



DOMAINE
FAIVELEY

À NUITS-SAINT-GEORGES
DEPUIS 1825

VENDANGES 2023

Générosité est le maître-mot !

Conditions climatiques



L'hiver 2023 fut plutôt doux et sec (5 semaines sans pluie de fin janvier à début mars). La pluie est venue en mars puis sous forme de giboulées en avril-mai. Afin de protéger la vigne des gelées printanières, notre équipe effectue une taille en deux fois (en janvier et fin mars). Les nuits du 27 mars et du 3 avril furent marquées par des températures négatives (de -1°C à -4°C), heureusement sans conséquences pour notre vignoble car il s'agissait d'un froid sec : seules quelques parcelles en Côte chalonaise ont été impactées car la végétation était plus avancée. En avril, une alternance de périodes fraîches et de périodes plus douces a retardé quelque peu le débourrement qui s'est produit autour du 12 avril pour les Chardonnays et du 20 avril pour les Pinots Noirs. La remontée progressive des températures et leur maintien au-delà des normales saisonnières a favorisé une floraison rapide tout début juin : ces excellentes conditions ont permis le développement de nombreuses grappes bien fournies. Ainsi, courant juillet, nous avons conduit des vendanges vertes (suppression de 30% des grappes en moyenne) en Côte de Nuits afin de contrôler nos rendements. Le mois de juillet a oscillé entre canicule et météo automnale. Deux épisodes de grêle ont touché la côte viticole les 11 et le 15 juillet principalement sur Meursault, Rully et Mercurey, sans dommages majeurs. Un temps plus estival s'est installé au mois d'août (35°C), toujours avec une alternance de quelques périodes plus fraîches (20°C) et cela a permis une bonne maturation des raisins.

Des vendanges généreuses



Cette année, nous avons vendangé sous de fortes chaleurs (8 jours consécutifs de canicule). Quelques orages ont eu lieu sur la Côte les 12-13 septembre sans impacter la campagne de vendanges.

La récolte a commencé le 5 septembre en côte chalonaise avec notre parcelle de Rully puis notre Monopole La Framboisière. Les premiers coups de sécateurs ont été donnés en Côte d'Or à partir du 6 septembre à Puligny puis Volnay et Pommard. Toutes nos parcelles de Chardonnay ont été vendangées en 3 jours et tous nos Grands Crus ont été vendangés entre le 11 et le 15 septembre, en commençant par le Corton et finissant par les Echezeaux. La campagne s'est achevée le 20 septembre à Marsannay.

La récolte est généreuse avec des raisins sains et parfumés, un tri minutieux est effectué afin d'écarter les raisins grillés. Certaines appellations ont été partiellement vinifiées en vendange entière : 25% pour le Mercurey « La Framboisière » et nos Nuits-Saint-Georges « Les Montrozières » et 1^{er} Cru « Aux Chaignots », 50% pour le Chambolle-Musigny 1^{er} Cru « Les Amoureuses » ainsi que pour le Musigny Grand Cru.

A noter : il s'agit de notre 2^{ème} saison réalisée en totalité en bio, nous comptons obtenir notre certification bio en 2025.

Millésime 2023

au Domaine Faiveley
(Côte d'Or et Côte Chalonaise)

15

jours de coupe

270

vendangeurs

Rendements moyens :

60hL/ha en blanc

50hL/ha en rouge

300

parcelles différentes
vendangées

2 500

fûts entonnés - dont
500 fûts neufs -

Les vins (Octobre 2023)



A ce stade encore précoce, les vins présentent de très jolies couleurs et de bons équilibres. Ils sont tendres et parfumés. Il pourrait s'agir d'un intéressant mélange entre les millésimes 2018 et 2022.