Joseph Drouhin

2020 – Précoce… mais sans hâte

L'hiver 2019 / 2020 a été plutôt humide avec des pluies régulières mais souvent faibles.

Les températures sont restées douces, en moyenne supérieures de 1.3° par rapport à la normale. Il n'y a eu qu'une semaine de températures négatives jours et nuits.
Le printemps a démarré tôt, avec un temps sec et venteux. La reprise d'activité du vignoble s'est fait sentir dès fin février et à la mi-mars on pouvait remarquer le gonflement des bourgeons à la fois sur la Côte de Beaune et la Côte de Nuits.
Quelques parcelles ont dû être mises en protection contre le gel dans les nuits du 25 au 27 mars dans la Côte de Beaune mais il n'y a pas eu de dégâts.
A nouveau, entre le 1er et 4 avril les températures négatives nous amènent à être très vigilants mais le contexte d'air et de sol secs a limité les dégâts du gel.
Les épisodes pluvieux restent limités entre la mi-mars et la mi-avril, mais la vigne n'en souffre pas car les réserves hivernales étaient suffisantes. A Chablis les mois de mars et avril ont été doux et secs et là également les pointes vertes sont apparues dès le 24 mars, soit avec 15 jours d'avance.
Après cette courte période de températures fraîches, elles grimpent au-delà des 25° et très rapidement la vigne explose en végétation avec 4 à 5 feuilles étalées. A la mi-avril on en compte 3 à 4 par pied dans la Côte de Beaune. Cela est très précoce.A la fin avril on compte 9 feuilles étalées pour les vignes les plus avancées, et 5 pour les zones les plus tardives.
A Chablis, même scénario, au milieu du mois on compte 2 à 3 feuilles étalées et puis très vite 8 à 9 dans la dernière quinzaine.
Mai va être chaud et humide. L'apport de pluie est bénéfique. A la mi-mai la floraison est visible. Elle va se dérouler très rapidement puisqu'avant la fin du mois elle est terminée sur les blancs de Côte d'Or et quelques jours plus tard sur les pinots noirs et à Chablis.
A ce stade il faut remarquer que les pressions de maladies sont extrêmement faibles, pas de mildiou et très peu d'oïdium.
Un épisode de grêle le 3 juin, avec de la pluie, affecte les vignobles de Puligny-Montrachet et Meursault ainsi que le 8 juin, le secteur de Chambolle-Musigny et de Gevrey-Chambertin, mais les dégâts restent dans l'ensemble limités. A Chablis, il grêle dans le secteur sud mais sans trop de dégâts.
La première quinzaine du mois de juin apporte des passages pluvieux, parfois forts, dans le sud de la Côte de Beaune. Les températures sont dans la normale avec 18° en moyenne.
A la mi-juin les baies ont déjà une taille d'un à 2 millimètres.
L'ensoleillement du mois de juillet va être très supérieur à la normale, avec plus de 320 heures par rapport à une normale de 150 heures. Les températures moyennes approchent les 22°, soit un degré de plus que la normale. Il y a même un pic de température le 19 juillet.
Les premières baies verrées sont vues les premiers jours du mois mais il y a une certaine hétérogénéité dans le vignoble et l'avancée des stades n'est pas toujours la même.
A Chablis on remarque le changement de coloration des baies de Chardonnay dès la mi-juillet.
A la fin du mois près des ¾ des baies ont fini de vérer dans les secteurs précoces en Côte d'Or. L'état sanitaire est toujours très satisfaisant, en revanche le potentiel de récolte estimé montre que la récolte sera faible.
Le mois d'août va être chaud et sec avec des températures moyennes toujours plus élevées que la norme. 23° pour une norme de 19,9°. La vigne va souffrir de ces conditions climatiques et les raisins ne vont guère grossir mais gagner en maturité phénolique et sucre.
Durant cette première quinzaine nos visites dans le vignoble s'accélèrent pour déguster les baies et déterminer les dates de vendanges
Elles vont démarrer dans le Mâconnais le 12 août, le 20 août au domaine en Côte d'Or et le 31 août à Chablis.
Les itinéraires de vinification choisis pour ce millésime vont être :

- Pour Chablis villages : cuve après sélection de presse/ élevage sur belles lies de vinification.

- Pour les vins blancs de la Côte de Beaune : les raisins ont été pressés en vendange entière avec sélection de fin de presse, les vins ont ensuite été élevés sur leurs lies. Ils devraient le rester jusqu'à la fin de l'année.

- Pour les vins rouges de la Côte de Beaune / Côte de Nuits : les pigeages ont été limités. Les vins ont également poursuivi leur élevage sur lies fines. Il est à noter que les fermentations malolactiques sont plutôt longues, facteur de qualité.

- Pour le Mâconnais : vinification et élevage en tanks et en fûts de 500 litres suivant les origines de raisins.

- Pour le Beaujolais : vinification très douce car il était inutile de chercher l'extraction.

Bien qu'il s'agisse d'un millésime très précoce, c'est curieusement aussi un millésime qui prend son temps pour les élevages. Les mises en bouteilles se feront très certainement plus tardivement que la moyenne afin de permettre aux vins de gagner en amplitude et en complexité.
Précoce en culture, sans hâte en élevage.

Frédéric DROUHIN
3 septembre 2021