



Nouvelle vigne en Juillet

MILLESIME 2003



Nouvelle vigne en Août

Repères Climatiques annuels :

Débourrement : 01 avril

Floraison : 27 juin

Vendanges vertes : 08 juillet

Véraison : début juillet

Vendanges : 27 août

Résumé

Concernant la climatologie de cette année, elle fût pour le moins atypique.

Repos Végétatif

Nous avons commencé ce millésime 2003 par un hiver en deux teintes. Une période de début octobre à début janvier de douceur suivie d'une période de janvier à fin février de froid intense et sec avec des températures de moins 10° pendant une longue période. La sécheresse a commencé dès février avec des déficits de précipitations qui se sont poursuivis jusqu'à fin septembre.

Reprise de végétation

Un mois de mars chaud et sec accélère la reprise de la végétation.

Début avril, l'apparition d'un temps plus froid bloque l'évolution de la végétation causant des dégâts de gel sur tous les vignobles à des degrés variables allant de quelques bourgeons à 100 %. La fin du mois d'avril a été très chaude faisant évoluer la végétation de façon spectaculaire, le niveau

de développement est d'environ une semaine en avance par rapport à une année normale.

L'été

Le reste de la saison s'est déroulé par temps chaud et sec que tous nous avons subi accentuant l'avance de végétation sans toutefois que la vigne ne souffre de la sécheresse. L'évolution des raisins a été elle aussi spectaculaire, la maturité a été atteinte très vite surprenant les viticulteurs. J'avais, dans un premier temps, prévu les vendanges le 06 septembre, puis je me suis ravisé pensant au 03 septembre puis le 01 pour débiter le 27 août. Le phénomène qui a contribué à cette précocité, mettant à mal « la règle des 100 jours », est dû à une concentration des sucres par évaporation donnant des baies très sucrées avec des peaux déjà détendues ; à ce phénomène se rajouta une chute rapide des acidités. Dans cette ambiance de forte chaleur il y avait des risques de dégradation rapide en cas d'orage ou de mauvais temps persistant.

Les vendanges

Les vendanges n'ont duré que 5 jours confirmant ainsi mes estimations de petite récolte prévisible. La chaleur encore présente pendant ces vendanges nous incita à louer un camion frigorifique afin de rentrer la

vendange dans les meilleures conditions possibles.

La vinification

La vinification d'une année si précoce est assez délicate et ce millésime sera plus que les autres « le millésime des vinificateurs ».

Les vins sont en cave, confirmant les petits rendements qui sont environ inférieurs de 40% aux rendements autorisés, Ce millésime est un millésime d'hédoniste au fruité extraordinaire, à l'intensité colorante soutenue et aux tanins bien présents aujourd'hui, qui vont se fondre et s'affiner en cours d'élevage.

Voici en quelques mots présenté le nouveau-né.

Le 30/11/2003

Philippe Drouhin

