



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

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

VENDANGES 2024

Une récolte Catastrophique !

Une fois encore, les caprices du ciel nous ont rattrapés. Cette année, les extrêmes climatiques n'ont pas seulement éprouvé notre patience : ils ont profondément marqué notre récolte. L'an dernier, nous avons célébré avec émotion notre meilleure vendange depuis le passage du **Domaine Chapelle & Fils** en agriculture biologique certifiée. L'ivresse de ce succès aura été de courte durée. Douze mois plus tard, nous battons un nouveau record, mais celui-là a un goût amer : nous signons la plus faible récolte quantitative de toute l'histoire du domaine. Ces contrastes nous rappellent que nous exerçons un métier où l'exaltation des grands millésimes côtoie la rudesse des années de perte.

Début de saison : L'hiver nous a laissé un sol gorgé d'eau, et les premières semaines de l'année semblaient vouloir s'inscrire dans la même lignée. Pourtant, la fin de l'hiver et l'aube du printemps nous ont offert une lueur d'espoir : des conditions plus clémentes, un réveil de la vigne qui annonçait de belles promesses. Peu de gel tardif à déplorer, hormis un épisode brutal, très localisé, qui a frappé notre parcelle de Pommard et emporté plus de la moitié de son potentiel. Dans l'ensemble, la pluviométrie se calmait, et nous abordions alors la saison avec confiance, avec le sentiment d'entamer une campagne prometteuse, où chaque grappe laissait espérer un millésime serein.

Mai, Juin, Juillet, Aout : Cette confiance s'est vite évaporée. De Mars à la fin Juillet, la pluie n'a jamais cessé, battant record sur record et transformant chaque semaine en un nouveau défi. Impossible d'entrer dans les vignes avec nos outils habituels sans risquer de s'embourber dans des sols détrempés. Nous avons dû adapter nos pratiques de désherbage mécanique et passer à un travail à la main (débroussailluse, tondeuse...), rendant la tâche interminable et usante. Et comme si cela ne suffisait pas, chaque passage de pluie lessivait nos traitements de cuivre et de soufre, réduisant nos efforts à néant. Le mildiou a trouvé là un terrain idéal : il a frappé tôt, directement sur les grappes, et nous a arraché à lui seul plus de la moitié de la récolte.

Vendanges : Nous avons attaqué les vendanges à la toute fin septembre, pour les terminer en octobre, une situation que nous n'avions plus connue depuis 2013. Une nouvelle fois, il a fallu accepter de perdre encore en quantité : un tri rigoureux, impitoyable mais indispensable, afin de préserver la qualité à laquelle nous tenons. Les blancs, malgré tout, révèlent une belle vivacité, avec une fraîcheur et des acidités qui rappellent celles de 2021. Pour les rouges, nous nous attendions à des vins légers, comme ce fut le cas en 2021, et pourtant... les faibles rendements, parfois réduits à presque rien, de 0 à 22 hl/ha selon les parcelles, ont concentré la matière. Ces 2024, encore discrets dans leurs arômes, portent déjà en eux la promesse de vins de garde, avec une densité et des équilibres qui laissent présager un beau potentiel.

