

# DOMAINE DE VILLAINÉ

*Propriétaire à Bouzeron et Rully*

Bouzeron, 11 décembre 2023

Après une année 2021 au cours de laquelle la météo a été « difficile » et peu encline à nous laisser produire ce que nous espérions, puisque le gel catastrophique survenu début avril 2021 a diminué de 65 à 70% notre production, 2022 est un tout autre millésime qui soulage le cœur et l'esprit des vignerons.

En effet, la vigne, ayant porté peu de raisins du fait de ce gel en 2021, a pu faire des réserves en énergie et nourriture pour s'en servir en 2022. C'est souvent le cas : dans l'année qui suit un coup dur, en l'occurrence le gel d'avril 2021, la vigne est généreuse. Ainsi la sortie importante en raisins que nous avons connue en 2022 a été portée par une météo « alliée ». Celle-ci nous a permis, à travers nos gestes, de magnifier nos terroirs tout en respectant la nature et ses cycles, de ne pas trop intervenir et d'en rester à une viticulture simple, saine, sensible au message que ladite nature avait à nous dire.

L'automne qui a suivi la vendange 2021 reste assez doux et nous permet de préparer la vigne à passer l'hiver en épandant la préparation biodynamique 500 à base de bouse de corne. Celle-ci relie la vigne qui était tournée vers la lumière du soleil pour faire mûrir les raisins, à la terre, au monde d'en-dessous pour aller y puiser les réserves indispensables au passage de l'hiver.

Cet hiver justement a été contrasté avec un mois de janvier plus froid que la normale et un mois de février très doux. Cet excès de douceur se maintient jusqu'en mars avec une première quinzaine assez fraîche et une seconde très douce qui stimula la reprise du cycle végétatif. Nous voyons ainsi les toutes premières « pointes vertes » dès les premiers jours d'avril, notamment dans nos Premiers Crus blancs de Rully.

Nous connaissons quelques jours d'inquiétude entre le 3 et le 10 avril, moment au cours duquel l'arrivée d'une descente d'air scandinave provoque 4 nuits de gel. Fort heureusement, la vigne n'avait pas encore débuté pleinement son cycle et les dégâts sont plus que limités.

A partir de la mi-avril, les températures repartent à la hausse et se maintiennent au-delà des normales de saison. Le mois de mai devient l'un des plus chauds de ces cinquante dernières années. La vigne reprend une croissance rapide.

Des périodes de chaleur vont alors se succéder depuis la fin du mois de juin jusqu'à fin août, entrecoupées d'orages et donc de pluies qui ont rafraîchi les vignes, les hommes et les animaux. Ainsi près de la moitié des précipitations enregistrées au mois de juin tombent sous forme d'orages entre le 21 et le 25 juin... mettant nos nerfs à rude épreuve !

Durant cette période assez instable où les pics de chaleur succèdent aux orages, l'évolution du cycle végétatif de la vigne est très rapide. Ces températures élevées combinées à quelques précipitations entre le 16 et le 24 mai permettent à la floraison de débuter dès la mi-mai et de s'achever dans de si bonnes conditions que toutes les baies sont fécondées et laissent déjà entrevoir l'annonce d'une récolte généreuse.

La véraison quant à elle débute tôt, un peu avant la mi-juillet, puis est ralentie par les fortes chaleurs de début août. Elle s'achève à la mi-août.

# DOMAINE DE VILLAINÉ

*Propriétaire à Bouzeron et Rully*

Durant toute la saison, l'état sanitaire de la vigne est resté excellent : la pression mildiou a été modérée et l'oïdium, présent dans certaines de nos vignes de chardonnay, a été maîtrisé par un effeuillage léger et l'apport de soufre volcanique combiné à du petit lait.

Jusqu'à la floraison, nous avons traité normalement avec soufre et cuivre, puis, à partir de la fin de la floraison, nous sommes passés à une protection sanitaire plus « bio-dynamique » avec l'usage de décoctions et de tisanes d'osier, d'achillée millefeuille et de pissenlits.

Nous devons d'ailleurs remercier toutes les équipes du domaine d'être restées mobilisées avec constance pour suivre le rythme que la vigne nous a imposé sans relâche pendant les travaux de taille, d'ébourgeonnage, de relevage, d'accolage ou de piochage. Nous avons pu pratiquer la viticulture que nous souhaitions même si la vigne par sa croissance rapide, a été exigeante et nous a demandé un vrai effort d'adaptation face à ce défi.

Vu l'évolution favorable de la météo à la fin du mois d'août, nous décidons de patienter avant de débiter les vendanges afin que les raisins puissent être cueillis à bonne maturité et bénéficient de leurs derniers instants de liberté à la vigne.

Cette météo de fin de saison, extrêmement clémente, avec des pluies bénéfiques au bon moment, suivies de périodes de chaleur favorables, permet une évolution régulière des teneurs en sucres, un maintien de l'acidité totale et une bonne dégradation de l'acide malique, signe d'un bon équilibre entre la maturité physiologique du raisin et celle phénolique de leurs tanins. Nous débutons la vendange le 2 septembre, sous un soleil radieux avec la vigne de La Fortune à Bouzeron. Les raisins que nous y vendangeons sont magnifiques, mûrs, ne demandant pratiquement aucun tri et laissent augurer pour le reste de la cueillette un grand millésime.

Ce millésime 2022 nous aura montré combien la vigne a su trouver des capacités de résilience face à des extrêmes climatiques de plus en plus fréquents. Il faudra certainement l'accompagner pour l'adapter aux enjeux climatiques de demain. Elle nous confirme en 2022 qu'elle-même semble connaître déjà certaines réponses... Si nous arrivons à utiliser le pied de vigne pour relier en un seul lieu et entre elles les énergies liées à l'élan généré par les étoiles et les astres d'un côté, le monde d'en bas, celui de la terre de l'autre, nous sommes persuadés que la vigne sera capable de continuer à révéler la personnalité de chaque terroir tout en résistant aux changements climatiques à venir. C'est une vision globale du terroir que nous devons avoir en tête et non plus une définition liée à un seul élément tel que le sol, la météo ou le travail de l'homme. Tout est lié et centré autour de nos pieds de vigne. A nous de les écouter.

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

