

MILLESIME 2020

Côte de Nuits, Côte de Beaune et Côte Chalonnaise

Un millésime extrêmement sec et précoce



DOMAINE
FAIVELEY

À NUITS-SAINT-GEORGES
DEPUIS 1825

Conditions météorologiques



L'hiver 2020 a été anormalement chaud avec très peu de précipitations. Le débourrement a débuté très tôt, aux alentours du 26 mars en Côte Chalonnaise. Les 1, 2 et 3 avril, d'importantes gelées ont eu lieu mais le très faible taux d'humidité a permis de préserver la vigne qui commençait tout juste son développement. Fin avril, après 7 semaines de sécheresse, nous avons observé des précipitations allant jusqu'à 50mm. La précocité du millésime était déjà marquée à cette étape : 24 jours d'avance sur le millésime 2019 !

Après une 2^{ème} période de froid les 10, 11 et 12 mai, la floraison s'est déroulée aux alentours du 18 mai en Côte Chalonnaise et en Côte de Beaune avec des conditions idéales : temps ensoleillé (25°C) et légèrement venteux. A l'inverse, en Côte de Nuits, le temps pluvieux et frais des 23-24 mai a perturbé la floraison et *in fine* les rendements. Un été extrêmement sec a suivi, sans précipitations, à l'exception de quelques orages isolés (notamment entre Nuits-Saint-Georges et Vougeot).

Des vendanges très précoces



Cette année, nous avons commencé les vendanges le 19 août à Mercurey en Côte Chalonnaise puis en Côte de Beaune le lendemain avec le Volnay 1^{er} Cru « Frémets ». A noter, nos parcelles de Pinot Noir ont été vendangées les premières car elles étaient arrivées à maturité. Les parcelles de Chardonnay ont connu une maturation moins rapide. Ainsi, les premiers coups de sécateurs ont été donnés le 25 août avec le Ladoix blanc. Les vendanges ont été caniculaires jusqu'au 28 août et se sont achevées le 1^{er} septembre.

Au début du mois de juillet, la météo était idéale et les grappes bien fournies, laissant présager de beaux rendements (identiques à ceux de 2017). Durant l'été, les vignes ont dû faire face à un stress hydrique très important, à l'exception du secteur Nuits-Vougeot où un important orage a eu lieu le 1^{er} août. Ainsi, les parcelles de Pinot Noir de la Côte Chalonnaise et de la Côte de Beaune ont présenté des degrés très élevés et de petits rendements. Au nord de Nuits-Saint-Georges, les raisins sont arrivés à un équilibre quasi parfait avec des degrés tout à fait classiques mais de plus petits rendements. Pour les parcelles de Chardonnay, les rendements ont été bons, même pour les Grands Crus.

Certaines appellations ont été partiellement vinifiées en vendange entière : 20% pour le Mercurey « La Framboisière », 30% pour l'Echezeaux, les Chambolle-Musigny « Les Fuées » et « les Amoureuses », 50% pour le Musigny.

Millésime 2020
au Domaine Faiveley

*Côte d'Or et
Côte Chalonnaise*



12 Jours de coupe
300 Vendangeurs



300 Parcelles différentes
vendangées

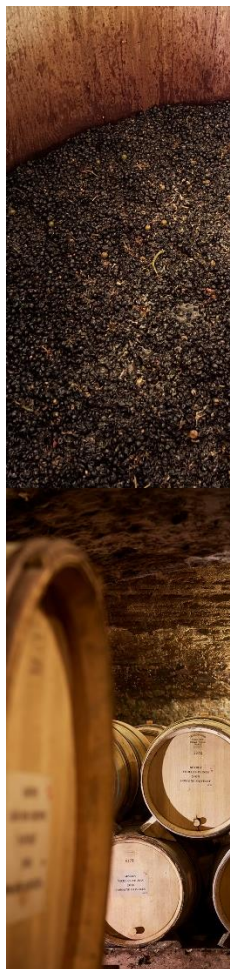


Rendements moyens :
41hL/ha en blanc
26hL/ha en rouge



+ de 2 000 fûts entonnés
- dont 400 fûts neufs -

Vinification et élevage



Pour nos vins rouges, après la macération préfermentaire à froid (10-12°C) où l'on extrait les anthocyanes, la fermentation alcoolique s'étale sur deux semaines, période durant laquelle nous pratiquons un pigeage ou remontage quotidien pour une bonne extraction des tanins.

Quand la température retombe en dessous de 20°C et que les derniers bons tanins sont extraits, nous procédons au décuvage. Cette année, la cuvaison fut assez rapide (12 à 16 jours). 80% du vin est écoulé par gravité et le marc est pressé. Le vin de goutte et le vin de presse sont ensuite assemblés, puis la cuvée est débourbée pendant plusieurs jours en cuves inox. L'entonnage permet une bonne aération du vin avant l'élevage qui donnera aux vins de la richesse, de l'ampleur et de l'onctuosité. La fermentation malolactique se déroule naturellement pendant l'élevage, entre l'hiver et le printemps. Nous utilisons des fûts de chêne français et élevons nos vins dans nos caves du XIX^{ème} siècle à Nuits-Saint-Georges et à Mercurey. La proportion de fûts neufs utilisée est de 60-70% pour les Grands Crus, 40-60% pour les 1ers Crus et 20-30% pour les villages de Côte d'Or et pour le Mercurey « La Framboisière ».

Les premières mises en bouteilles commencent début septembre 2021 et se terminent mi-mars 2022 par les Grands Crus.

Pour nos vins blancs, les raisins sont pressés directement en arrivant au chai puis les moûts sont débourbés pendant 24 heures avant d'être entonnés quand la fermentation débute. Nous utilisons 40% de fûts neufs pour nos Grands Crus et 15 à 20% de fûts neufs pour les 1ers Crus. Les vins sont bâtonnés une fois par semaine avant la fermentation malolactique. Certains de nos vins blancs de Côte chalonaise sont élevés pour partie en fûts et pour partie en cuve inox. La remise en masse des Villages a lieu en décembre 2021 avant la mise en bouteille qui commence en février 2021. La remise en masse des 1ers Crus et Grands Crus a lieu en janvier 2022 pour une mise en bouteille qui s'achève en mars 2022.

Les vins (Octobre 2021)

2020 est un millésime solaire et cependant les vins présentent beaucoup de fraîcheur et aucune trace de surmaturité. Une grande diversité d'expressions, de styles (profond, parfumé) se dessine. Une chose est sûre : en 2020, certaines parcelles donneront des vins d'exception !

Nos
vins
rouges



Les vins de la Côte de Nuits présentent une belle typicité : ce sont des vins concentrés, floraux et frais qui expriment toute la finesse de leur cépage.

En Côte Chalonnaise et en Côte de Beaune, les vins sont riches et colorés, aux arômes de fruits mûrs : impressionnants !

Nos
vins
blancs



Les vins blancs présentent toutes les caractéristiques d'un millésime emblématique. Ils se révèlent frais et très parfumés avec d'agréables notes de poire fraîche et de citron vert.

DOMAINE FAIVELEY

8, rue du Tribourg, 21 700 Nuits-Saint-Georges - France
+33 (0)3 80 61 04 55 - www.domaine-faiveley.com