



DOMAINE DROUHIN-LAROZE  
GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCE

## LES MILLÉSIMES

# Année 2020

### REPÈRES ANNUELS

DÉBUT DU DÉBOURREMENT : 1<sup>ER</sup> AVRIL,

FIN DU REPOS HIVERNAL DANS LES VIGNES.

FLORAISON : DU 23 AU 31 MAI.

VENDANGES : DU 26 AOÛT AU 5 SEPTEMBRE.

### CLIMATOLOGIE

#### Automne-hiver 2019/2020 :

La douceur comme maître mot pour cet automne/hiver 2019/2020 qui devient, comme l'année précédente, l'hiver le plus chaud de ces 25 dernières années avec une température supérieure de 1,3 degrés par rapport à la normale ! Seulement 7 journées ont été soumises à des températures négatives avec un minimum de -4.8°C. Néanmoins cette année se différenciera de 2019 par un statut hydrique satisfaisant pour un début de campagne.



Studio Morfaux

## Saison 2020

Dès la fin février, les vignes affichent les prémices d'une reprise d'activité. Cependant, il faudra attendre mi-mars pour un réel démarrage d'activité qui ressemble alors à celui de 2017, une année référence en termes de précocité.





**Le mois d'avril** connaît des températures fraîches qui ralentissent le rythme végétatif, laissant le temps au stade « éclatement du bourgeon » de dominer cette période. Après ce répit, les températures grimpent jusqu'à avoisiner les 25°C, et à la mi-avril les bourgeons se sont déjà transformés en 4-5 feuilles en une semaine seulement. Une précocité inédite qui se poursuit **sur la deuxième période d'avril**, toujours synonyme de développement effréné.

Des pluies combinées à de fortes chaleurs prolongeront cette vitesse exceptionnelle de développement sur **le début du mois de mai**. Ainsi, en moins d'une semaine ces conditions estivales donneront lieu à une apparition des premières fleurs dès **la fin du mois de mai**. Cette progression sans précédent laisse présager des vendanges extrêmement précoces.



Studio Morfaux

**En juin**, les baies grossissent à vue d'œil ! Les températures remontent au milieu du mois, ce qui accélère à nouveau le rythme de développement des vignes. Celles-ci auront atteint le stade de la fermeture de la grappe dès la fin du mois.

**Le début du mois de juillet** accueille les premières baies verrées qui au milieu du mois auront atteint 20 à 30% de leur véraison. Encore une preuve que l'année 2020 se positionne en leader incontesté en terme de précocité.

L'absence de pluie et les fortes chaleurs du mois d'août n'entravent en rien l'avancée de la maturité qui donne lieu, comme promis, aux premiers coups de sécateur en Côte de Nuits **autour du 20 août**.



Au-delà de son caractère précoce et chaud, cette saison aura également été marquée par un déficit hydrique extrêmement important (200mm) et des périodes caniculaires successives : du 19 juillet au 1er août avec une température maximale de 39°C constatée le 31 juillet et du 5 au 15 août.

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





## Récolte 2020

Les vendanges démarrent le 26 août en pleine période de contraintes visant à freiner la propagation du COVID19. Malgré cela, l'équipe fidèle de vendangeurs du Domaine profitera de conditions estivales pendant toute la durée de la récolte. Cette dernière présente une qualité exceptionnelle cependant marquée par un faible volume, inférieur de 20 à 45% par rapport à celui de 2019 - millésime déjà très restreint en volume. Plusieurs raisons expliquent cette baisse de volume : d'abord une coulure survenue lors d'un épisode de froid du 11 au 16 mai en période de préfloraison mais aussi les nombreux épisodes caniculaires qui ont entraîné un phénomène d'évaporation du jus à l'intérieur des baies.

Un faible rendement qui, associé à la structure millerandée et concentrée des raisins, promet un potentiel qualitatif exceptionnel ! Mais cette qualité ne se gagnera pas sans combat puisque comme en 2018 et 2019, le vinificateur devra être extrêmement vigilant à la rentrée des raisins sous ce climat chaud de fin août. Un travail minutieux permettra d'encuver cette magnifique vendange dans des conditions optimales pour une macération et un travail de la vendange serein. En ce qui concerne la couleur et les tannins, l'extraction se déroule avec une certaine fluidité non surprenante compte-tenu du rapport entre la peau et le jus.



Studio Morfaux





## Notes de dégustation

Le 1er Octobre 2021,

« 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 1 an.

Les premières dégustations sur fûts révèlent une exceptionnelle densité et richesse pour ce Millésime 2020. Au sein d'une structure aromatique veloutée et puissante se dégage une légère fraîcheur, qui restera discrète tout au long de la dégustation. Au cours des dégustations sur fûts, les vins se révèlent gourmands et puissants accompagnés de notes épicées, de fragrances pâtisseries et d'une harmonieuse palette aromatique autour des fruits noirs.

Nous avons hâte de percevoir définitivement le résultat de cette année solaire et exceptionnellement précoce au moment de la mise en bouteilles - février 2022 ! » Famille Drouhin

