Joseph Drouhin

2017 – La Bourgogne retrouve des couleurs

L'hiver 2016/2017 a été plutôt frais, sec et ensoleillé avec un déficit hydrique. Le mois de décembre a lui été froid, sans réel épisode pluvieux ou neigeux.

Les précipitations pluvieuses auront été très variables d'un secteur à l'autre de la Bourgogne sur les mois de février et mars.
A compter du 20 mars le gonflement des bourgeons se généralise. Le débourrement est rapide et précoce, grâce à des températures particulièrement douces.
En avril certaines températures dépassent même les 25°C ce qui accélère le rythme de croissance de la vigne. Ces températures se poursuivent jusqu'au 15 avril où, déjà, 3 à 4 feuilles sont étalées.
Le temps bascule complètement la 2e quinzaine avec des températures négatives qui affectent en particulier le vignoble chablisien, avec de fortes gelées les 18 et 19 avril.
La Côte d'Or n'est pas touchée grâce à un système de protection collectif mis en place pour se protéger de températures négatives les nuits des 27 et 29 avril.
Début mai dans la Côte d'Or on constate 5 à 6 feuilles étalées. La pousse de la vigne est alors très active puisqu'au 20 mai, on peut compter jusqu'à 10 feuilles étalées. La floraison débute les derniers jours de mai et se termine quasiment une semaine après. Un tout petit épisode de grêle touche le vignoble du Nord de la Côte le 19 mai, sans réelles conséquences sur la récolte et la vigne. Chaleur et humidité du mois favorisent toujours cette croissance de la vigne et dès le 20 juin les vignes les plus précoces atteignent le stade de fermeture de la grappe. On se rapproche très fort du millésime 2009.
Début juillet les pluies apportent un peu d'eau et débloquent certaines vignes présentant un stress hydrique. A la mi-juillet on peut déjà repérer des baies mi- verrées. Le 10 juillet le Mâconnais est touché par un épisode de grêle. A la mi-août la véraison est quasiment terminée en Côte d'Or, les températures redeviennent plus clémentes.

Les vendanges vont démarrer au domaine en Côte d'Or vers le 30 août, à Chablis le 5 septembre, et le 28 août dans le Beaujolais et le Mâconnais.

Volumes de récolte : après des années délicates, le volume produit en Bourgogne retrouve un niveau normal sauf à Chablis en raison du gel.

L'état sanitaire est resté satisfaisant tout au long de l'année culturale avec une pression de mildiou et d'oïdium extrêmement faible.

Vinifications 2017 :

Rouges : comme chaque année nous procédons au tri des raisins à la fois pour sélectionner les plus belles grappes qui seront conservées en vendanges entières et pour retirer les baies qui pourraient présenter un manque de maturité. L'état sanitaire était très satisfaisant et le pourri quasi absent.
Très vite lors des débuts de fermentations les couleurs se sont libérées et progressivement le caractère variétal du Pinot Noir s'est exprimé. Nous avons privilégié cette expression aromatique pour rechercher des vins équilibrés sans trop de puissance. Les tannins sont fondus, les niveaux d'acidité de normale à basse. Les fermentations et macérations ont duré environ 3 semaines.
Dans le courant de l'hiver les fermentations malolactiques se sont enclenchées et parfois déroulées assez vite.
La Côte de Beaune, en particulier le Clos des Mouches, présente de très jolis vins avec une belle concentration.

Blancs : les vins de la Côte d'Or sont rentrés avec d'excellents niveaux de maturité, de bons équilibres sucre/acide et un état sanitaire satisfaisant. Les degrés potentiels étaient normaux à hauts. Nous avons profité de l'excellent état des raisins pour utiliser les levures indigènes lors des fermentations alcooliques. Elles ont duré environ 3 semaines pendant lesquelles nous avons pratiqué de légers bâtonnages. Les prises de bois sont très douces, les lies sont de bonne qualité et l'élevage va se poursuivre dans de bonnes conditions.

Chablis : très petite récolte mais très jolis raisins avec une excellente maturité, des degrés et niveaux d'acidité plus élevés que la normale ; cela promet d'excellents vins.

Mâconnais : assez différent de Chablis avec des niveaux d'acidité plus basse et une maturité normale. Les expressions aromatiques se révèlent progressivement et promettent des vins assez gourmands.

Frédéric DROUHIN
14 mars 2018