

## **2016 : Un millésime qui revient de loin**

*Cette année fut extrêmement difficile. Dès l'arrivée du printemps, la nature ne nous a pas épargné. Le matin du 27 avril, une forte gelée matinale, appelée ici gelée noire, frappa le vignoble bourguignon. Cette conjonction de trois phénomènes (fort taux d'humidité, température avoisinant les -4°C et un beau soleil matinal) grilla de nombreux bourgeons.*



Fondé en 1820  
Tel : 03 80 22 35 39

*Peu de viticulteurs se souvenaient d'un phénomène d'une telle ampleur. Certains pensaient à l'année 1981, d'autres remontaient même au 4 mai 1957 ! Les bourgeons dits « primaires », au nombre de 8 par pieds et précurseurs des sarments qui porteront la future récolte furent en grande partie gelés. Toutes les vignes ne furent pas touchées au même degré. Malheureusement, une fois encore ce fut Beaune, Pommard avec Savigny-les-Beaune et Marsannay qui payèrent le prix fort. Un paysage de désolation régnait dans le vignoble. Le temps semblait s'être arrêté. Le moral à zéro, les viticulteurs avaient du mal à encaisser ce nouveau coup dur après les épisodes de grêle en 2013 et 2014. La vigne était déserte, il fallait ne toucher à rien, attendre de voir comment la nature allait reprendre le dessus.*

*Les mois de mai et de juin furent encore difficiles. Les bourgeons secondaires ont eu du mal à repartir, la pluie s'étant bien installée. De jeunes pousses vertes sont cependant progressivement apparues, la floraison a eu lieu et révéla malheureusement ce que la profession craignait. Les sarments issus des bourgeons secondaires ne portaient pas de vraies grappes, quelques grappillons tout au plus. Les sarments poussant de façon anarchique ne nous facilitaient pas la tâche. Une pluie incessante en juin, avec là encore des records de quantité d'eau tombée sur un mois, engendra une lutte de tout instant contre les mauvaises herbes et le mildiou, ce dernier entraînant une perte supplémentaire d'environ 10 à 20 %.*

*Chaque vigne, qu'elle fut porteuse ou non de raisins, dut être travaillée de la même façon. Certains domaines arrêterent le Bio devant le risque de pertes supplémentaires face aux attaques répétées du mildiou. Geoffroy persévéra, allant même jusqu'à faire des traitements supplémentaires avec de l'huile essentielle d'écorce d'orange, aux propriétés asséchantes.*

*Juillet marqua enfin le retour du beau temps ; août et septembre sauvèrent la récolte.*

*Les vendanges, initialement prévues début octobre sur 3,5 jours furent avancées d'une semaine, avec une équipe restreinte.*

*Après de nombreuses hésitations dues à l'hétérogénéité de la maturité des grappes, décision fut prise de commencer par vendanger les Aigrots rouges, mercredi 21 septembre en comité restreint. Après une pause de deux jours, nous attaquâmes les vignes les moins touchées par le gel avec une équipe de 31 personnes dont 19 coupeurs, venues spécialement passer le week-end avec nous pour couper les Teurons, Bressandes et Savigny. Un petit air de fête s'installa le temps d'une soirée nous rappelant que les vendanges doivent rester un moment à part dans la vie du domaine, convivial et joyeux.*

*Les Cent-Vignes et Toussaints furent terminés la semaine suivante avec notre petite équipe de 12 coupeurs, seuls quelques grappes et grappillons ayant résisté au gel. A notre grand désespoir, aucune récolte ne sera faite sur les Grève, Marconnets et Dessus des Marconnets. Heureusement, le beau temps ne nous quitta pas, les raisins rentrés en cuverie étaient superbes, qu'ils soient rouges ou blancs, avec des degrés autour de 13.*

*Lors de la fermentation, il se dégaga des cuves une odeur gourmande de fruits rouges. La couleur devint rapidement magnifique. Dans quelques jours, les vins nouveaux seront descendus dans la cave pour être mis en fûts.*

*Les comptes sont maintenant faits : avec une moyenne de 23 hl/ha (maximum autorisé : 48 hl/ha, rendement moyen d'une année normale au domaine : 40 hl/ha), on ne rentrera encore cette année que 60 % d'une année normale !*

*Nous vous proposons cette année notre premier millésime certifié Bio en offre primeur\* (culture Bio commencée par ailleurs dès 2009). Le 2015 a déjà sa place parmi les plus reconnus. Aux arômes puissants de fruits noirs et d'épices, sa structure et son équilibre nous rappellent les grands millésimes 2005 et 2009.*

*Vous pourrez aussi découvrir notre Beaune Village « Dessus des Marconnets », vigne récupérée en 2013 après quelques années de discussion avec ses anciens occupants.*

*Enfin, nous vous invitons à vous rendre sur notre page Facebook « Domaine Albert Morot – Beaune » pour découvrir de nombreuses photos de la vie du domaine, en attendant notre site Internet prévu pour Noël !*

*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 mai 2017 pour le millésime 2015, ou livrées sur demande franco de port en France à partir de 24 bouteilles - **pour l'étranger, nous consulter** -