



*Surface en production* : 3,25 ha  
*Âge moyen des vignes* : 20 ans  
*Production annuelle moyenne* : 10 000 bts  
*Cépage* : Chardonnay

### Le millésime 2019

2019 est un millésime marqué par un printemps frais puis un été chaud et sec, la vendange se trouvant donc à une date normale mais avec une maturité et une concentration exceptionnelles.

L'hiver 2018-2019 est parmi les plus chauds jamais enregistrés, si bien qu'il n'a quasiment pas gelé ! Cette douceur a amené un redémarrage rapide de la vigne dès la fin du mois de mars. Fort heureusement, les mois d'avril et de mai se sont avérés plutôt frais, ce qui a décalé le débourrement et le reste de la saison végétative. La floraison ne bat donc son plein en Côte de Nuits que vers le 15 juin, ce qui annonce une vendange vers le 25 septembre. Elle se fait de façon très étalée, et les épisodes orageux engendrent de la coulure et du millerandage. Une fois la floraison passée, à la faveur d'une météo favorable, la vigne pousse très rapidement et les stades végétatifs s'enchaînent. Les mois de juillet et août sont chauds et secs, mais quelques orages fin juillet permettent d'éviter des blocages dus au stress hydrique. A la fin du mois d'août, la maturation est déjà bien enclenchée et la météo des semaines à venir nous pousse à avancer les vendanges, initialement prévues vers le 23 septembre, de près d'une semaine. Le début du mois de septembre se révèle en effet très chaud ce qui entraîne une progression éclair des maturités.

Nous avons débuté les vendanges le 17 septembre dans la Côte et avons terminé le 27 septembre dans les Hautes-Côtes. Comme en 2018, l'état sanitaire des raisins était absolument parfait, le tri n'était quasiment pas nécessaire. Malheureusement les quantités récoltées en 2019 en Côte de Nuits sont inférieures d'environ un tiers à celles de 2018, à cause d'une floraison délicate et du manque de pluies durant l'été.

Les maturités exceptionnelles et l'état sanitaire parfait nous ont permis de produire des vins à la fois riches, purs, concentrés, mais avec une fraîcheur et un équilibre remarquables.

En résumé, 2019 est dans la lignée des millésimes 2015 et 2018, un millésime avec des maturités très abouties qui a donné des vins éclatants, avec des tannins bien enrobés, et une concentration exceptionnelle.

### Revue de presse