Joseph Drouhin

2022 - Un millésime bourguignon généreux, homogène et séduisant

La récolte 2022 réjouit bien des Bourguignons car la récolte est généreuse et qualitative.

Elle est la bienvenue après 3 millésimes déficitaires en raison d'aléas climatiques.
L'année météorologique a été contrastée avec de fortes variations des températures et des précipitations. Les pressions de maladies, mildiou et oïdium, ont été contenues.
2022 est l'année la plus chaude enregistrée depuis le début du 20e siècle, elle est aussi la plus sèche et la plus ensoleillée.
Les vinifications et l'élevage des vins se sont déroulés dans de bonnes conditions et ont su préserver toute la typicité de nos terroirs.
2022 est un millésime expressif au niveau aromatique, qui le rend immédiatement séduisant, mais il a également beaucoup de chair, ce qui lui permettra de se bonifier en bouteilles pendant de nombreuses années.

Conditions climatiques du millésime 2022

La pluviométrie et les températures moyennes de l'automne-hiver ont été proches des normales avec cependant des disparités entre les secteurs géographiques. Le mois de février est l'un des plus chauds enregistrés et le mois de mars est déficitaire en pluviométrie.
Le début avril reste sec. Avec des températures plus élevées que la moyenne, les premières pointes vertes sont observées.
Le 20 avril, dans les secteurs les plus précoces, on observe 3 feuilles étalées mais aussi une très forte hétérogénéité entre les différents secteurs de la Côte.
A noter les 3, 4 puis 9 et 10 avril des épisodes de gel, dus à une descente d'air froid scandinave, qui affectent quelques parcelles sans pour autant faire trop de dégâts. A fin avril c'est surtout le déficit d'eau qui est constaté dans beaucoup de communes de la Côte et rappelle celui de 2020.

Les températures reprennent ensuite leur ascension au-delà des normales saisonnières. Les mois suivants s'inscrivent dans une tendance chaude, avec des écarts thermiques moyens oscillant entre +1 et +2.5 °C par rapport aux moyennes. Mai se distingue comme le mois le plus chaud des cinquante dernières années. Un passage orageux avec de la grêle les premiers jours du mois affecte le secteur nord de la Côte d'Or. La vigne pousse très vite et l'hétérogénéité constatée en début d'année est gommée.
La floraison se déroule dans la 2e quinzaine du mois de mai. A Chablis on relève la mi-floraison à la fin du mois, en Côte d'Or le 24 mai, dans la Côte Chalonnaise le 27 et 24 mai et dans le Mâconnais le 24.
2022 se place parmi les millésimes les plus précoces après 2007/2011/2020.

Le temps bascule en juin avec une pluviosité importante. Tous les secteurs de la Bourgogne sont concernés en particulier la Côte d'Or. Le cumul des précipitations à Chablis est de 109mm et à Beaune de 150. Près de la moitié des précipitations tombent entre le 21 et le 25 juin avec parfois des orages et même un peu de grêle. La pluie accélère encore la croissance de la vigne.
A ce stade il a fallu être vigilants pour contenir l'oïdium mais aussi le mildiou.
D'un risque faible début juin il devient plus marqué à la fin du mois.

En juillet, avec les réserves en eau disponibles dans le sol et les chaleurs, la vigne poursuit son développement et les premières baies vairées sont observées dans les secteurs précoces. On remarque cependant des phénomènes de blocage dans quelques parcelles, plus dans les Chardonnays que les Pinots Noirs.

Août est marqué par des épisodes de chaleur, avec 4 pics notés dans le mois, principalement du 8 au 13, et les 24 et 25. Les précipitations sont déficitaires. La véraison évolue très rapidement et c'est autour de la mi-août qu'elle sera achevée dans la Côte. Les pressions de mildiou remarquées au début de l'été sont finalement devenues anecdotiques grâce aux conditions chaudes et sèches. Il en est de même pour l'oïdium dont l'évolution a été stoppée 2e quinzaine d'août.

A la veille des vendanges, les teneurs en sucre et acidité totale des Chardonnays de l'Yonne se comparent aux millésimes 2020 et 2005. En Côte d'Or, tant pour les Pinots Noirs que pour les Chardonnays, 2022 ressemble à 2009.
Dès le début du mois de juin le suivi de toutes nos parcelles permet d'avoir une bonne vision de la qualité, quantité et évolution des maturités pour déterminer les dates de vendanges.

Vendanges et vinifications

Les vendanges vont débuter dans de bonnes conditions en Côte de Beaune le 22 août, le 26 dans le Mâconnais, suivies de peu par le vignoble de la Côte de Nuits, le 27 août. Au Domaine Drouhin Vaudon à Chablis, nous débutons le 31 août.
Les conditions de vinification ont été favorables avec un rendement en jus satisfaisant malgré les conditions particulièrement sèches de l'année.

Pour les vins rouges, la vendange saine et les rafles mûres nous ont incités à privilégier les vinifications intégrant la vendange entière, la rafle apportant une complexité aromatique des plus intéressantes.
Les vinifications se sont étalées sur une période de 13 à 24 jours, selon les cuves, avec une prédominance de pigeages doux et de remontages. Conformément à notre pratique habituelle, nous avons opéré une séparation des fins de presse.
L'élevage s'est poursuivi en fûts sur lies pour préserver la fraîcheur des vins.

En ce qui concerne les vins blancs, nous avons été agréablement surpris par l'équilibre des moûts. Nous privilégions le travail sur lies afin de préserver cette fraîcheur. Dans l'ensemble, les blancs se distinguent par leur énergie, caractéristique surprenante pour une année chaude.

Le millésime 2022 s'inscrit dans la lignée des grands millésimes bourguignons. Les vins captivent par leur gourmandise et leur expression aromatique dès leur jeunesse, tout en promettant un beau potentiel de garde, notamment pour les grands vins rouges. Les amateurs devraient apprécier la combinaison de charme immédiat et cette capacité à évoluer favorablement au fil du temps.
L'autre caractéristique de ce millésime c'est la capacité des terroirs à se révéler et maintenir toute leur typicité. Il n'y a pas de sensation de sur-maturité. 2022 est vraiment un très joli millésime, homogène de Mâcon à Chablis.

Caractéristiques des vins

Blancs

La maturité est au rendez-vous, avec des vins particulièrement aromatiques et complexes. Aux agrumes et aux fruits mûrs se mêlent de délicates fragrances florales. La bouche, tendre et charnue, s'appuie sur une matière bien présente. Dotés d'une rondeur agréable et d'une finale gourmande, les vins de ce millésime sont équilibrés et présentent un très bon potentiel de garde.

Rouges

Les robes impressionnent par leur couleur vive et soutenue. Les nez, d'une grande complexité, voient se mêler aux arômes de mûre, myrtille et cassis des senteurs florales de pivoine et de violette. En bouche, les épices soulignent des tannins soyeux de grande qualité. Amples, corpulents et d'une belle fraîcheur, ces vins sont un archétype d'équilibre entre arômes et structure, avec potentiel de garde bien réel.

Frédéric Drouhin - *24 janvier 2024*