

HOSPICES-BEAUNE.COM

DOMAINES

ALBERT BICHOT

— MAISON FONDÉE EN 1831 —

Domaine des Hospices de Beaune

LE MILLÉSIME 2019

WWW.HOSPICES-BEAUNE.COM

LE MILLÉSIME 2019 :

RARE, SOLAIRE ET

TYPIQUEMENT BOURGUIGNON

par Ludivine Griveau, régisseur du Domaine des Hospices de Beaune.

dernière mise à jour : 10 Octobre 2019

LE CYCLE VÉGÉTATIF

L'hiver a été plutôt clément en Bourgogne, avec beaucoup de pluie fin 2018 mais très peu début 2019.

Les températures douces (pour cette saison) n'ont pas procuré à la vigne les informations de repos végétatif usuelles.

Le stade bourgeon dans le coton est observé fin Mars. Une date classique mais plus tardive que les derniers millésimes qui nous avaient habitué à plus de précocité. Un printemps froid fait craindre le pire, avec de grosses frayeurs de gel, qui n'épargnera d'ailleurs pas d'autres régions viticoles.

La vigne reprend vie doucement en Avril, avec une pousse assez lente. Ce qui laisse le temps au Domaine des Hospices de dédoubler et ébourgeonner pour maîtriser les futurs rendements comme à son habitude et dans une optique permanente de recherche de qualité.

Puis le cycle se poursuit avec une floraison mi-juin délicate voire chaotique du fait d'un temps assez pluvieux et frais. Les secteurs tardifs ont une floraison plus fluide. Les raisins qui sortent montrent une structure de grappe lâche, assez aérée. Les prémices d'une récolte peu abondante. On observe également de gros écarts de maturité à ce stade.

Fin Juin a lieu un premier épisode de canicule avec des températures supérieures à 40°C durant plusieurs jours et aucune pluie. Les jeunes vignes souffrent plus particulièrement. Quelques pluies salvatrices fin Juillet précèdent un autre épisode caniculaire fin Juillet qui fait encore souffrir la vigne.

Les 30 derniers jours du cycle, de mi-août à mi-septembre auront lieu dans un climat chaud (sans excès) et toujours sec. Ce qui laissera le temps à Ludivine Griveau "d'attendre sereinement pour déterminer la date de vendange optimale lorsque les raisins auront atteint leur pleine maturité œnologique et phénolique »

VENDANGES

Les vendanges commencent le 6 Septembre sur Pouilly-Fuissé (Mâconnais). Les blancs de la Côte de Beaune (Meursault, Bâtard-Montrachet, Corton-Charlemagne) sont récoltés quelques jours plus tard (9, 10, 11 Septembre) puis les rouges de la Côte de Beaune à partir du 12 Septembre et enfin les grands crus de la Côte de Nuits (Mazis-Chambertin, Clos de la Roche, Echezeaux).

La qualité des raisins est splendide, et si la quantité est évidemment significativement inférieure à 2018 (millésime particulièrement généreux), 2019 s'annonce déjà avec un très gros potentiel.



HOSPICES-BEAUNE.COM

DOMAINE
ALBERT BICHOT

MAISON FONDÉE EN 1838

VINIFICATIONS

2019 s'inscrit dans une optique de millésime de haut niveau dans les 2 couleurs, avec beaucoup de concentration et une trame des bourguignonne grâce à de beaux équilibres entre acidité et richesse aromatique.

Le beau temps chaud et sec a fait murir rapidement les raisins et engendré une belle maturité, donc des niveaux de sucre et des degrés élevés. Mais les acides ont été également concentrés avec un côté assez mordant qui au final donne aux vins cette très belle typicité bourguignonne.

Vinification des vins blancs : pressurages plus longs que d'habitude et pressions plus élevées. Conservation de davantage de lies que d'autres années, car cette matière première nourricière était très savoureuse et sera un outil utile durant l'élevage en donnant aux vins un beau potentiel d'élevage et de garde en bouteille.

Vinifications des vins rouges : le potentiel de garde et la qualité d'un vin tient à l'équilibre entre sucres et acides (comme en blanc) mais aussi aux tanins. Sur ce point, 2019 était très satisfaisant, avec de très beaux tanins bien mûrs sur les pellicules et les peaux, très doux et très suaves, quasiment en bon calage avec la maturité œnologique (sucres et acides). Mais la maturité dite phénolique des pépins et des rafles était un peu en retard. Il ne fallait donc pas attendre trop longtemps au risque de déséquilibrer l'ensemble. Les peaux ont suffi à donner une très belle matière, de la densité et du fond avec toujours une belle trame acide qui est typique de la Bourgogne et qu'on avait presque oublié !

Prudence à l'égrappage, en respectant l'intégrité des baies pour que les peaux libèrent leur matière de façon progressive. Lors des macérations avant fermentation, des extractions franches ont été pratiquées car les vins étaient riches en saveur, en tanins, en couleurs, avec des cuves très réactives au pigeage et remontage. Quand l'alcool est arrivé, les températures de fermentation ont été plus basses que d'habitude pour ne pas aller chercher les tanins moins mûrs des pépins et des rafles et éviter de donner tout côté confituré. Les vins sont sur un registre gustatif très "primeur" grâce aussi à cette extraction plus modérée en fin de fermentation.

Les rendements sont le seul bémol d'un millésime très joli et prometteur. Les quantités qui seront vendues aux enchères sont en deça de ce à quoi on s'attendait, surtout en Côte de Nuits, un peu moins en Côte de Beaune.

En conclusion : un millésime rare, de haut niveau avec lequel on se fait déjà immensément plaisir.

INTERVIEW VIDEO :

[HTTPS://HOSPICES-BEAUNE.COM/LUDIVINE-GRIVEAU-MILLESIME-2019-VENTE-VINS/](https://hospices-beaune.com/ludivine-griveau-millesime-2019-vente-vins/)









www.hospices-beaune.com

Contact : Jean-David CAMUS Tel. +33 (0)6 19 98 15 53 jd.camus@hospices-beaune.com



Vente des Hospices de Beaune



VIVEZ L'EXPÉRIENCE
ALBERT BICHOT

HOSPICES-BEAUNE.COM | ALBERT BICHOT

6 BIS, BOULEVARD JACQUES COPEAU

21 200 BEAUNE, FRANCE

WWW.HOSPICES-BEAUNE.COM

