

LE MILLÉSIME 2013

Jacques Devauges, Directeur Technique

28 novembre 2013

Par ses aléas météorologiques, 2013 a fait appel à toutes les facettes du métier de vigneron et a nécessité un travail délicat à la vigne. S'il est l'un des plus tardifs depuis les trente dernières années, le millésime 2013 est aussi, grâce à ses faibles rendements, la promesse d'une belle qualité : frais et gourmand sur les jeunes vignes, étonnamment dense, profond et aromatique sur les vieilles vignes.

Au fil des saisons

Les conditions météorologiques difficiles ont clairement eu une répercussion sur le travail dans les vignes. Toute l'équipe de l'Arlot a su s'adapter et proposer des solutions sur mesure pour tirer le meilleur parti de ce millésime délicat.

A la fois frais, pluvieux et peu ensoleillé, le printemps est de la même veine que l'automne et l'hiver. Les conséquences : un débourrement tardif, l'apparition du phénomène de filage (avant floraison, l'inflorescence en croissance voit son développement perturbé et « file » en vrille au lieu de se transformer en fleur) et une pression mildiou et oïdium élevée. Les pluies n'ont pas facilité non plus la campagne de traitement phytosanitaire. Le deuxième traitement a été entièrement réalisé à dos d'hommes tant les sols étaient détrempés et les vignes impraticables en tracteurs. Des conditions difficiles qui ont perturbé la floraison, en particulier à Prémieux où l'on a pu observer une forte coulure.

L'été, chaud et ensoleillé, avec peu de pluie, a été très propice au développement de la vigne. Les raisins épanouis se sont entourés d'une peau épaisse présentant une belle qualité à l'heure des vendanges.

Un mois de septembre instable, frais et à nouveau humide, a permis le développement de la pourriture grise. Malgré un effeuillage réalisé fin juillet, certaines vignes ont été sérieusement touchées.

Vendanges tardives

Les dernières vendanges débutées en octobre en Côte de Nuits remontent à 1984, il y a 29 ans exactement. Cette année, elles se sont déroulées du 2 au 10 octobre (excepté le petit vignoble de Montrecul, récolté le 26 septembre). Débutées par les blancs, puis par les vignes les plus jeunes du Clos des Forêts, les vendanges se sont poursuivies sur notre parcelle de Romanée Saint Vivant à partir du 7 octobre pour finir par les plus vieilles vignes du Clos de l'Arlot et du Clos des Forêts.

Si on note cette année une faible quantité de la récolte, elle est à nuancer. Certes elle diminue de 30% par rapport à une année normale, mais elle augmente de 15% par rapport à la récolte 2012. Par ailleurs, notons que les rendements des Suchots (35hl/ha) et de Romanée Saint Vivant (34hl/ha) correspondent aux attentes habituelles. Les conditions plus difficiles à Prémieux ont en revanche eu des répercussions plus significatives avec des rendements faibles, accentués par un tri drastique des raisins.

Premières impressions de fermentation

Après une vingtaine de jours de fermentations harmonieuses, les rouges sont apparus au décuvage colorés, précis, vifs et nerveux. Construits sur des tanins de qualité, ils présentent de belles matières. Il faudra attendre leur fermentation malolactique au printemps pour en savoir davantage. Quant aux blancs, qui achèvent leurs fermentations alcooliques, on peut noter un très bel équilibre acide, beaucoup de tension, de fraîcheur, et des arômes, pour l'heure, fermentaires francs et nets.

Conclusion

Par son caractère extrême et délicat, 2013 donne plus que toute autre année ses lettres de noblesse à notre métier de vigneron. Grâce à de faibles rendements et au travail sans répit de l'équipe du domaine, 2013 s'annonce comme un beau millésime que nous avons hâte de voir évoluer au cours de l'élevage. Il exprime déjà avec justesse, précision et pureté toutes les nuances de nos différents terroirs.

Flash météo 2013

Automne pluvieux, hiver pluvieux

D'octobre à mars +30% de pluie, -2,8°C et -30% de soleil (par rapport à la moyenne de saison)
Janvier un record : 15 heures d'ensoleillement seulement

Un printemps frais et très pluvieux

4 et 5 mai inondations en Bourgogne
24 et 25 mai vague de froid tardive, même après les saints de glace, +2° C le matin.
Nous avons évité de peu la gelée printanière.

Un été en dents de scie

Juillet et août chaud, ensoleillé, avec peu de pluies
Du 22 au 27 juillet températures caniculaires
Le 23 juillet sur la Côte de Beaune, un orage de grêle a ravagé plus de 1100 ha de vignes.
6 mm de pluie ce même jour à Premeaux.

Septembre frais et humide
15 septembre achèvement tardif des véraisons

Les Vendanges

2 – 10 octobre Vendanges, excepté le petit vignoble de Montrecul, récolté le 26 septembre.

