



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VENDANGES 2006

L'hiver 2006 a été beaucoup plus vigoureux que les années précédentes : de fréquentes périodes neigeuses associées à des températures régulièrement négatives (fin décembre- début janvier aux alentours de -15°C). Il faut attendre fin mars pour constater le réveil de la végétation et fin avril pour atteindre la stade 2-3 feuilles étalées. Aucun dégât de gel n'est constaté et Mai est plutôt calme.

La floraison a lieu à la mi- Juin puis un temps très chaud prédomine sur la région jusqu'à mi-Juillet (températures supérieures à 30°C).

Août apporte un rafraîchissement général dans toutes les régions, souvent accompagné de pluies fines et régulières .La vigne manque un peu d'énergie au début de la véraison. Comme en 2004, Septembre rapporte les températures et la lumière nécessaires à la maturité. Toute la période de vendanges se déroulera sous un temps chaud et sec.

Ban de vendange en Côte de Beaune et Chablis : 18 Septembre 2006
Début de la campagne pour Olivier LEFLAIVE : 19 Septembre 2006

Qualité de la vendange 2006 :

Sur Pinot Noir en Côte de Beaune : le volume de vendange n'est pas très important, d'autant qu'une sélection sévère des raisins s'impose à l'entrée au cuvage. 10 à 15% sont éliminés pour permettre d'obtenir des vins fruités et élégants. L'équilibre général est plutôt bien et les tanins assez souples. Année de garde moyenne.

Sur Chardonnay en Côte de Beaune et Côte Chalonnaise : les vins blancs ont une bonne densité globale avec une belle texture .Si certains présentent un degré naturel un peu trop élevé à cause du faible rendement en jus, la plupart rivaliseront avec les excellents 2005.

Globalement, nous récoltons 10% de moins qu'en 2005.

Sur Chardonnay à Chablis : grâce à un bon état sanitaire et de bonnes conditions météo, le vignoble chablisien a vendangé tôt en saison (en même temps que la Côte de Beaune). Les vins 2006 sont mûrs et bien équilibrés.

De façon générale, le millésime 2006 délivre des vins riches et puissants. Il nous faudra tirer les leçons du passé pour préserver fraîcheur et harmonie.

Franck GRUX