



Août 2006 avant vendange verte

Année 2006



Août 2006 après vendange verte

Repères Climatologiques annuels :

Débourrement : 25 avril

Floraison : 15 juin

Vendanges vertes : semaine : 30 et 34

Véraison : 10 août

Vendanges : 22 septembre

Résumé

La campagne 2005-2006 se caractérise par un hiver rigoureux accompagné de nombreuses chutes de neige puis par une succession de séquences climatiques très contrastées avec des fluctuations brutales des températures et des précipitations.

Repos végétatif

D'octobre à mars. De début octobre à mi-novembre, les températures sont douces notamment fin octobre avec des valeurs 5 à 6° au-dessus des normales. Le froid s'installe à partir de mi-novembre avec les premières chutes de neige. En décembre le froid est intense de même qu'en janvier, février et début mars. Outre le froid, l'hiver est marqué par plus de 20 jours de neige dont la dernière chute exceptionnelle début Mars de près de 40 cm.

Période végétative

A partir de mi-avril les températures remontent et demeurent supérieures aux normales, les premiers jours de juin sont froids. Au niveau pluviométrie, avril est globalement bien arrosé, mai est particulièrement pluvieux. A

partir de mi-juin les températures deviennent estivales, la chaleur se poursuit juillet et devient caniculaire. Cette canicule se termine par une période orageuse occasionnant quelques dégâts de grêle notamment sur les communes de Gevrey Chambertin Morey st Denis et Chambolle Musigny.

Sans transition le mois d'août est froid et maussade. Les températures durant tout le mois sont inférieures de 2 à 4° aux normales. La pluviosité est abondante.

Septembre les températures redeviennent estivales (25 à 30° du 03 au 07 septembre), même si elles fléchissent légèrement à partir de mi-septembre, elle restent supérieur aux normales jusqu'à la fin du mois et en octobre.

Extrait du bulletin du service de la protection des végétaux

La récolte :

Le 22 septembre les vendanges ont commencé dans des conditions optimum, beau temps et chaleur relative ont permis de rentrer les raisins dans d'excellentes conditions. La qualité de la vendange est bonne avec quelques foyers de botrytis qui grâce au travail rigoureux dans le vignoble durant la saison sont très limités. Le tri rigoureux a permis d'encuver les meilleures baies.

La vinification, comme chaque année est une période d'intense

concentration et d'une attention de tout les instants afin d'extraire le meilleur. Cette année une vigilance supplémentaire était nécessaire pour ces raisins qui ont connu un climat difficile, la grêle et étant légèrement botrytisés. Après trois semaines de vinification, les vins sont dans les tonneaux pour un élevage rigoureux dans le silence et la fraîcheur de nos caves.

Estimation qualitative :

Ce millésime 2006 comme le millésime 2004 est un millésime de « viticulteur » dont la qualité sera très hétérogène en fonction des domaines mais capable de donner de grandes satisfactions. Aujourd'hui il est trop tôt et même peut-être hasardeux pour donner un avis définitif ou pour faire une comparaison avec d'autres millésimes mais je pense que nous pourrions le comparer avec 2004 ou 2001.

A revoir en fin d'élevage et a confirmer.