



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VENDANGE 2015

L'automne 2014 fut copieusement arrosé, ce qui a fort heureusement permis de constituer des réserves en eau essentielles pour le déroulement de la saison. La principale caractéristique de l'année 2015 restera la sécheresse relative (35 à 40% de précipitations en moins pendant le cycle végétatif), avec des températures très douces dès le début du printemps, chaudes à caniculaires en fin de maturité phénolique des raisins. L'hiver 2014 est doux avec seulement quelques jours où l'on observe des petites gelées matinales. Aucune chute de neige; ni la période de froid espérée pour rééquilibrer la biologie parasitaire de la vigne et permettre un vrai repos végétatif.

Dès le début mars, les températures sont idéales pour le débourrement qui intervient vers le 09 Avril. La période qui court jusqu'à fin mai est calme et douce, sans pluie, mais aussi sans pression cryptogamique, la vigne pousse bien et régulièrement. Le stade floraison est atteint sur chardonnay entre fin mai et les premiers jours de juin, pendant la deuxième semaine pour le pinot noir. Nous sommes à ce moment sur la base d'une vendange très précoce, comme 2003, 2007 ou 2011. Ceci est d'autant plus vrai que le stade fermeture de la grappe est en vue fin juin sur les vignes les mieux exposées. Le travail dans les vignes avance au pas de course, toujours aucun signe de parasites, seules les grappes apprécieraient un peu d'eau, pour ne pas s'atrophier davantage. La plupart des vignes sont en début de stress hydrique début juillet. La couleur du feuillage pâlit, le stade véraison est en veille, les températures sont caniculaires. Le binage des sols n'est pas très adéquat, la poussière brûle parfois les feuilles. Depuis 2012, cette période est source de crainte, la grêle a frappé fort ces dernières années.

La température moyenne observée sur juillet est de 25°C, la plus élevée depuis un siècle! Les raisins changent tranquillement de couleur et de constitution début AOUT quand arrivent quelques petites pluies fines, Dame Nature est clémente et tout se fait en douceur. Immédiatement, la couleur du feuillage reprend son vert intense et brillant, le raisin avance, les peaux deviennent plus souples, les maturités techniques et phénoliques avancent à grands pas. Vers le 20 Août, il faut penser à préparer la vendange. Comme chaque année, il faut faire des choix de style, considérer les rendements, l'âge des vignes ... et décider d'attendre encore un peu ou bien de commencer.

Nous avons débuté notre campagne de vendanges le 28 Août pour la terminer le 11 Septembre.

Avant de vous donner notre avis sur ce que nous avons vécu avec les différents vignobles, j'ose dire aujourd'hui que la présentation générale des raisins toute région confondue, son état sanitaire, ses reflets, en font l'une des plus belles qualité de raisins depuis que nous avons commencé notre métier en 1984. Les trieurs n'ont pas trié cette année, ils ont accompagné les raisins en cuve ou au pressoir, en retirant seulement les petits débris végétaux.

AVIS SUR LES VINS DE CHABLIS :

Chablis, comme la Côte de Beaune a connu des conditions de production favorables et sans dommages corporels. Les pluies fines fin août ont permis d'obtenir des vins charmants, avec un fruit soutenu et une bouche assez soyeuse. Le style est un peu mûr mais pas lourd, les rendements

sont normaux, l'acidité suffisante. Les récents soutirages leur permettent de retrouver du style et du caractère. Un peu plus riche que 2014, mais joli style à venir.

AVIS SUR LES VINS BLANCS DE LA CÔTE CHALONNAISE :

Ce vignoble n'échappe pas au style gourmand de ce millésime, les rendements sont corrects et sans excès, chaleur oblige ! Nous avons fait là aussi le choix de vendanger assez tôt afin de ne pas avoir de degré alcool trop supérieur à 12°50, d'élever ces vins en fûts comme d'habitude, sans trop de boisé neuf et de conserver une partie en cuve inox. Nous n'avons pas connu les problèmes fermentaires des vendanges trop mûres, la fermentation malo-lactique n'a pas toujours été terminée à 100%, mais l'acide malique est dégradée. Les vins sont dynamiques, plaisants et vont continuer de se structurer dans les quelques semaines qui viennent.

AVIS SUR LES BLANCS DE LA CÔTE DE BEAUNE :

Encore une fois et c'est normal, ce territoire disparate présentera ici et là des styles et des personnalités de vins qui varieront en fonction des terroirs, de la conduite du vignoble, des rendements et de la date de vendange choisie. Tout est possible en 2015. Choisir de préserver un peu plus d'acidité, stopper l'évaporation et de ce fait la concentration des sucres ou bien au contraire, favoriser un profil de vin plus mûr, plus riche en alcool et en polyphénols. Nous avons encore une fois choisi de débiter la coupe des raisins assez tôt dans les beaux terroirs. Aucun besoin de chaptalisation pour ce millésime évidemment ! Les rendements ont été le plus souvent juste normaux, le chardonnay n'apprécie que modérément les fortes chaleurs. L'état sanitaire exceptionnel a permis d'obtenir des jus parfaits et aromatiques. Les sucres ont été consommés lentement par les levures, permettant aux bactéries lactiques de trouver des conditions idéales pour faire leur travail de malolactique. Toutes les fermentations se sont terminées courant février 2016. Ce millésime n'a rien à voir pour nous avec 2003, c'est une certitude. Il a plus de force de bouche que 2007 et 2011 ; moins d'acidité que 2010, mais la même puissance aromatique et un volume en bouche comparable. Si la plupart des vins jouent encore à cache-cache avec le dégustateur, les semaines prochaines sont prometteuses pour le futur équilibre des vins.

AVIS SUR LES ROUGES DE LA CÔTE DE BEAUNE :

Le Pinot Noir est souvent plus à l'aise que le chardonnay avec des conditions climatiques chaudes et sèches comme 2015. La grande problématique des rouges 2015 restera la faiblesse des rendements obtenus. Pas de différence significative avec 2012, 2013 et 2014 (15 à 30 hl/ha un peu partout). Faut-il être surpris ou bien s'en inquiéter ?

Il était certain que la détermination florale l'année précédente s'était mal passée (grêle trois années consécutivement), les vigneron ont également constaté une fatigue générale du matériel végétal, un petit manque de vigueur, mais aussi du stress hydrique un peu partout dans la Côte.

Les raisins étaient magnifiques comme rarement, de petite taille, avec des peaux épaisses, sans aucune trace de dégradation. Les vins ont une couleur sombre, voir très sombre, le fruit très gourmand, les tanins soyeux et l'avenir très prometteur. Sans doute selon moi, capable de rivaliser avec 2010 ou 1999, voir les très beaux 2003.

Fait à Puligny-Montrachet, début Mars 2016.

Franck GRUX, Philippe GRILLET - Maison Olivier LEFLAIVE