Joseph Drouhin

2005 - La Grande Symphonie

Toutes les conditions ont été réunies pour faire de 2005 une récolte exceptionnelle. L'hiver 2004-2005 a été peu rigoureux. La période végétative a été marquée par de fortes températures et une sécheresse qui a commencé à se faire sentir sérieusement dès fin juin. Juillet est d'abord frais puis normal, sec sauf à Chablis. En août, bon ensoleillement ; la sécheresse est plus marquée en Côte d'Or que dans l'Yonne. Septembre : très chaud au début puis normal, léger passage pluvieux suivi d'un très beau temps ensoleillé. En définitive, le déficit de pluie est net sauf dans la région chablisienne.
L'année a cependant été marquée aussi par un orage de grêle dans le secteur Clos de Vougeot le 3 mai. La précocité de la grêle n'a pas eu d'effet défavorable sur la qualité des raisins. Le 24 juin et fin juillet : un peu de grêle dans la région de Chablis, sans trop d'incidence quantitative. Par contre dans le sud de la Côte d'Or, en particulier à Santenay et Chassagne-Montrachet, le 17 juillet, une forte grêle a un impact considérable.
Au plan phytosanitaire, l'année a été très facile à gérer. Les raisins blancs ont présenté un peu de millerandage à l'époque de la fleur. La qualité sanitaire a été exceptionnelle sauf à Chablis où la pression du botrytis a été assez forte et tardive, réduisant la production mais sans incidence qualitative vu les techniques modernes de vinification.

Le ban de vendanges a été fixé très précocement au 12 septembre et, ce qui est rare, à même date pour les Chardonnay et Pinot Noir de Côte d'Or, le 17 septembre pour les Hautes Côtes de Beaune et de Nuits et le 17 septembre aussi pour le Chablisien. Cette dernière date est aussi remarquable car souvent le Chablisien, région plus septentrionale, vendange avec 8 à 10 jours de décalage.
Les raisins étaient magnifiques et la vendange a pu s'échelonner en fonction des conditions propres à chaque village ou à chaque vigne. En sus des critères techniques (alcool, acidité, polyphénols), il est de plus en plus pris en considération la qualité organoleptique du raisin, la maturité des tannins et le goût.
Quantité : la récolte totale est en baisse de 3,5% (4,3 % en blancs et - 1,6 % en rouges).
2005 a des similitudes avec certaines caractéristiques des millésimes passés. La richesse des 1990, l'harmonie des 1989 et le bouquet des 1961.

Frédéric DROUHIN
10 octobre 2006