



DOMAINE DROUHIN-LAROZE

GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCE

ACTUALITÉS

#MILLÉSIME #ANNEECLIMATIQUE

MILLÉSIME 2022

Retour de la générosité!



Lavaut-St-Jacques - Studio Morfaux – Gevrey-Chambertin

CLIMATOLOGIE

Automne-hiver 2021/2022 proche des normales de saison.

Avec des températures moyennes de 6,3°C, la période de octobre à mars se situe dans la moyenne. Même si des températures négatives sont plus régulièrement notées que lors des deux précédents hivers. Sur la période, c'est janvier qui reste le plus froid (-1°C en moyenne). Février contraste avec son excès de douceur (+2°C en moyenne).

La douceur constatée en février se maintient sur Mars, additionnée d'un déficit net en pluviométrie. Le début du mois d'avril est frais, voire froid, avec une masse d'air en provenance du nord qui fait chuter les températures sur toute la Bourgogne : **les vignerons doivent une nouvelle fois lutter contre 4 nuits de gel, entre le 3 et le 11 avril. Le pire est à craindre!**

REPÈRES ANNUELS

—
FLORAISON :

du 20 au 26 Mai,

VENDANGES :

du 1er au 10 septembre,

FIN VINIFICATION :

14 octobre.



MILLÉSIME 2022

CLIMATOLOGIE - SUITE

Printemps – Été 2022

Heureusement, si dans les secteurs précoces des dégâts sont à déplorer, la situation est bien moins grave qu'en 2021, grâce notamment au débourrement, plus tardif que ces dernières années. De plus, les températures remontent immédiatement, au-delà des normales saisonnières, ce qui permet à la vigne de redémarrer rapidement et de développer des contre-bourgeons fructifères. La pluie se fait toujours rare sur ce début de printemps.

Une pousse sur un rythme effréné

Mi-avril, grâce aux températures estivales et au temps sec qui s'installent durablement, la vigne se développe rapidement. Ecimage et relevage s'enchaînent, au rythme effréné de la pousse! Seul le secteur Gevrey-Brochon-Fixin bénéficie d'une vague pluvio-orageuse salvatrice début Mai avec des précipitations importantes (31 mm). A partir du 19 mai, place à la floraison avec deux semaines d'avance sur la moyenne! Les températures exceptionnelles de mai lui permettent de se dérouler dans d'excellentes conditions, avec très peu de coulure et peu de millerandage ! La sortie de grappes laisse déjà présager une récolte généreuse et possiblement très précoce ! La nouaison se fait également avec une quinzaine de jours d'avance, la météo restant au beau fixe. Le manque d'eau inquiète les vignerons, car la sécheresse commence à se faire sentir!

Des pluies bénéfiques pour la vigne

Heureusement, la région est traversée par des vagues successives pluvio-orageuses qui arrosent inégalement le vignoble du 21 au 25 juin : en 5 jours!

Gevrey-Chambertin sera touché violemment le 22 juin par une pluie torrentielle avec plus de 100 mm cumulé en 45 minutes! Des ravinements et d'importantes inondations sont à constater, mais ces orages ont apporté une eau précieuse particulièrement à ce stade crucial de la saison.



Juillet-août marqués par la sécheresse.

4 pics de chaleur interviennent ensuite entre le 10 et le 25 juillet, dont le plus intense se produit du 15 au 19, avec des chaleurs accablantes! Août est également ponctué d'épisodes de chaleur, en début de mois jusqu'au 4, puis du 8 au 13 et enfin les 24, 25 et 29 août.

Les conséquences sont limitées : la vigne est une plante qui supporte plutôt bien la contrainte hydrique. Néanmoins, les jeunes ceps et les parcelles plantées dans les sols peu profonds ou sableux souffrent davantage.

Les contrôles maturités s'intensifient. Le niveau de sucre progresse bien, même si l'on note, première quinzaine d'août, une évolution moins marquée dans certaines vignes. C'est le signe d'un certain stress hydrique. Cette disparité se retrouvera au moment des vendanges.

Les vignerons préparent les vendanges, tout en attendant la pluie. Celle-ci se manifeste mi-août, permettant à la vigne d'achever sa maturation et de produire du jus.

L'été 2022 se classe au deuxième rang des étés les plus chauds depuis 1947, après 2003.

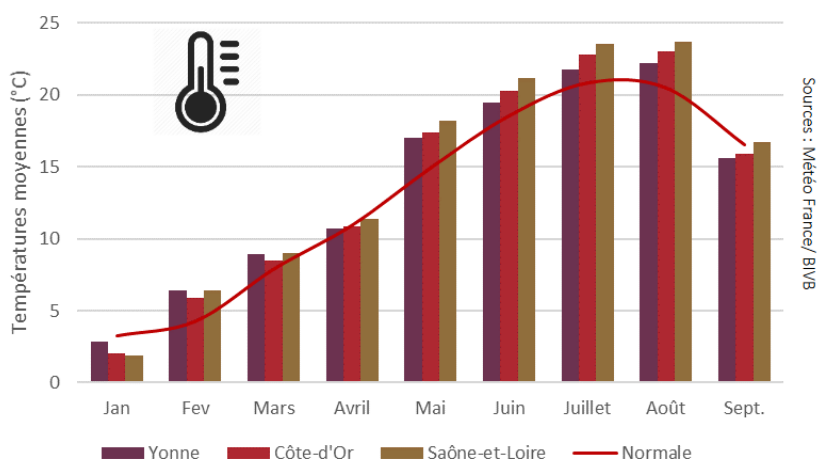
Enfin, si les températures moyennes de septembre sont proches des normales, le mois est divisé en deux avec une première quinzaine estivale et une seconde plus fraîche.



RELEVÉS MÉTÉO

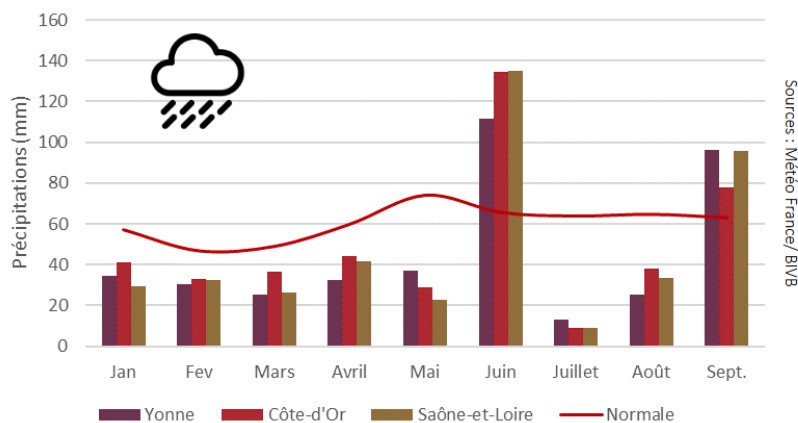
CLIMATOLOGIE : 2022 EST L'ANNÉE DE TOUS LES RECORDS ...

Températures moyennes mensuelles (°C) - Bourgogne 2022
Comparaison à la normale* par département



Températures : Le constat est rapide : depuis février, chaque mois la température moyenne a été supérieure aux normales. Ceci faisant de **2022, l'année la plus chaude depuis l'existence des relevés météo.**

Précipitations moyennes mensuelles (mm) – Bourgogne 2022
Comparaison à la normale* par département



Précipitations : Le déficit pluviométrique s'accroît au fil des mois de janvier à mai. Le déficit moyen atteint 42 % à la fin mai. A contrario, le mois de **juin est particulièrement bien arrosé puisqu'il tombe quasiment le double de la normale.** Néanmoins, sur la période de janvier à septembre, le cumul de précipitations reste déficitaire de 21.5 % en moyenne.

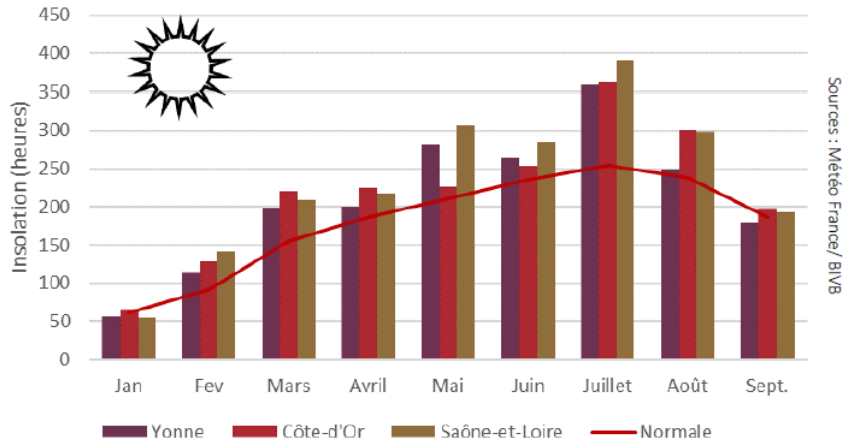
* A partir de cette année, les « normales de saison » changent. Elles sont désormais calculées sur la période 1991-2020 et non plus 1981-2010.



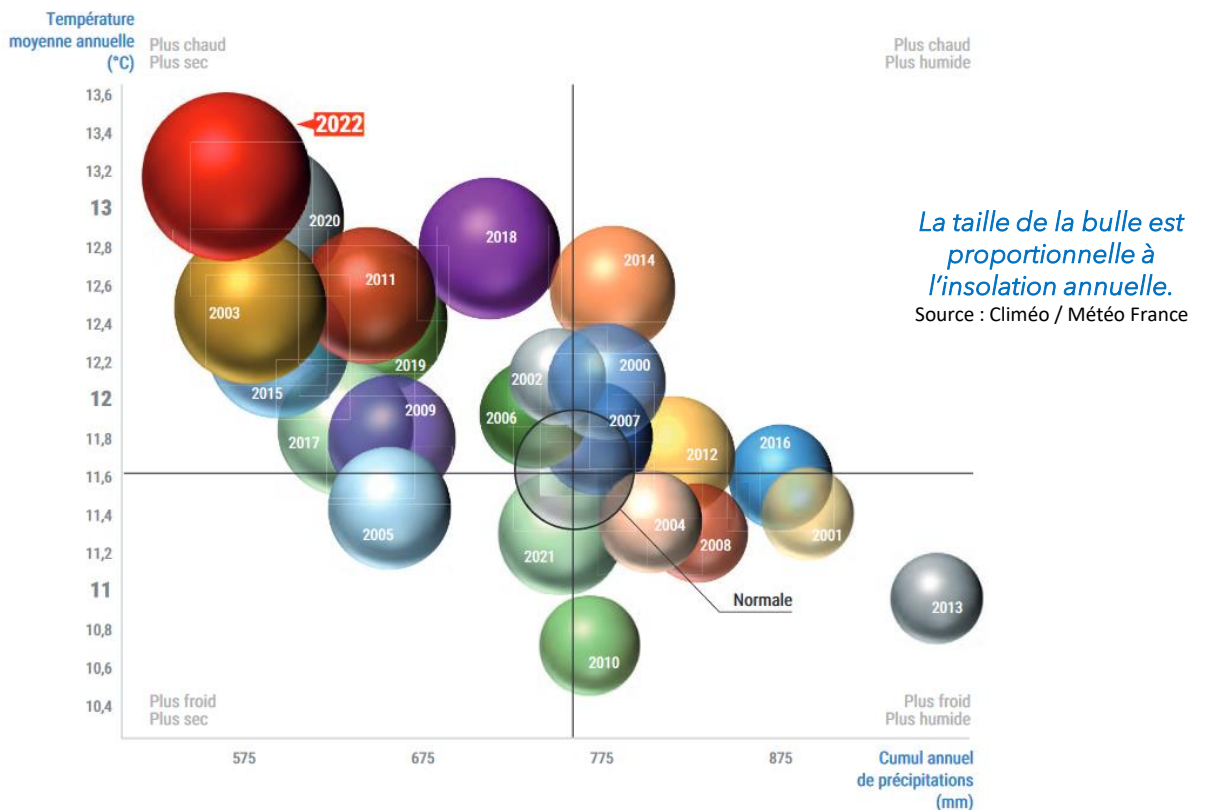
RELEVÉS MÉTÉO

CLIMATOLOGIE : 2022 EST L'ANNÉE DE TOUS LES RECORDS ... (SUITE)

Insolation moyenne mensuelle (h) – Bourgogne 2022
Comparaison à la normale* par département



Ensoleillement : De plus, les durées d'ensoleillement ont été au-dessus des normales tout au long de l'année. Au final, ce sont **275h d'ensoleillement en plus** soit **l'équivalent d'un mois de juillet supplémentaire!**





VENDANGES 2022

DES VENDANGES AU CAS PAR CAS...

Les sérateurs en action...

Ce millésime n'est finalement pas le plus précoce. Les vendanges commencent tout doucement autour du 16-17 août pour quelques Crémant de Bourgogne, puis les Blancs en Côte de Beaune sont rentrés à partir du 20 août.

Le reste de la Bourgogne suit petit à petit.

Les derniers raisins sont récoltés dans la Côte de Nuits, les Hautes Côtes et le Chablisien au cours de la troisième semaine de septembre.

Phénomène inhabituel, favorisé par la diversité des situations, une météo au beau fixe et des volumes inespérés, les vignerons étalent leurs vendanges sur plusieurs semaines.

Les contrôles maturités doublés de dégustations de baies et jus sont les seuls guides. L'accumulation en sucres étant acquise quasiment partout, c'est la teneur en acidité qui devient le critère déterminant.

Les caisses sortent des parcelles bien remplies, en blanc comme en rouge, avec des grappes parfaites qui encouragent certains à privilégier la vinification en vendange entière.



En Bref - 2022

2022 nous offre ce que la Bourgogne sait faire de mieux : un millésime à la fois qualitatif et généreux !

Après trois belles années aux volumes (hélas) impactés par les aléas climatiques, ce millésime est le bienvenu : il va permettre de détendre le marché et de reconstituer les stocks. Si de petites disparités existent selon les cépages, la vigne a globalement très bien résisté à une météorologie assez extrême, sachant tirer profit de la moindre petite averse.

Sources : Communiqué de Presse - BIVB / https://www.vins-bourgogne.fr/presse/gallery_files/site/289/1910/72715.pdf
Chambre d'Agriculture, Photos : Studio Morfaux



EN LIVE...

MILLÉSIME 2022

Nos mots et notre ressenti...

« Remarquable par sa générosité et une belle homogénéité, la récolte 2022 est considérée par les vigneronns comme un ravissant don de la nature.

La semaine de vendanges a été programmée du 1^{er} au 10 septembre 2022.

Arrivée à la cuverie, la récolte est méticuleusement triée, cependant peu de déchet, les parcelles à travailler avec de la vendange entière sont identifiées, puis la vinification se déroule progressivement, rythmée par des extractions douces et progressives. Sous pressoir, les degrés alcooliques oscillent entre 12.5 et 13.5% Vol., accompagnés de quelques ph un peu élevés, cependant les jus sont soyeux, précis, vibrants et salins.

A la date d'aujourd'hui, à la suite de 13 mois d'élevage, nos 2022 – toujours sous-bois - se présentent bien avec toujours une belle définition, de la profondeur, des tanins soyeux et charnus surmontés par une aromatique équilibrée entre fruits noirs frais, touches de zestes d'agrumes et de poivre frais.

Lors de vos visites nous aurons le plaisir à introduire la continuité de la cuvée « En Combe » qui sera nommée lieu-dit *Gevrey-Chambertin « Clos de Combes »* à partir du Millésime 2022.

Ce changement de nom a été permis, suite à nos recherches et à la lecture de l'acte de vente rédigé entre M. Armand Corbabin et Monsieur Jean-Baptiste Rebourseau daté au 2 juin 1899 concernant la totalité de la parcelle concernée, d'une superficie de 2 hectares 39 ares et 35 centiares. Acquisition par Suzanne Laroze dans les années 70. Afin de pérenniser l'esprit de 'Clos' dans cette parcelle, une réfection du mur d'enceinte va être entreprise dans les prochaines années.

Nouvelle cuvée : *Gevrey-Chambertin « Vignes Belles »*, ce lieu-dit nous donne une cuvée charmeuse de Gevrey-Chambertin, présentant une sublime rondeur, des notes intenses de fruits noirs, quelques effluves mentholées, une bouche charnue, aromatique et une sublime finale tout en élégance...

Géologie : *Notre parcelle d'un demi-hectare a été plantée dans les années 1979, dont une moitié a été renouvelée en 2013. Cette parcelle est située sur le Nord du lieu-dit, avec un sol principalement composé de cailloutis de cône et de calcaire de Comblanchien. Ce sol drainé et profond permet une bonne installation du système racinaire permettant à cette vigne de nous donner une récolte régulière et des raisins équilibrés en termes de volume et de rendement jus.*

La récolte de ces dernières étant très satisfaisante, il était évident pour nous de la vinifier séparément, découvrir ses caractéristiques propres et ainsi percevoir la personnalité inédite de ce terroir ! »

Caroline et Nicolas

