

Millésime 2021

Une récolte historiquement basse mais un millésime typiquement Bourguignon.



Un hiver doux et pluvieux :

L'hiver 20-21 est marqué par une alternance de douceur et de temps froid, mais reste, en moyenne, plus doux et plus arrosé que la normale. Après un net rafraîchissement mi-mars, les températures remontent significativement et deviennent même estivales pendant la semaine Pascale (29 mars-3 avril).

Débourrement précoce et Gel d'Avril :

Le cycle végétatif de la vigne est alors brusquement stimulé. En l'espace de quelques jours, certaines parcelles, particulièrement en Chardonnay, atteignent le stade mi-débourrement (tout début avril). C'est alors qu'intervient un changement de temps très brutal, dans la nuit du 5 avril. La descente d'une grande masse d'air polaire provoque d'importantes gelées, en particulier les nuits des 6 au 9 avril. Ces gelées touchent l'ensemble du vignoble mais en général, nous étions au stade bourgeon dans le coton, voire, toute première sortie alors nous avons été moins impactés que les Chardonnay de la Côte de Beaune.

La vigne, choquée par cet épisode violent, met du temps à reprendre le cours de son cycle, d'autant que Mai est globalement plus frais et plus arrosé que la normale. Les contre-bourgeons ne créent pas la surprise : ils ne portent que très peu de fruits. Heureusement, les températures retrouvent des valeurs de saison dès les premiers jours de juin. Elles « s'envolent » même à partir du 8 juin, culminant joyeusement au-dessus des moyennes.

Une floraison rapide :

La floraison s'enclenche alors et se déroule très rapidement, à la faveur du temps chaud et sec, offrant des conditions idéales pour la pollinisation et la formation des futurs fruits. Si le rythme est rapide, la fructification est disparate dans le vignoble selon l'importance des dégâts de gel. Le maintien de températures élevées provoque ensuite une pousse très rapide de la végétation, permettant au millésime 2021 de rattraper une partie du retard pris entre avril et mai.

Un été TRES pluvieux :

De fin juin à début août, nous connaissons un basculement des conditions météorologiques, avec une période pluvieuse. La vigne pousse très rapidement, demandant un travail considérable pour gérer les travaux en vert, la tonte des couverts végétaux et contrer la pression des maladies. Le répit arrive enfin à la mi-août, avec le retour d'un temps durablement sec. Le stade mi-véraison intervient en moyenne autour de la mi-août. Le temps sec et le vent du nord permettent aux raisins de mûrir progressivement.

Cet intermède est de courte durée. La fin août marque le début d'un épisode automnal qui s'éternise jusqu'aux vendanges. Il faut assurer un suivi quotidien des paramètres de maturité technologique, aromatique et phénolique, tout en contournant les obstacles météorologiques pour vendanger à la maturité souhaitée.

Les vendanges se sont déroulées du 25 Septembre au 1^{er} Octobre. Un tri drastique au moment de la vendanges et à l'arrivée en cuverie était nécessaire.

Les Vins

Les vins s'annoncent frais, avec des degrés d'alcool plus faibles que ces dernières années. L'aromatique est précise, avec un fruit très expressif. Le millésime semble propice aux vins de garde. On renoue avec les classiques. Les Vins Blancs s'annoncent avec beaucoup d'éclat et de pureté. Les Vins Rouges s'annoncent précis, digestes et sapides.

Vintage 2021

A historically low harvest but a typical Burgundian vintage.



A mild and rainy winter:

Winter 20-21 was marked by an alternation of mildness and cold weather, but remained, milder and wetter than normal. After a distinct cooling in mid-March, temperatures rise significantly and even become summery during Easter week (March 29-April 3).

Precocious budding and Frost in April :

The vegetative cycle of the vine is then suddenly stimulated. In the space of a few days, certain plots, particularly in Chardonnay, reach the mid-budburst stage (at the very beginning of April). It was then that a very sudden change in the weather occurred on the night of April 5. The descent of a large mass of polar air causes severe frosts, especially on the nights of April 6 to 9. These frosts affect the whole of the vineyard but in general, we were at the stage « bud in cotton », or just first outing, so we were less impacted than the Chardonnays from the Côte de Beaune.

The vine, shocked by this violent episode, took time to start again developing, especially since May was generally cooler and more rainy than normal. The counter-buds do not create surprise: they were oftenly fruitless. Fortunately, temperatures return to seasonal values from the first days of June. They shot up even from June 8, culminating happily above average.

A rapid flowering :

Flowering then begins quickly, thanks to the hot and dry weather, offering ideal conditions for pollination and the formation of future fruits. If the pace is fast, fruiting is disparate in the vineyard depending on the extent of frost damage. The maintenance of high temperatures then causes a very rapid growth of vegetation, allowing the 2021 vintage to make up for part of the delay taken between April and May.

A VERY rainy summer :

From the end of June to the beginning of August, we saw a change in weather conditions, with a rainy period. The vine grows very quickly, requiring considerable work to manage green work, mowing plant cover and countering disease pressure. Respite finally comes in mid-August, with the return of lasting dry weather. The mid-véraison stage occurs on average mid-August. The dry weather and the north wind allow the grapes to ripen gradually. This interlude is short-lived. The end of August marks the beginning of an autumnal episode that drags on until the harvest. It is necessary to ensure daily monitoring of the parameters of technological, aromatic and phenolic maturity, while circumventing meteorological obstacles to harvest at the desired maturity. The harvest took place from September 25th to October 1st. A drastic sorting during the harvest and on arrival in the winery was necessary.

The Wines

The wines promise to be fresh, with lower alcohol levels than in recent years. The aroma is precise, with very expressive fruit. The vintage will be good for ageing. We return to the classics. The White Wines announce themselves with great brilliance and purity. The Red Wines promise to be precise, digestible and sapid.