

Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Domaine Louis Latour

Cycle Végétatif 2015



Cette année 2015 restera marquée par un ensoleillement record et l'inscription des Climats au Patrimoine Mondiale de L'UNESCO.

Après un hiver normal, le printemps et l'été sont exceptionnels. De mars à août, six mois d'affilé au-dessus des températures de saison, cinq mois de suite avec des pluies inférieures à la moyenne, la Bourgogne tient son année solaire. 2015 restera l'année du classement au patrimoine mondial de l'UNESCO et l'année avec un été fabuleux. Avec 315 heures d'ensoleillement, juillet est un mois record !

Le vignoble est resplendissant sur l'ensemble de la saison. Les pluies sont rares mais elles sont bien en cadence avec les étapes importantes de la physiologie de la vigne.

Débourrement éclair, floraison explosive, puis à la mi-juin une belle et longue journée de pluie arrive idéalement après la fleur pour bien alimenter les jeunes grains.

En juillet, mois le plus sec, la vigne souffre un peu, la croissance s'arrête. Les raisins vont être d'une grande intensité. En août, l'été redevient plus "Bourguignon" avec l'habituelle alternance de belles périodes ensoleillées de plusieurs jours et de belles averses.

Les vignes sont tenues au carré, les sols travaillés pour que l'herbe ne concurrence pas la vigne en eau. Les raisins profitent parfaitement des pluies d'août, la terre bien travaillée laissant pénétrer la pluie. La véraison se fait en quelques

jours, les pinots sont très colorés, sans aucun signe de surmaturation.

Les rendements finaux seront très modérés, une combinaison de la sortie de raisins modérée, et d'un été sec. Ceci sera aussi un facteur très important dans la qualité globale du millésime, dans l'intensité des vins.

Le chardonnay est lui aussi à maturité idéale. Point remarquable de la vendange au Domaine Louis Latour, c'est dans le Corton Charlemagne que les premiers coups de sécateurs sont donnés. Ceci n'arrive que les années de grande maturité, pour préserver de la fraîcheur. Pas un seul passage pluvieux pendant la vendange, les pinots sont ramassés dans la facilité avec rapidité, pas de tri, le fruit est parfait!

Les jus sont de vrais délices fruités. Les fermentations sont vigoureuses, la température est bien maîtrisée pour profiter d'une longue montée en température, les vins rapidement colorés présentent des tanins soyeux. Jusqu'à la mise en fût, la douceur et le fruit dominant.

Cycle phénologique 2015:

Débourrement: 14 Avril (1 jour de retard)*

Floraison: 31 mai (10 jours d'avance)*

Véraison: 24 Juillet (12 jours d'avance)*

Récolte: 3 Septembre (16 jours d'avance)*

**Comparaison avec la moyenne 1981-2010*

Analyse climatique France - 2015

Température moyenne supérieure aux normales durant une grande partie de l'année (Sauf Février, Septembre et Octobre)

Deux épisodes de canicule en juillet et une fin d'année exceptionnellement douce.

2015 au troisième rang des années les plus chaudes depuis 1900, derrière 2014 (+1.2°C) et 2011 (+1.1°C).

Boris Champy,
Directeur du Domaine Louis Latour
Janvier 2016

2015 Moyenne (1981-2010)

