



Millésime 2023 : **L'EMBELLIE**

Tels les enfants d'une même fratrie, les millésimes se suivent mais ne se ressemblent pas toujours. 2023 vient de nous prouver qu'il est un millésime unique, qu'il existera par lui-même et qu'il n'aura à souffrir d'aucune comparaison possible avec son aîné, ni aucun autre d'ailleurs. Il a tout pour tracer son propre chemin, au combien prometteur, mais a été conditionné à des choix culturels et techniques stratégiques, ambitieux et parfois drastiques donc audacieux ! Dès lors que la qualité aura primé sur la quantité dans chacune des décisions à la vigne, 2023 tracera incontestablement sa voie vers la lumière. Né sous l'ombre de son aîné : direction L'embellie.



Notre vignoble traverse un hiver doux avec une très faible pluviométrie. En effet, la dernière décennie de décembre est particulièrement chaude et les nappes phréatiques affichent un niveau bas durant tout l'hiver. Février s'achève alors avec un déficit hydrique pouvant atteindre 50 à 71 mm et avec un indice de sécheresse « modéré à sévère selon les zones » d'après les données de la Chambre d'Agriculture de Côte d'Or. Il nous faudra donc patienter avant de pouvoir effectuer les travaux de reprise des sols et se contenter, lors d'un premier passage, d'un travail superficiel avec des outils adaptés afin de ne pas les assécher.

En parallèle, février est le 13^{ième} mois consécutif aux températures supérieures à la normale et l'hiver affiche 2°C de plus en cumul. Dès lors, les facteurs environnementaux (notamment les températures de l'eau et du sol) ne sont pas réunis pour envoyer des signaux forts de repos à la vigne et nous craignons une reprise d'activité des racines et des bourgeons latents trop précoce.

En date du 17 mars, 2023 présenterait une précocité identique à 2022 et les projections basées sur les prévisions météo annoncent un débourrement 1^{ère} semaine d'avril. Ça bouge dans le coton : les bourgeons entament leur cycle végétatif. Nous en profitons pour effectuer nos apports d'engrais (minéraux et organo-minéraux) afin d'essayer de viser leur minéralisation (mise à disposition pour les racines) au plus proche du débourrement. Mais la pluviométrie largement excédentaire de fin mars et les températures anormalement fraîches d'avril vont bousculer les prévisions et freiner le déclenchement du débourrement. C'est d'ailleurs la pluviométrie excédentaire de mars qui parviendra à limiter le déficit hydrique de début de campagne. Il est à noter déjà une très forte hétérogénéité entre et au sein des parcelles. Mi-avril, 2023 présente 6 à 8 jours de retard par rapport à 2022 avec à peine une feuille étalée. Le point positif à cette situation, c'est que nous passons les risques de gelées de printemps avec moins

d'anxiété car la végétation n'a que trop peu poussé pour subir de gros dégâts s'il venait à faire très froid. Il continue de faire si frais jusqu'au 26 avril, que 2023 finit par rejoindre les millésimes les plus tardifs de cette dernière décennie : 2013 et 2016. Il manquera tout de même 43h d'ensoleillement en avril !

Dans le même temps, nos yeux se tournent vers la pression mildiou qui, dans les conditions de températures excédentaires de l'automne/hiver et la forte pluviométrie de mars, affiche un pouvoir germinatif élevé (Chambre d'Agriculture de Côte d'Or). Etant dans notre 3^{ème} année de conversion BIO, la vigilance est de mise au domaine : nous préparons nos tracteurs et contrôlons/vérifions nos systèmes de pulvérisations.

Avec le début du mois de mai, cette fois, c'est bien parti : en quelques jours seulement, 5 à 6 feuilles voient le jour. Nous positionnons notre premier traitement les 8 et 9 mai car l'humidité ambiante a accentué le risque sanitaire lié au mildiou. Le volume foliaire s'étoffe généreusement et les rameaux poussent vite. Dès ce stade, nous observons une sortie de grappe importante et elles semblent assez grandes, étoffées et allongées. Déjà les mots de « récolte généreuse » raisonnent dans les discussions de contours de vignes ! A peine le dédoublement entamé, nous décidons alors de le compléter avec un ébourgeonnage sévère au point de ne laisser que 6 à 7 raisins par pieds. Mais la sortie reste impressionnante ! Les rameaux à 3 raisins sont monnaie courante et même les branches du courson sont « anormalement » fructifères : en général, elles ne comportent que 1 ou 2 grappes de petite taille, mais cette année, il y en a souvent 2, avec de belles charpentés.

Mi-mai bascule vers des journées peu lumineuses, des températures fraîches et des pluies d'orages fréquentes. L'oïdium entre dans la danse et avec lui le niveau de pression augmente significativement. Les pluies viennent parfois lessiver nos produits de contact BIO, et nous obligent à une cadence serrée de passages pour traiter. Les doses n'ont pas besoin d'être élevées. Elles sont optimisées à chaque traitement car nous sommes soucieux de limiter les intrants, certes, mais aussi de protéger notre récolte et le fruit de notre travail. A mes yeux, plus que jamais, les 3 piliers : *DOSE ADAPTÉE - NIVEAU DE PRESSION - CONDITIONS DE PASSAGE* prennent tout leur sens et restent la clé d'une politique de conduite BIO réussie. Les sols sont travaillés autant que possible car les herbes concurrentielles s'en donnent à cœur joie alors que les conditions de passage pour labourer ne sont pas optimales. Il est rare de voir le paysage de Bourgogne aussi couvert d'adventices au sol à cette date ! Ce n'est qu'une question de patience, les charrues vont bien finir par s'activer, mais le timing est serré pour passer dans de bonnes conditions : sols ressuyés et terre à la structure grumeleuse. L'équipe est mobilisée, nos vignes parviennent à être mise au propre tout début juin.

Notons que si la Côte de Nuits est normalement arrosée, Volnay et Meursault affichent un déficit hydrique de 45% par rapport à la normale en mai. Puis très vite, il faut passer de l'ébourgeonnage au relevage. Début juin marque une sorte de renouveau avec une bonne disponibilité en eau dans nos sols, un fort ensoleillement et des températures élevées. La pousse explose et nos vignes de chardonnay embaument la fleur dès le 2-3 juin. Elles seront suivies de peu par nos pinot noir en fleur au 7-8 juin en moyenne. 2023 recolle donc peu à peu avec sa précocité de début de saison. C'est également le moment de toutes les attentions sur la gestion des sols car la concurrence hydrique et azotée de l'herbe dans les rangs pourrait nuire à la bonne fertilisation des fleurs. L'équipe est sur tous les fronts et s'organise au niveau des travaux en vert pour suivre le rythme. Les contrastes se confirment et la pousse varie énormément entre

les parcelles où la vigueur est belle et celles aux sols plus superficiels et drainants. Les réserves en eau y sont totalement différentes en ce mois de juin sec et chaud donc les écarts de stade végétatif se creusent, au gré du vent, élément non négligeable dans l'équation.

La taille des grappes et leur structure commencent à nous faire réaliser le potentiel de récolte... Côté ciel, les épisodes pluvio-orageux s'enchainent et entraînent avec eux une augmentation du niveau de pression sanitaire, l'oïdium et le mildiou se passent le relais pour piloter nos interventions. Ce sont au total 11 traitements qu'il faudra engager pour venir à bout de la campagne et protéger notre production. Les pluies des 11 et 19 juin sont abondantes mais sont accueillies avec bonheur. Elles contribuent à parachever le grossissement des baies avec 12 mm de plus que la normale. Avec 37h de soleil en plus en mai et 82h en juin, le stade de fermeture de grappe est rapidement atteint autour du 20-25 juin. Il a fait chaud, +3°C que la normale. En 6 semaines seulement, la vigne est passée de 5-6 feuilles à fermeture de grappe (Chambre d'Agriculture de Côte d'Or). 2023 s'inscrit donc de nouveau en millésime précoce.

Le 11 juillet au soir est marqué par un épisode de grêle, heureusement contenu et, au sein du domaine, limité aux seuls secteurs des Meursault Génévrières et Porusots avec peu de dégâts. Il fait suite à un important pic de chaleur où les 36°C ont été dépassés. Quelques traces d'échaudage commencent à se voir dans nos parcelles de pinot noir, mais les dégâts sont, là encore, très limités. Malgré tout, la vigne résiste bien et le manque d'eau n'est que peu visible (jeunes plants, sols superficiels, etc...). Ce sont probablement ces pluies qui assureront une bonne alimentation en eau jusqu'aux vendanges si le temps chaud, sec et venté perdure.

La difficulté du millésime se dessine : enlever des raisins pour privilégier leur concentration ou tous les laisser pour anticiper une hypothétique perte de récolte liée au climat ? Et s'il grêlait de nouveau ? et si ? et si ? et si ... je suivais mon instinct/intuition ? Il nous semble en effet peu probable que le millésime, dans sa configuration météo assez chaotique (même solaire), arrive à mener à terme tous les raisins encore présents sur les ceps malgré tous nos efforts d'ébourgeonnage. En effet les grappes sont grosses et quasiment toutes avec des épaules (grappes secondaires) qui font la taille de grappes « normales » ! Le nombre de raisins est bien de 6 à 8 mais ils comptent double parfois !

La cinétique du cycle de la vigne nous conforte dans ce ressenti car la véraison tarde à s'enclencher : au 25 juillet, et malgré assez de pluie, elle n'est pas du tout avancée comme nous le pensions... c'est un signe, la vigne « patine », elle a une charge en fruits qui est parfois trop importante. De plus, les premiers foyers de *Botrytis* en vert se font de moins en moins rares, prudence...

La décision est prise, nous allons devoir alléger la charge dans bon nombre de parcelles, nous ferons des vendanges vertes fin juillet. Ce ne sont pas moins de 9 hectares de pinot noir qui seront concernés par une régulation de charge drastique. C'est le prix à payer pour une vendange de qualité et mûre. Les premières baies se teintent de rouge dans la première décade d'août du fait d'un début de mois maussade (seulement 30% de véraison au 1^{er} août). C'est autour du 12 août, avec des températures plus chaudes, que tout s'accélère et que les raisins entament (enfin) leur maturité de façon significative. 2023 confirme son caractère hétérogène et rebascule vers un millésime moins précoce que 2022 (1 semaine d'écart environ en date du 20 août).

L'état sanitaire de nos vignes est un succès, le feuillage est efficace pour faire mûrir les raisins car très sain, et la charge est régulée : nous pouvons donc laisser les vignes tranquilles au moins jusqu'à début septembre. Ce millésime aura été un très bon exercice pour notre 3^{ième} et dernière année de conversion en BIO.

Nos premiers contrôles de maturité sont faits le 28 août, puis le 4 septembre et montrent que rien n'est vraiment prêt : ni pinot noir ni chardonnay. Nous constatons que les blancs semblent avoir un peu mieux supporté le caractère généreux du millésime et sont plus avancés que les rouges. Dans le contexte impart, la météo annonce beau temps pendant quelques jours, nous décidons de bénéficier de ce « petit plus » pour parfaire les maturités aromatiques et phénoliques.



Mais là encore, 2023 n'en avait pas terminé avec nos nerfs ; et au lieu de quelques jours de beau, ce sont 12 jours de canicule qui se profilent ! Nous décidons alors d'avancer notre date de récolte des chardonnay au 6 septembre à Chaintré (Pouilly Fuissé) qui ouvrira le bal de nos vendanges ; puis l'intégralité des chardonnay de la côte de Beaune seront récoltés du 8 au 10 septembre. Les 50 ha de rouges seront récoltés en 9 jours seulement, avec des consignes de tri drastique aux vignes et sur les 3 tables de tri à la cuverie.

« Ne gardez que le « caviar » svp ! »

Ce sont très certainement :

- ces efforts de tri « ultra sévère » menés à toutes les étapes,
- cette « lecture » un peu audacieuse du millésime,
- et l'engagement humain qui y a été adossé

qui auront permis de faire de 2023 un grand millésime au domaine des Hospices de Beaune. Produire moins mais meilleur, un choix assumé et au combien nécessaire en 2023 pour produire de grands vins dédiés à une grande cause. Un grand merci à toutes mes équipes, pour leur confiance, de leur engagement, de leur patience.



Nous sommes extrêmement fiers des 753 pièces (179 en blancs et 574 en rouges) qui seront proposées aux enchères le 19 novembre 2023 pour notre 163^{ème} Vente des Vins du Domaine des Hospices de Beaune.

Le 2 Novembre 2023
Par Ludivine Griveau-Gemma,
Régisseur du Domaine viticole des Hospices de Beaune

