

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus
de Bourgogne depuis 1859

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

MILLESIME 2012

« Du jamais vu ! Voilà ce que les professionnels bourguignons disent de la météo de l'année. Face aux caprices

du temps, ils ont redoublé d'efforts pour obtenir le meilleur de leurs vignes. Les premières dégustations rassurent.

Du nord au sud de la Bourgogne, la filière est unanime : la qualité des vins en cours d'élaboration est excellente, inespérée aux vues des conditions climatiques. Seule ombre au tableau, les quantités récoltées sont en baisse par rapport à la moyenne, autour de 20 % selon les estimations (chiffres définitifs disponibles début 2013).

Hiver doux, mars printanier, fraîcheur et gel au printemps, mai estival, juin rafraîchi et pluvieux, été instable, canicule, grêle, orages, le programme météo a été chargé qui n'a pas épargné les vignes. Le froid et l'humidité

du printemps ont engendré coulure (non transformation de certaines fleurs en fruit), millerandage (fécondation incomplète de la fleur qui donne de petites baies) et une forte pression du mildiou et de l'oïdium. Les brèves mais fortes chaleurs de l'été ont provoqué échaudage et grillure des baies. Ces phénomènes, survenus avant la période de maturation, ont entraîné une baisse significative de récolte, sans impacter la qualité des raisins. Au contraire, des grappes aérées aux petites baies garantissent concentration et intensité.

Ayant dû composer avec les éléments et se battre au jour le jour, les hommes, comme le matériel, ressortent usés, mais vainqueurs, de cette campagne. A l'heure des vendanges, sous le soleil, c'est une matière première saine, exempte de maladie et de pourriture, qui a rejoint les cuveries. Rare, le millésime 2012 n'en sera que plus précieux !

Côté blanc, les vins expressifs dévoilent des notes de fruits frais et d'agrumes. Francs, ils offrent d'ores et déjà de très beaux équilibres en bouche. Puissants, les blancs du nord de la Bourgogne traduisent la typicité de leurs terroirs : minéralité, silex, notes crayeuses. Ce millésime classique, s'illustre par sa finesse et sa belle concentration. Certains vins, dotés d'une magnifique complexité et d'une structure parfaite, pourront attendre quelques années.