



VENDANGES 2020



CLAVELIER
Grands vins de Bourgogne

2020, un millésime précoce

Après un hiver particulièrement doux, les températures de mars ont favorisé la reprise précoce de la végétation. En effet, le débourrement s'est fait avec près d'une semaine d'avance.

Cette année, la vigne a globalement été épargnée par le gel (peu de dégâts en mai lors des Saints de glace) et par la grêle. Les températures élevées du mois de mai laissent apparaître les premières fleurs et favorisent une évolution rapide de la floraison. Le millésime 2020 présente en moyenne 3 semaines d'avance par rapport à 2019 et se classe parmi les 3 millésimes les plus précoces (avec 2007 et 2011).

Malgré la sécheresse et les chaleurs estivales très sévères, l'état sanitaire est excellent. Les pluies tombées le vendredi 21 et le samedi 22 août ont permis aux raisins de gagner en maturité.

On a pu voir dans les vignes de très belles grappes de pinot noir, conformes aux espoirs fondés par une très belle sortie de printemps, et des raisins grillés par le soleil d'été. Parfois, sur la même grappe. Les parcelles sont très hétérogènes.

Les vendanges pour les vins tranquilles ont débuté le 26 août sur la Côte de Beaune avec les Aloxe-Corton Rouge.

La semaine s'est poursuivie avec les vendanges en Côte de Nuits avec les Nuits-Saint-Georges *Les Chaliots* et le Bourgogne Pinot Noir *Les Grands Chaliots* et finir par les Fixin *En Coton*.

La semaine suivante nous avons vendangé les Hautes-Côtes de Nuits *Les Acacias* et *Les Régalières*.

Les conditions météorologiques difficiles (chaleur combinée au déficit hydrique) ont impacté les rendements cette année encore, en particulier sur les pinots noirs. De nombreux millerands (petits raisins type caviar très concentrés en sucre) ont été observés dans les vignes. Toutefois, la vendange est belle, la qualité au rendez-vous. Il y a de la matière et du fruit. Les degrés naturels sont excellents.

Les premiers jus goûtés montrent déjà un très bel équilibre, avec de belles couleurs intenses grâce aux peaux des pinots noirs, concentrées en anthocyanes. Cette concentration apporte de beaux tanins et de la matière. Tout est réuni pour que 2020 soit un très beau millésime.

Les blancs ont mieux supportés la canicule. Les rendements devraient s'approcher de ceux de 2019. Les premiers jus sont très expressifs et équilibrés, avec toujours de beaux fruits, une maturité élevée et une belle acidité.

Il faudra attendre le décuvaage et les premières dégustations de novembre pour que le millésime 2020 se dévoile.





CLAVELIER
Grands vins de Bourgogne

Clavelier
49 route de Beaune
21700 Comblanchien

adv@bourgogneclavelier.fr - (+33) 3 80 61 02 88

www.clavelier.fr