



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VENDANGE 2016

La saison 2016 a été clairement compliquée, en voici les grandes lignes ...

L'automne et la fin d'année 2015 ont été très peu arrosés avec seulement 19 jours de petites pluies, entraînant un manque de réserves estimé à 30%.

Noël aux balcons ... Pâques sera aux tisons, dit le proverbe !

Par contre dès le mois de JANVIER et jusqu'à fin MARS, un temps assez doux s'installe durablement avec d'importantes précipitations qui compensent largement le déficit automnal. Aucune période de froid, ni de gelées matinales n'est constatée.

Les observations menées dans notre laboratoire sur les sorties de raisins à partir de morceaux de sarment de vigne laissent présager une jolie sortie de raisins pour la prochaine récolte. Les essais de l'Interprofession disent la même chose sur tous les secteurs de la Bourgogne !

Vers le 10 AVRIL, les bourgeons sortent doucement du coton sur des sols détrempés et humides. Les pluies et la fraîcheur freinent la croissance, la vigne peine à atteindre le stade deux feuilles à la fin du mois. Un épisode de grêle s'est abattu le 11 Avril sur le vignoble du Maconnais (Pouilly Fuissé et St Véran subissent d'importants dégâts).

Du 26 au 28 AVRIL, la température faiblit nettement en soirée, pour atteindre -3/4°C en milieu de nuit. L'humidité est très présente ... la lumière et quelques reflets de soleil font le reste. Les dégâts sont immédiatement visibles ! C'est la gelée Noire de printemps.

Les vignobles situés en plaine ou bas de coteaux sur les villages de Chassagne - Montrachet, Meursault, Volnay, Pommard, Beaune, Chorey, Savigny et Pernand n'offrent qu'un spectacle de désolation. Partout, les petits pampres sont totalement noircis, les bourgeons et contre-bourgeons sont touchés, la gelée est arrivée trop tard pour espérer sauver quelque chose.

On estime à cet instant la perte potentielle entre 80 et 90% là où le gel a frappé.

Seules les vignes en coteaux (situations de 1er et grands crus) ont mieux résisté, sauf à Puligny et Chassagne- Montrachet où Chevalier, Montrachet et Bâtard n'ont pas beaucoup produit de vin cette année. Corton Charlemagne est un peu dans le même cas de figure.

A la mi-MAI, le temps maussade et pluvieux ne nous aide pas à la reconstruction, c'est encore l'hiver dans les vignes gelées. Il faut que le vigneron fasse tomber les pousses qui ont séchés afin de permettre à la couronne de bourgeons secondaires de créer une nouvelle génération de pampres qui serviront pour la récolte 2017. Il grêle sur Chablis le 13 Mai !

Pendant tout cette période, il faut lutter contre les attaques de mildiou et d'oïdium.

Vers le 10 JUIN, le temps chaud et sec s'installe durablement. La photosynthèse et la croissance de la vigne reprennent avec énergie.

La FLORAISON débute le 22 Juin dans les secteurs les mieux exposés et se poursuit deux semaines dans de bonnes conditions météorologiques.

JUILLET et AOUT sont très chauds et secs. Le retard végétatif du printemps est compensé, avec de temps en temps le constat de stress hydrique dans « des vignes normales » de coteaux.

Le stade VERAISON connaît quelques difficultés à s'enclencher pour cette raison de stress, les sols se rétractent et l'assimilation se fait mal.

Début SEPTEMBRE, quelques averses viennent détendre la situation et permettent rapidement de poursuivre les phénomènes de maturation des grappes.

Compte tenu de la faible récolte dans bon nombres de parcelles, des écarts de maturité entre les cépages, nous choisissons de débiter la vendange le 20 SEPTEMBRE pour une période qui ira à son terme le 08 OCTOBRE.

Nous avons eu la chance pendant cette période d'avoir un temps calme, assez lumineux, sans pluie.

Nous avons choisi de mettre en place deux équipes de vendangeurs, moins importantes que d'habitude, de vendanger doucement, afin d'écarter facilement les raisins moins mûrs ou abîmés.

Avis sur les Chardonnay de la côte Chalonnaise :

Assez peu touché par la gelée, le vignoble de Rully et Montagny a connu une saison quasi normale. Les fortes chaleurs d'Août ont provoqué un peu de stress hydrique, mais la dernière partie de saison a été parfaite. Les vins ont un assez bel équilibre, une belle dynamique aromatique. Belle fraîcheur pour l'ensemble.

Avis sur les blancs de Chablis:

Clairement impactées par le gel puis la grêle, bon nombre de vignes vont subir en Août le stress hydrique dû au manque de pluies au printemps. La maturation des raisins est hétérogène. Pour des raisons très diverses, notre production est réduite au maximum.

Avis sur les blancs de la Côte de Beaune :

Le cycle végétatif nous rappelle quelque peu ce qui s'est passé en 2013, la grêle avait remplacé le gel. Les vins sont très différents d'un village à un autre, provenant d'une vigne gelée ou de celle qui ne l'est pas. Le rendement peut être normal à Puligny(45 à 50hls/ha) ou très faible comme à Meursault ou Chassagne-Montrachet (6 à 12hls/ha).

Pour des raisons évidentes d'approvisionnements, certaines étiquettes ne seront pas produites cette année.

De manière générale, alors que la fermentation Malo lactique est en activité, nous pouvons dire que les vins sont bas en sucres résiduels, assez secs. L'acidité n'est pas très élevée, ce qui nous amène à réfléchir à ne pas mener partout la Malo lactique à son terme.

Le gras et le caractère soyeux des vins se révèle bien après quelques bâtonnages qui vont affiner la texture générale.

Comme souvent, la comparaison avec d'autres millésimes est difficile et prématurée, nous préférons en reparler un peu plus tard.

Avis sur les rouges de la Côte de Beaune :

Notre secteur de production a été sévèrement touché par l'épisode de gel.

Là aussi, il y aura absence de production pour quelques appellations.

Après 2012 ,2013 et 2014, 2016 n'échappe pas aux rendements de 8 à 15hls/ha.

La maturité phénolique sur Pinot est un peu plus tardive que sur Chardonnay, avec une vendange fin septembre, début octobre.

Les raisins étaient bien proportionnés, les peaux étaient mûres et saines, les pépins assez bruns.

Après une semaine de macération à basse température, nous avons vinifié avec précaution, sans excès de pigeage, ni d'extraction excessive sur une période de 14 à 20 jours.

Les vins de 2016 ont une belle couleur, des arômes de fruits bien présents, des tanins assez fondus et plaisants. Dommage qu'il y en ait si peu !

Fait à Puligny-Montrachet le 28 Février 2017

Philippe GRILLET et Franck GRUX pour la Maison Olivier LEFLAIVE