



LES MILLÉSIMES

ANNÉE 2010

Repères climatiques annuels

Débourrement : 20 Avril

Floraison : 20 Juin

Début véraison : 7 Août

Vendanges : 23 Septembre

- Automne doux et hiver rude -

L'automne 2009 a été doux et pluvieux avec des températures et des cumuls d'eau supérieurs aux normales saisonnières d'octobre à décembre. Jusqu'au 13 décembre, on ne note quasiment pas un jour de gel. Ces conditions laissent penser que la vigne n'a pas reçu de signal et ne se situait pas en sève descendante. C'est dans cet état très réceptif et non préparée que la vigne subit, sur des bois et des bourgeons humidifiés, cette brève et brutale descente de température dans la nuit du 19 au 20 décembre. Il est enregistré -15°C à -24°C, cette chute des températures très rapide et brutale (de -5° à -20° en 10 heures) a provoqué d'importants dégâts de gel d'hiver sur les ceps qui ne repousseront pas au printemps. Dès le 21 décembre, les températures repassent en positif.



Janvier et Février ont été marqués par un long épisode de gel - 39 jours - et de nombreux épisodes neigeux, normal pour la saison. La **fin d'hiver**, mars et avril ont été largement arrosés avec des cumuls d'eau souvent supérieurs à la normale.

Malgré de belles journées ensoleillées, la fraîcheur a prédominé le Printemps ne favorisant pas la reprise de végétation. Fin avril des conditions quasi-estivales ont favorisé une évolution fulgurante de la vigne qui ne durera pas, mai est marqué par une succession de périodes chaudes et sèches puis froides et humides la végétation s'en ressent.

Restera dans les annales, d'après Météo France, l'ensoleillement est parmi les plus faibles depuis 60 ans (déficit de 80-90 heures). Heureusement début juin les températures redeviennent de saison apportant avec elles les périodes pluvio-orageuses, la pousse est soutenue et la fleur commence le 11 juin dans de bonnes conditions.

ANNÉE 2010...

Malheureusement durant la fleur une semaine maussade marquée par des épisodes pluvieux répétitifs (cumul de 27 à 65 mm) et des températures basses nous laisse présager une fin de floraison difficile et probablement une coulure importante..

- Juin à Septembre -

Et début juillet furent marqués par une vague de chaleur favorisant la pousse de la vigne et son développement normal. Cette période de 3 semaines consécutives de temps estival va se terminer par des périodes orageuses apportant suivant les secteurs des cumuls d'eau parfois très importants.. Cette période orageuse se termine en cette fin de juillet début août sur une baisse des températures d'une dizaine de degrés qui se maintiennent à 4 à 5° en dessous des normales saisonnières. Le processus de maturation s'enclenche donc dans des conditions difficiles, tout le mois d'août est maussade et frais à part quelques belles journées estivales. Septembre continue suivant le même schéma. Heureusement grâce à des raisins très mirrands et à des volumes restreints nous arrivons à la date des vendanges avec des maturités plus que satisfaisantes. Il faut néanmoins bien surveiller l'ordre des parcelles à vendanger car d'une parcelle à l'autre il peut y avoir une différence de maturité importante.

Concernant les vendanges, elles ont commencé le 23 septembre par un temps pluvieux et très froid, heureusement qui ne durera pas sans pour autant laisser la place au soleil.

- Vendanges et vinification -

La récolte est très saine d'une excellente maturité

Malheureusement, les volumes de raisin laisse présager des rendements largement inférieurs à la normale.

La vinification s'est déroulée sans problème particulier les raisins présentaient un bon équilibre sucre/acide les extractions bien que jamais faciles furent correctes et les fermentations tranquilles et régulières.. Ce n'était néanmoins pas des vacances et une surveillance de tous les instants était comme tous les ans nécessaire.

Comme prévu, les rendements à la décuaison furent très en deçà du rendement normal qui varie suivant les appellations entre **1/3 et moitié en moins**. Heureusement que la qualité vient nous consoler de ces petits rendements.

Au regard des **premières dégustation**, il semble que ce millésime soit très bien équilibré, d'une grande pureté et finesse avec un fruité très mûr presque confituré dans le sens noble de ce terme. Cette qualité nous l'espérons tous, va se confirmer durant l'élevage.

