



DOMAINE PIERRE VINCENT

NEWSLETTER

Auxey-Duresses • France

18/09/2025



SOMMAIRE

Vendange 2025

"La fameuse règle des 100 jours entre la floraison et la vendange n'est plus vraiment d'usage depuis quelques années. Mais en cette année solaire qu'est 2025, même les 90 jours semblent appartenir au passé. Il n'aura fallu que 81 jours à la vigne pour parcourir ce cycle, témoignant de la vigueur d'une saison hors norme."

Galerie photos

Météo de fin de saison

Après un mois de juin caniculaire, **juillet** a ramené un souffle de douceur. Les températures se sont stabilisées entre 22 et 26 °C, rythmées par une alternance de soleil, de ciels voilés et de pluies régulières, offrant à la vigne une respiration bienvenue.

Août s'est ensuite imposé dans toute sa force solaire. Une semaine particulièrement intense, du 11 au 16, a vu les températures grimper entre 35 et 41 °C. Le 20 août, une pluie providentielle est tombée, rafraîchissant les sols et redonnant vigueur aux raisins éprouvés par la chaleur, à l'aube des vendanges.

Les premiers prélèvements du **14 août** annonçaient déjà un millésime précoce avec 11 à 12 degrés potentiels, de belles acidités et un pH moyen autour de 3.



Les vendanges, elles, n'ont pas été d'un seul élan, mais rythmées par les caprices du ciel. Plus de 150 mm de pluie sont tombés en dix jours, c'est davantage que sur les trois mois précédents. À plusieurs reprises, il a fallu poser les sécateurs, patienter, puis reprendre, au gré des éclaircies.

Pourtant, le **début de récolte** nous a offert de belles promesses : un état sanitaire remarquable, seulement entaché par quelques baies grillées, séquelles des fortes chaleurs estivales, qui nous coûtent près de 20 % du rendement.

En **fin de campagne**, la vigilance s'est accrue sur les dernières parcelles notamment sur l'Auxey-Duresses Les Closeaux et les parcelles d'Aligotés qui ont demandé un tri plus méticuleux, les pluies ayant favorisé l'apparition des premiers foyers de pourriture.

Ainsi s'achève une vendange contrastée, entre hâte et patience, soleil et pluie, mais toujours guidée par le soin porté à chaque grappe.

Vinifications



Après des vendanges hachées par la pluie, la cave a rapidement retrouvé son rythme.

Les vinifications se sont déroulées sans encombre cette année. Fidèles à nos habitudes, les fermentations alcooliques se sont faites en levures indigènes, et se sont déroulées avec une rapidité remarquable.

Côté blancs, les promesses sont belles : des acidités satisfaisantes, un pH moyen de 3.20 et des degrés autour de 12,5. Les fermentations alcooliques, commencées fin août, sont pour la plupart déjà achevées à la mi-septembre.

Entonnés en cours de fermentation dans des fûts de 228 à 350 litres, les vins poursuivent désormais leur élevage en cave.



Pour les rouges, dont la qualité s'est révélée très satisfaisante, Pierre a choisi d'égrapper entièrement le Bourgogne Pinot Noir, et d'opérer un tri positif à la réception des raisins pour les autres appellations. Cela nous permet de travailler avec 20 à 30 % de vendanges entières selon les cuvées. Les fermentations ont été accompagnées avec douceur : un pigeage les deux premiers jours, puis de simples remontages quotidiens, favorisant une infusion progressive et homogène. Les premiers décuvages ont eu lieu dès le 12 septembre pour le Bourgogne rouge, suivis par les autres crus à partir de la semaine du 15.

Aujourd'hui, les blancs ont terminé leurs fermentations alcooliques. Les malolactiques se profilent désormais à l'horizon, nouvelle étape du cycle, tandis que la cave s'imprègne déjà des arômes du millésime.

Effet cépage face au climat

2025 restera dans nos mémoires comme un millésime hors normes, marqué par une pluviométrie record et des maturités disparates. Il ne ressemble à aucun autre.

Quelques jours seulement après la fin des vendanges, le constat s'affine : le **Pinot Noir** tire son épingle du jeu. Avec des rendements corrects, il s'est montré étonnamment résilient face aux chaleurs extrêmes, là où il est habituellement plus fragile. Les fortes pluies de mi-vendanges ont toutefois freiné les maturités, nécessitent de la patience avant la récolte.

L'**aligoté**, vendangé en dernier, a bénéficié au contraire de ces pluies successives. Les grappes, bien nourries, ont offert de jolis volumes et une concentration prometteuse.

Le **chardonnay**, en revanche, n'était pas à son apogée cette année. Nos vieilles vignes, majoritaires sur le domaine, ont particulièrement souffert des canicules et d'une floraison capricieuse. Les rendements, similaires à ceux de 2024, traduisent ces difficultés, même si les vignes plus jeunes nous ont offert des rendements convenables.

Un millésime contrasté donc, exigeant pour la vigne comme pour le vigneron, et qui dévoilera, avec le temps, toute sa singularité.



