



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## VENDANGES 2002

Après un hiver traditionnel mais calme, le débourrement intervient fin Mars pendant la période de Pâques.

Le temps chaud et sec se poursuit en Avril, ce qui favorise une forte croissance de la vigne et permet de bien travailler les sols.

Il faut noter cependant quelques journées froides (-2°C) entraînant de petites gelées sans conséquence.

Les travaux d'ébourgeonnage se déroulent début Mai sous un beau soleil pendant trois semaines. Une perturbation (pluie et baisse des températures) intervient à partir du 20 Mai jusqu'au 10 Juin, pendant la FLORAISON. Cela entraînera « coulure et millerandage » sur une récolte généreuse.

Le stade pleine fleur est atteint entre le 7 et le 15 Juin selon les expositions, ce qui laisse augurer une vendange assez précoce. La fin du mois de Juin est très chaude et sans aucune précipitation (30 à 35° C à l'ombre), le stade « FERMETURE DE LA GRAPPE » est atteint début Juillet. Au cours de ce mois, temps chaud et pluie se succéderont sans orage, ni grêle.

Août se déroule normalement, le stade VERAISON est atteint entre le 7 et le 15 Août mais la dernière semaine est marquée par de fortes pluies et des températures fraîches pour la saison. Ces conditions perturbent la maturité des raisins jusqu'au 7 septembre, date où le vent de nord-est et un temps clair s'installent sur la région toute entière pour tout le mois suivant.

La MATURATION et la CONCENTRATION des jus évoluent positivement, l'état sanitaire des raisins se stabilise.

Toute la période de vendange se déroule sous un beau soleil.

Ban de Vendanges officiel en Côte de Beaune : 16 septembre

Début des vendanges pour Olivier LEFLAIVE : 17 septembre en Pinot Noir  
20 septembre en Chardonnay

Début des vendanges à Chablis : 23 septembre

Qualité de la vendange :

Sur Pinot Noir en Côte de Beaune :

La maturité des raisins est souvent très bonne, voire exceptionnelle sur certains climats de Volnay et Pommard. Les rendements en jus limités et les peaux épaisses donnent des vins colorés et charnus. Les tanins sont mûrs et plutôt soyeux.

Ce millésime conserve une bonne acidité avant la fermentation malo-lactique et sera probablement un millésime de garde.

Sur Chardonnay en Côte de Beaune :

Atteint dans certains cas une richesse en sucre digne de 1989 ou 1990 quand le rendement est très limité. L'acidité est assez proche de 1996 ou de 2000. Les fermentations alcooliques sont très lentes mais les vins restent très dynamiques. L'équilibre reste à trouver pour comparer 2002 à tous ceux ci-dessus évoqués. De très grands vins sont possible.

A Chablis :

La période de très beau temps est arrivée en pleine phase de maturation. Le vent ayant considérablement réduit les rendements, l'équilibre acide-sucre, la maturité des peaux, le beau temps durant cette récolte... tous les ingrédients sont réunis pour un millésime exceptionnel.

Ceci étant, il nous reste à prouver ce qui vient d'être écrit.

Franck GRUX