Millésime 2023

Au-delà de nos espérances !

Un début de cycle en douceur :

L'hiver 2022/2023 est plus doux que la moyenne mais l'alternance de jours plus chauds et de jours plus froids que la normale provoque un léger retard du démarrage du cycle végétatif qui s'échelonnera sur les deux premières semaines d'avril. Les toutes premières pointes vertes sont observées le 2 avril sur Chardonnay en zones précoces, puis le 12 avril sur Pinot Noir et Gamay. Dans de nombreuses parcelles, dès le débourrement, on note une certaine hétérogénéité qui se maintiendra jusqu'aux vendanges.

Un Printemps sans catastrophe et de belles sorties de grappes :

Début mai, les conditions deviennent propices à la pousse. Les stades phénologiques s'enchaînent alors à un rythme effréné. Jour après jour, les feuilles s'étalent, offrant enfin au paysage un ton verdoyant… de saison.
A partir du 20 mai, les températures remontent et se maintiennent au-delà des normales saisonnières, ce qui favorise une évolution rapide vers la floraison. Les toutes premières fleurs créent la surprise dès la fin mai. Le stade mi-floraison suit, le 7 juin, annonçant une récolte pour le tout début septembre.
Dans l'ensemble, la fleur se développe dans de très bonnes conditions, avec des températures favorables et un bel ensoleillement. Les orages localisés donnent de l'eau en toute fin de floraison, permettant aux capuchons floraux de tomber et de favoriser la pollinisation par le vent. La sortie de grappes est généreuse et le volume de récolte prometteur. Le printemps s'achève avec un déficit hydrique qui ne se comblera pas de toute la campagne, malgré des orages en juin qui apportent localement des précipitations parfois très importantes (en Côte d'Or notamment, 80 à 140 mm/épisode). Juillet est à l'image de juin, relativement instable : alternance d'orages, de pics de températures jusqu'à 35-36°C et hygrométrie importante. Cette instabilité est propice aux maladies contre lesquelles nous resteront vigilants tout l'été. En secteurs précoces, les premières baies vérées, sont observées entre le 11 et le 18 juillet.
Les températures restent relativement douces, avec une amplitude jour/nuit assez marquée, très bénéfique à la vigne.

Des Vendanges très chaudes :

La maturation se déroule dans des conditions chaudes avec un temps ensoleillé qui permettent une accumulation régulière en sucres. Août, ponctué d'épisodes pluvieux, permet de conserver le potentiel de récolte, avant de s'achever sous un soleil et des températures inhabituels pour la saison.
Les Chardonnay et Aligoté sont magnifiques. L'attention se porte davantage sur le Pinot Noir, plus sensible à la chaleur. Il nécessite un tri soigné, à la parcelle comme à l'entrée de la cave, pour supprimer les baies échaudées ou flétries, alors que l'état sanitaire est excellent. **Les vendanges se sont déroulées du 13 au 21 Septembre** avec un tri décisif dans la continuité d'un travail rigoureux à la vigne avec un ébourgeonnage sévère.
Une fois lancées, les vinifications emplissent les caves de senteurs gourmandes. Les fermentations se déroulent bien et, après quelques semaines, on commence à distinguer à la dégustation les différents profils qui se dessinent.

Les Vins

Rouges comme blancs, les vins de ce millésime 2023 s'annoncent expressifs, avec de jolis arômes. Les vins blancs sont très expressifs avec des nez d'un fruité intense dominé par des notes de fruits blancs bien mûrs. Bien équilibrés, ils sont souples et d'une grande élégance. Grâce à leur finale gourmande, ils sont déjà appréciables dès leur jeunesse. 2023, une très belle année qui rime avec plaisir. Les rouges sont également très aromatiques, marqués essentiellement par des arômes de fruits rouges frais et d'agréables notes florales. Leur bouche dense et corpulente est dotée d'une belle structure soyeuse et d'une finale souple et persistante.

Vintage 2023

Beyond our expectations !

A gentle start :

Winter 2022/2023 is milder than average, but the alternation of warmer and colder days than normal causes a slight delay in the start of the growing cycle, which will be spread over the first two weeks of April. The very first green tips are observed on April 2 on Chardonnay in early areas, then on April 12 on Pinot Noir and Gamay. In many plots, from bud break, there is a certain heterogeneity that will continue until the harvest.

A Spring without disaster and beautiful grape clusters emerging:

At the beginning of May, the conditions become favorable for growth. The phenological stages then follow one another at a frantic pace. Day after day, the leaves spread out, finally giving the landscape a green tone... of the season.
From May 20, temperatures rise and remain above seasonal norms, which favors a rapid evolution towards flowering. The very first flowers create a surprise from the end of May. The mid-flowering stage follows, on June 7, announcing a harvest for the very beginning of September.
Overall, the flower develops in very good conditions, with favorable temperatures and beautiful sunshine. Localized storms provide water at the very end of flowering, allowing the floral hoods to fall and favor pollination by the wind. The grape clusters emerge generously and the harvest volume is promising. Spring ends with a water deficit that will not be filled throughout the campaign, despite storms in June that locally bring sometimes very significant precipitation (in Côte d'Or in particular, 80 to 140 mm/episode). July is like June, relatively unstable: alternating storms, temperature peaks up to 35-36°C and high humidity. This instability is conducive to diseases against which we will remain vigilant all summer. In early sectors, the first ripening berries are observed between July 11 and 18. Temperatures remain relatively mild, with a fairly marked day/night amplitude, very beneficial to the vines.

Very hot harvests:

The maturation takes place in hot conditions with sunny weather that allows a regular accumulation of sugars. August, punctuated by rainy episodes, allows the harvest potential to be preserved, before ending under unusual sunshine and temperatures for the season.
The Chardonnay and Aligoté are magnificent. Attention is focused more on the Pinot Noir, more sensitive to heat. It requires careful sorting, at the plot as well as at the entrance to the cellar, to remove scalded or wilted berries, while the health status is excellent. **The harvest took place from September 13 to 21** with a decisive sorting in the continuity of rigorous work in the vineyard with severe disbudding.
Once launched, the vinifications fill the cellars with gourmet scents. The fermentations are going well and, after a few weeks, we begin to distinguish the different profiles that are emerging during tasting.

Wines

Reds and whites alike, the wines of this 2023 vintage promise to be expressive, with lovely aromas. The **white wines** are very expressive with intense fruity noses dominated by notes of ripe white fruits. Well-balanced, they are supple and very elegant. Thanks to their gourmet finish, they are already enjoyable in their youth. 2023, a very good year that rhymes with pleasure. The **reds** are also very aromatic, marked mainly by aromas of fresh red fruits and pleasant floral notes. Their dense and full-bodied palate has a beautiful silky structure and a supple and persistent finish.