



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## VENDANGES 2007

L'hiver 2006/2007 a été plutôt doux. Peu de températures négatives ont été observées. Le réveil de la végétation est précoce et le débourrement se situe vers le 15 Mars. La pousse n'est pas régulière mais le mois d'Avril est très chaud. Mai continue d'être chaud et sec, les parcelles précoces sont en fleur à partir du 20 Mai. Après cette date, les températures sont plus fraîches et les vignes tardives auront une floraison longue et difficile (millerandage).

Juin apporte assez de pluies pour faire grossir les raisins de façon importante.

La Véraison commence mi- Juillet mais la météo n'est pas bonne, les orages sont nombreux.

A ce moment de l'année, 2007 est annoncé comme un millésime précoce. Le vrai beau temps chaud et lumineux se stabilisera vers le 15 Août et restera présent sur la région jusqu'à la fin du mois de Septembre.

Date de vendange sur Pinot Noir : entre le 28 Août et le 08 Septembre

Sur Chardonnay : entre le 03 et le 18 Septembre

Qualité de la vendange:

Sur Pinot Noir en Côte de Beaune: les raisins sont plus petits mais plus nombreux qu'en 2006. La maturité n'était pas homogène. Il a fallu bien trier pour garder les raisins les plus mûrs. Après les fermentations, les vins sont bien colorés, le fruit est impeccable, les tanins sont fins mais ne sont pas très concentrés. Ils sont plaisants à déguster. Il est possible de les comparer avec certains 1997.

Sur Chardonnay en Côte de Beaune et Côte Chalonnaise: le beau temps permet d'attendre pour vendanger optimum. Si le volume de raisins est assez important comme en 2004, le niveau de sucre est idéal, la qualité sanitaire des raisins parfaite, seule l'acidité (malique surtout) est un peu excessive.

Après malo- lactique, les vins sont assez classiques, élégants voir un peu tendus. Ils auront besoin de se nourrir de leurs lies au cours du printemps qui vient.

Fait à Puligny-Montrachet, le 03 mars 2008  
Franck GRUX et Philippe GRILLET