

## 2023, Un millésime gourmand et généreux.

Le premier trimestre est globalement plus doux que la normale avec une première quinzaine de janvier plutôt chaude pour la saison. Néanmoins, les températures ne cessent de faire le « yoyo » autour des normales saisonnières et il faut attendre les derniers jours de mars pour qu'elles repassent très au-dessus des normales et stimulent ainsi la reprise du cycle végétatif. Les toutes premières pointes vertes sont alors observées sur Chardonnay et tout début avril sur Pinot Noir. Mais la persistance d'alternance de périodes douces et de périodes plus fraîches ralentit l'évolution du débourrement. Le stade mi-débourrement intervient entre le 9 et le 17 avril en fonction des secteurs et des cépages. Si le mois d'avril est globalement plus frais que la normale, les températures remontent en fin de mois et se maintiennent sur les dix premiers jours de mai, avant l'arrivée d'un nouveau rafraîchissement, pour de nouveau dépasser les normales saisonnières à partir du 19 mai. Les toutes premières fleurs sont observées lors du week-end de la Pentecôte et la floraison se généralise rapidement. Le stade mi-floraison est atteint dans la première décade d'avril selon les secteurs et les cépages.

Toutefois, le manque de précipitations se fait ressentir bien que le mois de mars ait été bien arrosé. Ce manque d'eau provoque des phénomènes de coulure conséquents, notamment sur Chardonnay.

Puligny échappe à ce nouvel incident et souffre moins de ce manque d'eau grâce à des petits orages locaux réguliers.

Un premier pic de chaleur survient début juillet, de courte durée, un autre en août entre le 10 et le 25, remarquable par le maintien de températures minimales proches des 20 °C et enfin les deux premières décades de septembre sont estivales. Les toutes premières baies vérees sont observées à partir du 11 juillet mais la véraison ne s'enclenche réellement que vers fin juillet. La maturation se déroule sur un bon rythme à la faveur des températures estivales du moment. L'accumulation des sucres progresse en moyenne de près de 4 g/l et par jour. A Un changement de temps survient à partir du 24 août, avec une diminution des températures due aux orages, ralentissant ainsi le rythme d'évolution des différents paramètres.

Le retour de conditions météorologiques estivales début septembre permet le retour d'un rythme plus soutenu. Nous commençons à vendanger les Crémants le 30 Août. Le 2 Septembre nous vendangeons la première parcelle de Vin

tranquilles généreux en termes de nombre de grappes ainsi que de leur structure. Certaines parcelles ont donc dû patienter davantage afin d'atteindre une maturité optimale. Du point de vue phytosanitaire, si les ravageurs se sont montrés très discrets cette année, mildiou et oïdium ont fait craindre le pire. Néanmoins, ces maladies ont été globalement assez bien contenues malgré quelques échecs. Les situations sont très contrastées en fonction du nombre d'épisodes pluvieux, des cumuls de précipitations reçus et de la qualité de la protection appliquée. Les foyers de Flavescence Dorée sont contenus en Côte-d'Or mais en extension dans le Sud de la Saône-et-Loire. Le foyer détecté en 2022 dans l'Yonne s'est étendu sur le coteau mais sans nouveaux cas sur d'autres communes. Les orages de la fin août ont réactivé des foyers latents de Botrytis, favorisés par la compacité des grappes notamment sur Pinot Noir, et des foyers de pourriture acide se sont ponctuellement développés. Cependant, ces altérations de la vendange, ainsi que les baies flétries dues à l'échaudage survenu au mois d'août pendant les fortes chaleurs, ont pu être éliminées par un tri sévère en entrée de cuverie.

Le millésime 2023 se caractérise par un volume de récolte abondant, malgré des aléas parfois violents et localement destructeurs. Néanmoins, les conditions météorologiques, notamment estivales, ont permis d'atteindre un beau potentiel qualitatif de la vendange.