Joseph Drouhin

2021 - Séduisant et singulier…

L'automne/hiver est relativement doux, avec des températures légèrement supérieures à la normale. Le cumul des pluies depuis octobre 2020 jusqu'à la fin du mois de février 2021 est plutôt excédentaire de près de 100 millimètres. Il est assez similaire à celui de l'année précédente. Ces pluies sont les bienvenues pour reconstituer les nappes phréatiques.

Le mois de mars est contrasté avec une première décade fraîche puis ensuite un réchauffement significatif et des températures quasiment estivales pendant une semaine jusqu'aux premiers jours d'avril. L'ensoleillement est supérieur à la normale dans toutes les régions de Bourgogne, Chablis, Côte d'Or et Saône-et-Loire. On enregistre près de 200 heures d'ensoleillement en Côte d'Or pour une moyenne de 150 heures habituellement. La pluviométrie est proche des normales avec 52 millimètres. La vigne démarre alors sa croissance végétative.
Un gel de grande ampleur couvre toute la Bourgogne dans la nuit du 5 avril; en quelques heures, les températures chutent jusqu'à moins 7°C. Les bourgeons sortis du cocon, les premières feuilles étalées des chardonnays se retrouvent alors exposés et, malgré les protections mises en place dans certaines parcelles de blancs, le gel décime jusqu'à 100% du potentiel de récolte. Les pinots noirs sont moins touchés par le gel. Ce stress bloque la vigne pendant une dizaine de jours et ce n'est qu'à la fin du mois que le cycle végétatif reprend.
Dans les premiers jours du mois de mai l'écart entre les vignes gelées et non gelées est assez évident. Les premières vont du stade de pointes vertes à 3 feuilles étalées alors que les autres dépassent les 5 feuilles. Il pleut beaucoup. On ne constate pas d'apparition de maladies à ce stade.
Au mois de juin c'est le retour d'un temps chaud et sec. Il permet alors une floraison très rapide, des conditions vraiment idéales pour la pollinisation. Le stade de mi-floraison est atteint le 13 juin pour les chardonnays et le 18 juin pour les pinots dans la Côte de Nuits.
On retrouve les dates de 2019.
La vigne pousse très vite, il est difficile parfois de la contenir et d'effectuer les travaux en vert. Toutes nos équipes sont mobilisées et ce n'est que courant juillet que tout est en ordre.
L'ensoleillement du mois de juillet est inférieur à la normale et quelques épisodes orageux sont signalés localement. A la mi-juillet les vignes les plus tardives montrent encore des baies de taille de petits pois alors que les plus précoces sont au stade de fermeture de la grappe.
Le mois d'août est peu lumineux et déficitaire en pluie. Le stade de mi-véraison est atteint vers le 16 août mais on remarque une hétérogénéité dans le vignoble.
La 1ère quinzaine de septembre est belle et lumineuse et même quasiment estivale. La 2ème quinzaine de septembre est, elle, plus automnale avec le retour des pluies.

2021 est une année ayant nécessité une grande vigilance pour la gestion du mildiou et de l'oïdium. Sans surprise, les volumes produits sont impactés par le gel de printemps qui a principalement touché les chardonnays, vignes de coteaux, avec des pertes de 50% à 100%. Les pinots noirs, plus tardifs, s'en sortent mieux. Au global la Bourgogne produit moins d'un million d'hectolitres alors qu'en année normale elle en produit 1.5 million et en 2018 1.8 million.

Le coup d'envoi des vendanges au Domaine est lancé en Côte de Beaune le 17/09 à Chorey-lès-Beaune puis le 19/09 à Puligny-Montrachet. Le 20/09 les récoltes débutent dans le Mâconnais et au Domaine Drouhin Vaudon à Chablis avec notre Grand Cru Les Clos. Enfin, en Côte de Nuits les vendanges commencent le 22/09.

2021 présente un indice de maturité plutôt classique avec des richesses en sucre correctes et un joli équilibre acide. Dans ce contexte, le suivi de maturité et sanitaire de chaque parcelle a été essentiel et renforcé. Un maillage précis et récurrent de ces contrôles a permis de récolter nos parcelles à maturité aromatique et à chercher le maximum de maturité phénolique.

En cave, les actions préfermentaires de tri et de sélection durant les vendanges ont été primordiales. Grâce à l'implication des équipes autour de ces enjeux qualitatifs, il nous a été permis de tirer le meilleur de la récolte reçue (tri méticuleux, sélection aux pressurages, débourbages...). Les vinifications et l'élevage des 2021 ont été conduits pour accompagner et révéler au mieux ce millésime 2021.
Les rendements faibles de 2021 rendent ce millésime singulier par rapport à ceux que nous avons connus précédemment.
Les vins sont dans un style très classique et bourguignon. Ils sont harmonieux, très élégants avec une belle précision aromatique mais aussi des niveaux d'alcool plus bas que dans les précédents millésimes plus chauds.
Les Premiers Crus rouges de la Côte d'Or sont particulièrement séduisants, les Chablis sont bien typés avec une pointe saline rafraîchissante.

Frédéric DROUHIN
11 octobre 2022