



# LES MILLÉSIMES

## ANNÉE 2017



### Repères climatiques annuels

**Débourrement de la vigne :** début Avril

**Gelée noire :** 27 avril

**Floraison :** rapide de fin mai à début juin

**Vendanges :** du 6 au 15 septembre

**Fin de vinification :** 17 octobre



### Résumé de l'année 2017

**Automne-Hiver 2016-2017:** Plutôt sec avec une période de froid bien marquée entre décembre et janvier

**Printemps :** Alerte gel et plutôt sec

**Été :** Très sec et chaud.

**Fait important :** La Côte de Nuits et la Côte de Beaune ont connu un élan de solidarité et les vignerons de nombreuses communes se sont mobilisés ensemble contre le gel.

### Climatologie

#### **Automne et hiver**

Seuls les mois de novembre, février et mars tirent leur épingle du jeu en atteignant ou dépassant légèrement la normale. Néanmoins avec un déficit de 75mm sur cette période, la saison débute sous le signe du manque d'eau. On ne parle pas encore de stress hydrique. Nous retenons de l'hiver 2016-17, la période de froid marquée entre décembre et janvier. Il y avait bien longtemps que des températures aussi basses n'avaient pas été notées sur une période aussi significative.

Changement radical pour février et mars où les normales sont dépassées de 2°C !

#### **Printemps**

Avril, mai et juin sont marqués par quelques épisodes pluvieux parfois significatifs, mais les cumuls sont très hétérogènes d'une commune à l'autre. En Avril, la pluviométrie ne dépasse pas 32 mm pour une normale à 58 mm... En Mai, les orages accentuent encore l'écart entre les zones très arrosées - Sud Côte de Beaune- et les autres, où la situation hydrique est critique.

DOMAINE DROUHIN-LAROZE & MAISON LAROZE DE DROUHIN

Au début de l'été, le déficit moyen depuis janvier se fixe à 52 mm. Températures normales en avril et mai puis un pic de chaleur important en juin (+2.3°C/ normale).

### Episode de gel :

Fort heureusement, les épisodes gélifs n'ont pas eu l'envergure de ceux de 2016. Néanmoins une nouvelle fois, le vignoble du Châtillonnais se trouve fortement impacté dès le 19 avril. Entre le 19 et le 25 avril, sur la Côte et les Hautes-Côtes, l'hygrométrie basse et la présence de vent limitent très fortement l'impact. A l'annonce de nouveaux épisodes de gel entre le 27 et le 29 avril, la « **guerre du feu** » s'organise... En très peu de temps, les ODG et les Vignerons déploient des rangées de bottes de paille en encadrement des zones sensibles. Au petit matin, la Côte se pare d'une épaisse fumée protégeant ainsi les bourgeons gelés des brûlures du soleil levant.

### Eté :

Un été très sec, le déficit va s'accroître tout au long de l'été, le bilan hydrique montre un manque de plus de 200 mm sur certaines communes. Aucune amélioration en août, avec néanmoins et fort heureusement un épisode pluvieux en veille de vendanges qui est plus que salutaire (20 à 30 mm). Les températures se maintiennent élevées jusqu'à fin août. Il y aura entre fin mai et fin août 20 jours avec des températures supérieures à 30°C

Malgré un hiver froid, il aura suffi du retour de conditions douces à la **mi-mars** pour favoriser une reprise d'activité des vignes. Avec des pointes de températures proches de 25°C début **avril**, le rythme s'accélère et nous nous situons sur des bases d'années très précoces (2014-2011). Revirement de situation lors de la deuxième quinzaine d'avril... **Le risque de gel** est quasi permanent et tout le monde scrute le thermomètre. **En mai**, le développement végétatif est ralenti pendant 3 semaines et replace 2017 au niveau d'une année moyenne.

La dernière décade de **mai** grâce à une belle remontée des températures permet une pousse explosive, en une semaine, certaines parcelles passent au stade pleine fleur. Dans la première décade de juin, la floraison est terminée, elle aura duré en moyenne 1 semaine. Chaleur et humidité favorisent toujours une cadence effrénée, impliquant un rythme de travail très soutenu. La dernière **décade de juin** est marquée par des températures écrasantes (38°C) et provoquant une croissance extrêmement rapide des baies. **Début juillet**, des épisodes pluvieux débloquent la situation des parcelles les plus stressées, l'alternance pluie-chaleur maintient en juillet un rythme de développement des baies très rapide. 2017 rejoint alors les millésimes très précoces tels que 2007 ou encore 2011. Tout **début août**, certaines parcelles précoces et peu chargées atteignent déjà 70% de véraison. Au 10 août, la véraison est quasiment terminée dans la toute la Côte.

Les vendanges débuteront le 6 septembre sous des conditions très favorables, avec des raisins d'une maturité et d'un état sanitaire exceptionnels. Les rendements sont au rendez-vous sur tous les secteurs d'où l'attention particulière à l'ordre de rentrée des parcelles afin de bien choisir la date optimum d'obtention de la parfaite maturité phénolique.

Les températures fraîchissent permettant une rentrée de la récolte 2017 les meilleures conditions. Comme chaque année, une attention de tous les instants a été nécessaire pour la vinification du millésime 2017. Les rendements pratiquement élevés ont nécessité une sélection rigoureuse dans la vigne et par l'équipe de tri, afin de vinifier uniquement les plus belles grappes. La durée des macérations pré-fermentaires à froid ont été rallongées afin d'obtenir une extraction progressive et complète.

Les dégustations quotidiennes en trio, Nicolas, vinificateur, Philippe et Caroline a permis d'ordonner la vinification et la découaison en parfaite adéquation avec l'évolution de chaque cuvée.

### Notes de la première dégustation

*Au regard des premières dégustations sur fûts, ce millésime est riche, complet avec une belle intensité aromatique, des tanins soyeux et bien présents, soutenus par une élégante fraîcheur. 2017 va se dévoiler à la hauteur du travail effectué et dans la continuité des « fameux » précédents Millésimes !*

Millésimement vôtre !

Nicolas, Philippe et Caroline

---

DOMAINE DROUHIN-LAROZE & MAISON LAROZE DE DROUHIN