



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VENDANGES 2008

L'hiver n'a pas été spécialement rigoureux.

Aucun dégât de gel au moment du débourrement début Avril 2008.

La végétation est homogène jusqu'à la floraison qui intervient entre le 10 et 15 Juin.

A ce moment, les températures sont fraîches et la fleur passe mal.

Cela conduira à trouver du millerandage, surtout sur Chardonnay.

Fin Juin, Juillet et Août sont marqués par des précipitations pluvieuses importantes.

Si l'oïdium est assez bien maîtrisé, le mildiou impose une pression constante.

Le ciel déplace en permanence de gros nuages. Début septembre, la situation générale est morose. Les raisins sur pied ne progressent pas beaucoup en maturité. Par contre, les vigneron sérieux et appliqués ont un état sanitaire des raisins presque parfait. Seul, l'état de maturité n'est pas homogène. A partir du 15 septembre, le beau temps sec et lumineux s'installe durablement dans la région et permettra de vendanger ce millésime sous le beau temps et le vent du nord qui jouera le rôle de concentrateur naturel.

Début des vendanges : 20 septembre

Fin des vendanges : 12 Octobre

Impressions globales de la qualité :

Sur Chardonnay à Chablis : Chablis a profité pleinement du décalage de maturité avec la Côte de Beaune pour produire des vins bien typés, de bonne facture et très fruités. Très bon millésime possible selon moi.

Sur Chardonnay Côte de Beaune : Les rendements sont limités voir faibles dans certains secteurs comme Meursault. L'état sanitaire a permis d'avoir aujourd'hui des vins élégants et précis. Le niveau d'acidité actuel n'aura rien à voir avec celui en fin de malo-lactique. Ce sont des vins un peu rigoureux aujourd'hui mais assez bien construits.

2008 a concentré des raisins qui n'avaient pas encore atteint une parfaite maturité. Il faudra poursuivre l'élevage sur lie un peu plus longtemps que 2005-2006 et 2007.

Sur Pinot Noir Côte de Beaune : L'état de maturité phénolique hétérogène nous a obligé à vendanger un peu plus tard que prévu. La vendange était saine et les raisins de petite taille.

Après un tri sélectif sérieux (de 5 à 15% de perte), les vins ont une belle couleur, une jolie présentation du fruit et des tanins tout à fait acceptables pour espérer une assez bonne qualité générale.

Comme pour les vins blancs, la fermentation malo-lactique rendra les vins plus charmants à la fin du Printemps.

L'ensemble des vins est satisfaisant mais ne peut pas être considéré comme un grand millésime. Il faudra prendre le temps de les façonner.

Franck GRUX
5 Décembre 2008