



DOMAINE PIERRE VINCENT

# NEWSLETTER

Auxey-Duresses • France

18/07/2025



## SOMMAIRE

- Mot sur le millésime 2024**
- Le temps du vigneron : Printemps**
- Le temps du vigneron : Été**
- Le millésime 2023 voyage à travers le monde**

## MOT SUR LE MILLÉSIME 2024

Après plusieurs années très sèches et deux derniers millésimes très chauds, la météo a radicalement changée en octobre 2023 pour devenir douce et très humide. Il a plu deux fois plus que la normale durant toute l'année 2024 ce qui a complètement bouleversé le développement de la vigne. S'il n'y a pas eu de gel printanier, l'excès de pluie a eu des effets très perturbants comme de la coulure au moment de la fleur et un développement anarchique des maladies cryptogamiques (*mildiou, oïdium*). De plus la fraîcheur qui a duré tout l'été n'a pas favorisé la croissance de nos vieilles vignes et les a fragilisées. Mais parmi tous ces maux la fraîcheur et l'ensoleillement de début septembre ont favorisé une maturation lente, un bel équilibre sucre/acide et un état sanitaire satisfaisant.

Le choix de récolter les raisins dans de petites caissettes de 10 Kg, l'utilisation d'une nouvelle table de tri vibrante nous a permis de sélectionner les raisins d'un très bon état sanitaire.

Nous débutons les vendanges le 14 septembre dans les rouges pour les terminer le 22 septembre dans les Corton-Charlemagne. Le rendement final est de 24 hl/ha mais avec parfois des rendements très faibles (-75% par rapport à 2023) dans les vieilles vignes d'Auxey-Duresses et de Meursault.

*Le style des vins sera sur la concentration, la fraîcheur et ponctué par une belle saveur de réduction. Il faut reconnaître qu'avec la très faible charge de raisins (environ 2 grappes) par pied de vigne, ceux-ci ont emmagasiné le maximum d'énergie que la plante pouvait transmettre.*

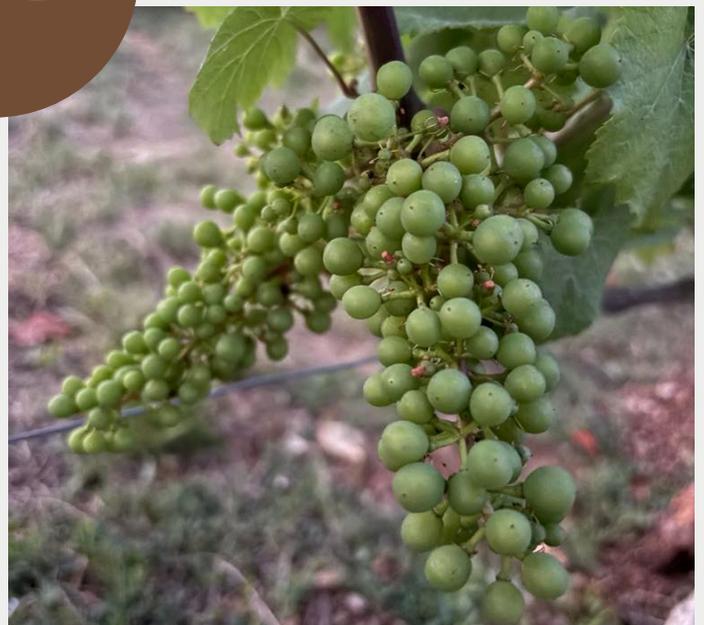
**Pierre VINCENT**



## Le réveil de la vigne : un printemps prometteur en Bourgogne

Le printemps marque une phase clé du cycle végétatif de la vigne : la reprise d'activité après la dormance hivernale. En Bourgogne, les conditions climatiques du printemps 2025 se sont révélées particulièrement clémentes, avec des températures douces et une faible pluviométrie. Ce contexte a favorisé un débourrement homogène, sans blocage lié au froid ou à l'excès d'humidité, tout en limitant le développement des principales maladies comme le mildiou et l'oïdium.

La floraison s'est déroulée dans une remarquable fluidité, avec un étalement trois fois plus court qu'en 2024. Ce phénomène, directement lié à la régularité thermique, s'est achevé dans la première quinzaine de juin une précocité qui constitue un bon indicateur pour la suite du cycle.



### Travail estival dans les vignes : la vendange en perspective

L'été s'installe avec une intensité toute particulière cette année. Après un printemps clément, le mois de juin s'est montré chaud et sec et fût ponctué par des pluies hebdomadaires, véritables atout pour le bon développement des baies. Les températures estivales, bien que soutenues, sont équilibrées par ces apports en eau, permettant à la vigne de conserver son dynamisme sans souffrir de stress hydrique.

Sur le plan sanitaire, l'état du vignoble est très satisfaisant. Les maladies cryptogamiques restent discrètes, et nos interventions préventives, menées avec rigueur, ont permis de maintenir une belle qualité sanitaire. Les grappes se dessinent généreusement et la véraison s'annonce proche, augurant un millésime prometteur.

Les conditions climatiques actuelles annoncent une maturité précoce des raisins, probablement autour du 25 août, selon l'évolution du climat en juillet et août. Nous suivons la maturité de près, afin d'intervenir au moment optimal pour garantir l'expression la plus fidèle de notre terroir.

Nos équipes sont à pied d'œuvre dans les vignes : rognage, palissage et entretien des sols rythment nos journées sous le soleil estival. C'est une période cruciale pour favoriser l'aération des grappes et accompagner leur développement harmonieux.

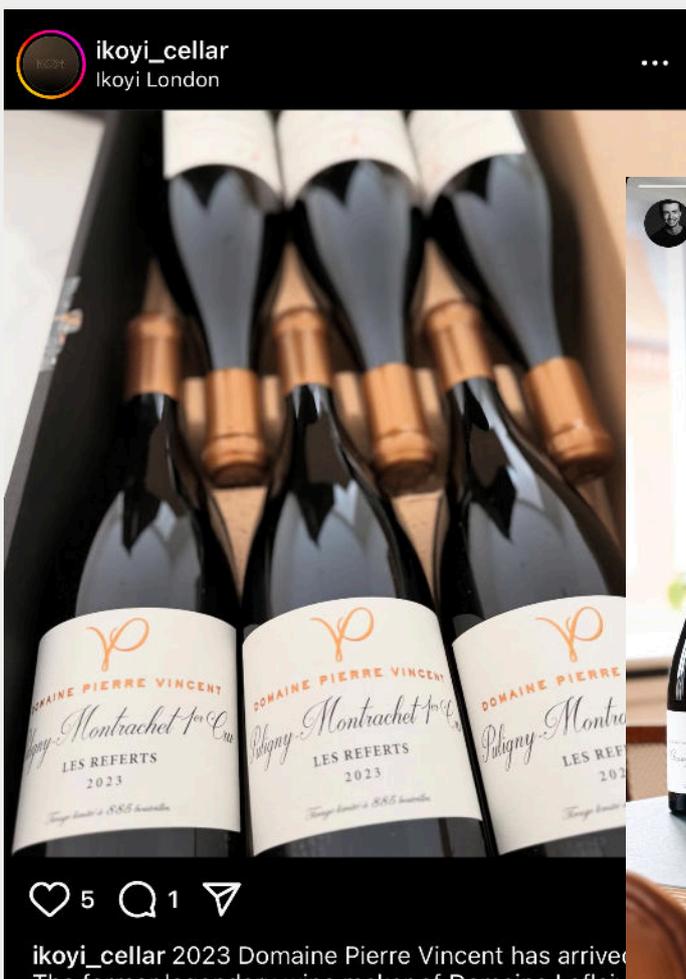
D'ici peu nous prendrons un peu de repos après une année particulièrement riche, marquée notamment par le lancement de notre tout premier millésime, une étape importante que vous avez été nombreux à apprécier à nos côtés. Le domaine sera fermé du 24 juillet au 18 août, pour repartir de plus belle, reposés et prêts à accueillir ce nouveau millésime.



Le millésime 2023 a, pour l'essentiel, quitté notre chai et s'est envolé vers les quatre coins du monde. De l'Europe à l'Amérique, en passant par l'Asie et bientôt l'Océanie, nos bouteilles trouvent désormais leur place sur les tables de nos clients et partenaires.

Les premières dégustations ont déjà commencé, et nous avons le plaisir de voir vos retours enthousiastes arriver, notamment sur Instagram. Vos photos, vos impressions et vos moments de partage autour de nos vins nous touchent profondément.

Continuez à nous taguer et à partager vos plus belles dégustations, nous adorons vous suivre dans vos découvertes et vos accords mets-vins.



@domainepierrevincent