Joseph Drouhin

2018 - La réjouissance

L'automne hiver 2017 / 2018 a été humide et pluvieux en Bourgogne après un été 2017 très sec. Il a plu quasiment un jour sur deux avec un cumul pluviométrique supérieur à la normale. Les sols en avaient bien besoin et les nappes phréatiques ont pu ainsi être reconstituées.

La pluie a bien sûr engendré un déficit d'ensoleillement sans aucune conséquence. La fin du mois de mars a été froide et peu lumineuse et la vigne a repris très lentement son activité. A la fin du mois les bourgeons étaient à peine gonflés pour les Chardonnay et encore fermés pour les Pinot Noirs.
A la mi-avril le temps change et les pluies deviennent plus rares. Le temps redevient plus doux et la vigne reprend son activité. Au cours de la 2e quinzaine du mois en raison de températures plus élevées et de sols humides la pousse de la vigne est quasiment explosive et en une semaine on passe du débourrement à presque 5 à 6 feuilles étalées. Il pleut beaucoup sur la Côte de Beaune mais également sur la Côte de Nuits.
Au tout début mai nous connaissons un épisode très limité de gel, vraiment sans conséquence, rien à voir avec les millésimes 2016 ou 2017.
Le cocktail pluie plus chaleur provoque des conditions difficiles concernant le mildiou. La vigilance est de mise sur l'ensemble du vignoble.
Les premières fleurs sont observées le 19 mai pour les Chardonnay et à la fin du mois la floraison est déjà bien engagée sur l'ensemble de la Côte.
On remarque également une extrême homogénéité entre les Chardonnay et Pinot Noirs et la Côte de Beaune et Côte de Nuits.
Il grêle un peu sur le secteur de Puligny et Chassagne le 8 mai, sans de réelles conséquences.
A la mi-juin les baies atteignent la taille de petits poids. La croissance se poursuit à un bon rythme.
En presque 3 semaines on passe de la fin de floraison à la fermeture complète de la grappe.
L'été s'installe, sec, lumineux, venteux avec un ensoleillement supérieur de 150 heures à la normale.
Les températures suivent cette tendance avec des degrés supérieurs de près de 2°C à la normale. Il n'y a pas d'incidence sur la vigne qui heureusement avait des réserves en eau du printemps. Dans ces conditions les premières baies verrées sont observées à la mi-juillet. On remarque maintenant, après l'homogénéité du vignoble, une hétérogénéité entre les secteurs ayant plus de pluies que d'autres. Le mois d'août va être très sec.
Certaines parcelles commencent à peiner dans leur véraison, d'autres sont plus avancées. En moyenne nous sommes sur les mêmes précocités que 2015. Les premières estimations de dates de vendanges envisagent un début de récolte les derniers jours d'août. Le vignoble est sain, la pression de mildiou absente. Il n'y a pas de pourri. Les raisins sont colorés, les peaux épaisses, les baies ont du goût. Les vendanges peuvent donc démarrer dans d'excellentes conditions. La récolte est homogène, plutôt abondante sur l'ensemble de la Côte, cela faisait bien des années que nous n'avions pas retrouvé un rendement agronomique normal.

Les vendanges au domaine démarrent le 29 août en Côte de Beaune avec les Corton Charlemagne et le 5 septembre en Côte de Nuits avec les Grands Crus.
Beaucoup de vignes ont été perturbées par le déficit hydrique de la saison estivale. La pluie de début septembre, associée au retour de petites rosées matinales, a débloqué cette situation et accéléré la coupe. Au 6 septembre la quasi-totalité des raisins de la Côte de Beaune était ramassée.
A Chablis, la situation a été la même avec un léger décalage. Un refroidissement des nuits et les rosées du matin ont amené un peu de fraîcheur pour relancer la maturation des raisins.
De manière générale, l'état sanitaire dans le vignoble était remarquable. Par conséquent, les moûts de blancs ont eu de jolies lies. La richesse naturelle en sucre était importante. L'équilibre acide était satisfaisant, même si avec les chaleurs d'août une partie importante du malique avait été brulée par la plante. Les fortes pluies du printemps et du début de l'été ont généré une belle concentration d'acide tartrique.

Vinification des blancs : c'est un millésime où les fermentations alcooliques ont été lentes. Nous avons laissé les levures faire leur œuvre. L'élevage s'est poursuivi de manière harmonieuse avec des fermentations malolactiques qui dans certaines appellations ont aussi été lentes, en se poursuivant jusqu'aux premiers jours de l'été 2019.
La maturité de l'année est portée par une subtile fraicheur qui confère longueur et dynamisme en bouche. Les fermentations malolactiques ont pu se réaliser sur de bonnes lies et apporter ainsi complexité aromatique au vin.

Style des vins : ils ont une très jolie expression aromatique sur des notes florales et de fruits mûrs. Ils ont un très joli équilibre, plutôt structuré, un peu dans le style des 2015 dans leur prime jeunesse. L'élevage sous-bois pour les appellations prestigieuses est bien intégré.

Vinification des rouges : une aussi jolie récolte nous a donné beaucoup de plaisir à vinifier ces beaux raisins. Nous avons privilégié une proportion de vendanges entières, les rafles et les baies étant parfaitement mûres et saines. La couleur s'est libérée naturellement, la structure tanique présente et souple, nous a permis de rechercher élégance et équilibre. C'est un millésime où les remontages ont été privilégiés aux pigeages afin de ne pas trop extraire les éléments secs ou taniques. Elles ont duré 12 à 21 jours. Les vins sont colorés, structurés, avec un joli grain de tanin, une bonne chair et plutôt expressifs aromatiquement. Les équilibres alcools acidité sont satisfaisants. Comme pour les blancs l'élevage sous-bois est bien intégré. Les vins sont assez homogènes sur la Côte de Beaune et Côte de Nuits et, pour les grands crus, pourraient avoir une très bonne capacité de garde.

Frédéric DROUHIN
9 septembre 2019