

DOMAINE DE VILLAINÉ

Propriétaire à Bouzeron et Rully

Bouzeron, 11 décembre 2024

Quel étrange millésime que ce Millésime 2023 !

Il nous a semblé au départ que tout se passerait pour le mieux, que la mise en pratique de toutes nos connaissances pour élaborer de grands vins se feraient sans trop de difficulté. Nous gardions en tête le millésime 2022 où la météo nous avait accompagnés telle une alliée pour choisir la bonne date de vendanges et la recherche d'une maturité harmonieuse de nos raisins.

Il n'en a rien été pour deux raisons :

La météo tout d'abord n'aura jamais été aussi capricieuse nous obligeant à remettre en question une grande partie de nos habitudes. Face à ces sursauts climatiques, difficiles à prédire, notre approche traditionnelle était-elle toujours aussi appropriée qu'auparavant pour produire de grands vins ?

Il a fallu accepter de sortir de sa zone de confort, accepter de remettre en question nos pratiques, notre approche pour chercher de nouvelles voies afin de répondre au mieux à ces nouveaux défis climatiques.

Les rendements ensuite ont été une autre source de réflexion.

En effet, la Bourgogne avec ce millésime 2023 n'aura jamais produit autant de vin (1 900 000 hectolitres pour 32 301 hectares, soit un ratio de 58,82hl/ha).

Est-ce là le but de toutes les pratiques que nous mettons en œuvre chaque année : produire toujours plus au risque de rendre inaudible le chant du terroir, étouffé par les sons de la technologie et des raisins sans âme, sans attache ? Cette générosité qui parfois est le propre d'un millésime ne doit pas être confondu avec abondance de fruits.

Ce n'est bien sûr pas la voie que le domaine a choisie. Toute notre énergie aura été de se mettre au service de nos vignes, d'apporter à tous les instants de la construction de ce millésime, les réponses les plus justes et précises, des plus manuelles sans écarter celles les plus techniques, afin de maîtriser la production en fruits de chacune de nos vignes sans les épuiser afin qu'elles puissent vieillir et retranscrire aussi longtemps que possible leur terroir.

L'histoire de ce millésime finalement ne se résume pas à avoir travaillé avec ou contre les forces de la nature. Mais bel et bien à avoir appliqué ce que tous les vigneron s'accordent à faire depuis si longtemps en Bourgogne : exprimer le terroir, en transformant la lumière du soleil, la chaleur, l'ambiance d'un lieu en un matériel vivant et enivrant que l'on nomme le vin.

POINT METEOROLOGIQUE

Nous nous étions quittés l'année après les vendanges 2022, heureux et soulagés. Nous avons pu effectuer notre première préparation biodynamique (500P).

Et, pendant que les vins cherchaient et trouvaient leur voie en cave, la météo au premier trimestre 2023 a été globalement plus douce que la normale.

Cela nous a permis d'effectuer les travaux de vignes dans de bonnes conditions, notamment l'épandage de notre compost biodynamique, les trous qui ont servi pour les repiquages d'automne, les labours afin de préparer nos terroirs aux frimas de l'hiver, les réparations du palissage et les dernières mises en bouteilles grâce à des pressions atmosphériques basses.

Il est à noter que durant cette période, de janvier à fin février, peu de précipitations viennent perturber notre travail et nous nous retrouvons d'ailleurs avec un déficit en eau de 80% ce qui aura son importance plus tard dans la saison au moment de la floraison, même si le mois de mars ensuite sera plutôt pluvieux.

Cette douceur du mois de janvier jusqu'au début du mois d'avril, alterne plus souvent les périodes tempérées que celles un peu plus fraîches.

Ces températures nettement supérieures à la normale accompagnées d'une lumière chaude à partir du 29 février marquent la fin du repos hivernal de la vigne et la reprise de son cycle végétatif.

Les toutes premières pointes vertes sont observées dans les premiers jours du mois d'avril dans certains de nos Pinots Noirs, notamment en Bourgogne Côte Chalonnaise La Fortune et Rully 1^{er} Cru rouge « Champs Cloux ». Puis les autres vignes suivent et la mi-débourrement est atteinte entre le 9 et le 17 avril.

Ce temps chaud, lumineux et sec favorise un début de fleur lors du week-end de la Pentecôte (27-29 mai). Cette floraison se généralise rapidement pour s'achever dans de bonnes conditions à la mi-juin même si le manque de précipitation du début de l'année provoque quelques phénomènes de coulures (fleurs non fécondées qui ne donnent pas de fruits), notamment sur le cépage chardonnay.

Les mois d'été, à partir du mois de mai, sont traversés non seulement par des périodes de calme, favorables à un cycle végétal normal de la vigne, aux travaux de l'équipe mais aussi par une activité orageuse qui est l'une des plus animée de ces dernières années générant des événements orageux parfois violents mais heureusement sans gravité à Bouzeron, Rully et Mercurey.

Les premières vraies chaleurs interviennent début juillet avec un premier pic la semaine du 2. Nous décidons à ce moment-là de ne plus travailler nos sols afin de conserver le maximum d'humidité en surface et inciter nos racines à aller puiser l'énergie nécessaire dans le monde d'en-dessous pour résister à une météo rendue de plus en plus extrême en surface.

La gestion de l'herbe à ce moment-là est difficile et je ne pourrai jamais suffisamment remercier l'équipe d'avoir accepté de piocher autant l'ensemble de nos vignes.

Cette météo alterne périodes de chaleur et orages violents et nous oblige à jongler entre les travaux de vignes et sa pousse ultra-rapide d'un côté et de l'autre côté, les traitements phytosanitaires combinés à des tisanes et des décoctions de plantes afin de maîtriser les maladies (mildiou et oïdium).

Globalement nous arrivons à suivre, et même si la pression maladie reste intense et demande à l'équipe une vigilance de tous les instants, les vignes tiennent le coup et nous restons confiants.

La véraison, moment où le grain de raisin passe du vert au rouge vif pour le cépage pinot noir, et au jaune translucide pour les cépages aligoté doré et chardonnay s'enclenche réellement dans les derniers jours du mois de juillet. C'est le signe que la maturation des raisins débute.

Elle est ralentie par des à-coups météorologiques entre des périodes de fortes chaleurs et des orages ramenant un peu de fraîcheur et de la pluie avant que le cycle orageux reprenne.

Ce n'est que dans les derniers jours du mois d'août et le retour plus franc des précipitations et de températures plus tempérées que la maturation suit un bon rythme.

Les teneurs en sucres progressent bien et un temps plus chaud début septembre relance l'accumulation des sucres dans les baies ainsi qu'une diminution des valeurs d'acidité totale.

Nous débutons les prélèvements le 30 août et dégustons très régulièrement les fruits pour déterminer le moment où la maturité et l'équilibre entre la concentration en sucres, le niveau d'acidité totale, et l'accumulation des anthocynes seront optimales.

Nous décidons de débiter les vendanges le 8 septembre en entrant dans des vignes saines. Nous la sentons plutôt soulagée de pouvoir passer le relais et de nous offrir des raisins mûrs, sains et prêts à révéler chacun leur terroir. Elles se termineront le 22 septembre dans nos vignes d'aligoté doré à Bouzeron.

Ainsi, nous espérons que cette météo, même variable, a réussi à laisser la chaleur de l'air, la lumière du soleil, la mémoire de l'eau, nourrir la vigne, ses raisins et les êtres vivants sous terre qui sont différents d'une parcelle à l'autre, et à favoriser l'expression de chacun de nos terroirs à travers tous les vins du domaine.

Vous remerciant par avance de la confiance que vous nous accordez, nous vous prions d'agréer, l'expression de nos plus amicales salutations.

Pierre de Benoist 