

Le Millésime 2009

❧ Eléments Climatiques ❧



- ❖ L'hiver 2008-2009 en Bourgogne aura été digne de ce nom puisque les mois de Décembre à Février, ont eu des températures en dessous des moyennes de saison, surtout pour les mois de Janvier et Février, particulièrement froids (jusqu'à 4°C de moins que les normales de saison).
- ❖ Tout doucement, le printemps s'installe, avec un mois de Mars dans la normale saisonnière. Il faut attendre Avril pour que les températures remontent significativement. Elles vont même dépasser les normales de saisons de presque 2°C et ce, sur l'ensemble des côtes Bourguignonnes. Il faut alors préciser que la remontée des températures n'a pas été homogène et régulière lors de cette période : en effet, sur ces deux mois de printemps, les variations entre les maximales et minimales ont été en dent de scie avec parfois de gros écarts de température d'un jour à l'autre. Il y a ainsi eu pas moins de 8° C d'écart entre deux jours consécutifs de Mai. Cela aura son importance lorsque l'on abordera, ci-après, le cycle végétatif de la vigne à cette période là. Le mois de Juin sera le mois printanier le plus proche des températures de saison, avec une moyenne autour de 18-20°C et lors duquel la variation des températures redevient faible d'un jour à l'autre.
- ❖ Enfin, l'été démarre sous un soleil radieux et les températures estivales perdureront aussi bien en Juillet qu'en Août. Juillet est dans la normale de saison alors que le mois d'Août est supérieur de plus de 3°C aux normales de saison. La Bourgogne revit un été chaud et ensoleillé comparé aux trois derniers qui avaient été plus « chaotiques » en terme de températures, à savoir, plus frais et hétérogènes d'un jour à l'autre.
- ❖ Septembre est dans la lignée de cet été chaud avec des températures moyennes 2°C au-delà des normales de saison. C'est en Octobre seulement que les températures reviennent à leur niveau « classique » ; les vendanges sont alors bien avancées. Les 3 départements Bourguignons auront ainsi tous bénéficié d'un fabuleux été indien.
- ❖ Le millésime est caractérisé par un excédent d'ensoleillement, particulièrement durant les mois de Janvier, Mai, Juin et surtout Août. Juillet est l'exception qui confirme la règle puisque c'est le seul mois qui présente un déficit d'insolation (ciel très souvent orageux). L'année 2009 a donc bénéficié d'un très bon ensoleillement, sensation renforcée par les déficits des étés précédents.



- ❖ Si l'hiver a été froid, il aura également été sec : en effet, Janvier surtout, et Février sont très peu arrosés et finissent même déficitaires. Le printemps ne remonte pas la moyenne, pour preuve, Mars voit son déficit en pluie avoisiner les 50% par rapport aux normales saisonnières. En toute logique, Avril (plus froid et moins ensoleillé) est quant à lui voisin des normales de saison. Durant les mois d'été, la pluie n'est pas tombée très souvent, mais parfois abondamment sous forme de grosses averses orageuses. Cela aura suffi à rendre les mois de Juin et Juillet excédentaires du point de vue de la moyenne Bourguignonne, à la nuance près que les quantités d'eau ont été extrêmement variables d'un département à l'autre : ainsi, il est tombé 2 fois plus d'eau que la normale à Macon en Juin alors que l'Yonne est déficitaire et la Côte d'Or légèrement supérieure la normale. Enfin, Août, Septembre et Octobre ont été secs, confirmant ainsi le caractère très estival de la saison et de l'arrière saison.
- ❖ Grâce aux conditions climatologiques plus que clémentes, et surtout régulières, durant la phase de maturation des raisins, les décisions de dates de récolte ont été plutôt faciles à prendre en 2009. En effet, un été chaud et sec additionné à un régime hydrique équilibré, nous a permis de prendre notre temps afin de récolter des raisins à parfaite maturité. Sans déroger à la règle, nos contrôles de maturité parcellaires ont été déterminants pour l'ordre de récolte de nos parcelles.
- ❖ C'est **début Septembre, le 10 exactement**, que nous avons récolté nos premiers raisins. Le Pinot Noir se ramasse après le Chardonnay car celui-ci voyait son niveau d'acidité chuter assez vite après le 15 septembre. Il fallait donc être prudent à ce niveau là. Tous les raisins, ont bien entendu été passés sur table de tri, mais il faut admettre qu'ils ont été peu nombreux à être écartés. Très vite, nous avons pu constater que la récolte était abondante et que, exception à la règle, la concentration et la richesse des raisins étaient belles et bien là. C'est donc avec des cuves bien remplies que nos vinifications ont débutées tambour battant.

Le Millésime 2009

Le cycle végétatif

2009: Quand Quantité rime avec Qualité

- ❖ La fraîcheur de la deuxième quinzaine de Mars est vite oubliée, dès les premiers jours d'avril, puisque les températures remontent assez largement et que, sans plus attendre, la végétation reprend activement son cycle végétatif. Ainsi, dès le 6 avril, suite à 3 jours aux conditions estivales, les premières pointes vertes apparaissent dans les secteurs les plus précoces de la Côte de Beaune. Puis très rapidement, les premières feuilles étalées apparaissent. Ainsi, le débourrement est atteint le 11 avril pour le chardonnay de la Côte de Beaune et du Mâconnais et le 12 avril pour la plupart des Pinot Noir de Côte d'Or et de Saône et Loire. Nous sommes alors sur des similitudes avec 2005 à ce stade de la pousse de la vigne.
- ❖ L'irrégularité des températures de mai et juin va engendrer une floraison en deux étapes. En effet, le beau temps de fin mai s'accompagnera d'un départ de floraison sur pas mal de parcelles, surtout les plus précoces, lesquelles finiront leur fleur rapidement et sous le soleil. Mais début juin, plus frais, fait non seulement ralentir le départ en floraison, mais va aussi allonger sa durée. Les parcelles les plus tardives peuvent ainsi voir leur floraison un peu plus « mal menée ». Le stade de mi-floraison est donc atteint aux environs des 28-30 mai en Côte de Beaune (pinot et chardonnay) et quelques jours plus tard en Chalonnais et Mâconnais. Il y a ainsi pas mal de similitudes avec 2003 à ce moment précis du cycle végétatif.
- ❖ Le début d'été est marqué par des pluies assez fortes courant juillet (surtout autour du 14 Juillet) et les baies vont alors rapidement se gonfler, atteignant ainsi la fermeture de la grappe aux premiers jours de Juillet. Les jours sans pluie restant néanmoins assez chauds, les décisions d'effeuillage sont donc prises avec parcimonie afin d'éviter tout risque de grillure. A l'inverse, la taille des baies et leur poids nous poussent à effectuer quelques régulations de charge sur les pieds les plus fournis en raisins. Les amas de grappes sont enlevés ainsi que les raisins pris dans les fils de palissage.
- ❖ Au niveau de la pression des maladies cryptogamiques, le Mildiou a été plus actif que l'Oïdium. En effet, les pluies du printemps mêlées aux températures supérieures aux normales saisonnières ont constitué un terrain favorable au champignon. Là encore, l'hétérogénéité des pluies sera pour beaucoup dans les décisions des cadences de traitement. Les choses s'arrangent dès la deuxième moitié de Juillet puisque le soleil et surtout le temps sec reviennent, et pour



longtemps. Les conditions de pression sanitaires sont donc assez minimales durant l'été et nous permettent ainsi de réduire le nombre de traitements et de les espacer significativement.



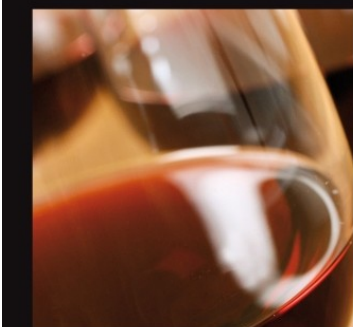
- ❖ Mi-Août, grâce au bel été, la véraison atteint plus de 75% sur l'ensemble de la Bourgogne. Les décalages observés lors de la floraison tendent à se lisser du fait des conditions climatiques vraiment favorables. Ainsi, le stade 100% véraison est atteint dès les premiers jours de septembre. Le feuillage, extrêmement sain, aura alors permis une photosynthèse intense et régulière aussi bien sur le Pinot Noir que sur le Chardonnay, permettant aux 2 cépages de gagner en maturité et en concentration de façon importante.



- ❖ Fin Août : l'état du feuillage est excellent. Aucune parcelle n'a « décroché », et la fin de la maturation peut s'envisager sereinement. Déjà le nombre de grappe et leur taille nous laissent à penser que la récolte sera généreuse, mais comme tout semble très bien mûrir, nous n'avons pas eu à intervenir sur la charge en fruits des ceps. Début Septembre, les sucres s'accumulent vite et du 5 au 15 septembre, même les parcelles les plus tardives rattrapent le cours des choses.



- ❖ On voit alors progressivement se dessiner la grande tendance du millésime, à savoir que tout risque d'être à vendanger en même temps car tout sera mûr simultanément ! Les Chardonnay comme les Pinots et la cote de Beaune comme la cote de Nuits. Même les Hautes Côtes seront plus rapprochées que d'ordinaire au niveau de date de récolte.



- ❖ Pour nous aider à établir un ordre de vendange, nous avons utilisé notre outil d'aide à la décision le plus précis à nos yeux : La dégustation des baies. Nous apprécions ainsi les évolutions de la saveur de la pulpe, de la texture des tanins (de pellicules et de pépins), et de la facilité des composés phénoliques à être extraits (couleur, tanins...).



- ❖ Dès lors les conditions estivales de septembre nous font être prudents quant à nos Chardonnay : certes plus longs à se munir de leurs arômes variétaux, ils montrent toutefois quelques signes de sensibilité à la sur-maturation et se teintent assez vite de dorés à doré-bruns. Ils sont riches en jus, mais les peaux sont fines et donc fragiles, il faut alors veiller à ne pas oxyder les jus à travers les pellicules ; c'est pourquoi nous les cueillons dans un délai assez court. Quant aux Pinots, ils nous laissent une latitude incomparable en terme de récolte : ils n'en finissent pas de mûrir et les tanins de s'enrober dans les pellicules et les pépins. La dégustation des baies montre des arômes variétaux très intenses, les peaux restent bien épaisses alors que les tanins s'y concentrent. De même, les tanins des pépins (bien bruns) ont des saveurs de grillé et de noisette, gage d'une belle maturité.



- ❖ Nos vendanges chez **Corton André ont débuté le 10 Septembre 2009** : les raisins ont une maturité homogène pour le Pinot Noir et l'état sanitaire nous pousse à une certaine souplesse dans le tri et la sélection des raisins. Ils sont mûrs, sains et nombreux !



- ❖ Le Chardonnay est récolté quasiment en même temps car pour lui, le temps presse un peu plus du point de vue maturité. Les pressurages sont tous faits en vendanges entières non foulées avec des cycles courts et des pressions plutôt basses.

- ❖ Les vinifications se sont déroulées dans de très bonnes conditions. La cinétique d'extraction a indéniablement été **LE** facteur déterminant cette année pour l'équilibre des vins rouges.



- ❖ Les vins s'élèvent ensuite paisiblement dans les chais ; nous les avons dégustés dès le mois de décembre 2009 pour nous faire une première idée du millésime :

Les blancs :

vins friands, aux arômes d'agrumes, et assez toniques, ce qui révèle un bel équilibre alcool/acidité. Les degrés naturels sont assez élevés et les terroirs respectés.

Les rouges :

Les robes sont très sombres, et aux belles nuances violines. Le niveau d'acidité est bas et celui des tanins très concentré avec beaucoup de chair ; ainsi, la macération a été conduite de façon à extraire en douceur les tanins tous très mûrs (y compris ceux des pépins) tout en respectant l'harmonie générale. En ce début d'élevage, on retrouve des arômes de fruits frais (fraise, mûre, framboise) et des tanins présents que l'élevage en fût contribuera à enrober.

