

LE MILLESIME 2015

Géraldine GODOT, Directrice Technique

Décembre 2015

2015 est l'un des millésimes les plus précoces de ces dernières années. La météo estivale et sèche nous a permis de récolter des raisins à maturité optimale, mais de nouveau cette année, en petite quantité. Retour sur la genèse d'un millésime, désormais en cave, et qui s'annonce prometteur...

AU FIL DES SAISONS

Après un automne pluvieux, la douceur de l'hiver s'est prolongée par un printemps sec. Ces conditions météo ont permis de bien travailler les sols et de préparer la plantation du bas du Clos de l'Arlot.

Des températures estivales se sont installées à partir du mois d'avril, entrecoupées d'épisodes frais et pluvieux. La vigne s'est développée à un rythme soutenu, avec une pression oïdium dès le début de la campagne. Cette pression a perduré jusqu'en juillet et a nécessité la vigilance et le travail continu de l'équipe pour la contenir.

La floraison a commencé fin mai dans les secteurs précoces de Chardonnay et de Pinot noir, et s'est vite généralisée début juin. La vigne a continué ensuite sa rapide évolution aidée par quelques pluies la 2^{ème} semaine de juin. Le mois de juin s'est avéré être le plus chaud depuis 2003 et a entraîné, sur certaines parcelles, des phénomènes de coulure.

Nous avons observé le début de la véraison mi-juillet, sous des températures supérieures à 35°C. Des pluies salvatrices sont arrivées à la fin du mois, mais la sécheresse, et donc la précocité, est restée malgré tout d'actualité. Août a vu un retour de la pluie et de températures dans la norme.

VENDANGES PRECOCES

L'été chaud et sec a favorisé une bonne maturité des raisins. La vendange, avec le beau temps, fut agréable. Notre équipe, constituée d'une trentaine de vendangeurs, a cueilli les 3 et 4 septembre les raisins Chardonnay et Pinot Beurot, puis du 4 au 9 septembre, les raisins Pinot noir.

Leur état sanitaire était bon. Il y a eu peu de tri, et le rythme de vendange a été rapide. La maturité phénolique était excellente. Les degrés potentiels naturels avoisinaient les 13°. Les grappes saines et aérées ont permis de vinifier en vendanges entières de nombreuses appellations.

Nous avons rapidement constaté que les volumes étaient faibles, avoisinant ceux du millésime 2010. Par rapport au millésime 2014, si les blancs voient leur volume légèrement augmenter, les rouges enregistrent une baisse de 16% en volume avec un rendement moyen de 24 hl/ha.

VINIFICATION ET PREMIERES IMPRESSIONS

Les cuvaisons se sont faites simplement et spontanément. Dès les premiers jours de macération, les jus des rouges ont montré un bon potentiel d'extraction de la couleur et ont dévoilé des notes de fruits. Au fur et à mesure de la fermentation, une structure suave et élégante s'est dessinée. Les pigeages ont été modérés pour façonner les tanins soyeux. Les remontages se sont faits avec aération pour mettre en avant le fruit. Nous avons écoulé au terme de 18-20 jours de cuvaison.

Les blancs ont débuté lentement leur fermentation alcoolique en cuve et l'ont finalisé en fûts. Leur extrême jeunesse laisse déjà deviner la richesse et l'équilibre de ce millésime.

Actuellement en cours d'élevage, tous les vins du millésime 2015 ont désormais besoin de patience pour dévoiler toute leur finesse et subtilité.