

CHAMPAGNE



POINT VENDANGES 2021

Un mot pour décrire la vendange : peu abondante mais qualitative.

Elles ont démarré le 13 septembre et se sont terminées le 23 septembre avec une demi équipe cette année. C'est une récolte très légère pour nous avec 3000 kg/ha soit un tiers d'une récolte dite normale.

Deux phénomènes climatiques ont compliqué le millésime 2021 : Le gel du 3 mai, douloureux pour le vignoble car nous avons perdu en moyenne 30% de la récolte. Puis, une pluviométrie élevée durant la saison culturale avec 400 mm enregistré dont 100 mm en deux jours le 14 et 15 juillet entraînant une attaque Mildiou très virulente.

Les **Pinot noir** ont eu une bonne dynamique de maturité et ont donc été les premiers à être récoltés. Nous estimons une perte liée au gel à 30 % et une perte mildiou à également 30%. L'état sanitaire était plutôt bon avec seulement quelques foyers de pourriture éparses et facile à isoler. Les équilibres étaient bons avec des degrés potentiels entre 10,5 et 11,3 et des acidités vers 8 g/l H₂SO₄. Les fermentations en futs sont déjà terminées signe que les raisins ne manquaient de rien !

Les **Chardonnay** ont été plus épargnés par le mildiou mais plus impactés par le gel de printemps. Le rendement étant plus élevés, les maturités se sont fait attendre. C'est le cépage que nous avons récolté en toute fin de vendange. Tout comme les pinot, l'équilibre est satisfaisant et les fermentations se déroulent bien.

La grande déception de ce millésime aura été ne pas avoir assez de quantité pour faire les macérations pour les rosés et pour nos coteaux champenois.

Cependant, Le millésime 2021 existera, ce sera une très petite quantité mais une belle qualité qui présentera un potentiel de vieillissement.



Pinot noir 2021



Chardonnay 2021



Chai à barriques – prêt à accueillir le millésime 2021