

Millésime 2022

Béni des Dieux ! Un millésime généreux et prometteur



Un début d'année en fanfare, une pousse sur un rythme effréné :

Après un hiver plus doux et plus sec que les normales de saison, les toutes premières pointes vertes en secteurs précoces sont observées tout début d'avril.

Mi-avril, grâce aux températures estivales et au temps sec qui s'installent durablement, la vigne se développe rapidement. Ecimage et relevage s'enchaînent, au rythme effréné de la pousse, jusqu'à la floraison ! Les températures exceptionnelles de mai lui permettent de se dérouler dans d'excellentes conditions, avec très peu de coulure et peu de millerandage ! La sortie de grappes laisse déjà présager une récolte généreuse et possiblement très précoce !

Des pluies bénéfiques pour la vigne :

La nouaison se fait également avec une quinzaine de jours d'avance, la météo restant au beau fixe. Le manque d'eau nous inquiète car la sécheresse commence à se faire sentir.

Finalement, les précipitations tant attendues arrivent sous forme d'orages qui arrosent inégalement le vignoble du 21 au 25 juin : en 5 jours, il tombe en moyenne 50 mm sur l'ensemble de la Bourgogne, mais les cumuls vont de 20 mm à près de 90 mm selon les secteurs ! Ainsi, les précipitations cumulées de juin sont très supérieures à la normale : la vigne profite bien de ces pluies opportunes qui l'aideront à tenir tout l'été.

Une maturation sous des températures caniculaires:

La maturation se déroule sous des températures caniculaires. Ces conditions favorisent un état sanitaire parfait. L'été connaît 4 épisodes de canicule. Les conséquences sont limitées: la vigne est une plante qui supporte plutôt bien la contrainte hydrique. Néanmoins, les jeunes ceps et les parcelles plantées dans les sols peu profonds ou sableux souffrent davantage.

Les contrôles maturités s'intensifient. Le niveau de sucre progresse bien.

Quelques pluies se manifestent mi-août, permettant à la vigne d'achever sa maturation et de produire du jus.

Les vendanges se sont déroulées du 7 au 15 Septembre. L'état sanitaire des raisins était très bon, peu de tri à effectuer. La table de tri sont essentiellement utilisée pour éliminer les quelques baies sèches. Les rendements en jus sont, malgré une année chaude, très bons. Les moûts sont équilibrés avec des degrés maîtrisés et un joli niveau d'acidité. En rouge, le potentiel qualitatif des composés phénoliques est excellent, laissant entrevoir la possibilité d'un millésime de garde. En rouge comme en blanc, les moûts sont très aromatiques et le début des fermentations est très rapide.

Les Vins

Les vins sont de belle facture avec une jolie concentration et de parfaits équilibres. Ce millésime étonne car malgré les conditions très chaudes, ses arômes de fruits frais et sa jolie vivacité lui ouvrent un bel avenir. 2022 a la finesse des 2019, la concentration des 2020 et la fraîcheur des 2021. Les vins blancs se distinguent par leur rondeur, leur souplesse et leur complexité. Ils sont riches et très expressifs, avec des arômes fruités, présents sans être trop exacerbés. En bouche, des notes de fruits frais et de beaux équilibres préservent la fraîcheur. Les rouges sont très colorés, souples en bouche, avec de belles concentrations. Les vins présentent une structure portée par des tanins doux et une rondeur couplée à une réelle densité. Ils concentrent des arômes gourmands de jolis fruits rouges ou noirs bien mûrs.

Vintage 2022

Blessed by the Gods! A generous and promising vintage.



2022 started with a flourish pace, the growth of the vines with a frantic pace :

After a milder and drier winter than normal for the season, the very first green peaks in early sectors are observed at the very beginning of April.

In mid-April, thanks to the summer temperatures and dry weather that set in for a long time, the vines developed rapidly. Topping and lifting follow one another, at the frantic pace of growth, until flowering! The exceptional temperatures in May allow it to take place in excellent conditions, with very little coulure and little millerandage! The emergence of bunches already suggests a generous and possibly very early harvest!

Beneficial rains for the vines :

The fruit set is also taking place a fortnight in advance, the weather remaining fine. The lack of water worries us because the drought is starting to be felt.

Finally, the long-awaited precipitation arrives in the form of thunderstorms which water the vineyard unevenly from June 21 to 25: in 5 days, an average of 50 mm falls over the whole of Burgundy, but the accumulations range from 20 mm to almost 90 mm depending on the sector! Thus, the cumulative rainfall in June was much higher than normal: the vines benefited from these opportune rains which will help them to hold out all summer.

Maturation under scorching temperatures:

These conditions favor a perfect sanitary state. Summer has 4 episodes of heat wave. The consequences are limited: the vine is a plant that tolerates water stress rather well. However, young vines and plots planted in shallow or sandy soils suffer more.

Maturity controls are intensifying. The sugar level is progressing well.

A few rains occur in mid-August, allowing the vines to complete their maturation and produce juice.

The harvest took place from September 7th to 15th. The sanitary condition of the grapes was very good, with little sorting to be done.

The sorting table is mainly used to eliminate the few dry berries. Juice yields are, despite a hot year, very good. The musts are balanced with controlled degrees and a good level of acidity.

In red, the qualitative potential of the phenolic compounds is excellent, suggesting the possibility of a vintage for laying down. In red as in white, the musts are very aromatic and the start of fermentation is very rapid.

The wines

The wines are beautifully crafted with a nice concentration and perfect balance. This vintage is surprising because despite the very hot conditions, its aromas of fresh fruit and its attractive liveliness open up a bright future for it. 2022 has the finesse of 2019, the concentration of 2020 and the freshness of 2021. **The white wines** are distinguished by their roundness, their suppleness and their complexity. They are rich and very expressive, with fruity aromas, present without being too exacerbated. On the palate, notes of fresh fruit and fine balance preserve the freshness. **The reds** are very colorful, supple on the palate, with good concentrations. The wines present a structure carried by soft tannins and a roundness coupled with a real density. They concentrate gourmet aromas of pretty ripe red or black fruits.