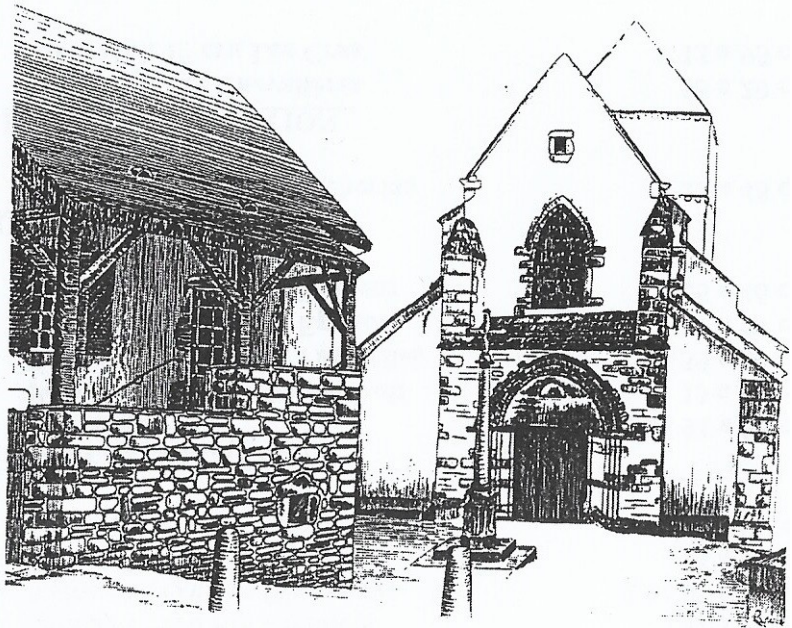


DOMAINE
Joseph Voillot

VIGNERON
21190 VOLNAY
www.joseph-voillot.com
contact@joseph-voillot.com



Millésime 2020

Le millésime 2020 est le millésime le plus précoce qu'il nous ait été offert de travailler et de récolter dans la famille Voillot.

L'hiver 2020 a été relativement doux avec une moyenne de température supérieur aux valeurs habituelles. Le débourrement a donc été très précoce et intervient début Avril. Les Saint de Glaces du mois de Mai (11, 12 et 13 Mai) se passent sans problèmes majeurs, les températures restent positives et ne laissent craindre aucun risque de gel.

La floraison va se dérouler majoritaire durant la troisième semaine du moi de Mai avec 15 jours d'avance par rapport à la moyenne des 20 dernières années. Les conditions météorologiques idéales permettront de présager d'un volume de récolte prometteur.

La pression maladie pour se millésime était quasiment inexistante et nous n'avons pas observé de symptômes de mildiou et quasiment pas de symptômes d'oïdium. Cette faible pression nous a permis de n'utiliser uniquement des produits agréer en viticulture biologique tout en redoublant de vigilance quant à l'apparition des premiers symptômes. Nous avons également favorisé au maximum la ventilation des grappes en pratiquant un effeuillage sur les surfaces les moins exposées aux rayons du soleil.

Jusqu'à la fin du mois de Juillet, on peut dire que la saison était parfaite : un rythme de pousse modéré, l'absence de maladie, des précipitations hebdomadaire répondant aux besoins de la vigne.

Un premier épisode de canicule mi Juillet, permet de voir apparaître les premières véraisons dans les secteurs les plus précoces. Malgré l'absence de pluies depuis le début du mois de juillet, les réserves en eau sont suffisantes à ce stade, et en dépit d'un nombre de grappe important à nourrir, la vigne poursuit son cycle. On observe quelques symptômes de brûlure sur les grappes directement exposées au soleil couchant, mais rien de catastrophique.

Au début du mois d'Août, les vignes sont magnifique. Chaque parcelle est une vitrine et la nature nous montre tout son savoir faire lorsque les conditions sont parfaites. Au bout de chaque rang, on peut voir les grappes dépasser du feuillage ce qui annonce une belle promesse à la récolte. A ce stade, les vendanges étaient prévu à la fin du mois d'Août.

Durant la deuxième semaine du mois d'Août, nous avons subi un second épisode de canicule. Cette seconde vague de chaleur a duré plus longtemps que la première, entre 6 et 7 jours, et a été plus intense avec des températures maximales dépassant les 38°C. La nature a souffert durant cette seconde vague, et plus à mon sens par les fortes températures que par le manque d'eau.

On pouvait observer çà et là, les feuilles des cimes des arbres, directement exposées aux rayons du soleil, se déshydrater alors que la base conservait une belle couleur verte.

La vigne a souffert de ces fortes températures et nous avons pu voir en l'espace de deux jours le volume des grappes se réduire de façon importante. Les raisins qui dépassaient des rangs fin Juillet se sont comme réfugiés dans le feuillage pour se mettre à l'abri des rayons du soleil. C'est au cours de cette épisode que nous avons perdu environ un tiers de la récolte.

Les températures sont redevenues plus acceptables à partir du 15 Août, la fin de la maturation s'est déroulée de façon plus normale mais malheureusement sans précipitations.

Nous avons commencé les vendanges le 22 Août. Les vendanges 2020 sont les plus précoces jamais enregistrées dans la famille Voillot depuis 6 générations. En 2003 nous avons commencé le 23 Août.

Des vendanges précoces couplées à de fortes chaleurs nous faisaient craindre une qualité moindre, il n'en sera rien. Les raisins récoltés ne portent aucun symptôme de maladies, les baies grillées par le soleil sont écartées par le tri lorsqu'elles ne sont pas tombées au sol avant la récolte. Les premiers moûts dégustés présentent un équilibre inespéré pour un millésime aussi précoce. Notre plus grande crainte était d'obtenir des vins présentant un fruit trop mûre, confituré, ou cuit, mêlé à des tanins durs, il n'en sera rien. La fraîcheur du fruit et la finesse des tanins nous montre une fois de plus que la nature a su s'adapter.