



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VENDANGE 2013

Dans la continuité de 2012, l'automne 2013 et le début de l'hiver ont été copieusement arrosés. Quelques épisodes nuageux sont à noter, sous les températures jamais en dessous de -10°C.

Mars est encore très frais.

L'amandier n'est seulement en fleur que le 12 Avril, soit quatre semaines plus tard qu'en 2012. Le débourrement de la vigne débute seulement le 17 Avril sur Chardonnay et une semaine plus tard sur Pinot noir. Nous vendangerons tard cette année.

Suit une période froide et humide entre le 20 Avril et le 5 Mai. 122 mm d'eau et 5 °C.

Mai est pluvieux (167 mm dans le mois), la vigne pousse mal, elle aurait besoin de chaleur. Les vigneronns ont des difficultés pour traiter la vigne, il faut reprendre les atomiseurs à dos !

Juin n'est pas beaucoup mieux (90mm), des averses presque chaque jour.

La floraison débute péniblement le 19 juin dans les meilleurs places du coteau après une semaine de très beau temps (Meursault, Puligny et Chassagne).

Floraison perturbée : coulure, millerandage : petite récolte à venir.

Puis Juillet est déjà là, on attend un beau soleil et de la lumière. Nous recevons 122 mm d'eau sur le mois, mais aussi des températures caniculaires (35 à 37°C) pendant quelques jours, provoquant la grillure des baies et la pression du mildiou et de l'oïdium. Malgré cela, la promesse d'une jolie récolte voit le jour.

Puis comme en 2012, à la suite de cette période de fortes chaleurs, un orage de grêle immense et très violent traverse la côte le 23 juillet de 15h30 à 17h, depuis Savigny-les-Beaune, Corton Charlemagne Nord, Beaune, Pommard, Volnay et s'arrête au Nord de Meursault et Monthelie. 1300 ha dévastés au moment de la nouaison, quand la grappe a pris sa forme et sa place.

Les pertes sont colossales, certaines parcelles ne seront pas vendangées tout simplement. Plus personne ne prétend que le terroir est béni des dieux ! Il faut retrouver le courage de continuer de sauver ce qui peut l'être. Cicatrisants, pansements, préparations sont pulvérisés sur les plantes pendant une semaine de chaos. Arbres déracinés, dégâts de toiture entre autres.

Les vignobles épargnés par la grêle évoluent correctement, le stade de la fermeture de la grappe est atteint fin Juillet sur Chardonnay.

Le stade véraison arrive vers le 16 Août, il faut compter 40 jours avant la vendange. Le mois est assez calme, la maturité avance chez les uns, un plus beau visage pour les autres. Quelques pluies (80 mm au total) mettent un frein à la maturité qui avance lentement mais septembre devra être lumineux et venté au Nord. Les mouvements de

Lune ne sont pas très favorables. La lumière manque, septembre est brumeux, les températures douces, trop douces.

La vendange sera tardive, jusqu'au faut il espérer le gain de maturité phénolique, est-ce l'état sanitaire de la vendange ou bien l'ambition de vendanger mûr qui anime ? Le décision de démarrer est très difficile à prendre, tant d'incertitude sur les conditions climatiques... Nous déciderons de débuter dans les premiers le 25 Septembre pour terminer le 10 Octobre. Il est encore bien trop tôt pour avoir une version sérieuse et honnête de ce millésime difficile, exigeant et du coup passionnant !

Avis sur les vins blancs de la Côte Chalonnaise

Le vignoble était plutôt beau et s'est bien comporté. Pas d'incidents climatique, excepté une floraison plus tardive et de ce fait des rendements moyens mais une belle maturité. Belle fraîcheur des vins en fin de fermentation alcoolique, un joli terroir acide qui va se fondre avec la Malo.

Avis sur les vins blancs de la côte de Beaune

Nous retenons avec ce millésime le jus nécessaire à l'équilibre d'un vin blanc. Le niveau de sucre n'est pas exceptionnel mais suffisant selon moi pour garder l'esprit de chaque terroir. L'acidité, un peu brutale en apparence au moment des vendanges est déjà largement intégrée au vin en fin de fermentation alcoolique. La Malo devrait leur donner une harmonie suffisante au printemps. Il conviendra de ne pas juger trop tôt ce millésime, souvenons nous de 2004 et 2008.

Avis sur les vins blancs de Chablis

A l'instar de 2012 où l'équilibre était parfait, 2013 me semble plus compliqué. Maturité en sucre excessive, présence de botrytis au delà des attentes. Attendre encore quelques semaines avant d'y voir plus clair.

Avis sur les rouges de la côte de Beaune

Le constat est assez simple : les rendements sont catastrophiquement bas dans certains visages (de Pernand Vergelesses, Aloxe Corton à Volnay), un peu mieux sur le sud de la côte (Santenany, Chassagne).

La maturité phénolique est assez disparate, le pinot Noir a mieux supporté la saison tardive mais il lui a manqué du soleil. Il a fallu être très minutieux, bien trier, extraire modérément.

Les robes sont satisfaisantes, le fruit est bien présent. Les tanins ne sont pas en place. 2013 ne sera pas un grand millésime mais gageons que le calme des caves lui fera le plus grand bien. Rendez-vous à l'été 2014 après fermentations malo-lactique, pour revoir tout cela.

Franck Grux
Puligny-Montrachet, Novembre 2013