Joseph Drouhin

2019 – Dans la lignée des millésimes en 9

L'automne-hiver 2018/2019 a été marqué par la douceur avec des températures moyennes supérieures de 2,5°C par rapport à la normale. Ce fut probablement l'un des hivers les plus "chauds" de ces 25 dernières années car il y eut peu de périodes de grand froid.

Le mois de décembre a été plutôt arrosé et a permis de compenser le déficit pluvial de l'été 2018.
Avec ces douceurs, nous avons constaté les premiers signes de reprise d'activité de la vigne 2e quinzaine de février. Les nuits sont cependant restées fraîches.
Fin mars, nous avons constaté que les bourgeons avaient gonflés à peu près sur toutes les parcelles de la Côte.Cette douceur s'est poursuivie les premiers jours d'avril, avant un retour du froid qui a ralenti l'évolution végétative. À la mi-avril, les stades variaient entre les pointes vertes, pour les zones les plus tardives, jusqu'à une feuille étalée pour les parcelles les plus précoces. Le mois d'avril fut pluvieux (pluviosité supérieure à la normale), mais avec cependant de fortes hétérogénéités suivant les secteurs de la Côte. Un épisode de gel a eu lieu le 5 avril sur le secteur de la Côte de Beaune puis également le 14 avril, sans trop de conséquences car le temps était sec.Mai a débuté avec des nuits fraîches et ce n'est que dans la deuxième quinzaine que la vigne a poussé. On a constaté à la fin du mois près d'une dizaine de feuilles étalées sur la Côte.
Avec le coup de chaud du mois de juin, la vigne a repoussé très activement et les premières fleurs sont apparues le 10 juin en Chardonnay et en une dizaine de jours, la floraison s'est terminée sur l'ensemble de la Côte.
Le mois de juillet a lui aussi été chaud avec un ensoleillement supérieur à la normale. Heureusement, des précipitations abondantes (plus de 20% par rapport à un mois de juillet classique) mais très localisées et hétérogènes ont eu lieu. Avec ces conditions, les baies ont grossi mais nous avons également constaté des phénomènes de coulures dans beaucoup de parcelles. Les chaleurs ont impacté la vigne et certains phénomènes de sécheresse sont apparus. Un orage de grêle a touché sans trop de dégâts le secteur de Savigny-lès-Beaune, puis celui des Corton le 14 juillet.
Le mois d'août a été chaud et venteux et a accentué le stress hydrique. La véraison a débuté les premiers jours du mois et s'est terminée vers le 25. À la fin août, aucune pression de mildiou ; la vigne était très saine. En revanche, il a fallu être vigilant concernant l'oïdium pendant toute la saison mais les conditions estivales du mois ont ralenti son développement. L'état sanitaire était très satisfaisant, sans pourriture. Ce fut probablement l'une des années à plus faible pression de botrytis. Fin du mois toutes les parcelles étaient en fin de véraison, à peu près à la même date qu'en 2010.
Avec le beau temps des premiers jours de septembre, la maturation a progressé à un bon rythme. À la veille des vendanges, un vent chaud a accéléré la maturation des baies et provoqué ci et là des signes de flétrissement des raisins. L'équilibre sucre / acidité restait cependant bon.

Les vendanges ont démarré le 7 septembre dans le Mâconnais, le 10 septembre en Côte d'Or et le 11 septembre à Chablis. Les rendements étaient en baisse par rapport à la moyenne quinquennale, environ -20% sur Chablis, pour la Côte d'Or de -20% à -30%, pour les rouges de la Côte de Nuits - 10% et pour les rouges de la Côte de Beaune -15% à -20%.

Vinification

Pour les rouges : la vendange ayant été particulièrement saine et les rafles mûres, nous avons privilégié les vinifications avec de la vendange entière.

Nous considérons que la rafle est un élément important qui apporte une complexité aromatique très intéressante. Les vinifications ont duré de 18 à 24 jours suivant les cuves. Nous avons effectué principalement des pigeages doux et des remontages. Comme nous le faisons habituellement, nous avons séparé les fins de presse.

L'élevage s'est poursuivi en fûts sur lies avec peu de soutirages. Certains vins ont déjà été soutirés et d'autres, comme les grands crus, vont encore poursuivre leur élevage quelques mois.

Pour les blancs : nous avons été surpris par l'équilibre des moûts avec des acidités normales et des pH assez bas. Nous avons privilégié le travail sur lies et les bâtonnages en début de fermentation. Dans l'ensemble, les blancs sont très dynamiques pour cette année considérée comme chaude.

Le millésime 2019 s'inscrit dans la lignée des millésimes en 9, très joli millésime, qui devrait plaire aux amateurs par la gourmandise et l'expression aromatique que les vins offrent dans leur jeunesse mais aussi par leur potentiel de garde surtout pour les grands vins rouges.

Frédéric DROUHIN
12 octobre 2020