Joseph Drouhin

2015 – Un millésime sec et chaud

L'automne 2014 a été marqué par la douceur et un excédent de pluie, principalement sur les mois d'octobre et de novembre.

L'hiver est arrivé timidement avec des températures de saison mais peu de pluie ou de chutes de neige.
La vigne a pu, dans ces conditions, se reposer et rentrer dans sa période de dormance. Ce n'est qu'au mois de janvier que les températures sont devenues négatives, elles ont duré jusqu'aux premiers jours de février.
On peut comparer cette période automnale et hivernale à celle de 2013 et 2014.
On a remarqué plutôt une tendance à la sécheresse et les nappes phréatiques ont partiellement été reconstituées. A la fin de l'hiver le déficit d'ensoleillement est d'environ 130 heures.
Le mois de mars reste assez frais et marqué par un déficit en pluviométrie de l'ordre de 9%.
Comme souvent les situations sont assez variées selon les régions viticoles. Toutes les AOC n'ont pas reçu les mêmes quantités d'eau.
En avril les températures moyennes progressent assez rapidement et sont supérieures de 2°C à la normale.
Les premières pointes vertes apparaissent dans la Côte et les conditions climatiques permettent de faire progresser la croissance de la vigne si bien que le stade de 3 à 4 feuilles étalées est atteint à la fin du mois.
Du 30 avril au 3 mai la Bourgogne bénéficie de bonnes chutes de pluie, de l'ordre de 50 à 60mm.
Les températures, toujours aussi douces, permettent une croissance rapide de la vigne et entre le 5 et le 10 mai on remarque déjà 7 à 8 feuilles étalées. De par cette croissance rapide de la vigne les chenilles n'ont guère eu le temps de faire des dégâts et n'ont pas posé de problèmes, comme cela avait été le cas en 2014.
Il a fallu être vigilant en ce début de saison avec les maladies cryptogamiques, comme l'oïdium, mais à fin mai la situation était très saine tant en Côte de Beaune qu'en Côte de Nuits.
Au mois de juin la floraison va s'effectuer en quelques jours grâce à une météo idéale, très ensoleillée et lumineuse. C'est l'une des années les plus précoces, semblable à 2007 et 2003, mais également l'une des plus rapides dans le développement de la vigne. A la fin de la 1ère semaine certaines baies atteignent déjà la taille de 3 à 4mm dans les Chardonnays.
Un épisode pluvieux, de l'ordre de 40 à 70mm, apporte l'humidité qui était nécessaire entre le 10 et 15 juin.
Le mois de juillet est marqué par un fort ensoleillement et de fortes chaleurs. Le stade de fermeture de la grappe est atteint vers le 7 juillet et la véraison débute vers le 15 juillet.
Le fait marquant est que la moyenne des températures du mois est de 25°C avec un pic à plus de 35°C. Cet ensoleillement remarquable permet aux grappes d'être régulièrement exposées au soleil.
Cela créé quelques situations d'échaudage.
Les pluies des premiers jours d'août apportent un peu de fraîcheur et favorisent la véraison. Ce mois sera dans les moyennes au niveau températures. A la mi-août la véraison est atteinte à 90% dans la Côte.
Ces mois d'été ont permis d'accélérer la maturité des tannins, mais aussi l'épaississement de la peau des raisins.

Au mois de septembre la Bourgogne retrouve des températures de saison et heureusement un peu plus fraîches. Les vendanges vont démarrer le 29 août dans la Côte de Beaune, le 31 août dans le Mâconnais, le 5 septembre à Chablis et le 7 septembre dans la Côte de Nuits.
Une seule fausse note : un épisode de grêle à Chablis la veille des vendanges.
L'état sanitaire est extrêmement satisfaisant, sans pourriture, botrytis ou maladie cryptogamique.
Les rendements constatés sont satisfaisants à Chablis et dans le Mâconnais, faibles à corrects dans les blancs de Côte d'Or, faibles à très faibles dans les Pinots Noirs de Côte d'Or.
Le tri n'a quasiment pas été nécessaire.

Vinifications :

Les blancs : les raisins étaient très jolis et les analyses montraient que les degrés potentiels étaient plutôt hauts, les acidités dans la norme ainsi que les pH. On a craint un instant que ces acidités puissent être trop basses, vu la richesse du millésime, mais au fur et à mesure de la vinification et de l'élevage cela n'a pas été le cas.
Nous avons fait le choix de ne pas presser ni débourber trop fort les moûts. Les fermentations alcooliques ont démarré très vite, la population de levures indigènes a été très active. Elles ont duré environ 15 jours pour les vins de Chablis et de Mâcon vinifiés en tanks et environ 3 semaines pour les autres vins élevés en fûts.
Le millésime ne se prêtait pas au bâtonnage. Les fermentations malolactiques se sont assez vite enclenchées après les fermentations alcooliques. Tout au long des dégustations d'élevage nous avons été enthousiasmés par l'homogénéité, la richesse mais aussi la fraîcheur des vins. C'est un grand millésime où, malgré le caractère un peu suave des vins, tous conservent leur typicité géographique.

Les rouges : comme pour les blancs les raisins étaient très jolis avec beaucoup de goût. Très vite les couleurs se sont libérées. Elles sont parfois très intenses, en particulier dans la Côte de Nuits. C'est un millésime qui offre naturellement beaucoup de richesse, de densité et il a fallu être vigilant à ne pas pousser les extractions au risque de déséquilibrer le charme et le fruité avec la structure tannique. Nous avons privilégié les pigeages au remontage.
Aujourd'hui les vins sont extrêmement plaisants alliant à la fois le gras, le fruit et l'élégance.
Il y aura certainement des vins de grande garde dans la Côte de Nuits, peut-être plus homogènes qu'en la Côte de Beaune.

En conclusion : 2015 s'inscrit parmi les grands millésimes de la Bourgogne.
Les appellations modestes seront extrêmement plaisantes à boire maintenant et les Grands Crus pourront être gardés comme les 2005 et 1990.

Frédéric DROUHIN
30 août 2016