



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VENDANGES 2005

L'hiver n'est pas rigoureux mais se prolonge par de petites chutes de neige jusqu'à la mi-mars. Puis le beau temps chaud et ensoleillé s'installe pendant un mois.

Fin avril, le stade trois feuilles est atteint de façon homogène. Les températures sont assez fraîches à la mi-mai mais aucun dégât de gel n'est constaté.

Aucune précipitation jusqu'au 21 mai (70 mm en deux jours). La sortie de raisin est bonne mais beaucoup moins importante que 2004. A partir du 9 juin, la floraison se passe par un temps frais, ce qui provoque coulure et millerandage (20 à 30% des raisins sont concernés).

Toute la région s'installe sous un temps chaud et ensoleillé (35°C) jusqu'à fin juin pour revenir à des températures fraîches au début du mois de juillet.

A la mi-juillet, les orages sont menaçants et le 17 juillet, la grêle touche les vignobles de Santenay et Chassagne. A certains endroits, les pertes sont évaluées à 60%.

A partir de cette date, le soleil sera omniprésent sur la région, souvent accompagné d'un vent d'est. Aucune pluie ne viendra contrarier la maturation des raisins. Sans être comparable à l'été 2003, certaines parcelles souffrent d'un manque d'eau. Septembre est comme en 2004, exceptionnel de lumière.

Les vendanges ont lieu par beau temps chaud et sec à partir du 12 septembre.

Ban de vendanges officiel en Côte de Beaune : 12 septembre

Début des vendanges par Olivier Leflaive en Côte de Beaune : 15 septembre

Début de vendanges pour Chablis : 22 septembre

Qualité de la vendange 2005

Sur Pinot Noir en Côte de Beaune

Le volume de vendange est un peu plus important que prévu. La fleur s'est mieux passée que sur le Chardonnay (moins de millerandage).

Globalement, la maturité des raisins sur pinot noir est bonne mais hétérogène.

Certains secteurs ont mérité d'attendre quelques jours supplémentaires. Le niveau d'acidité est assez proche de 2000. Par contre, la qualité sanitaire des raisins est très bonne et homogène. Après la fermentation alcoolique, la couleur est dense et soutenue. Le caractère fruit est présent. Le fond de vin est bon mais certains tanins sont encore un peu rigoureux. L'élevage sur lie va être essentiel.

Sur Chardonnay en Côte de Beaune

Le niveau global est excellent. Grâce à des rendements raisonnables, la maturité technique et phénolique est quasi parfaite. Le niveau de maturité est bon partout. Les sucres naturels ont permis le plus souvent de ne pas chaptaliser les jus. L'acidité est proche de 2000 mais les vins sont après fermentation plus souples car plus gras. Une certaine « austérité » positive se dégage des grands terroirs, comme nous l'avions en 1990.

Sur Chardonnay à Chablis

Chablis a été un peu plus arrosé que la Côte de Beaune en juillet et en août. C'est ainsi que la maturation a été plus rapide dans certaines parcelles bien situées. Globalement, les vins sont assez riches naturellement (de 12° à 13°50 C). Les rendements sont nettement inférieurs aux années précédentes (40 à 50 hl/ha).

Nous avons réalisé 80% de nos approvisionnements en raisins, le reste en moût.

2005 est à juste titre très attendu. Nous avons sans doute dans nos caves un millésime de grande classe. La qualité des appellations régionales est exceptionnelle. Un élevage long sera sans doute nécessaire pour bon nombre de cuvées.

Franck GRUX
Janvier 2006