



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VENDANGES 2009

L'hiver 2009 a été plutôt calme avec des températures froides $-5\text{ °C} < -10\text{ °C}$ en janvier et février. Les pluies sont peu importantes malgré la neige.

Mars est assez doux et sec, ce qui entraîne le débourrement de la vigne avant le 10 avril. Un orage de grêle précoce le 17 avril permet une sélection naturelle des raisins. 5 à 10 % environ de la production est détruite.

La vigne pousse bien, de façon régulière, ce qui entraîne le stade pleine fleur de la vigne le 28 mai à Puligny: la vendange sera assez précoce.

Juin est un peu capricieux avec alternance d'un temps chaud et sec avec des orages quelquefois violents. La pression du mildiou et de l'oïdium est très forte.

Juillet est très arrosé, chaud et les réserves d'eau sont suffisantes pour aller jusqu'aux vendanges.

Août est par contre très chaud et sec (les températures dépassent 30 °C). La véraison (maturation des raisins) avance très vite, il faut surveiller les phénomènes de sur-maturité. Afin de ne pas renouveler le style 2003, il est important de ne pas attendre pour vendanger.

Début des vendanges pour Oliver Leflaive : 05 septembre 2009

Fin des vendanges 22 septembre 2009

Toute la période de vendange s'est déroulée sous un temps sec, lumineux et ensoleillé.

Impressions globales de la qualité :

Sur le Pinot Noir Côte de Beaune :

La maturité des raisins est élevée et homogène. Il faut selon moi garder à l'esprit que le caractère fruité du Pinot doit être préservé grâce à l'acidité.

Très peu de tri. Les couleurs sont exceptionnelles, les vins ont beaucoup de générosité et les tanins sont fins et mûrs. Nous avons volontairement profité de l'hiver froid pour empêcher la fermentation malolactique précoce. Nous avons beaucoup d'espoir dans ce millésime. Digne de 1999.

Sur le Chardonnay Chablis :

Nous avons terminé la vendange en Côte de Beaune et avons décidé de vendanger assez tôt à Chablis pour préserver fraîcheur et acidité.

Avec des rendements bien maîtrisés, nous pensons que Chablis a profité de bonnes conditions météo et d'une bonne condition sanitaire générale pour produire des vins qui expriment une belle minéralité sans richesse abusive, assez proche de 2005 selon nos dégustations.

Sur le Chardonnay Côte de Beaune :

Les rendements ont été bien maîtrisés de façon générale. La bonne situation sanitaire des grappes a permis une maturation assez harmonieuse et suffisante des peaux. Les niveaux de sucres ont été bons, sans excès. Grâce à une acidité assez bien construite autour de l'acide tartrique, les vins développent beaucoup de fruit et de plaisir.

La fermentation malolactique, déjà enclenchée dans les caves permet de déguster des vins assez gourmands. Les grands terroirs restants toutefois sur la réserve, heureusement !

Millésime homogène dans toutes les A.O.C et de grande qualité.

Franck GRUX