Joseph Drouhin

2023 - Un millésime chaleureux et généreux

2023 s'impose comme l'une des années les plus chaudes de la Bourgogne, surpassant même 2022 avec une différence de 0,2°C. L'ensoleillement a été particulièrement généreux, avec un excédent de 130 heures par rapport à une année moyenne. La pluviométrie, bien que déficitaire en début d'année, s'est avérée hétérogène selon les régions jusqu'aux vendanges. Si les pressions de maladies ont été contenues, la vigilance face à l'oïdium a été essentielle.
Ce millésime se distingue également par sa générosité, tant en quantité qu'en qualité, avec une production régulière dans toutes les régions, de Chablis au Mâconnais, en passant par la Côte d'Or et la Saône-et-Loire.
Cependant, l'état sanitaire des vignes a été parfois inégal, influencé par la charge, les conditions météorologiques et les dates de vendanges.
Les vinifications se sont déroulées avec grand enthousiasme, mobilisant toute notre cuverie à pleine capacité. Les fermentations alcooliques se sont bien déroulées, accompagnées d'une attention minutieuse pour guider chaque cuvée.
2023, comme 2022, devrait beaucoup séduire. Il se caractérise par une expression aromatique intense et une belle matière, ce qui laisse présager un très bel avenir.

SAISON CULTURALE 2023

Conditions climatiques

Automne-hiver 2022-2023 : le déficit pluviométrique atteint près de 50mm. Les mois de janvier et février ont été doux, proches des normales saisonnières.

Mars : ce mois va apporter une pluviométrie importante, supérieure de 50% à la normale ce qui va permettre de combler une partie du déficit, surtout dans l'Yonne et, dans une moindre mesure, en Côte d'Or et Saône et Loire. Les températures restent proches de la normale avec des alternances de journées chaudes et fraiches. Ce n'est que dans les 10 derniers jours du mois de mars que le cycle végétatif va s'enclencher. On repère les premiers pleurs de la vigne.

Avril : on constate de grandes disparités entre les villages de la Côte avec un manque d'eau sur les communes peu arrosées comme Meursault. Ce mois est déficitaire en ensoleillement. Les températures restent fraiches et ce n'est vraiment qu'à la fin du mois qu'elles remontent. La vigne a peu évolué en avril en raison de cette fraicheur ambiante. Là aussi ce sont dans les derniers jours du mois, que la vigne a vraiment progressé dans sa croissance avec des stades hétérogènes, suivant les secteurs, d'1 à 3 feuilles étalées jusqu'à 4 à 5 feuilles pour les parcelles les plus précoces. A noter que Chablis a connu un épisode de gel dans la nuit du 3 au 4 avril, sans trop de dégâts, mais qui a amené à une hétérogénéité dans le développement de la vigne.

Mai : des précipitations bénéfiques, bien qu'inégales à travers la Bourgogne. Des grêlons ont touché certaines parcelles (Chambolle-Musigny et Morey-Saint-Denis) le 11 mai, sans causer de dommages significatifs. La vigne continue sa croissance et l'on peut constater l'apparition de 3 nouvelles feuilles en à peine une semaine. Les secteurs les plus frais de la Côte restent eux en retard.
Dans les derniers jours du mois, avec la remontée des températures, la vigne croît très vite ce qui permet de voir apparaitre les premières fleurs vers la fin mai en Côte d'Or.

Juin et juillet : le stade de mi-floraison est constaté le 5 juin à Meursault, le 6 juin pour les Pinots Noirs de la Côte de Beaune, le 12 juin à Chablis et le 13 juin à Saint-Véran. Ce sont des dates proches de 2015.
La floraison s'est déroulée rapidement grâce à une alternance de chaleur et de précipitations régulières. Les petites baies grossissent et, à la fin du mois, on peut constater la fermeture de la grappe. Quelques épisodes orageux les 19 et 25 juin apportent de l'eau, ainsi que les 11 et 15 juillet. Globalement les températures restent proches de la normale.

Août : la 1ère semaine est particulièrement fraiche, voire même automnale, mais heureusement la fin du mois s'avère très estivale avec des températures supérieures à la normale.
Le stade de mi-véraison est constaté le 10 août à Chablis, le 9 août à Puligny-Montrachet ainsi que pour les Pinots Noirs de la Côte de Beaune. Du 18 au 24 août les températures atteignent 35°C à 36°C, qui a conduit à de légers échaudages dans les vignes à faible densité foliaire Sur l'ensemble du mois, la température moyenne a dépassé de 20 % les normales saisonnières

Vendanges

Les premières analyses sur les Pinot Noirs de la Côte d'Or montrent un très haut niveau de maturité, comparable à 2019. Les Chardonnay présentent des indices proches de 2018. Quant à Chablis, les résultats rappellent ceux de 2003. A la dégustation, les baies sont très aromatiques

Les dates de récolte ont été déterminées en fonction de la maturité, de l'état sanitaire et de la charge des raisins.
Les vendanges débuteront le 8 septembre à Chablis, le 2 septembre en Côte de Beaune pour les blancs, et le 4 septembre pour les rouges. En Côte de Nuits ainsi que dans le Mâconnais, les premiers sécateurs entreront en action le 8 septembre, tandis qu'en Côte Chalonnaise, les vendanges commenceront le 11 septembre.
Compte tenu des températures élevées, nous avons choisi de commencer les vendanges à l'aube, afin de préserver la fraîcheur des raisins et de garantir des conditions de travail optimales pour nos équipes, qui cesseront de couper aux alentours de midi.

VINIFICATION ET STYLE DES VINS

Comme chaque année, un tri minutieux a été réalisé à la cuverie pour garantir une qualité optimale, tant en blanc qu'en rouge.

En blanc

Le pressurage a été soigneusement fractionné pour sélectionner les cœurs de cuvée, les meilleurs jus. Après un débourbage sélectif, les lies les meilleures ont été recueillies pour nourrir les vins durant l'élevage.
L'élevage sur lies fines a permis de préserver la fraîcheur d'un millésime marqué par un ensoleillement généreux. L'élevage est prolongé car les vins continuent à se révéler avec le temps. Une partie importante de nos blancs est encore en élevage, en fût ou en inox.
Les vins allient générosité, fraîcheur et finesse, avec une climatologie qui sublime les terroirs sans les écraser.

Chablis

Les Chablis Villages et 1ers Crus ont été vinifiés en cuve inox et élevés longuement sur lies fines, tandis que les Grands Crus ont bénéficié de l'élevage en fûts de 300 à 500 litres et en œufs de grès.
Les vins sont amples, avec des attaques en bouche généreuses soutenues par une fraicheur éclatante.

Blancs de Côte d'Or

Les travaux pré-fermentaires ont permis de travailler les vins sur de très belles lies. Ces vins ont gagné en fraîcheur au fil des mois, notamment après fermentation malolactique, et aucun bâtonnage n'a été réalisé. Les vins sont encore en cours d'élaboration mais montrent déjà des qualités exceptionnelles de générosité, de fraîcheur et de longueur en bouche, où le millésime met subtilement en valeur les terroirs.

Blancs du Mâconnais

Les vinifications dans le Mâconnais se situent à la croisée des pratiques de Chablis et de la Côte d'Or, avec un équilibre adapté entre cuves inox et fûts. Le climat plus chaud de cette région a nécessité des ajustements, comme le blocage de certaines fermentations malolactiques pour conserver la fraîcheur. L'élevage sur lies et l'utilisation de fûts de 500 litres ont permis d'obtenir un équilibre parfait pour des vins gourmands, amples, frais et précis.

En rouge

Sélection des plus beaux raisins en rouge pour pratiquer la vendange entière, favorisant ainsi fraîcheur et complexité aromatique.
Les macérations prolongées (de 20 à 24 jours) ont enrichi la structure des vins, tandis qu'une sélection méticuleuse des jus de presse a permis de ne retenir que les meilleurs pour l'élevage.
Grâce à l'utilisation de belles lies, les vins ont gagné en complexité tout en conservant leur fraîcheur.

Rouges de Côte d'Or

Les macérations prolongées (20 à 24 jours) ont apporté une complexité supplémentaire aux vins. Une attention particulière a été portée sur la sélection des jus de presse, afin de ne garder que ceux qui apporteront le plus à l'élevage.
La générosité du climat se retrouve dans ces Pinots Noirs. Les vins, encore en cours d'élevage ou en début d'assemblage de finition, affichent de jolies robes rubis soutenu et une expression marquée des terroirs. Ils expriment une belle maturité avec des bouches suaves, longues et complexes.