



DOMAINE DROUHIN-LAROZE  
GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCE

## LES MILLÉSIMES

# Année 2019

### REPÈRES ANNUELS

DÉBOURREMENT :	<i>Mi-avril</i>
FLORAISON :	<i>Du 10 au 20 juin</i>
DÉBUT DES VENDANGES	<i>13 septembre</i>
FIN DES VENDANGES	<i>22 septembre</i>

### CLIMATOLOGIE

#### Automne / Hiver 2019

Un automne synonyme de douceur et températures élevées : elles seront en moyenne supérieures de 2.7° par rapport à la normale. L'automne-hiver 2018/2019 se distingue ainsi comme étant le plus chaud de ces 25 dernières années. Le gel ne fera donc pas partie des intempéries de cette période ; seules quelques notes de froid extrême sont relevées en janvier, qui a connu des températures négatives pendant une dizaine de jours (-4.8°).



#### Saison 2019

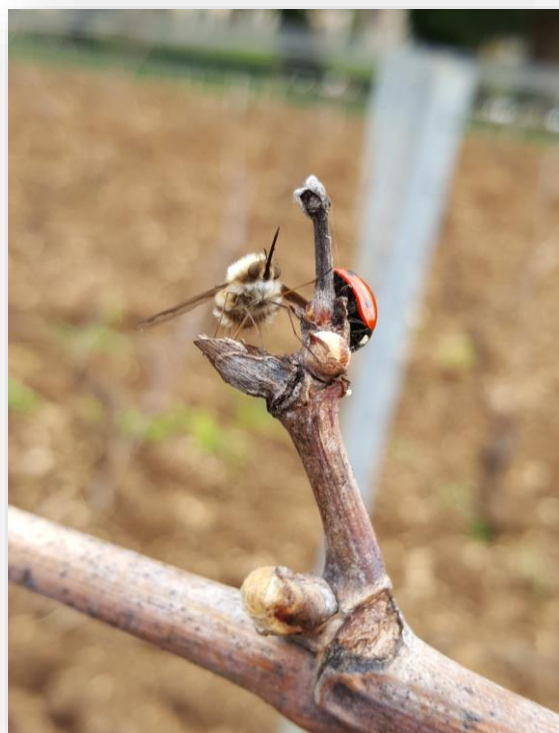
Les vignes montrent leurs premiers signes d'activité dès la deuxième quinzaine de février. Fort heureusement, le retour de la fraîcheur évitera un débourrement ultra précoce.





Mais le mois d'avril débute sur des températures plus douces qui accéléreront la reprise. Un terrain propice au démarrage du débournement qui s'effectuera une quinzaine de jours plus tard, autour de la mi-avril. Le long de la Côte, les vignes ne connaissent pas les mêmes signes de débournement (de pointe verte à une feuille étalée), mais il sera partout généralisé.

Le gel n'épargnera malheureusement pas ce mois d'avril qui connaîtra deux épisodes dont un particulièrement destructeur le 5 avril. Son impact est différent selon les parcelles, comme nous le prouvent les débournements irréguliers et les conséquences sur le développement des inflorescences.



La douceur caractérise néanmoins la fin du mois d'avril et ouvre la voie à une pousse intense.

Le retour des températures basses au début du mois de mai paralyse à nouveau les vignes. Ce n'est seulement qu'autour du 15 mai que l'on pourra voir les stades évoluer. Dès lors, la pousse devient très active et la floraison s'engage sur les parcelles précoces.

La pleine fleur est d'abord atteinte sur les parcelles de Chardonnay le 10 juin. En comparaison, les Pinot noirs débutent à cette période leur floraison, qui se terminera le 20 juin. Les fortes chaleurs de la fin du mois de juin accéléreront indéniablement le processus de pousse, mais également celui du grossissement des baies.





Sur de nombreuses parcelles, le mois de juillet enregistre des phénomènes de coulure et de millerandage. Ils sont la conséquence d'une floraison effectuée lors d'une période orageuse et fraîche. Un doux climat qui sera vite remplacé, dès la mi-juillet, par une chaleur et un vent venant accentuer le phénomène de sécheresse, qui mènera à un ralentissement net de la pousse.

La véraison est le phénomène principal du mois d'août : elle atteint les 50% à 80% après les pluies de la première décade.

La véraison se termine ainsi au début du mois de septembre.

Désormais il faut déterminer la date de la vendange qui semble être un choix délicat au vu des nombreux facteurs à prendre en compte : la charge variable, l'âge des vignes, le passage de la floraison étalée et la sécheresse. Il faut également considérer le contexte dans lequel ces derniers interviennent : une ambiance très chaude et sèche ralentissant la maturité phénolique, favorisant la chute de l'acidité et de la concentration en sucre par évaporation.

**Enfin le point de départ de la récolte est fixé au 10-12 septembre.**





## VENDANGES 2019

Le soleil accompagne les vendangeurs lors de cette récolte 2019 qui se déroulera par un temps sec et chaud. L'état sanitaire et la qualité de cette vendange sont exceptionnels, tout autant que les degrés naturels potentiels historiquement hauts, variant de 13.5° à plus de 14.5°. Une qualité qui se paye au profit d'une moindre quantité puisque les rendements hectolitre par hectare sont faibles avec un déficit variant de 20% à 45%.



Cette vendange chaude oblige le vinificateur à réitérer le combat mené en 2018 : celui contre les calories, afin d'encuver cette magnifique vendange dans des conditions optimales pour une macération et un travail de la vendange sereins. Pour la couleur comme pour les tannins, les extractions se déroulent aisément, ce qui n'est pas surprenant compte tenu du rapport peau/jus. Une attention plus particulière est cependant nécessaire pour les départs de fermentation ; on ne peut écarter les risques liés à ce processus étant donné le taux de sucres naturel présent dans cette vendange. Comme chaque année, il est indispensable de surveiller avec soin chaque étape de la vinification, et notamment veiller à la bonne finition de la fermentation alcoolique de chaque cuvée.

### *Notes de dégustation*

À l'heure où nous écrivons ces lignes, la fermentation malolactique est terminée et les vins s'élèvent paisiblement en fûts de chêne dans nos caves depuis déjà 8 mois. Au regard des dégustations sur fût, il semble que rendements faibles riment à nouveau avec excellente qualité.

*Un grand millésime en perspective qui confirmera certainement ses qualités tout au long de ses 18 mois d'élevage en fût.*

