

Le Millésime 2006

❧ Eléments Climatiques ❧

- ❖ L'automne a été relativement doux mais l'hiver s'est vite installé en Novembre avec des températures très rapidement négatives. L'hiver 2005/2006 a ensuite été long et rigoureux avec des chutes de neige fréquentes, voire importantes, et avec de faibles températures jusqu'à la mi-mars. C'est précisément le 19 Mars que le réchauffement commence à un tel point que l'on a observé un printemps avec des températures supérieures aux normales saisonnières. Le début de l'été est plus que clément avec des records de chaleur en Juillet. Août sera de toute autre nature puisque maussade et frais pour la saison. Les normales saisonnières reviennent avec Septembre et Octobre sera relativement doux.

- ❖ La Bourgogne a fait preuve d'un léger déficit d'ensoleillement en février et mai et d'un déficit bien plus conséquent en Août qui s'est vu marqué par un ciel perpétuellement nuageux. Septembre et Octobre ont, quant à eux, eu une insolation de saison avec un pic observé mi-octobre, mais les raisins étaient rentrés depuis plusieurs jours !

- ❖ La période hivernale a été en bien arrosée avec, sauf pour janvier, des précipitations excédentaires. La neige est fortement tombée, comblant certains déficits hydriques de nappes phréatiques. Les précipitations sont en revanche déficitaires en début d'été (juin – juillet) mais Août rattrape le retard avec des pluies presque doubles par rapport à la normale. L'une des caractéristiques de 2006 reste l'inégalité de répartition des précipitations d'Août entre les 3 départements Bourguignons ; et même au sein du seul département de Côte d'Or, on déplore un excédent de 70 % d'eau à Beaune, contre seulement 25% d'excédent à Dijon. C'est en Saône et Loire que les pluies d'Août sont les plus importantes (120% d'excédent). L'Yonne est à 70% de pluie en plus en Août par rapport aux normales, et malgré un Septembre plutôt sec, Octobre est encore largement arrosé.

- ❖ L'été 2006 est passé du coq à l'âne entre un mois de juillet caniculaire et un mois d'Août automnal. Septembre a été plus équilibré, voire presque estival. Autant d'éléments qui ont rendu l'établissement de la date de récolte difficile à programmer. C'est finalement dès les premiers jours de Septembre que l'on a eu les conditions météorologiques qui ont permis de parachever la maturité.

- ❖ Les bans de vendanges ont été donnés au 18 et 20 Septembre, respectivement en Côte de Beaune et Côte de Nuits. Un peu tard dirons certains, compte tenu du beau temps du début du mois, avec déjà des belles maturités. Quant à nous, fiers de nos contrôles de maturités parcellaires, nous avons commencé le 18 Septembre pour les Blancs et le 19 Septembre pour les Rouges. Les vendanges se sont étalées jusqu'au 29 Septembre. Après une série d'averses le Week-end du 1^{er} Octobre, nous avons achevé la cueillette de la dernière parcelle (Corton Charlemagne du domaine) le 3 Octobre, sous un grand et beau soleil !
Le temps s'est maintenu au beau une bonne partie des fermentations et des entonnages.

Le Millésime 2006

☞ Le cycle végétatif ☞

2006 : La Grande « Fantaisie Climatique » Millésime Charmeur et Hétérogène.

- ❖ Même si la deuxième moitié de Mars affiche une montée des températures, il faudra attendre mi-avril pour voir une reprise de végétation s'amorcer. Cette reprise est lente, le débourrement se fait attendre. Il faut attendre le 18/04/06 pour voir les premières pointes vertes sur le pinot noir et le 11/04/06 pour les secteurs les plus précoces du Chardonnay. Le débourrement explose alors le week-end du 22 et 23/04/06 du fait des conditions météo exceptionnelles.
- ❖ Mai est chaotique : peu de lumière et pluies fréquentes, la vigne pousse au ralenti. Il faut passer plusieurs fois pour accoler les rameaux qui poussent tout doucement. Les premières fleurs s'observent sur le Chardonnay le 7 juin, en Côte de Beaune. Pour le reste, il faut attendre la reprise de la douceur de mi-juin pour parler de floraison proprement dite. Puis, tout à coup, tout comme le débourrement, elle est explosive suite aux conditions estivales de fin juin : la floraison, contre toute attente, est rapide (quelques jours seulement) et homogène ! De bon augure...
- ❖ Dès la fleur, la récolte s'annonce assez abondante, le dédoublage est systématique sur chacune de nos parcelles.
- ❖ Les bonnes conditions climatiques de juillet permettent une faible pression du mildiou et de l'oïdium. Les grappes se ferment début Juillet. A noter que le nombre de grappes par pied est légèrement inférieur à 2005 pour le Chardonnay et le Pinot Noir de Côte d'Or. Leur poids, en revanche est stable pour le chardonnay et en léger retrait pour le Pinot Noir.
- ❖ La vendange en vert (éclaircissage) est nécessaire dans certaines zones pour limiter encore le nombre de grappes par pied. Elle débutera début Août. Elle est complétée par un effeuillage (face soleil levant) pour d'ors et déjà, favoriser la prophylaxie.

- ❖ La véraison commence en douceur compte tenu des fraîches températures du mois d'Août et surtout du manque de lumière. Elle sera assez étalée dans le temps et plutôt hétérogène.
- ❖ A fin Août, les abondantes précipitations et la relative fraîcheur font redouter le pire : les premiers foyers de Botrytis apparaissent. Plus que jamais, la prophylaxie (aération des grappes, élimination des amas de grappes et de celles coincées dans les fils de palissage...) est le maître mot. Pour autant la maturation avance mais la synthèse des composés phénoliques commence d'être affectée.
- ❖ Heureusement, début Septembre, avec le retour de la chaleur, les baies se colorent bien et les tanins se dégustent de plus en plus mûrs. Les foyers de Botrytis sont, dans la plupart des cas, bien contenus.
- ❖ Courant Septembre, l'état sanitaire a tout de même été affecté par des petites pluies qui ont engendré des zones humides favorisant le développement du Botrytis. Mais les raisins ne sont pas assez mûrs, il faut attendre encore un peu les grappes qui ont paressé en Août.
- ❖ 2006 se caractérise comme étant un millésime où le compromis ***Etat sanitaire / Maturité phénolique*** prend toute son importance : on savait à cette date qu'il nous faudrait trier, alors nous avons privilégié la maturation et garder des raisins, certes moins nombreux, mais avec des tanins les plus mûrs possible. Les volumes s'annoncent alors inférieurs aux prévisions.
- ❖ Les vendanges se déroulent sous un ciel clément et les cadences de coupe vont bon train : les vendanges n'ont ainsi pas connu leur étalement habituel.
- ❖ Le ban est donné au 18. **c'est au 19 Septembre que débutent les vendanges chez Corton André**, les raisins sont alors d'une belle maturité pour le Pinot Noir et le Chardonnay. Les Côtes de Beaune et de Nuits étant très rapprochées au niveau des dates de récoltes.
- ❖ En cuverie, le tri est soigné, méticuleux, jusqu'à 12 personnes par table pour ne laisser passer que les raisins les plus beaux qui s'avèrent alors prometteurs.
- ❖ Les vinifications se sont déroulées dans de très bonnes conditions. Le tri de la vendange a indéniablement été **le** facteur déterminant cette année et reste le paramètre indéniable de la qualité des vins, blancs comme rouges. Les vins s'élèvent désormais paisiblement dans les chais ; nous les avons dégusté pour nous faire une première idée du millésime :

Les blancs : vins séducteurs, aux arômes d'agrumes, souples et toniques à la fois, ce qui révèle un bel équilibre alcool/acidité. Les degrés naturels sont assez élevés et les palettes aromatiques sont respectueuses des spécificités des différents vignobles.

Les rouges : Les robes sont belles, même si d'intensité moindre que 2005. L'indication d'un potentiel colorant bien présent mais difficile à extraire s'est confirmée. Les niveaux d'acidité et de tanins sont assez élevés, la macération a donc été ajustée de telle sorte à élaborer des vins équilibrés, aux tanins très fins. On retrouve des arômes caractéristiques du Pinot Noir : fruits rouges (framboise, myrtille), cerise, épices et cacao. Ils présentent déjà une belle complexité aromatique.

