



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## VENDANGES 2003

Après un hiver normal sans froid excessif, le débourrement de la vigne a débuté fin mars avec quelques jours d'avance par rapport à 2002.

Le 11 avril 2003 une forte gelée entraîne des dégâts importants sur les vignobles de Puligny, de Chassagne et de Meursault. Quelques jours plus tard ce sera au tour de Chablis de perdre une importante partie de sa récolte. Presque aussitôt, le temps chaud et humide favorise la pousse rapide des vignes. Les travaux d'ébourgeonnage débutent fin avril et le temps chaud s'installe tout le mois de mai.

La floraison intervient fin mai dans de bonnes conditions. Quelques disparités sont observées sur les vignes gelées.

Juin est très chaud et entraîne un orage de grêle le 12 juin sur le trio Puligny-Meursault-Chassagne. Nous perdons encore 10% de la récolte. Le stade fermeture de la grappe est atteint le 24 juin (dix jours d'avance sur 2002).

Les températures de juillet puis d'août sont caniculaires 35°C-40°C le jour et très chaudes la nuit 25°C. Le stade véraison est atteint entre le 14 et 20 juillet. Aucun millésime n'a été aussi précoce depuis...

A ce stade, nous envisageons les vendanges début septembre.

Puis août est terrible lui aussi, les températures sont incroyablement élevées, les vignes de coteaux ont besoin d'eau et la maturation des raisins avance à grands pas surtout sur PINOT NOIR.

Tout le monde est pris de vitesse par l'avancement des maturités.

Ban de vendanges officiel en Côte de Beaune : 19 août

Début des vendanges pour Olivier Leflaive : 25 août en Pinot noir

27 août en Chardonnay

Début des vendanges à Chablis pour Olivier Leflaive : 2 septembre

Qualité de la vendange :

### Sur Pinot Noir en Côte de Beaune

La maturité des sucres est très haute (12°5 en Bourgogne → 14° en 1ers crus) et les niveaux d'acidité sont corrects. Les rendements en jus sont très bas et donnent des vins très colorés, souples en tannins. Le caractère fruit mûr est présent. L'acide malique, peu importante cette année n'aura pas beaucoup d'influence sur l'équilibre des vins. Je ne sais pas encore si ce millésime est exceptionnel mais le pinot noir a globalement bien supporté la sécheresse.

### Rendement général en pinot noir : une demi récolte

### Sur Chardonnay en Côte de Beaune

Le niveau de sucre est élevé voir très élevé dans certains cas. Par contre l'acidité est assez basse à l'entrée des jus. Nous constatons quelques modifications naturelles de l'acidité à la hausse qui nous interrogent beaucoup ! les lies sont très belles !

Cependant de légères rectifications en acide tartrique ont été nécessaires pour permettre aux levures de travailler dans de bonnes conditions. Le Chardonnay a un peu moins bien supporté la canicule de cet été mais les vins sont actuellement charmants et seront sans doute faciles à boire.

Rendement général en Chardonnay : une demi récolte

### A Chablis

Conditions assez identiques à la Côte de Beaune. Le niveau d'acidité est un peu plus élevé et les lies sont de qualité. Les rendements en jus sont faibles et le style est riche et facile.

Rendement général en Chablis : 40 % de 2002

Le millésime 2003 est une exception dans l'histoire de notre viticulture. N'oublions pas que la précocité a engendré des raisins prématurés (85 jours après fleur au lieu des 100 jours habituels)

Attendons et vinifions avant de lui attribuer le critère d'exceptionnel !

Franck GRUX