

## 2022 .... Un Millésime Prometteur

2022 nous offre ce que la Bourgogne sait faire de mieux : un millésime à la fois qualitatif et généreux ! Après trois années aux volumes impactés par les aléas climatiques, ce millésime est le bienvenu : il va permettre de reconstituer les stocks.

Si de petites disparités existent selon les cépages, la vigne a globalement très bien résisté à une météorologie assez extrême, sachant tirer profit de la moindre petite averse.

L'année météo aura été une nouvelle fois intense, entre gel, canicule et sécheresse. Le débourrement, plus tardif que ces dernières années, a partiellement protégé le vignoble du gel d'avril. La vigne a traversé sans dommage quatre épisodes caniculaires et un manque d'eau généralisé. Les vins présentent une jolie concentration et de beaux équilibres. Ce millésime étonne : malgré les conditions très chaudes de l'année, ses arômes de fruits frais et sa jolie vivacité lui ouvrent un bel avenir.


Les vins blancs se distinguent par leur rondeur, leur souplesse et leur complexité. Ils sont riches et très expressifs, avec des arômes fruités, présents sans être trop exacerbés. En bouche, des notes de fruits frais et de beaux équilibres préservent la fraîcheur.

Tout juste en début d'élevage, les rouges sont très colorés, souples en bouche, avec de belles concentrations. Les vins présentent une structure portée par des tanins doux et une rondeur couplée à une réelle densité. Ils concentrent des arômes gourmands de jolis fruits rouges ou noirs bien mûrs.

Les conditions du millésime 2022 auront été difficiles, autant du point de vue de la durée de l'ensoleillement et des températures élevées que du manque d'eau.

La vigne étonne, encore une fois, par sa capacité à faire jus de toute eau : après une excellente sortie de grappe, elle met à profit les fortes pluies de juin et les quelques averses orageuses de la mi-août pour donner des jus abondants, aromatiques et équilibrés.

Après un hiver plus doux et plus sec que les normales de saison, les toutes premières pointes vertes en secteurs précoces sont observées tout début d'avril. Une masse d'air froid en provenance du nord fait alors chuter les températures sur toute la Bourgogne : les vigneronns doivent une nouvelle fois lutter contre 4 nuits de gel, entre le 3 et le 11 avril. Le pire est à craindre. Heureusement la situation est bien moins grave qu'en 2021. De plus, les températures remontent immédiatement, ce qui permet à la vigne de redémarrer rapidement et de développer des contre-bourgeons fructifères. Mi-avril, grâce aux températures estivales et au temps sec qui s'installent durablement, la vigne se développe rapidement. Ecimage et relevage s'enchaînent, au rythme effréné de la pousse, jusqu'à la floraison ! Celle-ci s'étale du 19 au 26 mai, avec deux semaines d'avance sur la moyenne. Les températures exceptionnelles de mai lui permettent de se dérouler dans d'excellentes conditions, avec très peu de coulure ! La sortie de grappes laisse déjà présager une récolte généreuse et possiblement très précoce !



Le manque d'eau inquiète les vignerons, car la sécheresse commence à se faire sentir.

Finalement, les précipitations tant attendues arrivent sous forme d'orages qui arrosent inégalement le vignoble du 21 au 25 juin

Ainsi, les précipitations cumulées de juin sont très supérieures à la normale : la vigne profite bien de ces pluies opportunes qui l'aideront à tenir tout l'été.

La maturation se déroule sous des températures caniculaires. Ces conditions favorisent un état sanitaire parfait. L'été connaît 4 épisodes de canicule. Les conséquences sont limitées : Mais la vigne est une plante qui supporte plutôt bien la contrainte hydrique.

On se prépare aux vendanges, tout en attendant la pluie. Celle-ci se manifeste mi-août, permettant à la vigne d'achever sa maturation et de produire du jus.

Ce millésime n'est finalement pas le plus précoce. Les vendanges commencent tout doucement autour du 24 Août pour nos Crémant de Bourgogne. Les vins tranquilles démarrent quant à eux autour du 26 août.

Les contrôles de maturités doublés de dégustations de baies et jus sont les seuls guides. L'accumulation en sucres étant acquise quasiment partout, c'est la teneur en acidité qui devient le critère déterminant. Les caisses sortent des parcelles bien remplies, en blanc comme en rouge, avec des grappes parfaites qui encouragent à privilégier la vinification en vendange entière.

On peut dire que 2022 est un beau millésime généreux et de qualité.