

Beaune, le 6 novembre 2014



Fondé en 1820
Tel : 03 80 22 35 39

Une nouvelle parcelle de rouge au domaine : «Au dessus des Marconnets»

Une floraison précoce début juin annonçait des vendanges pour la deuxième quinzaine de septembre soit 100 jours après la fleur. Bonne nouvelle ! Nos étudiants étaient ravis car libres à cette date. Après deux mois beaux et chauds, l'impensable arrive encore une fois : le 28 juin, un orage de grêle vint à nouveau frapper nos vignes. Les dégâts sont importants. Les vignes, déjà « choquées » par les grêlons de l'année dernière, ont déjà peu de raisins par pied. La vigne des Aigrots est de nouveau la plus touchée, à plus de 90 % (95% l'année dernière). Le blanc sera donc une denrée rare au domaine en 2013 et 2014. Contrairement à l'année passée, l'impact de l'orage a diminué d'intensité en se dirigeant vers la côte de Nuits : nos Cent-Vignes n'ont été touchés qu'à hauteur de 40 %, Savigny, 30%.

Après un mois de juillet globalement moyen, août resta peu ensoleillé et froid. Geoffroy pensa alors reculer la date des vendanges d'une semaine mais c'était sans compter sur septembre qui combla le déficit du mois précédent ; « Septembre fait le millésime » nous disent les anciens ; ce mois chaud, ce ciel bleu quasi quotidien nous redonna le moral et rattrapa le retard de maturité constaté dans les vignes.

Une alerte de dernière minute nous fit cependant froid dans le dos. Un nouvel envahisseur, originaire du Japon, provoquait des ravages sur l'ensemble du vignoble français : la drosophile *Suzukii* ; ne pouvant traiter les vignes les derniers jours avant les vendanges, nous étions cantonnés à surveiller nos parcelles et leur potentielle infestation.



Fiers représentants de la Bourgogne

Mardi 16 septembre, sous un ciel bleu radieux le départ fut donné. Nous commençâmes par les Grèves. De toutes petites grappes, en toute petite quantité, munies de tous petits grains confortèrent malheureusement nos prévisions ... de toute petite récolte. Puis vinrent les Bressandes ; déjà touchée à 60% par la grêle, elle fut la seule vigne où nous trouvâmes les traces du passage du moucheron. Après un tri méticuleux il ne resta que de quoi remplir une dizaine de fûts.

Heureusement, les Cent-Vignes, Toussaints et Savigny nous donnèrent des raisins en plus grande quantité, pour atteindre un maximum de 25 hl/ha, des rendements toutefois bien loin derrière ceux rencontrés en Côte de Nuits, plus proches des maxima autorisés (soit environ 40 à 48 hl/ha).

Notre équipe, jeune mais expérimentée car composée d'un bon nombre d'anciens, mit du cœur à l'ouvrage. Tout grain sec est soigneusement enlevé. Débutée avec une trentaine de personnes, nous avons terminé à plus de 50 ! Les amis des enfants sont venus le week-end pour nous aider à couper les dernières grappes et profiter des rayons du soleil et de la bonne ambiance régnant au sein de l'équipe. La qualité est là, aucune grappe n'est pourrie, tout est mûr. Les degrés sont bons : 12,6 pour les Bressandes, 12,8 pour les Cent-Vignes, 13,1 pour les Toussaints.

Une nouvelle parcelle a été vendangée cette année : Au dessus des Marconnets, un Beaune village rouge, de très belles vignes âgées d'une vingtaine d'années. Geoffroy, se rendant au cadastre suite à la réfection de ses murs de vigne, s'aperçut que le domaine était propriétaire d'un petit bout de terre (11 ares) et que celui-ci avait été planté et était exploité par un autre domaine depuis quelques années. Il aura fallu 3 ans, quelques courriers et un bon avocat pour récupérer notre bien ; Rendez-vous dans 2 ans pour découvrir ce nouveau venu dans notre gamme.

Comme l'année dernière, Geoffroy met tout son savoir-faire au service de ce millésime délicat et manipule les cuvées en douceur : Les mouls sont débouffés pour éviter tout mauvais goût. Le remontage des jus est préféré au pigeage pour extraire les tanins en douceur. Les premières cuvées qui ont fini leur fermentation sont bien fruitées, soyeuses et d'un bon équilibre en bouche.

2013, quant à lui, est en train d'achever sa fermentation malolactique. Souple et friand, il se caractérise par ses fruits rouges et sa rondeur en bouche. Il pourra être dégusté jeune et permettra d'attendre les millésimes plus charnus comme 2012, 2010, 2008 ou 2005.

Vous pouvez d'ores et déjà le commander grâce à notre offre primeur ci-joint. Attention cependant car les quantités sont là encore malheureusement faibles, certains crus risquent d'être rapidement épuisés dès la fin de l'année.

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire et vous prions de croire, chère Madame, cher Monsieur, à l'expression de nos sentiments les plus conviviaux.

Geoffroy et Marie-Odile Choppin de Janvry

* Pour toute commande, il vous suffit de nous renvoyer le bon de commande joint au tarif ou à notre offre primeur avec votre règlement. Vos bouteilles seront disponibles au domaine, à partir du mois de septembre 2015 pour le millésime 2013, ou livrées sur demande franco de port en France à partir de 24 bouteilles - pour l'étranger, nous consulter -.