Beaune, le 1er Octobre 2003

Domaine Albert Morot
Château de la Creusotte

Maison fondée en 1820
Tél. : 03 80 22 35 39

2003, une année exceptionnelle ?
il faudra encore quelques mois pour le savoir…
mais à coup sûr, une année d'exceptions !!

Le 13 août, Beaune est en vacances ; le paysage est jaune, l'eau manque, les vignes, seules étendues vertes, semblent résister ; mais déjà on se pose des questions : faudrait-il avancer encore la date des vendanges ? Du 6 septembre initialement prévu doit-on passer au 29 août, voire au 22 ?

Retour précipité de vacances pour certains, début de préparation des cuves pour d'autres ; en quelques jours la région est sortie de sa léthargie pour bouillonner à nouveau. La même question est sur toutes les lèvres : et vous, quand pensez-vous commencer ?

Puis c'est l'électrochoc : une demande de dérogation pour le 15 août afin de vendanger une jeune vigne dans les blancs de Corton-Charlemagne (il est normalement interdit de vendanger avant le ban des vendanges). Réunion le 18 pour fixer la date du ban des vendanges au lendemain, pour la côte de Beaune et la côte de Nuits. Le 20, les premiers vendangeurs apparaissent. Les anciens n'avaient jamais vus ça (en 1976, les vendanges avaient commencé le 7 septembre, il faudrait remonter semble-t-il à 1947 !!!).

Au Domaine, tout est calme. Après prélèvements et analyses, la date est fixée au 29 : le degré est encore insuffisant, la peau et les pépins ne sont pas encore assez mûrs et l'acidité est bonne. Quelle décision ! Et quel stress ! Les jours passent, toujours aussi chauds ; le raisin ne va-t'il pas trop souffrir ?

Les vendangeurs sont rappelés un à un, certains ne peuvent plus venir mais d'autres se libèrent. Trois jours avant, l'équipe est enfin constituée. Cette année, ce sera une équipe majoritairement jeune, avec quelques écoliers de 17 ans, des étudiants, des chômeurs et notre doyen de 55 ans. De nombreux pays sont représentés : la Colombie, la Tchécoslovaquie, l'Angleterre, les Comores, le Mexique et bien sûr la France.

En attendant, dans les vignes voisines le nombre de vendangeurs augmente, certains commencent le matin à 6 heures pour s'arrêter à 14 h. Il fait trop chaud… Quelques vignerons prennent la décision d'arrêter de vendanger pour reprendre quelques jours plus tard…

Nos yeux sont fixés sur la météo. Jeudi 28 arrive et avec lui, la rentrée des classes (semaine de 4 jours), des orages et un rafraîchissement des températures. Enfin un peu de chance, ce ne fut que pluie toute la nuit, la vigne assoiffée but, les raisins se regonflèrent progressivement.

Vendredi 29 matin, l'équipe est au complet, nos vendanges peuvent commencer. Nos 25 coupeurs ont pour consigne d'aller moins vite pour bien trier : aucun grain de pourri à enlever cette année mais des raisins figués voire brûlés pour les grappes les plus exposées ; aucun raisin sec ne sera admis dans les seaux !

Un orage vendredi après-midi, une averse le lendemain et le reste du temps frais et grand beau… comme le moral. Les vendanges furent courtes : 4 jours et demi ! Peu de raisins par pied et une équipe formidable.

A la cuverie, on compte, on analyse, on goûte. Cette année, les rendements sont très faibles (25 hl/ha au lieu des 35/40 habituels), mais les raisins sont bien mûrs, les taux de sucre sont bons et l'acidité s'est maintenue. Chaque cuve est suivie avec attention. Elles ont l'air pressé de partir en fermentation. Il faut surveiller les températures, les refroidir. Cette année, un seul pigeage et un pressurage léger seront suffisants.

Cette année plus que jamais, la nature nous rappelle qu'elle est maîtresse, le rôle du vinificateur étant de s'adapter pour faire ressortir le meilleur de ce que la nature lui offre.

Nous vous joignons comme d'habitude notre dernier tarif. Il inclut pour la première fois le millésime 2001, année plutôt de garde, qui a donné des vins puissants, riches et fruités, aux notes aromatiques de mûres, myrtilles et cassis.

- Le Beaune Teurons (noté 90/100), *dont les senteurs de mûre et de myrtille font saliver le dégustateur, est puissant, ample, dense et profond, et libère en bouche, par paliers, des vagues concentrées de mûres, de cassis et de raisins confiturés, le tout étant bien marqué par la mâche. Ce vin est plus primaire, plus concentré et plus musclé que ne l'étaient les millésimes précédents.*

- Le Beaune Bressandes (noté 89-90/100), *est également très différent en 2001 de ce qu'il était auparavant. Puissant, concentré et richement extrait, doté de denses senteurs de fruits noirs, il développe d'intenses flaveurs de mûre et de cerise noire qui préludent à un fruité de cassis et de mûre, tous ces arômes se prolongent dans une finale persistante, qui tapisse le palais.* **The Wine Advocate, R. Parker / 2001.**

A bientôt,

Marie-Odile et Geoffroy Choppin de Janvry