



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VENDANGES 2010

L'automne 2009 se déroule normalement jusqu'en décembre où petit à petit, les températures descendent pour atteindre -20°C sur l'ensemble de la Côte juste avant Noël.

Le gel s'installe durablement en janvier et février 2010, avec quelques épisodes neigeux et d'importantes précipitations.

L'humidité ambiante associée aux températures froides va provoquer d'importants dégâts de gel des pieds de vigne, essentiellement dans les vignobles situés en bas de coteau.

Le déficit d'ensoleillement est très marqué jusqu'en mars : l'hiver a été très long !

Le débourrement de la vigne débute vers le 15 avril sous un grand soleil et la vigne pousse dans de bonnes conditions jusqu'aux premiers jours de mai. Puis le temps se rafraîchit jusqu'à la fin du mois.

Début juin, les températures sont douces, au dessus des normales de saisons. La vigne prépare sa floraison.

Les vignes les plus précoces sont en fleur vers le 10 juin, lorsque l'atmosphère se refroidit nettement pour empêcher une bonne floraison des secteurs plus tardifs. Il y a un phénomène de coulure, la production de l'année sera réduite dans les meilleurs crus.

Juillet s'installe dans une météo variable, alternant périodes chaudes et lumineuses ou fraîches avec temps couvert.

Août a un ensoleillement inférieur à la normale. La vendange ne sera pas précoce...

Septembre, comme en 2008, décidera de la qualité du millésime.

A partir du 23 août, le beau temps s'installe durablement sur la région jusqu'au 12 septembre, où quelques orages locaux apportent des précipitations non souhaitées.

La reprise du beau temps ensoleillé et le vent de Nord-est nous incite à ne plus attendre et de débiter la vendange mi-septembre.

Début des vendanges : 15 septembre

Fin des vendanges : 02 octobre

Impressions globales de la qualité :

Sur le Pinot Noir de la Côte de Beaune :

Il faut surveiller l'évolution de la maturité qui grandit chaque jour. Les orages ont pu accroître la pression du botrytis. Chaque vigne est différente.

Il faudra trier et éliminer environ 10% de la récolte pourtant plus faible que d'habitude.

Les rendements sont souvent proches de 30 à 35 hl/ha.

Nous avons choisi un style de vinification sans beaucoup d'extraction, pour garder de la fraîcheur et du fruit. Les tanins sont fins et le fruit très présent.

Le style est plus charmant que 2008 et peut-être plus tonique que 2009.

Bien stylé Pinot noir, belles réussites sur Volnay et Pommard.

Sur le Chardonnay de la Côte de Beaune :

Compte tenu de la faiblesse des rendements dans les vignes, en raison du millerandage, nous avons décidé de commencer les vendanges tôt et de prendre le temps d'appréhender chaque terroir, comme il se doit.

L'acidité potentielle élevée au moment des vendanges, fortement composée d'acidité malique, ne nous inquiète pas. Il faudra déguster après la malo lactique.

Le bon état sanitaire des raisins permet d'avoir des vins frais et assez gras, malgré des niveaux de sucres correct. Selon moi, les blancs 2010 seront très marqués de leur terroir, plus tendus que 2009 mais plus accessibles que 2008.

La seule contrainte majeure : la faiblesse de la production avec un recul de 20 à 50 % par rapport à 2009.

Sur le Chardonnay de Chablis :

L'état d'esprit de ce millésime en Côte de Beaune nous a incité à débiter la vendange assez tôt sur le vignoble chablisien.

Quelques pluies tardives nous ont fait craindre des attaques de botrytis plus importantes.

Il nous a semblé judicieux de récolter des raisins sains pour espérer la fraîcheur et la minéralité nécessaires dans ces vins.

Nous pouvons prétendre à un très bon millésime.

La faiblesse des rendements permet d'appréhender des vins pleins, racés et de bonne longueur.

Après 2008 et 2009, 2010 conclut une belle trilogie.

Franck GRUX
Février 2011