



DOMAINE DROUHIN-LAROZE

GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCE

ACTUALITÉS

#MILLÉSIME #ANNEECLIMATIQUE

Millésime 2021

Une attention de tous les instants!



Musigny - Studio Morfaux – Gevrey-Chambertin

CLIMATOLOGIE

Automne-hiver 2020/2021 : un gel historique par son étendue et son intensité!

L'hiver 20-21 est marqué par une alternance de douceur avec la particularité d'avoir des mois de décembre et février respectivement 1 à 2°C supérieurs à la normale. **La période la plus froide s'étendra du 9 au 16 février.** A ce moment, la température minimale descend jusqu'à -9°C sous abri. Malgré cet épisode, en moyenne, l'hiver fut plus doux et plus arrosé que la moyenne (excédent de pluie de près de 100mm). Malgré la météo printanière de la 2^{ème} quinzaine de février, les sols ne sont pas ressuyés début Mars et la **reprise des travaux de sol s'opère dans des conditions difficiles.**

Après un net rafraîchissement **mi-mars**, les températures remontent significativement et deviennent même estivales pendant la semaine Pascale (29 mars-3 avril).

Le cycle végétatif de la vigne est alors brusquement stimulé. C'est alors qu'intervient un changement de temps très brutal, dans la nuit du 5 avril. La descente d'une grande **masse d'air polaire provoque d'importantes gelées**, en particulier les nuits des 5 au 8 avril (-3° à -8°C). Malgré la mise en œuvre de divers moyens de protection, ces gelées touchent l'ensemble du vignoble, les bourgeons, déjà sortis du coton, sont très fragiles. **La future récolte est dès lors largement impacté, sans qu'il soit possible d'évaluer les pertes.**





Millésime 2021

CLIMATOLOGIE - SUITE

Printemps - Eté 2021

La vigne, choquée par cet épisode violent, met du temps à reprendre le cours de son cycle, d'autant que mai est globalement plus frais et plus arrosé que la normale.

Les contre-bourgeons ne créent pas la surprise : ils ne portent que très peu de fruits. Le vignoble présente une grande disparité d'évolution entre les vignes gelées et les vignes sauvées.

Heureusement, les températures retrouvent des valeurs de saison dès les premiers jours de juin. Elles « s'envolent » même à partir du 8 juin, culminant joyeusement au-dessus des moyennes.

Une floraison idéale et très rapide.

La floraison s'enclenche alors et se déroule (très) rapidement, accompagnée de temps chaud et sec, les conditions pour la pollinisation et la formation des futurs fruits sont remarquable.

Les dates du stade mi-floraison (50 % de fleurs ouvertes) sont proches de celles observées en vers le 18 juin pour le Pinot Noir en Côte de Nuits.

Le maintien de températures élevées provoque ensuite une pousse très rapide de la végétation, permettant au millésime 2021 de **rattraper une partie du retard pris entre avril et mai.**



Studio Morfaux – Gevrey-Chambertin

REPÈRES ANNUELS

DÉBUT DU DÉBOURREMENT : 1^{ER} AVRIL,

FLORAISON : DU 13 AU 23 MAI,

VENDANGES : DU 18 AU 29 SEPTEMBRE,

FIN VINIFICATION : 14 OCTOBRE 2021.

En Bref – 2021

Jusqu'au premiers coups de sécateur, l'année viticole 2021 aura été éprouvante pour les Vignerons. Les changements météorologiques brutaux imposent leur tempo : les viticulteurs doivent être réactifs et attentifs à chaque instants. Il a fallu sacrifier pour que la qualité soit au rendez-vous!





Un début d'été marqué par la fraîcheur

De fin juin à début août, les viticulteurs connaissent un basculement des conditions météorologiques, avec une période pluvieuse. La vigne pousse très rapidement, demandant un travail considérable pour gérer les travaux en vert (le relevage s'est avéré particulièrement chronophage), le rognage et contrer la pression des maladies qui font leur apparition.

Le répit arrive enfin à la mi-août, avec le retour d'un temps durablement sec. Le stade mi-véraison intervient en moyenne autour de la mi-août. Le temps sec et le vent du nord permettent aux raisins de mûrir progressivement.

Une entrée en cuverie sélective.

Les premiers coups de sécateurs devaient résonner le lundi 20 septembre, mais il n'en fut rien dû à une météo extrêmement chargée avec des averses en continue... Le Top départ sera donc effectif le mardi 21 septembre !

Il faut composer avec des volumes de vendanges faibles, voire extrêmement faibles sur certaines parcelles. Ce phénomène est accentué par un tri méticuleux à la vigne puis sur la table de tri.

Les moûts sont ensuite refroidis pour en extraire toutes les subtilités, tannins, couleurs et aromatique dans des conditions les plus préservées. L'échange entre matière et jus se fait progressivement pendant cette macération fraîche.

Les Pinot Noir lancent les vendanges

Cet intermède est de courte durée.

La fin août marque le début d'un épisode automnal qui s'éternise jusqu'aux vendanges. Il faut assurer un suivi quotidien des paramètres de maturité aromatique et phénolique.

Une fois n'est pas coutume, les cépages noirs (Pinot Noir, Gamay, César) sont les plus avancés en maturité, en particulier le Pinot Noir. Le Chardonnay est un peu plus en retard, sans doute en raison du stress causé par le gel. Il est vendangé en dernier.

Les rendements sont très hétérogènes.

Nous concernant, les parcelles situées au Nord de Gevrey-Chambertin - Lavaut et En Champs - ont été durement touchées par le gel puis par un sérieux épisode de grêle survenu le 9 Juin.



Studio Morfaux

Sources : Communiqué de Presse Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne - 23 Mars 2022, VITIFLASH - 16 décembre 2021 - N°27, Informations Domaine Drouhin-Laroze





Les mots de Jacky Rigaux

« Compliqué, mais riche d'enseignements, tel est le millésime 2021. Avec les dérèglements climatiques, le vigneron doit être encore plus proche de sa vigne tout au long de l'année viticole. Elle a bien commencé en 2021, avec des températures quasi-estivales fin mars, d'où une sortie des bourgeons très précoce. Du 6 au 8 avril on passe des 30° C à trois nuits de gel, avec de la pluie et un peu de neige ! Les bougies de protection furent allumées, limitèrent les dégâts, mais force était de constater une perte de production de près d'un quart par rapport à la moyenne à Gevrey-Chambertin, alors qu'elle était d'un tiers en Côte de Beaune et de près de la moitié en Côte Chalonnaise. Le manque de chaleur en juillet a été compensé par un bon mois d'août. Avec une grande présence à la vigne, mildiou et oïdium ont été bien contrôlés. En maintenant une surface foliaire importante, les maturités ont pu se faire et il fallait être patient pour vendanger. Si la consistance des vins est moindre qu'en 2020, 2019 et 2018, ils sont souples, gourmands, avec des textures soyeuses et une longue et belle persistance aromatique sur les épices, les fruits rouges et les délicates touches florales. La vivacité naturelle rend les vins vibrants. »

Extrait Evènement Roi Chambertin 2022



Studio Morfaux – Gevrey-Chambertin 2022





Nos Cuvées #2021



négocio

Bourgogne

Côte d'Or Chardonnay
0% VE, 30% FN, 1 600 BT

Bourgogne

Côte d'Or Pinot Noir
20% VE, 30% FN, 1 200 BT

Fixin

10% VE, 40% FN, 8 30 BT

domaine

Villages

Morey-St Denis

'Très Girard'
50% VE, 30% FN, 566 BT

Gevrey-Chambertin

'Dix Climats'
15% VE, 30% FN, 17 000 BT

Gevrey-Chambertin

'En Combe'
15% VE, 30% FN, 1 600 BT

Gevrey-Chambertin

'En Champs'
20% VE, 30% FN, 1 200 BT

Chambolle-Musigny

16% VE, 40% FN, 560 BT

Chambolle-Musigny 1^{er} cru

Les Lavrottes -Négocio
0% VE, 40% FN, 520 MG

Premiers Crus

'Au Closeau'

15% VE, 60% FN, 2 200 BT

'Craipillot'

15% VE, 60% FN, 1 100 BT

'Clos Prieur'

10% VE, 60% FN, 1 400 BT

'Lavaut-St Jacques'

0% VE, 60% FN, 1 100 BT

Grands Crus

Chapelle-Chambertin

15% VE, 75% FN, 1 100 BT

Latricières Chambertin

15% VE, 75% FN, 2 200 BT

Bonnes-Mares

15% VE, 80% FN, 3 000 BT

Clos de Vougeot

0% VE, 80% FN, 3 300 BT

Chambertin Clos de Bèze

20% VE, 80% FN, 4 800 BT

Musigny

0% VE, 60% FN, 280 BT

Légende



FN = fûts neufs



VE = Vendanges entières



BT = nombre de bouteilles estimé





Notes de dégustation

EBAUCHE

Le 1er Octobre 2022,

« Ce millésime 2021 a été intéressant à travailler, la vigilance de l'année dans les vignes a porté ses fruits, puis au moment des vinifications, les enjeux fut constructifs, la technicité et la vigilance était de mise!

L'extraction des tanins et de la couleur devait être opéré avec précision afin d'apporter dans les jus une aromatique saine, juteuse et flatteuse.

Les premières dégustations sur fûts laisse découvrir des vin rouges tout en délicatesse, arômes de rouges frais

Texture soyeuse et tannins fins.



Studio Morfaux – Gevrey-Chambertin 2022

