Joseph Drouhin

2011 – Un style précis, gourmand et charmeur

Le printemps arrive très vite, avec les premiers mois de l'année marqués par une certaine douceur et des niveaux de précipitations inférieurs à la normale. Le mois d'avril est d'ailleurs très sec avec un déficit hydrique de près de 80% par rapport à la normale. Les températures moyennes mensuelles restent plutôt élevées sur les mois de mars, avril et mai.

On pourrait presque dire que l'été s'installe très tôt en Bourgogne.
Dans ces conditions les premiers pleurs de la vigne sont observés dès la mi-mars et les bourgeons gonflent ensuite rapidement. Tout début avril les premières pointes vertes des bourgeons apparaissent. La vigne est alors en avance de 3 semaines par rapport à une année normale. Les températures record d'avril stimulent la vigne et la croissance végétative est accélérée. La floraison débute dès le 17 mai avec une pleine fleur vers le 22 mai. Fin mai nous constatons quasiment un mois d'avance par rapport à 2010.
Grâce à ce temps sec et chaud la vigne reste très saine, les petits ravageurs et maladies habituelles n'ayant pas trouvé de conditions propices à leur développement.Le mois de juin s'avère un mois normal pour la saison avec cependant des températures élevées en fin de mois. Les premiers orages de grêle endommagent le 7 juin le vignoble de Rully.
Le mois de juillet marque un changement radical avec une tendance météorologique qui s'inverse complètement. La Bourgogne est traversée par un régime de précipitations important. Les températures passent en-dessous des moyennes saisonnières. Ces conditions ralentissent la véraison. Les premières baies vérées sont remarquées vers le 10 juillet et les raisins évoluent réellement à partir du 20 juillet.
Le vignoble apparait toujours exceptionnellement sain. Des orages de grêle réduisent le potentiel de récolte sur le secteur de Chassagne, Puligny et Saint-Aubin.
Début août, les stades de véraison sont proches des 90% suivant les secteurs. Le mois est marqué par une alternance de temps chaud et ensoleillé puis frais et pluvieux.

Les vendanges débutent dans notre domaine le 29 août et s'étalent jusqu'à l'après mi-septembre ; à Chablis elles débutent également à la fin août pour se terminer le 13 septembre.
En fonction des aléas climatiques et de leurs localisations géographiques les rendements sont, au final, très variables avec une récolte normale dans le Mâconnais, faible voire très faible dans la Côte Châlonnaise, faible en Côte de Nuits et Côte de Beaune et normale à Chablis.

Les vinifications, tant en blancs qu'en rouges, se sont plutôt bien déroulées, de 2 à 3 semaines suivant les appellations. C'est un millésime où nous avons, en raison de l'état sanitaire des raisins rouges, pu garder une petite proportion de vendange entière, surtout pour les grandes appellations.
Les fermentations malolactiques se sont déroulées de décembre à avril. Les mises en bouteilles ont eu lieu à une date plutôt précoce pour conserver toute l'élégance et le fruit des vins.

Tout au long des dégustations de suivi d'élevage nous avons été très enthousiastes par le côté gourmand, charmeur et précis de ce millésime. Il sera donc appréciable dès sa jeunesse. C'est à nouveau un millésime très précis, où les nuances des terroirs se révèlent très bien. Il devrait donc ravir tant les amateurs gourmands que les connaisseurs de notre Bourgogne.

Frédéric DROUHIN
9 octobre 2012