

LE MILLÉSIME 2009 EN CÔTE D'OR

Un grand millésime

1 - LES DONNÉES METEOROLOGIQUES

Après un hiver long, froid et neigeux, l'installation d'une période chaude et ensoleillée, dès la première quinzaine d'avril, a permis un débourrement (sortie des bourgeons) rapide et homogène avec des dates conformes à la moyenne de ces 15 dernières années, et plus particulièrement proches de celles de 2005.

Les températures moyennes de la fin mai, supérieures à la normale ont initié une floraison rapide des parcelles les plus précoces. Le rafraîchissement intervenu au cours de la première décennie de juin a retardé la floraison des parcelles plus tardives.

En juillet, malgré une impression générale de beau temps, de nombreux orages ont apporté des cumuls d'eau importants pour la saison. Ils étaient parfois accompagnés d'averses de grêle qui ont généré quelques dégâts dans le vignoble, mais qui n'auront, à terme, qu'un impact minime sur la récolte.

Un temps caniculaire, très ensoleillé s'est installé à partir du 10 août et a perduré jusqu'aux vendanges. Les raisins ont ainsi profité de conditions idéales tout au long de la période de maturation.

2 - LES VENDANGES

A la veille des vendanges l'état sanitaire de notre Domaine était exceptionnel.

La qualité des raisins était très homogène sur chaque parcelle, mais également sur chaque pied. Grâce aux excellentes conditions climatiques, les raisins avaient atteint une forte maturité. Ils présentaient une teneur en sucre voisine de 13° naturel (proche de celle des millésimes 2003 et 2005), des pépins mûrs et de bons niveaux d'acidités, avec un niveau d'acide malique faible.

Les vendanges se sont déroulées du 7 au 21 septembre dans d'excellentes conditions climatiques. Comme chaque année, tous les raisins de notre Domaine ont été récoltés à la main en petites caisses de 13 kg afin d'éviter tout tassement ou écrasement. L'état exceptionnel de la récolte a rendu le tri presque inutile.

3 - NOS VINS À L'HEURE ACTUELLE

Les vins rouges ont pratiquement tous terminé leur fermentation malolactique à l'entrée du printemps. Leur couleur est restée vive et soutenue. Ils ont conservé leur générosité aromatique avec des notes éclatantes de fruits rouges et noirs qui ont gagné en pureté. La dimension du millésime se comprend à la mise en bouche avec des vins amples, généreux et charnus. La forte maturité du fruit nous a assuré des tanins une grande qualité. Présents, ils restent sur une rondeur et une suavité qui rendent ce millésime déjà séduisant et très prometteur.

Après fermentation malolactique, les vins blancs confirment leur pureté et leur richesse aromatique. Les terroirs laissent s'exprimer une palette complexe qui va de notes florales à des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Ce millésime de grande maturité, récolté avec précision, exprime une minéralité qui assure le brio et l'équilibre au palais.

Rouges et blancs continuent leur élevage sur lies. La maturité et la typicité sont là et les mises en bouteilles devraient commencer prochainement.

Ce millésime en 9 a tout pour rejoindre ses illustres prédécesseurs 1929, 1949, 1959, 1969, 1989 et 1999.

