

Bouzeron, le 10 janvier 2018

MILLESIME 2016

Le millésime 2016 nous aura réellement mis à l'épreuve, mais également comblés, comme vont tenter de vous l'expliquer les lignes qui suivent. Lorsque je dis « nous », je parle des hommes et femmes de l'équipe dont l'expérience a été plus importante que jamais pour conjurer les effets indésirables de certains aléas climatiques, ainsi bien sûr que des vignes du domaine qui, étant cultivées depuis les années 80 en culture biologique avec des pratiques biodynamiques, ont su peut-être mieux résister que d'autres.

2016 est un millésime qui a permis de retrouver l'équilibre toujours fragile entre l'esprit qui ne s'anime jamais aussi bien qu'à chaque nouvelle pensée, idée ou réflexion originale, et la vie élémentaire du vigneron, de ses gestes qui eux au contraire s'inscrivent dans la répétition chaque année.

C'est bien pour cela que ce millésime nous a autant comblés, parce qu'à côté des difficultés auxquelles elle nous a soumis et des adaptations qu'il nous a fallu inventer, la nature nous a offert au final des vins magnifiques qui n'ont rien à envier aux déjà mythiques 2015. La perte de récolte due au gel est une perte en quantité qui pénalise durement le vigneron, mais elle ne touche en rien la qualité qui, au contraire, peut être magnifiée par la concentration qui en découle.

Il faut décomposer la météo du millésime 2016 en deux phases : une première extrêmement chaotique et une deuxième à partir de la date du solstice d'été, beaucoup plus harmonieuse.

.../...

La première phase a débuté avec un hiver d'une grande douceur au cours duquel les mois de janvier et février sont marqués par des températures particulièrement élevées. A cette douceur s'ajoute un excédent de précipitations corrélées à un ensoleillement et à une luminosité plutôt déficitaire. Seules les températures du mois de mars sont hivernales. Dès le mois d'avril, les températures s'élèvent au-dessus de la normale, obligeant la vigne à débiter son cycle végétal « sur les chapeaux de roue » (débourement), d'où son exposition exceptionnellement forte aux risques de gel. Cet épisode de gel si redouté est malheureusement intervenu dans la nuit du 27 au 28 avril, frappant plus particulièrement nos vignes en cépage aligoté doré situées pour la plupart en haut de coteau ainsi que nos vignes de Rully Les Saint Jacques et de Saint Aubin Les Perrières. Ces vignes ont poussé de façon inégale, multipliant le travail du vigneron et les passages dans les vignes afin de les « accoler » aussi proprement que possible (accolage : fixer les rameaux entre les fils de palissage pour les préserver du vent et assurer une meilleure répartition de la chaleur et de la lumière).

La deuxième phase débute au Solstice d'été (21 juin). La météo change radicalement avec l'arrivée de l'été. Le retour de la chaleur permet à la vigne de se réinstaller dans son cycle végétal normal, comme si après avoir perdu le fil après le gel, elle retrouvait un rythme de pousse harmonieux. La floraison, débutée mi-juin est rapide et se déroule dans de bonnes conditions climatiques.

Même si la pression maladie (mildiou) reste particulièrement intense et demande à l'équipe du domaine d'être « sur le pont » une grande partie de l'été, la météorologie, devenue plus clémente, offre non seulement une bonne luminosité et des nuits plutôt fraîches, mais aussi le retour à une maturation plus homogène des raisins, en particulier dans les vignes gelées. Celles-ci arrivent finalement à rattraper leur retard du fait d'un très faible volume de raisins sur pieds.

Les vendanges débutent le 23 septembre 2016 et vont bénéficier d'une arrière-saison sèche et lumineuse qui nous permet de récolter nos raisins dans de très bonnes conditions. La plus grande difficulté aura été cette année de nous adapter (à cause du gel) à un ordre de passage dans les vignes différent de ce qu'il est d'habitude, afin de cueillir les raisins au moment de leur maturité optimale. Il nous a fallu déguster beaucoup de raisins pour trouver ce bon ordre de passage ! Les chardonnay et aligoté ont été pressés selon des programmes spécifiques tant l'épaisseur de la peau des raisins était différente d'un cépage à l'autre.

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

Pierre de Benoist