



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VENDANGES 2011

Contrairement à l'année précédente, l'hiver 2011 ne connaît aucune période de grand froid.

Les trois premiers mois de l'année sont plutôt secs et doux.

A la mi-mars, l'amandier est en fleur.

Le débourrement généralisé sur Chardonnay est constaté le 5 avril en Côte de Beaune.

Le temps doux et sec permet à la vigne de pousser très vite et régulièrement.

Six semaines après la sortie des bourgeons, soit le 18 mai, la vigne est en fleurs.

A ce rythme, les vendanges sont annoncées vers le 15 août, c'est-à-dire comme 2003.

Juin alterne entre températures élevées et quelques orages.

Le phénomène d'échaudage (brûlure des raisins) est constaté sur Pinot noir après le 26.

Juillet va finalement être un mois très pluvieux et les températures vont baisser sensiblement. La grêle fait d'importants dégâts sur la Côte Chalonnaise et principalement à Rully.

Août fait place à une météo mitigée où alternent éclaircies et précipitations pluvieuses.

Malgré tout, la maturité avance sensiblement. Il faut surveiller l'évolution du botrytis sur Pinot dans certains secteurs, mais aussi l'acidité sur les blancs qui faiblit à partir du 25 août. Le temps reste beau et stable pendant toute la durée des vendanges.

Début des vendanges :

- Côte de Beaune le 27 août

Fin des vendanges :

- Côte de Beaune le 10 septembre
- sur Chablis le 15 septembre

Impressions globales de la qualité :

Sur le Pinot Noir de la Côte de Beaune :

La maturité des raisins est parfois hétérogène, il ne faut pas avoir peur d'éliminer des raisins pas tout à fait mûrs ou abimés. Le tri est de l'ordre de 5 à 15%. Les rendements sont peu élevés, à l'image de ceux de 2010.

Après une vinification soignée à partir de raisins totalement égrappés, les vins ont une belle couleur, une qualité de tanins convenable en devenir, le fruit est bien présent et l'acidité modérée après malo. Belles réussites sur Volnay et Pommard.

Il faudra patienter pour voir le vrai visage de certains vins, un peu comme en 1991.

Sur le Chardonnay en Côte Chalonnaise :

La petite récolte 2010 oubliée, les vignes étaient magnifiques jusqu'au 16 juillet, jour de la grêle sur Mercurey et Rully

Si les vins produits sont évidemment en retrait de leur qualité habituelle, le fruit et le plaisir sont présents. Les vins seront à boire assez rapidement.

Sur le Chardonnay de Chablis :

Le vignoble Chablisien n'a souffert d'aucune intempérie et s'est comporté de façon linéaire. La maturité y est cohérente, la qualité générale n'atteint pas celle de 2010, mais plutôt celle de 2007. Nous avons décidé de vendanger assez tôt pour préserver l'acidité.

Sur le Chardonnay en Côte de Beaune :

D'une façon générale, le cycle complet de la vigne nous fait penser à celui de 2007 avec des phases de maturation des raisins quelquefois irrégulières.

La grande qualité de cette année est l'exceptionnel état sanitaire du chardonnay dans tous les villages, malgré des conditions climatiques parfois défavorables.

Les rendements, dus aux nombreux arrosages de l'été sont assez proches de 2009.

Ce millésime est encore à l'heure actuelle en construction, l'acide malique à besoin d'être dégradé pour montrer le vrai visage des terroirs.

Si nous devons comparer ce millésime à d'autres, nous dirions qu'il y a en blanc un peu de 2004 et davantage de 2007.

Franck Grux
Février 2012