



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VENDANGE 2014

L'hiver 2013/2014 n'a pas été un véritable hiver. Noël presque au balcon !

Aucune température inférieure à -5°C ; aucune journée avec de la neige, aucun matin avec du givre ou du verglas. Seule la pluviométrie est normale et permet de reconstituer des réserves.

C'est ainsi qu'à la fin du mois de février et tout au long du mois de mars s'installent des températures douces de 10 à 15°C de façon permanente.

Le débourrement de la vigne a lieu vers le 25 mars presque partout en Côte de Beaune.

Avril continue d'apporter de la douceur et permet à la vigne de se développer régulièrement sans pluie. L'amandier est en fleur le 15 de ce mois et annonce une vendange précoce.

Mai continue d'épargner la vigne des maladies cryptogamiques. Aucune trace de mildiou ou d'oïdium nulle part ! Les futurs raisins se montrent en nombre et attendent la floraison qui débute les premiers jours de juin dans d'excellentes conditions météo.

Le 10 juin 2014, la situation est excellente. La future vendange s'annonce très bien, la vigne est en parfaite santé, la récolte bien équilibrée partout. Seule l'eau commence à manquer en coteau, surtout pour les très jeunes vignes. Nous devons sans doute vendanger fin août.

A partir du 20 juin, les températures grimpent fort et atteignent 32, voir 35°C. On relève des traces d'échaudage, de brûlure de certains raisins. Nous atteindrons dans quelques jours le stade fermeture de la grappe, le travail dans les vignes touche à sa fin !

28 juin 17 h : un très violent orage de grêle s'abat sur le secteur Meursault /Volnay Pommard/ Beaune, mais aussi Auxey-Duresses , Monthelie, pour la troisième année consécutive.

Les dégâts seront estimés entre 30 et 80%, Certains grêlons auront la taille d'une balle de golf, beaucoup de raisins seront sectionnés au niveau du pédoncule. La lutte en amont avec des fusées chargées en iodure d'argent n'a pas permis de contenir la puissance d'un tel orage.

Fort heureusement, en juillet, le temps calme va revenir assez vite, la vigne va pomper l'eau du sol et se régénérer petit à petit, cicatriser ses plaies, remettre en marche son activité de photosynthèse grâce à de nouvelles feuilles. Heureusement, mildiou, oïdium et botrytis ont décidé de ne pas contrarier cette activité.

Les autres vignes, non touchées par la grêle profitent allègrement de ces bonnes conditions météo et avancent dans leur développement.

Aout est nuageux et frais, la lumière est un peu limitée. Les vignes stressées reprennent vie, les autres stagnent tranquillement. A la fin du mois, la maturité des blancs avance assez vite, celle des rouges est plus lente, le beau temps lumineux et venté s'installe durablement. Aucune pluie à l'horizon pour assouplir les peaux.

Septembre sera exceptionnel de lumière, voir de chaleur. Les maturités avancent rapidement dans certains secteurs épargnés par la grêle, nous souhaitons éviter des niveaux de sucre trop élevés et décidons de débiter les vendanges le 10 septembre. Nous terminerons notre campagne de raisins le 22, puis quelques jus pressés jusqu'au 27 Septembre.

Le temps change radicalement ensuite, la pluie s'installe durablement.

Avis sur les vins blancs de la Côte Chalonnaise :

Très bon état sanitaire, rendements finalement un peu en dessous des prévisions. Les vins sont aromatiques, fruités, équilibrés et bien tenus. Nous avons prévu d'associer un peu d'élevage en cuve avec la partie fûts. Vendange entre le 15 et le 20/09.

Avis sur les blancs de la Côte de Beaune :

Ils ressemblent parfois un peu à 2012 à cause de leurs très faibles rendements (Meursault, Auxey-Duresses, Corton Charlemagne). Les vins sont expressifs, gras et puissants. L'acidité est parfaite aujourd'hui. Aucune vigne n'excède 30hls par hectare dans ces endroits.

Pour les autres (Puligny , Chassagne-Montrachet notamment), le style est plus aérien, sans richesse superflue, très stylés. Les rendements ont été globalement bons, mais sans aucun excès.

Je pense sincèrement que nous allons faire un excellent millésime avec les blancs de Côte d'Or. Encore une fois, compte tenu des faibles rendements de certaines vignes, nous avons privilégié l'équilibre sucre/ maturité phénolique/ acidité/Ph.

Attendre la pluie pour obtenir davantage de jus n'a jamais été ma philosophie !

Nous avons vendangé à partir du 10/09 à Meursault pour terminer le 22/09 à Pernand-Vergelesses et Corton Charlemagne.

Avis sur les blancs de Chablis :

Le vignoble Chablisien a eu soif jusqu'à fin août où il a reçu deux jours de pluie fine lui permettant de remettre en route la maturité des raisins. L'état sanitaire était parfait. Les vins sont très stylés, le caractère calcaire et iodé est bien présent. L'élégance prédomine grâce à une jolie acidité citronnée. Vendange à partir du 18 septembre en Vaudésir.

Avis sur les vins rouges de Côte de Beaune :

Encore une fois, l'impact de la grêle a empêché les vignes de Volnay, Pommard et Beaune essentiellement de retrouver la vraie valeur de chaque terroir. Grâce au beau temps et au léger vent, les grappes ont eu un nettoyage naturel, les grains secs sont tombés, les raisins épargnés ont lentement mais efficacement mûris. Bien sûr les rendements sont faibles, voir très faibles, mais la qualité est là. Les températures chaudes, voir très chaudes en fin de maturation début septembre ont permis d'obtenir des couleurs denses, un fruit charnu et ample, des tanins assez agréables à ce stade pré- malolactique. Le bémol à considérer serait de voir ces vins faire leur malo un peu trop vite, ce qui n'est pas à mon avis la meilleure chose. Il nous faudra donc élever ces vins avec douceur, ne pas laisser le boisé prendre le dessus, mais il ya des satisfactions évidentes.

CONCLUSION :

Ce commentaire reprend comme chaque année le déroulement du cycle de la vigne, les événements climatiques, les anecdotes. L'avis que je vous livre n'est que le reflet de notre propre production, notre propre expérience dans le vignoble.

Le jugement sur les vins est celui d'aujourd'hui, il peut varier demain. Nous sommes à l'entrée de l'hiver, la fermentation alcoolique est terminée un peu partout, la malolactique n'est commencée nulle part, la cave se refroidit lentement, nous dégustons seulement depuis quelques semaines, le chemin est encore long.

Franck GRUX et Philippe GRILLET

20 DECEMBRE 2014