

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 2014... Il a tout d'un grand !!

Ce nouveau millésime s'annonce comme très bon et les volumes sont là, sauf sur la Côte de Beaune où certaines communes ont été touchées par un violent orage de grêle le 28 Juin.

Mais ces volumes ne combleront pas totalement le manque de stock. Après une nouvelle année météo surprenante, septembre, fidèle à sa réputation, a pleinement joué son rôle. Les raisins récoltés honorent déjà de belles promesses, avec de très jolis équilibres et des couleurs intenses. Les volumes définitifs seront connus début 2015. Les premières estimations marquent le retour à la normale pour beaucoup, malgré des disparités suivant les secteurs.

Au printemps, le millésime 2014 s'annonce précoce. Les conditions climatiques chaudes et sèches profitent à la vigne. Elles laissent espérer une récolte abondante et préservent la vigne du point de vue sanitaire. Toutefois, le potentiel de récolte se trouve affecté par quelques phénomènes de coulure (non transformation des fleurs en fruits).

Le 28 juin, la Bourgogne est touchée par un violent orage de grêle. Les dégâts sont parfois considérables, en particulier sur certaines appellations de la Côte de Beaune et dans le secteur de Lugny. Ces vignobles, souvent impactés pour la deuxième ou troisième année consécutive, voient leurs espoirs de bons rendements s'envoler.

Avec l'été, le soleil semble parti vers d'autres contrées. L'avance acquise en début de cycle n'est plus d'actualité. Cependant, malgré la météo humide et fraîche, la maturation démarre sur un bon rythme fin août. Le soleil, accompagné du vent du nord, revient dès les premiers jours de septembre. Ce sont des conditions idéales pour une maturation optimale des raisins et le maintien d'un bel état sanitaire.

La Bourgogne, comme les autres vignobles, a connu quelques foyers de pourriture acide. Les parcelles de Pinot Noir concernées ont fait l'objet d'un tri rigoureux, à la vigne comme en cuverie. Ce phénomène ponctuel et localisé reste une exception dans une année globalement très saine.

Mi-septembre, les vendanges débutent sous le soleil et dans la bonne humeur. Les raisins mûrs, sains et aromatiques rejoignent les caves. Les cuvaisons se déroulent sans encombre et la fermentation alcoolique démarre spontanément. Le début de l'automne, très doux, permet aux fermentations malolactiques de s'enclencher rapidement.

2014 sera une année excellente pour les vins blancs en Bourgogne. Les raisins, d'une maturité optimale grâce au soleil de septembre, sont d'ores et déjà vinifiés. Ils dévoilent des équilibres parfaits. Leur caractère ciselé et précis présagent d'un beau potentiel de garde.

