



## Millésime 2004



### Repères annuels : Climatiques

Débourrement : 25 avril  
Floraison : 10 juin  
Vendanges vertes : fin juillet  
Véraison : 06 août  
Vendanges : 24 septembre

### Résumé

Si la campagne 2003 fut caractérisée par la canicule, 2004 est avant tout marquée par un été particulièrement maussade, relativement pluvieux et peu ensoleillé. Fort heureusement, septembre avec des conditions estivales conclut magnifiquement cette campagne viticole.

### Repos végétatif :

Aucun coup de froid sévère n'est enregistré, janvier et février se singularisent par des températures très douces pour la saison.

### Période végétative :

**Mars** débute dans la fraîcheur avec des températures très en dessous des normales et des gelées fréquentes. En **avril**, les températures sont proches des normales.

**Mai**, les températures sont très contrastées avec tantôt des conditions estivales, tantôt presque hivernales.

La pluviosité est déficitaire sur l'ensemble de la région. Début **juin** et fin juin les températures avoisinent les 30°. Le manque d'eau se poursuit avec un déficit mensuel de 10 à 30 mm.

Alors que juin nous laissait entrevoir un été agréable, juillet a refroidi nos espoirs. La première quinzaine de **juillet** est fraîche avec des minimales qui ne dépassent pas les 9°. Dans le même temps, des épisodes orageux fréquents, localement dévastateurs se produisent. Sur ce mois, le soleil s'est montré très timide. **Août** est particulièrement maussade avec des températures relativement fraîches et une pluviosité supérieure à la normale. Les hauteurs d'eau sont 2 à 3 fois supérieures aux moyennes saisonnières. L'ensoleillement est largement déficitaire. Début **septembre** les températures remontent pour devenir estivales. Les températures approchent les 30°. L'ensoleillement est très généreux avec un excédent de 40 heures.

*Extrait du bulletin du service de la protection des végétaux.*

### La récolte :

Après un travail très rigoureux durant l'été avec un effeuillage en juillet, des vendanges vertes fin juillet pour éclaircir et aérer les ceps et début septembre pour éliminer les raisins ayant déjà des foyers de pourriture grise, la vendange commença le 24 septembre. Le tri des raisins a été très rigoureux et c'est environ 10% de la récolte qui se voit éliminée. Une fois cette vendange saine dans les cuves la vinification a pu avoir lieu sans difficulté particulière bien que ce soit toujours une période

d'attention quotidienne, de décision stratégique irrévocable et de stress intense.

### Estimation qualitative :

Après deux millésimes quelque peu atypiques, 2004 revient sur la typicité « Pinot Noir », sa couleur est soutenue sans être intense avec une belle profondeur. Ce millésime est comme nous l'aimons tous quand il s'agit de ce cépage, très aromatique dans les palettes de fruits rouges ou même noirs sur certaines appellations des tanins présents mais fins. Je vous conseille de profiter de cette typicité en consommant ces 2004 entre 3 et 5 ans pour les villages et les 1<sup>ers</sup> Crûs et entre 5 et 8 ans pour les Grands Crûs.