



MILLÉSIME 2025

L'eau...L'hiver qui précède la saison viticole 2025 permet une recharge des nappes conséquente. Les précipitations d'octobre 2024 à février 2025 sont de 15% supérieures aux normales sur la plupart des secteurs de la Côte.

Côté température, l'entrée dans l'hiver se traduit par quelques journées froides fin novembre et en décembre. Des températures négatives bienvenues pour indiquer à la plante de rester en sommeil. La première moitié de janvier est plutôt fraîche avant que la seconde ne voie remonter le thermomètre au-dessus de la normale et cette situation va durer de février à avril. On pense évidemment à un débourrement précoce mais les faibles précipitations sur cette même période ne sont pas propices au réveil des bourgeons.

Finalement, les premières pointes vertes sont observées début avril sur les secteurs précoces de Chardonnay et mi-avril en moyenne. Ce qui situe ce millésime 2025 dans la moyenne des trente dernières années. Au cours de deux matinées du 7 et 8 avril, les températures descendent en-dessous du zéro mais dans une ambiance sèche et globalement sur des bourgeons à peine éclos. La vigne passe sans dégât majeur cette période risquée des gels de printemps.

Mai reste doux sans excès et sec permettant une protection de la plante contre les maladies cryptogamiques raisonnée et modérée. Puis le cycle s'accélère à la faveur des hausses des températures à la fin du mois et particulièrement en juin. Le stade mi-floraison est atteint dans les tout premiers jours de juin avant que ne s'installe sur la fin du mois la première vague de chaleur d'une rare intensité pour cette période : la deuxième plus intense jamais enregistrée après celle de 2003. La fleur est passée rapidement mais les fortes chaleurs ont causé d'importants dégâts de coulure et de millerandage. La charge est moyenne sur les deux cépages, elle aurait pu être généreuse.

Si le stade débourrement était dans la moyenne de ces dernières années, cette floraison précoce annonce une probable période de vendanges avant septembre. Juillet reste doux avec des températures qui oscillent autour de la normale. Ce début d'été est par contre déficitaire en précipitations notamment sur la deuxième moitié du mois

CÔTE D'OR

de juillet. On pensait les réserves en eau dans les sols suffisantes à ce stade.

L'eau...C'était sans compter sur une nouvelle vague de chaleur en août qui dure jusqu'au 15 avec ce vent chaud et extrêmement sec sur les derniers jours qui déshydratent les feuilles et les fruits. On estime la perte entre 20 et 30% du volume de jus à ce stade. Les plantiers insuffisamment enracinés et

les vignes sur des sols sans réserve hydrique conséquente décrochent. La maturité avance très vite et nous décidons de lancer nos vendanges le 22 août par nos plantes de blancs à Puligny et Meursault ainsi que quelques Pinots précoces sur Beaune et Volnay.

L'eau...le temps change radicalement pendant ces vendanges et la pluie tombe régulièrement, fort heureusement, souvent la nuit et nous ne sommes arrêtés que deux demi-journées pendant la coupe.

Les premiers raisins sont riches et concentrés avec un très bel équilibre sucre/acidité, le tri est inexistant. Pour les derniers raisins vendangés début septembre, la pluie a regonflé en partie les grumes et si les acidités sont un peu plus basses, la qualité des peaux ainsi que les jus restent excellents malgré près de 150mm en précipitations cumulées tombées entre le 22 août et le 5 septembre, dernier jour de nos vendanges.

Les blancs : récoltés entre le 22 août et le 1er septembre, les jus sont particulièrement concentrés avec un bon niveau de sucres autour de 13° et une solide acidité. Le printemps ensoleillé a permis la synthèse d'un niveau d'acides organiques qui s'est bien maintenu dans les raisins. Les jus sont expressifs, sur de belles notes de fruits à chair jaune et blanche.

Les rouges : la robe des pinots est superbe, très intense, marqueur d'une fin de saison sèche avant la récolte. Les peaux épaisses ont permis l'extraction de tanins robustes et puissants. Les équilibres sont modérés avec un bon niveau de maturité mais sans excès et une acidité correcte. Les élevages seront déterminants afin d'affiner cette trame. Au nez, les vins expriment de franches notes de fruits rouges et de baies noires. Un millésime de garde probablement.