



Domaine de Reuilly

VENDANGES 2019 A REUILLY

1976, Vous ne vous souvenez peut-être pas, c'est certainement trop loin pour beaucoup d'entre vous. Mais 2003, assurément vous n'avez pas oublié cette sinistre année de canicule qui avait tellement marqué notre pays.

Et bien malheureusement comme ces deux années citées, 2019 restera gravée dans les annales viticoles de notre appellation...

L'année avait pourtant relativement bien débuté. Il y avait eu un peu d'eau cet hiver, certes pas d'énormes quantités mais rien d'inquiétant, le débouillage s'était relativement bien passé aux alentours du 8 avril et malgré quelques nuits avec des températures en dessous de zéro dans la 2^{ème} quinzaine d'avril et une certaine proportion de bourgeons touchés, nous avons globalement échappé aux sévices terribles que peut occasionner le gel.

Jusqu'au 15 juin, nous avons encore bénéficié d'une pluviométrie raisonnable mais sans excès. Certes la floraison ne fut pas idéale surtout pour les Pinots Noirs et Pinots Gris et nous avons constaté très vite un niveau important de coulure et de millerandage, mais nous étions alors encore confiants pour ce Millésime et rien ne laissait présager ce qui allait arriver.

C'est alors que nous avons connu la première vague de canicule en troisième semaine de juin qui surprit tout le monde par sa précocité en saison, mais aussi sa durée (une semaine entière) ; elle fit les premiers dégâts mais les raisins étaient encore peu développés à cette époque et nous espérions toujours.

Puis vint la seconde vague de canicule mi-juillet qui fut un peu plus courte mais pendant laquelle nous eûmes des températures extrêmes pendant 3 jours (42° à l'ombre ce qui signifie des températures avoisinant 50° quand le soleil frappait les baies à partir du début d'après-midi). A cette température, rien ne résiste : les feuilles de nombreux ceps étaient toutes desséchées, les baies exposées au soleil de l'après-midi étaient entièrement grillées et la vigne était comme en dormance à cause de ces températures extrêmes et au stress hydrique qu'elle subissait.

Nous eûmes enfin une dernière vague de canicule (quoique plus faible à cause des journées plus courtes) dans les derniers jours du mois d'août, mais plus grave encore que cela, nous n'avons pas bénéficié de la moindre pluviométrie pendant des semaines entières. Même s'ils peuvent parfois être dévastateurs, nous souhaitions presque pouvoir bénéficier d'orages susceptibles d'apporter la pluie bienfaitrice. Mais non, rien ne viendrait du ciel cette année et au total c'est moins de 10 mm de pluie qui sont tombés à Reuilly entre le 15 juin et le 15 septembre, une misère, moins de 250 mm en cumul depuis le début d'année alors qu'en année normale le niveau de précipitation avoisine 700mm.

Dans ce contexte climatique, la saison de traitements printaniers a été étonnement facile ; Pas une seule trace de mildiou de toute la saison. Nous n'avons jamais si peu traité le vignoble dans une même campagne et ne sommes pas intervenus depuis la fin juin. Pour illustrer cela, notre apport total en cuivre sur toute la saison a été de 2kg/ha alors que l'autorisation annuelle en culture bio est de 6 kg/ha.

Nos vendanges ont commencé tôt : le 6 septembre (elles avaient débuté le 29 Août en 2017 et le 2 septembre en 2018, ce qui démontre clairement que ce qui était une exception dans le passé est devenu désormais complètement courant et récurrent).

*Domaine de Reuilly*

Comme chaque année, ce sont les Pinots Gris qui ont été récoltés en premier et les tous premiers pressoirs ont de suite révélé ce que nous anticipions et craignons, à savoir un rendement très faible, proche de 30hl/ha soit 50% à peine d'une récolte normale. Quand les baies sont petites et n'ont pas été dilatées par un minimum d'apport en eau (le poids moyen d'une grappe cette année est inférieur à 100 gr contre 130-160 gr en année normale), il ne peut en être autrement avec le phénomène de concentration qui s'exerce. Par contre, nous sommes très satisfaits du niveau de qualité ; Les moûts sont très colorés, les précurseurs d'arômes de pêche blanche et de litchi sont délicats et nous avons un bon équilibre de sucre et d'acidité.

Aussitôt après avoir rentré les Pinots Gris, nous avons vendangé les Pinots Noirs qui en l'espace d'une semaine avaient énormément gagné en maturité, ce qui n'est d'ailleurs pas surprenant compte tenu du fait que pendant toute la 2^{ème} semaine de septembre, les températures ont encore avoisiné, voire dépassé, les 30 degrés. Mais il était important de bien évaluer la maturité phénolique car celle-ci est indépendante du niveau de sucre et de l'acidité ; L'observation de la couleur des pellicules, de la couleur et du goût des pépins, les analyses d'anthocyanes et de tannins étaient donc déterminantes pour la prise de décision de la date de récolte. Tous les raisins rentrés étaient parfaitement mûrs et sains. Les baies étaient petites et les rendements (30hl/ha) comparables à ceux du Pinot Gris. Compte tenu des caractéristiques de cette année, nous avons décidé d'étendre la durée de macération pelliculaire à froid (moins de 8°) à une semaine et également de limiter les remontages, car il y a cette année une extractibilité facile et une belle intensité de couleur.

Les premiers jus sont extrêmement goûteux avec des arômes de framboises et de cassis et laissent présager un excellent millésime en qualité comme souvent d'ailleurs tous les millésimes des années en 9 pour les rouges...

Nous avons terminé les vendanges avec les Sauvignons et bien sûr nous nous sommes appliqués à récolter tous ceux-ci avant 11h du matin tant les températures journalières étaient élevées ensuite. Il est fondamental de récolter les Sauvignons à la fraîche pour préserver tous leurs arômes délicats et éviter tout problème d'oxydation rapide. Nous avons rentré les différentes parcelles unitairement en fonction des maturités constatées à des niveaux d'alcool compris entre 12.6 et 13.3 degrés et des niveaux d'acidité totale entre 4.2 et 4.6 gr/litre.

Les acides maliques se dégradent rapidement en fin de récolte, il était important de ne pas trop tarder pour rentrer les dernières parcelles pour préserver la fraîcheur qui est nécessaire pour tout bon Sauvignon. Mais par ailleurs le temps sec a limité l'assimilation de potasse, ce qui a maintenu l'acide tartrique à un bon niveau dans les baies.

Les fermentations alcooliques ont démarré sans encombre et sont parvenues à terme sans interruption et nul doute que nous aurons de très belles cuvées de blancs avec ce millésime.

Les jus sont plus dorés que d'habitude en raison d'une belle maturité et de la concentration des baies. Les arômes d'agrumes et de fleurs blanches sont bien présents et expressifs et présagent de belles cuvées à venir lors des mises en bouteilles au printemps prochain.

Ce millésime solaire de 2019 sera un très bon Millésime qualitativement, et c'est une belle consolation. Certains annoncent même que cela pourrait être l'un des grands Millésimes des trois dernières décennies. A ce stade acceptons-en l'augure... Quel dommage cependant qu'il n'y en ait pas un peu plus.