Joseph Drouhin

2016 – Une très belle finale

L'année culturale 2016 nous a mis à rude épreuve et les derniers mois précédant les vendanges ont fait le millésime.

L'hiver 2015/2016 a plutôt été doux et humide et la vigne a débourré les premiers jours d'avril, les premières pointes vertes ont été vues le 11 avril dans une grande partie du vignoble. Cette précocité était assez semblable au millésime 2015.
Le 13 avril, un orage de grêle de grande amplitude a touché le Mâconnais et le Beaujolais, environ 1500 hectares sur les secteurs de Saint-Véran, Pouilly-Fuissé, Moulin-à-Vent, Saint-Amour et Fleurie.
Dans la nuit du 26 au 27 avril, le froid enveloppe la Bourgogne et les températures deviennent négatives en quelques heures, passant de +2°C à - 6°C. Les dégâts sont considérables à Chablis, dans le nord de la Côte Chalonnaise et le Mâconnais. La vigne repoussera avec une 2ème génération de raisins.
Dans le courant de ce mois il pleut également beaucoup, 2 fois plus que la normale, et le développement végétatif se ralentit. A la fin du mois on compte 2 ou 3 feuilles étalées. Ces conditions fraîches et humides favorisent le développement du mildiou. Les vignerons vont apporter beaucoup d'attention à leurs parcelles.
Le mois de mai ressemble un peu au mois d'avril, froid et pluvieux, 105 mm sur Mâcon, 132 mm à Rully avec des températures fraiches, environ 2 degrés inférieurs à la normale. Le week-end de l'Ascension, du 5 au 8 mai, apportera un temps chaud et beau. Il grêle malheureusement le 13 mai à Chablis, environ 500 hectares sont touchés. Notre domaine, situé au cœur de l'appellation, n'est pas impacté mais il l'avait déjà été par la nuit de gel.
A la fin du mois, le stade végétatif est proche de 2013. Les premières fleurs vont être relevées le 14 juin dans les parcelles les plus précoces.
Le mois de juin a démarré fraîchement et la 2ème quinzaine apporte le grand beau et chaud. La pleine fleur se déroule autour du 20 juin. La grêle va à nouveau toucher le Beaujolais dans la nuit du 24 au 25 juin avec des dégâts importants sur Romanèche-Thorins.
Début juillet le vignoble n'était pas très joli à voir. Nous estimions les vendanges début octobre et attendions avec impatience l'été qui finalement s'est mis en place avec une météo remarquable : lumineux, chaud avec cette fois-ci un déficit pluviométrique. La fermeture de la grappe va se dérouler vers le 20 juillet et les premières baies verrées sont visibles début août. La vigne rattrape son retard. Les pressions de maladies diminuent, nous reprenons confiance.
Septembre est beau, avec peu de pluie.

Les vendanges ont démarré le 23 septembre en Côte d'Or et le 28 septembre à Chablis.
Les situations sont très contrastées d'une appellation voire même d'une parcelle à l'autre mais d'une manière générale les rendements sont faibles en raison des épisodes de grêle ou de gel. La récolte est cependant plutôt saine.

Vinifications : il a fallu jongler entre les tailles de cuves disponibles et le volume de récolte rentré. Avec des rendements parfois très faibles, les vinifications ressemblaient plutôt à des micro-vinifications.
Le tri a été nécessaire pour séparer les raisins vendangés issus de la 1ère génération de la 2ème, suite à l'épisode de gel.
Privilégiant un millésime sur le fruité et la fraîcheur, quasiment toutes les appellations des raisins ont été éraflées.
Les fermentations alcooliques se sont déroulées pendant 19 à 23 jours. Nous avons privilégié les pigeages aux remontages ; pour les blancs, les fermentations se sont déroulées sur une vingtaine de jours. Une grande partie des blancs ont commencé leur FML avant l'arrivée du froid. Ces températures hivernales ont favorisé un démarrage des FML des rouges au printemps.
Les premières dégustations nous ont réjouis et confortés dans l'idée que nous tenions un millésime « classique », bourguignon, avec une structure tannique fine et une jolie fraîcheur.

Les vins sont précis, plutôt équilibrés, tant en blanc qu'en rouge.

Malgré les difficultés climatiques, 2016 nous surprend tous.

Frédéric DROUHIN
16 octobre 2017