

Millésime 2010

Le millésime de l'exigence !

Le millésime 2010 en Bourgogne est une réussite en dépit de conditions climatiques délicates. 2000 ans d'histoire ont en effet permis à la vigne et aux hommes de s'adapter, en Bourgogne, à toutes les situations. Loin d'être un hasard, cette longévité est la preuve que la vigne a trouvé dans ce vignoble septentrional une terre de prédilection, tout en s'adaptant aux variations climatiques.

Ici, faire du vin est un art qui ignore la facilité.

Nous, et les vigneron bourguignons de manière générale, savons faire preuve de discernement, d'une grande capacité d'adaptation et de savoir-faire pour obtenir le meilleur de chaque millésime.

Les outils de pointe de prévisions météorologiques, les contrôles analytiques et la dégustation des baies constituent autant d'éléments pour anticiper et raisonner chacune des étapes déterminantes menant à la récolte.

La dégustation des baies a été particulièrement cruciale cette année, permettant un suivi à la parcelle de l'évolution du potentiel aromatique, point fort de ce millésime. Ici, le niveau de maturité a primé pour le choix de la date de récolte. Si habituellement les vendanges se font par couleur (traditionnellement rouge puis blanc), nous avons alterné cette année entre parcelles rouges et blanches.

Les petits rendements obtenus (environ 25% de moins que l'an dernier) résultent à la fois de notre maîtrise de la taille, de la coulure et du millerandage engendrés par les conditions climatiques du printemps. Nous avons ensuite su ajuster notre technique à la matière première récoltée pour en révéler le très bel équilibre sucre-acidité proche de 2008, sans dénaturer l'expression aromatique.

Nul doute que les Bourgogne 2010 réserveront de belles surprises aux amateurs de vins !

Les vendanges ayant pris fin il y a peu, et les fermentations Malo lactiques démarrant juste, il est encore trop tôt pour juger définitivement les vins de ce millésime, même si quelques traits dominants se dessinent dès à présent.

Vins blancs

Du nord au sud de la Bourgogne, les vins blancs laissent percevoir toute la palette d'expressions du Chardonnay de Bourgogne, souvent copié, jamais égalé !

Ces vins équilibrés s'apprécient pour leur fraîcheur et leur pureté. La minéralité, présente en bouche, illustre la typicité des terroirs bourguignons. Ils reflètent l'élégance et la finesse des grands classiques de la Bourgogne.

Vins rouges

Les nuances olfactives des vins rouges se situent dans le registre des fruits rouges et fruits frais. Ces vins très parfumés présentent également une jolie couleur rouge cerise.

En bouche, ils dévoilent des tanins soyeux et une belle harmonie entre acidité et rondeur. La sensation de fraîcheur persistante traduit parfaitement l'expression du Pinot Noir en Bourgogne.

Climatologie 2010

Une année délicate !

Après un très bel été 2009, l'hiver qui a suivi, a marqué les esprits. Les températures des mois de décembre 2009, janvier et février 2010 ont été particulièrement froides, la température moyenne de janvier étant de 0°C (contre 2,8°C habituellement). La troisième semaine de décembre a connu des gelées très importantes, les températures flirtant même avec les -20 °C dans la nuit du 19 décembre. Ces températures ont entraîné des dégâts de gel, parfois conséquents sur certaines parcelles. Les précipitations pluvio-neigeuses ont également été régulières au mois de février dont le cumul mensuel dépasse la normale saisonnière. La Bourgogne a connu un véritable hiver : froid, neigeux et peu lumineux, les deux premiers mois de l'année étant marqué par un déficit d'ensoleillement.

Mars et avril marquent l'installation du printemps avec des températures en hausse et supérieures aux normales de saison. Le mois d'avril connaît des conditions quasi-estivales. Les précipitations sont en dessous des normales saisonnières et l'insolation est particulièrement importante. Ces conditions favorables permettent le **bon déroulement du débourrement qui débute à la mi-avril**, pour les parcelles les plus précoces, et évolue rapidement sur l'ensemble du vignoble. Les dates moyennes estimées de mi débourrement (50 % de pointes vertes) sont assez proches de la moyenne (1994-2009).

En **mai**, la situation se dégrade, les températures chutent et la fraîcheur domine, plus particulièrement durant la première quinzaine. Elles oscillent ensuite jusqu'à la fin du mois. En moyenne, les précipitations restent en dessous de la normale, mais de grandes disparités existent entre les différents secteurs. L'insolation est très inférieure à la normale.

Les 10 premiers jours de **juin** connaissent des températures douces, au-dessus des normales de saison, ce qui permet une reprise d'activité de la végétation. L'atmosphère se rafraîchit de nouveau à partir du 15 juin. A la mi-juin, le stade **mi floraison est atteint sur les parcelles les plus précoces** et quelques jours plus tard pour les secteurs les plus tardifs. Ces dates sont proches de celles de 2001 ou 2008 suivant les secteurs et les cépages. Les précipitations sont importantes et l'insolation conforme à la normale.

Le mois de **juillet** présente à peu près les mêmes conditions climatiques. La météo est très variable et alterne entre périodes chaudes et ensoleillées et d'autres, plus fraîches et pluvieuses. Cette climatologie très changeante au printemps et en début d'été engendre de la coulure et du millerandage dans de nombreuses zones du vignoble.

Août ne connaît pas des conditions très différentes en ce qui concerne les températures et les précipitations. Cependant, l'insolation est inférieure à la normale. Toutes ces conditions ne facilitent pas le déroulement de la maturation, mais le retour d'un temps plus lumineux en **septembre** permet de compenser.

Une maturation en deux temps

La maturité progresse dès le début à un bon rythme, en particulier en termes d'accumulation des sucres et de diminution de l'acidité totale, malgré des conditions climatiques qui ne sont pas optimales. L'absence de chaleurs importantes au mois d'août ne permet pas la consommation des acides organiques, mais les belles teneurs en sucres obtenues font que les raisins présentent de beaux équilibres.

La première phase de maturation débute le 23 août et se poursuit jusqu'au 6 septembre. Durant cette période, **les gains moyens journaliers en sucres, tous cépages et secteurs confondus, sont réguliers et assez importants**. Le 6 septembre connaît un temps maussade et **marque un net ralentissement de la progression des concentrations en sucres** sur Chardonnay, comme sur Pinot Noir. A partir de cette date, les gains moyens journaliers sont de moins en moins conséquents sans que cela nuise aux teneurs finales qui atteignent un niveau assez élevé. Un phénomène de concentration au sein des baies prend alors le pas sur celui d'accumulation, plus particulièrement sur les parcelles les plus précoces. Les vendanges ont lieu au Domaine du 17 au 28 Septembre. Fin septembre, les raisins développent de beaux arômes de fruits et un équilibre sucres/acidité très intéressant. Notre savoir-faire nous permet de trouver le moment idéal. Le millésime 2010 aura nécessité une attention de tous les instants. Il aura mis les nerfs à rude épreuve mais le résultat final, à la surprise de bien des observateurs extérieurs, est des plus prometteurs !