

MILLÉSIME 2023 :

Un millésime, à joli potentiel rythmé par la météo

La campagne viticole

Entre les vendanges de l'année 2022 et les premiers froids de février 2023, l'hiver se montra, de manière générale, assez capricieux.

On observe un débourrement de la vigne au cœur du mois d'avril, s'inscrivant dans la moyenne décennale établie. Cependant cela n'est pas sans conséquence, car nous allons vite observer une virulence exacerbée des maladies fongiques. Nous avons donc dû redoubler de vigilance... Pour ne rien arranger les travaux du sol devenaient d'une complexité remarquable.

La fin du mois de mai et le début du mois de juin se montrèrent plus cléments, apaisant la pression exercée par les maladies. L'état sanitaire du vignoble étant très satisfaisant après ces quelques complications, on observe un joli potentiel, particulièrement pour le pinot noir, où il s'avéra nécessaire d'effectuer des vendanges en vert ! Mi-Juillet, la véraison débute et les premières baies verrées font leur apparition, mais au même moment nous rencontrons des épisodes d'échaudage qui causent des brûlures sur une partie des grappes exposées au soleil, mais sans conséquence notable sur la vendange.

Les vendanges

Les efforts déployés pour réguler le rendement ont porté leurs fruits !

Malgré les cumuls de précipitations et toutes les complexités qui ont jalonné cette année, l'état de santé des vignes s'est révélé être impeccable durant la phase de maturation et tout au long des vendanges.

Offrant ainsi la possibilité d'atteindre une maturité optimale. Le bon nombre de grappes a permis d'obtenir des rendements corrects tant en pinot qu'en sauvignon.

Les premières impressions du millésime

En ce qui concerne les vinifications des vins blancs, les teneurs en sucre, un peu moins élevées que celles des millésimes précédents, créent des conditions de fermentation des plus propices.

Le potentiel qualitatif des raisins, quant à lui, se manifeste incontestablement dans les vins en cours d'élaboration, où tous les éléments nécessaires à la création de vins équilibrés se mettent progressivement en harmonie. Des périodes d'élevage prolongées révéleront bientôt toutes les promesses de ce millésime.

Pour les vinifications des vins rouges, un tri minutieux de la vendange au vignoble et en cave, des extractions délicates et des cuvaisons de durée modérée, créent des vins axés sur le fruit, présentant de belles structures tanniques.

Les vins blancs dévoilent des arômes prometteurs et équilibrés. La finesse et la complexité s'affirment déjà : notes fruitées (agrumes et fruits exotiques), nuances de fraîcheur malgré une faible teneur en acidité ce qui permet d'obtenir une bouche ronde et structurée.

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 présentent de jolies couleurs, aux reflets rubis vif, teintées de pourpre. Les arômes de fruits rouges (griotte, framboise) sont typés et élégants. Les tanins sont bien équilibrés, souple et soyeux.