

VENDANGES 2023 / 1

Une récolte inespérée !

Comme souvent ces dernières années, les extrêmes climatiques durant la saison nous ont fait par moment entrevoir le meilleur mais aussi le pire. Sans parler de miracle, inversement à la campagne 2021, toutes les situations problématiques se sont conclues positivement, permettant ainsi au domaine *Chapelle & Fils* de faire sa meilleure récolte depuis notre conversion "officielle" à l'agriculture biologique en 2006...

Début de saison : Sans que l'hiver ait été particulièrement froid, nous n'avons pas connu de fortes chaleurs fin Février ou début Mars, ce qui a permis un démarrage de la végétation plus tardif que les dernières années, mais tout a fait classique au final. Nous avons eu jusqu'à 15 - 20 jours de retard suivant les parcelles par rapport au millésime 2020...

Mai : Les premiers traitements contre le mildiou et l'oïdium commencent début Mai, mais la vigne ne semble pas pressée de pousser... Avant les premières grosses chaleurs de fin Mai / début Juin, le rythme de pousse est plus que lent mais pas de dégâts sur les bourgeons cette année (ni gel tardif, ni ravageurs...). L'état sanitaire est bon en ce début de campagne.

Juin : La fleur se déroule dans des conditions météorologiques plus que parfaites cette année, ce qui explique sans doute une grande partie de la belle récolte 2023. Un léger stress hydrique est venu éclaircir les grappes de chardonnay, et a limité naturellement la pression mildiou et surtout oïdium. A partir de mi-Juin, la météo chaude et ensoleillée fait enfin pousser la vigne jour et nuit à un rythme effréné et nous prévoyons déjà des vendanges vers la fin août, tant le retard pris en début de saison a été rattrapé rapidement.

Juillet : Un début de mois avec des températures de saison, favorables à l'enclenchement de la véraison. Les fortes chaleurs s'installent, sans pour autant présence de "coup de chaud". La pluie sans être abondante a été correcte sur le secteur. Néanmoins, les stades de maturité demeurent très hétérogènes au sein d'une même parcelle. Cette année, il faudra beaucoup de soleil pour faire murir cette récolte qui se dessine comme abondante...





www.domainechapelle.com

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

SANTENAY - CHASSAGNE MONTRACHET - MEURSAULT - POMMARD - ALOXE CORTON - LADOIX

VENDANGES 2023 / 2

Août : Après une 1ère quinzaine d'août marquée par des températures assez basses et une pluviométrie dont nous n'avions plus l'habitude ces dernières années, la fin du mois a vu le retour de conditions plus chaudes et ensoleillées, permettant ainsi à la maturité de repartir de plus belle... Et heureusement !

Mercredi 6 septembre : Nous attaquons les vendanges. Cette année mon père bien que toujours présent a décidé de laisser la main. Il nous aidera quand même beaucoup pendant ces vendanges, en dépanneur de luxe sur tous les postes en tensions (cuisine, tri, livraison du casse croûte...). La retraite il pensait... Perdu ! Ce n'est pas encore pour cette année. Nous serons pendant 14 jours entre 30 et 35 coupeurs pour récolter nos 16.5 hectares avec une parcelle de Chardonnay par jour. Cette année encore nous commençons par la parcelle de Chassagne 1er Cru, puis certaines vignes de Santenay avant de partir sur Alox-Corton et Ladoix. Nos équipes à la vigne ont été efficaces sous un (trop) beau soleil la première semaine, et un temps un peu plus frais la seconde. Il a quand même fait exceptionnellement chaud durant ces vendanges et cela ne doit pas nous laisser indifférents...

Il faut savoir faire le dos rond quand la nature vous sanctionne, mais aussi être reconnaissant quand elle est généreuse avec vous deux années de suite ! Je ne peux que garder la même tournure que mon père avait utilisé l'année dernière : **La récolte est belle et abondante tant en rouge qu'en blanc.**

Mercredi 04 Octobre : Alors que j'écris ces lignes, nous finissons les décuvages des vins rouges de cette récolte 2023. Les vins blancs sont tous en fûts, et finissent tranquillement leurs fermentations alcooliques à la cave. D'une manière plus générale, les vins rouges devraient être gourmands et colorés avec de beaux fruits et des tanins soyeux. Les blancs devraient quand à eux donner de très belles cuvées bien équilibrées, fraîches, et dynamiques.

Simon CHAPELLE
Santenay le 04/10/2023

