

Jean Chartron

A

21190 PULIGNY-MONTRACHET
France

Tél. + 33.(0)3.80.21.99.19

Fax + 33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com

Puligny-Montrachet, le 7 Décembre 2006

Millésime 2006

Charmeur. Tel est le qualificatif qui revient le plus lorsque l'on évoque le nouveau millésime en Bourgogne. Après une année marquée par une grande "fantaisie" météorologique et presque trois mois après les vendanges, la Bourgogne respire. 2006, millésime prenant qui a exigé une attention de tous les instants, tant à la vigne que dans les cuveries, excelle sur les blancs et étonne sur les rouges.

Organiser les vendanges n'a pas été simple, anticiper la date de celles-ci s'étant révélé particulièrement ardu. En effet, le soleil de septembre a fait mûrir soudainement les grappes qui avaient paressé en août. S'il a fallu soigner le tri, le résultat est d'ores et déjà prometteur, particulièrement grâce au savoir-faire des vignerons et des vinificateurs. En effet, plus encore que les autres années, la conduite de la vigne et les choix de vinifications ont été primordiaux.

2006 est une année qui n'a cessé de surprendre, depuis ses conditions climatiques jusqu'aux vins obtenus. Ils s'élaborent désormais paisiblement, promettant de belles et agréables dégustations.

Les vins blancs :

Tout en séduction, ils promettent d'être excellents. Souples et pleins de fraîcheur, ils se révèlent déjà très expressifs et fruités en bouche, avec beaucoup de richesse. Leurs arômes évoquent les agrumes, les fruits blancs et les fleurs, avec des notes de fruits confits quand les degrés sont plus élevés.

Les vins rouges :

Les robes arborent de belles couleurs intenses. En effet, grâce aux analyses sur raisins des teneurs en anthocyanes (molécules contenues dans la peau du raisin qui apportent la couleur rouge) et de leur extractibilité, nous avons bénéficié de précieuses indications qui nous ont permis de choisir les techniques les mieux adaptées pour révéler ce potentiel. A la veille des vendanges, les teneurs en tanins étaient assez élevées. Aussi, les dégustations régulières en cours de macération ont permis d'ajuster la durée de celles-ci de manière à élaborer des vins équilibrés. Le tri de la vendange, facteur déterminant cette année, a indéniablement fait partie des paramètres de la qualité des vins rouges.

Fins et élégants pour certains, on trouve d'autres vins charnus avec plus de corps, ce qui laisse présager d'un bon caractère de garde. Les arômes flirtent tantôt avec les fruits rouges (framboises, myrtilles), tantôt avec la cerise, les épices et le cacao.

Jean Chartron

A
21190 PULIGNY-MONTRACHET
France

Tél. + 33.(0)3.80.21.99.19

Fax + 33.(0)3.80.21.99.23

info@jeanchartron.com

Climatologie 2006

Une année à rebondissements pour une maturité à point nommée !

Les années se suivent mais ne se ressemblent pas. 2005, tout en facilité, laisse place à 2006, tout en aléas climatiques. Heureusement, juillet et septembre, beaux et chauds, ont rattrapé un mois août, plus automnal qu'estival...

En effet, alors que les belles températures de la mi-juin et la météo chaude et ensoleillée du mois de juillet laissaient présager un bel été, une période de maturation courte et donc une vendange précoce, dès début août, l'automne - quasi inexistant l'an passé - semblait vouloir prendre de l'avance. Pluies, orages et fraîcheur ont marqué la période. Ce temps perturbé a eu pour conséquence de ralentir une maturation bien lancée et d'entraîner un gonflement des baies. De plus, la pourriture grise (*Botrytis*) en a profité pour se développer de-ci, de-là.

Chacun a donc accueilli avec soulagement septembre, son été indien, son soleil et ses températures élevées. Ce retour fortuit et espéré de la belle saison a permis de rattraper le retard de maturité induit en août et de contenir les quelques rares foyers de pourriture.

Les rares précipitations du mois de juillet ont été compensées par celles importantes du mois d'août.

Au final, l'alternance des périodes chaudes et sèches des mois de juillet et septembre avec la période humide et fraîche du mois d'août ont permis aux raisins d'atteindre une belle maturité, à des dates similaires à celles de 2005.

Pinot noir et Chardonnay, habituellement mûrs à des périodes décalées, se sont également épanouis au même rythme.

Enfin, les vendanges se sont déroulées sous des cieux cléments !

Pinot Noir et Gamay

Le temps maussade et frais du mois d'août a fortement ralenti la maturation et provoqué une stagnation dans l'évolution de la concentration en sucres (entre le 28/8 et le 4/9). Le retour du beau temps début septembre a ensuite permis de retrouver une évolution normale et régulière.

Chardonnay

Comme le Pinot Noir, le Chardonnay a vu l'évolution de sa maturité contrariée par la météo du mois d'août. Dès la première semaine de septembre, il a repris une croissance accélérée, rattrapant son retard et entraînant des vendanges plus rapides que prévues.