



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## VENDANGES 2004

Après les conditions climatiques assez exceptionnelles du millésime 2003, l'automne puis l'hiver apporteront des précipitations permettant aux sols de retrouver un bon profil hydrique.

L'hiver, sans être très froid, sera long et le débourrement de la vigne se déroule lentement sur le mois d'avril.

Dans les secteurs où le gel a sévit en 2003 ( Puligny-Montrachet, Meursault, Chassagne-Montrachet et Chablis), la sortie des raisins est importante. Aucun dégât de gel n'est constaté mais le temps frais empêche une pousse rapide des rameaux.

L'oïdium menace à la fois le PINOT NOIR et le CHARDONNAY et les traitements doivent être effectués à temps. La floraison se passe lentement mais dans de bonnes conditions. Les raisins sont nombreux et charpentés. Ebourgeonnage et vendange en vert sont nécessaires pour limiter les rendements.

En Juillet, la grêle s'abat sur Volnay, détruisant dans certains cas 50% de la future récolte.

Août n'est pas très chaud et les nuits restent fraîches. A la fin du mois, les raisins manquent de maturité et la date des vendanges est repoussée...

Dés le début de SEPTEMBRE, un beau temps sec et ensoleillé s'installe. L'anticyclone s'installe durablement et le vent de dominance nord permet de concentrer le jus. La maturité avance à grand pas et la récolte débute à partir du 20 septembre.

Ban de vendanges officiel en Côte de Beaune : 20 septembre

Début des vendanges pour Olivier Leflaive  
en Côte de Beaune : 22 septembre en Pinot Noir  
25 septembre en Chardonnay

Début des vendanges pour Olivier Leflaive à Chablis: 2 octobre

Qualité de la vendange 2004 :

#### Sur Pinot Noir en Côte de Beaune

Le volume de vendange est plus limité que sur le Chardonnay. Après un tri sévère sur certaines parcelles, les vins ont une jolie robe et le fruit est agréable. Le niveau d'acidité malique dérange un peu actuellement l'équilibre en bouche et il faudra attendre la fermentation malolactique pour mieux la juger. Tous les vins produits en 2004 ont été vinifiés à partir des raisins.

#### Sur Chardonnay en Côte de Beaune

Le niveau de production est globalement important (50 à 70 hl/ha). Repousser chaque jour la date de vendange permettait de gagner en concentration. L'acidité, un peu élevée au moment du pressurage, comporte une large proposition d'acide malique. Les vins n'auront pas d'acidité excessive après la fermentation malolactique. Seuls les jus extraits en basse pression ont été conservés. Le niveau des sucres, sans être exceptionnels a permis des degrés naturels entre 11°20 et 13°. Après fermentation alcoolique, le niveau qualitatif d'ensemble est plutôt bien. Si un élevage assez long et doux (peu de batonnage) pourra être effectué sur de nombreux lots, certaines cuvées devront être mise en bouteille assez tôt en saison pour conserver la fraîcheur aromatique. 55% de nos approvisionnements ont été réalisés en raisins, le reste en moût (raisins pressés).

#### Sur Chardonnay à Chablis

Comme en Côte de Beaune, le niveau moyen de production est assez élevé. Par contre, le style du terroir est bien imprimé. L'acidité de départ (grosse proportion d'acide malique) sera en équilibre après malolactique. Le niveau des sucres était bon (entre 11°50 et 12° naturel). Les vins se présentent avec une belle fraîcheur et une bonne typicité. 70% de nos approvisionnements ont été réalisés en raisins, le reste en moût (raisins pressés).

Nous retrouvons avec le millésime 2004, un style plus classique à la Bourgogne et des vendanges en début d'automne. Nous étions inquiets à la fin du mois d'AOUT et un excellent mois de SEPTEMBRE est venu nous aider.

Il faudra vinifier avec douceur et prudence.

Franck GRUX  
Janvier 2005