



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VENDANGES 2001

L'hiver s'est plutôt bien passé, sans dommage ni froid excessif, ce qui engendre un débourrement assez précoce vers le 24 mars 2001.

Le mois d'avril, frais et pluvieux ne permettra pas à la vigne de maintenir son avance dans son cycle végétatif.

Mai permettra grâce à un beau temps chaud de favoriser la pousse rapide des pampres.

Le stade pleine floraison est atteint un peu avant la mi-juin, provoquant à certains endroits un peu de coulure (millerandage).

A nouveau certaines perturbations (pluies, températures fraîches) interviennent fin juin pour ensuite laisser la place à une période de canicule entraînant une nouaison rapide.

Le stade fermeture de la grappe est fragilisé par le mois de juillet exposé à de nombreux orages. L'aboutissement de ce temps perturbé aura lieu le 2 août où une grêle importante s'abattra sur Volnay, Pommard, Meursault, Bouzeron (les autres villages étant épargnés).

Août a permis une bonne cicatrisation des vignes grâce à des journées ventées et bien ensoleillées.

La véraison vers la mi-août aura lieu dans d'assez bonnes conditions même si le millésime manque finalement d'un peu d'ensoleillement, malgré le beau temps pendant la période de vendanges.

Ban de vendanges officiel en Côte de Beaune : 17 Septembre

Début des vendanges Olivier LEFLAIVE :
20 Septembre en Pinot Noir
22 Septembre en Chardonnay

Fin des vendanges en Côte de Beaune : 29 Septembre en Pinot et Chardonnay

Début des vendanges à Chablis : 3 Octobre
Fin des vendanges à Chablis : 11 Octobre

Qualité de la vendange :

En Pinot Noir, la maturité des raisins s'est avérée très inégale. Les conditions météo de juillet /août (grêle) et début septembre (pluies) ont entraîné des retards de maturité sur certaines appellations. Nous avons pour cela repoussé les dates de vendanges et effectué à nouveau un tri sélectif des grappes de façon importante. Sans être généreux, les vins issus de Pinot Noir sont en 2001 dotés d'une belle couleur et d'une belle qualité de fruit.

L'acidité d'aujourd'hui (à forte proportion malique) a besoin d'être digérée mais un élevage soigneux et adapté permettra aux vinificateurs de se faire remarquer.

Le Chardonnay en Côte de Beaune s'est montré, à mon avis, plus solide face à toutes ces turpitudes climatiques. Les rendements, beaucoup moins élevés qu'en 1999 et 2000 ont permis une bonne maturation des raisins avec des conditions sanitaires quasi-parfaites.

Les vins présentent aujourd'hui de beaux arômes aiguisés par une solide acidité (malique surtout). Le gras est bien présent et l'équilibre me semble tout à fait intéressant.

Un peu moins concentrés que les 2000 sans doute, je les imagine un peu dans l'esprit des 1997 mais avec un peu plus de fraîcheur.

Sur Chablis, la maturité des raisins, perturbée par une première quinzaine de septembre pluvieuse s'est avérée très inégale selon l'importance des rendements dans les vignes.

De nombreuses récoltes, ramassées à la main par nos soins, ont obtenu un taux de sucre tout à fait satisfaisant. L'acidité actuelle disparue (proportion d'acide malique importante), l'équilibre général des vins peut se montrer satisfaisant.

Franck GRUX