

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 2013 ... UNE BONNE MATURITE AU FINAL

2013 : une météo qu'on peut résumer en 2 mots : froid,

pluie... mais au final un bel été, clé de voute d'une bonne maturité.

Rappelons-nous :

Le début de l'année 2013 se caractérise par un froid intense. Après un mois de janvier juste en dessous de la normale saisonnière, février illustre particulièrement cette tendance avec une température moyenne d'à peine plus de 1°C contre 3°C habituellement (Normale 1981-2010). Le printemps se situe dans la même tonalité. Il faut attendre le mois de juillet pour dépasser les températures de saison puis connaître ensuite un bel été. Cette fraîcheur s'accompagne d'un ciel gris, caractérisé par un manque d'insolation très important. En janvier, la durée moyenne d'insolation est trois fois inférieure à la normale. Février et mars voient une légère progression, mais affichent toujours un déficit d'un tiers. Le printemps ne connaît malheureusement pas d'amélioration. Mai s'illustre par une carence de 50 % par rapport à la normale saisonnière. En revanche, juillet et août se distinguent par un ensoleillement excédentaire. Septembre est quant à lui déficitaire. Le froid persistant s'accompagne de pluies fréquentes qui impactent directement le déroulement du cycle végétatif de la vigne. La reprise de la végétation se fait avec plus d'une dizaine de jours de retard (stade mi débourrement). Surtout, fraîcheur et humidité combinées, au moment de la floraison et de la nouaison, entraînent un étalement de l'apparition des fleurs, ainsi que de la coulure et un millerandage importants. D'ores et déjà, le potentiel de production du millésime 2013 est diminué. Le décalage du cycle de la vigne est alors de près de 3 semaines par rapport à la moyenne décennale.

Quant à la pluie, elle est très excédentaire sur le premier semestre. Dès le début de l'année, les cumuls mesurés dépassent les normales : +8 mm en janvier, +22 mm en février et +16 mm en mars. Les quantités les plus importantes sont atteintes en avril (117 mm au lieu de 62 mm) et en mai (148 mm au lieu de 81 mm, soit un surplus supérieur de 80 % !). Le week-end des 4 et 5 mai connaît de telles précipitations que certaines vignes sont inondées. Le début de l'été présente des moyennes supérieures aux normales, essentiellement en raison des orages. Ceux-ci sont parfois accompagnés de grêle et peuvent être violents. Le 23 juillet, un épisode de grêle très puissant touche la Côte de Beaune (1 350 ha de vignes concernés, avec des dégâts pouvant atteindre 100 % sur certaines parcelles). Le printemps humide est propice à la présence des maladies cryptogamiques (oïdium et mildiou). Leur pression sur le vignoble est importante et nous devons faire preuve de la plus grande vigilance pour contenir leur développement. Début juillet, la météo s'arrange (hormis pour les orages). Avec les premiers jours de l'été, soleil et chaleur font leur apparition, dépassant les moyennes de saison. Ce temps estivale sèche les vignes et permet au raisin de poursuivre son développement. La véraison et la maturation se déroulent donc sans encombre, même si le retard

acquis en début de cycle est toujours présent. A compter de la mi-septembre, le vignoble est soumis à des conditions climatiques plus instables. Les températures restent élevées pour la période et une humidité importante est présente, même si le cumul de précipitations est inférieur à la moyenne. Cette association de douceur et d'humidité constituent des conditions favorables au développement de la pourriture (Botrytis). Heureusement, coulure et millerandage ont donné des baies petites et des grappes aérées. Cela freine le développement du Botrytis. Assez présent en blanc, il reste contenu. Les raisins profitent des jours ensoleillés et des températures clémentes pour gagner en concentration.

Globalement, les vendanges se déroulent durant les derniers jours de Septembre et les premiers jours d'octobre, avec une météo à l'image de l'année, c'est-à-dire instable, mais au final, les raisins présentent une belle intensité aromatique et des équilibres intéressants. Fruités et équilibrés, les vins blancs 2013 se caractérisent par un nez marqué de notes d'agrumes. Cette netteté aromatique se retrouve en bouche. Ces vins bien structurés affichent vivacité et fraîcheur, sans l'agressivité que laissaient craindre les acidités mesurées juste avant les vendanges. Droits, sans fioriture, les blancs 2013 n'auront pas à rougir face à leurs aînés.

