

**DOMAINE
DE VILLAINE**

Propriétaire à Bouzeron et Rully

Bouzeron, 18 décembre 2025

A la pure expression des terroirs du millésime 2022, à l'explosion lumineuse des 2023, 2024 répond en nous mettant à l'épreuve de défis climatiques liés à une grande douceur hivernale, à de grosses précipitations au printemps et à un manque d'ensoleillement général, qui ont bousculé nos certitudes et ravivé nos doutes.

2024 aura encore une fois démontré que la présence et le travail de l'homme à la vigne , l'obligation qu'il se donne d'appliquer une viticulture précise couplée à la volonté de pratiquer une culture biologique et une méthode biodynamique les plus adaptées au millésime, ont permis de prendre la mesure d'une météo impétueuse, changeante, difficile à interpréter, et d'exprimer avec la meilleure précision possible le caractère authentique de chacune de nos vignes, leur équilibre et leur capacité à résister aux colères de la nature. C'est ainsi que nous avons pu finalement vendanger des raisins certes en petite quantité, mais en bon état sanitaire et, surtout, bien mûrs.

L'impression de douceur, ressentie dès la fin des vendanges 2023, persiste tout au long de l'hiver jusqu'en mai, même si nous connaissons quelques assauts du froid au cours de la fin du mois de mars. Nous avons vite compris qu'à aucun moment cet hiver allait nous « piquer les doigts » !

A tel point que la vigne sort tôt de sa dormance hivernale et reprend précocement son cycle végétatif. Nous voyons apparaître les toutes premières « pointes vertes » dès la fin du mois de mars en chardonnay sur zone précoce comme les Clous Aimé ou en Rully 1er Cru Rabourcé. Malgré quelques mini-périodes de fraîcheur, ces températures au-dessus des normales saisonnières font évoluer rapidement le débourrement qui est déjà bien avancé aux premiers jours d'avril.

L'autre fait marquant de ce premier trimestre 2024, aura été la pluie. Cette pluie, qui s'était faite oublier en début d'année, redouble en un mois de mars qui vient prendre sa place parmi les plus pluvieux que nous ayons connus en Bourgogne au cours des 50 dernières années, avec des précipitations journalières montant à plus de 180% au-dessus de la normale.

Comme vous le savez, la réussite de la floraison, stade de la vigne qui suit le débourrement et dont les premières traces apparaissent dès le 5 juin, est un facteur-clé d'évaluation de la quantité et de la qualité de la récolte à venir. Or ces conditions climatiques difficiles, avec des alternances de températures qui oscillent entre douceur et fraîcheur, la pluie omniprésente (22 jours de pluie en mai) et des vents également omniprésents, viennent perturber la fécondation, diminuer par conséquent le nombre de baies sur les grappes et provoquer de la « coulure » (les fleurs tombent sans donner de fruit) ainsi que du « millerandage » (beaucoup de petites baies).

Bénéfice de cette coulure et de ce millerandage : les grappes ainsi aérées résistent mieux à la l'insidieuse progression du mildiou qui est apparu vers la mi-mai et ne cessera pas d'être menaçant tout au long de la saison.

A partir de juillet, nous connaissons une première et soudaine vague de chaleur qui perdure début août avec une période très chaude entre le 10 et le 14 août, avant que les températures ne repassent en-dessous des normales du 16 au 28 août pour les dépasser à nouveau à la toute fin du mois.

Autant ce sont les périodes de froid et la pluie qui auront perturbé la floraison de la vigne, autant, à partir de ce mois de juillet, ce sont ces à-coups de température qui ralentissent l'évolution de la véraison.

La véraison est un stade primordial de maturation du raisin au cours duquel la baie commence à changer de couleur, à accumuler des sucres, à diminuer son acidité et à développer des composés phénoliques. C'est au cours de cette transition qui fait de la baie qui croît un fruit qui mûrit que se forment les arômes et les saveurs des futurs vins.

Les variations de température au cours du mois d'août favorisent la maturation progressive des raisins. Les fortes chaleurs permettent un épaississement des peaux et une baisse des acidités, qui se poursuit pendant les premiers jours de septembre, ainsi qu'une évolution des teneurs en sucres qui s'accélère avec le retour de conditions météo plus chaudes et relativement sèches jusqu'aux premiers jours de septembre.

Cette maturation est ensuite ralentie par l'arrivée d'un temps plus automnal.

La date de début des vendanges est généralement décidée en fonction de la maturité des raisins, c'est-à-dire du moment où le vigneron décide que l'équilibre entre teneur en sucre, texture de la pulpe et acidité lui semblent idéalement répartis. Cela n'a pas été chose facile cette année, car il a fallu prendre en compte également l'état sanitaire de chacune de nos vignes, qui différait selon les sites, afin de les vendanger chacune au meilleur point d'équilibre possible.

C'est ainsi que nous décidons de commencer le 18 septembre avec la vendange de notre vigne de Bourgogne Côte Chalonnaise « la Fortune ». La cueillette est lancée, les vendangeurs sont prêts, la cave aussi. Elles seront terminées par beau temps le 28 septembre.

Si vous avez des questions concernant nos Premiers Crus dans le millésime 2023 nous vous invitons à vous reporter à notre rapport de l'année dernière que nous maintenons à votre disposition.

Pierre de Benoist

