

MILLÉSIME 2024 :

Un millésime exigeant qui ne nous épargnera rien...

La campagne viticole

Ce millésime 2024 restera dans les mémoires comme l'un des plus complexes et remarquables en termes de pluviométrie, cependant accompagnée d'une douceur étonnante.

De mi-octobre 2023 à mi-octobre 2024, nous avons eu quasiment le double de précipitations par rapport à une année moyenne.

La douceur exceptionnelle de mi-mars a engendré le débourrement le plus précoce de ces 60 dernières années, en Pinot Noir, le 22 mars.

Le débourrement des Sauvignons a suivi tout début avril.

S'en est suivi un début de printemps frais engendrant d'importants risques de gel.

La végétation progresse très lentement, on observe les premières floraisons durant les 15 premiers jours de Juin mais l'on note malheureusement une virulence exacerbée des maladies fongiques.

Le printemps aura été long !

La pression mildiou est exceptionnelle et les pertes sont déjà significatives.

Fin juin, en pleine floraison, la pluviométrie s'accroît encore d'avantage ... Entraînant inévitablement de la coulure principalement sur le pinot.

Nous attendons désespérément un changement de temps, mais c'est toujours la pluie qui est au rendez-vous : pour les mois de juin et juillet, les cumuls enregistrés sont plus de 2,5 fois supérieurs à la moyenne décennale. Le millésime ne nous épargne rien et c'est bien de la grêle qui s'abat sur une partie du vignoble de Sancerre le 20 juillet entraînant quelques dégâts supplémentaires.

Le mois d'août permet de souffler un peu avec une accalmie de pluie, et la véraison commencera mi-août : Il était temps !

La maturation débute donc sous un temps clément mais l'arrivée du mois de septembre change tout :

C'est le retour d'un temps frais et pluvieux. Ce millésime joue une nouvelle fois avec nos nerfs ...

La maturation est lente mais le profil aromatique semble prometteur permettant de patienter encore un peu.

Les vendanges

Les efforts déployés pour réguler le mildiou et sauver la récolte ont porté leurs fruits !

Malgré les cumuls de précipitations et toutes les complexités qui ont jalonné cette année, les vendanges 2024 démarrent autour du 28 septembre et s'étaleront jusqu'au 10 octobre ; une nouvelle fois entre les gouttes !

Les jus récoltés sont de bonne qualité, frais et très aromatiques.

Sur les vendanges rouges, des travaux de cave méticuleux seront nécessaires afin d'obtenir des jus de qualité optimale.

Les dégustations des baies laissent imaginer un millésime aromatique : ce sera le cas !

C'est une belle récompense pour cette année très éprouvante pour tous.

Les premières impressions du millésime

Les vins blancs présentent un profil équilibré sur la fraîcheur à la fois sur l'aromatique avec des notes florales, d'agrumes mais également en bouche où l'on retrouve cette tension caractéristique.

Les vins rosés apparaissent sous des robes généralement assez claires, saumonées. Des notes de fruits dominent. Vivacité et fraîcheur caractérisent la bouche. Ils seront de bonne tenue.

Les rouges apparaissent avec une robe d'une bonne intensité grâce à une perte importante sur nos pinots.

Les notes de petits fruits rouges composent le profil aromatique même si la cerise semble dominer sur cette période de début d'élevage des vins.

Les cuvaisons et extractions bien ajustées aux caractéristiques du millésime ont permis d'obtenir les bons tanins, mesurés équilibrés et souples.