Joseph Drouhin

2009 – Parmi les plus grands

L'hiver 2008/2009 s'est un peu attardé en Bourgogne. Les températures sont progressivement remontées durant la première quinzaine de mars. Début avril le printemps commence à s'installer et les températures dépassent les normales saisonnières. La pluviométrie est normale.

La douceur persistant, le débourrement se produit rapidement dans tout le vignoble.
En 4 jours des pointes vertes étaient visibles sur toute la Bourgogne. Ces dates de débourrement sont très proches de celles du millésime 2005 et en moyenne 10 jours plus précoces qu'en 2008. A la fin du mois on pouvait compter 4 à 5 feuilles étalées dans les vignes de Côte d'Or.
Le mois de mai a été marqué par de faibles précipitations et des températures plus fraîches qui ralentissent le rythme de croissance de la vigne, mais dès le 15 elles passent au-dessus des normales de saison avec de bonnes conditions d'ensoleillement. La vigne pousse alors très vite, environ 2 à 4 nouvelles feuilles par semaine.
Les premières fleurs apparaissent dans les parcelles de Chardonnay et quelques vignes de Pinot dès le 21.
On estime le stade de mi-floraison pour le Chardonnay en Côte de Beaune le 28 mai, le 31 pour le Pinot Noir de la Côte de Nuits. L'avance est alors significative de 13 jours par rapport à 2008 et se rapproche du niveau de 2003. La nouaison commence durant la première semaine de juin et, à la fin du mois, le stade de fermeture de la grappe est atteint dans toutes les vignes de la Côte.
Les mois de juin et juillet ont été excédentaires en pluviométrie avec de forts cumuls localement sur de courtes durées. La vigne ralentit son cycle végétatif et le début de véraison n'est réellement noté qu'à partir de la fin juillet. Dès début août l'été s'installe avec soleil et chaleur. Dans ces conditions idéales, la maturation progresse régulièrement, et dès le 24 août elle est pratiquement achevée.

La vendange est mûre, saine, homogène, sans foyer de pourriture. Les vendanges démarrent dans d'excellentes conditions en Côte d'Or le 7 septembre pour se terminer le 21, et dans l'Yonne le 12 septembre pour se terminer le 26.

Cette période assez large nous a permis de déterminer les dates optimales de récoltes. Après 2 années, 2007 et 2008, faibles en récolte, 2009 s'inscrit dans une année normale.

Les vinifications ont été assez faciles à réaliser en raison d'une vendange mûre et saine.
Dans nos vinifications en rouge la proportion de vendange entière a été plus importante que d'habitude car les rafles étaient saines et bien lignifiées.
Elles se sont déroulées sur 15 jours à 3 semaines suivant les appellations.

CHABLIS : millésime d'un grand classicisme avec bel équilibre entre l'acidité et le caractère minéral.

BLANCS COTE D'OR : les vins sont aromatiques, nets, expressifs. Ils présentent déjà une certaine suavité et pourraient être consommés dans la fougue de leur jeunesse.

ROUGES COTE DE BEAUNE : couleur franche, nette, rouge rubis. Leur joli caractère petits fruits est doublé d'une bouche très séduisante, conséquence d'une excellente maturité des raisins. A savourer dès maintenant car ils sont déjà délicieux.

ROUGES COTE DE NUITS : les vins sont majestueux, d'une intense profondeur. La structure tannique est présente mais les tannins sont savoureux. L'acidité est modérée. A boire ou à garder, le choix sera offert car ils sont charmeurs ces 2009, mais l'équilibre est là, gage de vieillissement.

MACONNAIS : les blancs présentent un caractère un peu surmaturé avec des notes de miel et d'acacia. Ils sont très séduisants et à boire dès à présent.

BEAUJOLAIS : couleur très intense, rouge foncée, note de fruits noirs très mûrs, d'épices. Très souple, c'est l'un des plus beaux millésimes depuis 2003.

2009 est bien né et s'inscrit dans la lignée des années en 9 du siècle passé et des 2005, 1978, 1961...

Frédéric DROUHIN
20 octobre 2010