Joseph Drouhin

2013

Le début de l'année 2013 se caractérise par un froid inhabituellement intense. Les températures restent souvent proches de 0. Les mois de janvier et février sont pluvieux, voire neigeux. Ce temps pluvieux se poursuit en mars et avril, avec parfois des cumuls pluviométriques excédentaires de 60% à 100% par rapport à la normale.
Dans ces conditions la vigne démarre lentement et les premiers pleurs sont observés au milieu du mois de mai. Il n'y a guère de journées ensoleillées pour atteindre le 1er stade d'ouverture du bourgeon. Le mois de mai est lui aussi marqué par une pluviométrie importante et des températures fraîches. Ces conditions ne permettent pas le développement végétatif de la vigne et, à la fin du mois, on constate 15 à 18 jours de retard par rapport à une année normale.
Début juin le beau temps revient avec un retour des températures de saison qui dynamise la vigne et en quelques jours celle-ci explose. Dans certains secteurs une nouvelle feuille est gagnée tous les 2 jours. Très vite les premières fleurs sont observées, à la mi-juin dans les parcelles les plus précoces. Cette floraison progresse rapidement sous des températures très chaudes pour la saison. Des conditions fraîches et humides, après le 20 juin, deviennent défavorables à la fleur avec de la coulure et du millerandage dans de nombreux secteurs. Que ce soit dans le sud de la Bourgogne ou dans le Chablisien, les vignes ont toutes eu les mêmes conditions climatiques. Le potentiel de récolte sur l'ensemble du vignoble est estimé en baisse de 10 à 30%.
Le mois de juillet est chaud avec des durées d'ensoleillement et des températures supérieures à la normale. La vigne évolue alors très vite. Les baies grossissent, la fermeture de la grappe a lieu dans la Côte vers le milieu du mois. A mi-juillet on constate toujours un retard d'une dizaine de jours par rapport à la moyenne. Malheureusement, le 23 juillet après-midi un orage de grêle d'une extrême violence affecte le secteur de la Côte de Beaune sur 1400 hectares et particulièrement les secteurs de Beaune, Pommard, Volnay, Meursault mais aussi Pernand, Savigny et Chorey-lès-Beaune.
C'est le 2ème épisode de grêle consécutif sur ces parcelles. Les dégâts sont constatés de l'ordre de 20 à 100%. Le Clos des Mouches est particulièrement touché. La véraison démarre vers le 10 août et progresse lentement malgré un ensoleillement satisfaisant. Début septembre les conditions météorologiques changent à nouveau avec des températures plus douces et des pluies fines sur certains secteurs. Les raisins mûrissent dans de bonnes conditions.

Les vendanges démarrent dans la Côte de Beaune le 30 septembre, dans la Côte de Nuits le 1er octobre et à Chablis le 5 octobre.
Elles se sont étalées sur une quinzaine de jours.

L'année culturale 2013 a été extrêmement éprouvante pour les vignerons. Il a fallu démarrer les protections phytosanitaires très tôt et rester vigilants tout au long de la saison. Les traitements biodynamiques dans les vignes du domaine ont permis de stimuler les défenses de la vigne et d'obtenir une assez jolie récolte.
Les rendements constatés en cuverie sont en forte baisse expliquée principalement par la mauvaise floraison et le tri toujours méticuleux que nous faisons.

Vinification :

Les blancs :

Chablis : une récolte de 10 à 20% plus faible que la normale. Les vendanges ont été assez tardives. Les vins ont une excellente nervosité et sont dotés d'un caractère aérien et subtil avec cette minéralité unique à ces terroirs.

En Côte d'Or, la vendange fut hétérogène, les parcelles affectées pas la grêle ont été soigneusement triées. L'acidité est souvent dans la fourchette haute des normales apportant aux vins beaucoup de caractère. Nous ne sommes pas dans un style riche et opulent d'une année chaude mais plutôt dans celui précis et sérieux d'un millésime relativement tardif.

Les rouges : coulure et millerandage ont donné des rendements globalement minuscules surtout en Côte de Nuits. Les Pinots Noirs ont des robes lumineuses dans diverses nuances rouges magnifiques. Les arômes sont nets et savoureux, beaucoup de concentration dans les cuvées de premiers et grands crus qui vont poursuivre tranquillement leur élevage en caves.
Les Bourgognes et Villages sont charmeurs, ronds et fruités, certains sont déjà en bouteilles.

Frédéric DROUHIN
8 septembre 2014