

Année 2015 : hiver doux, printemps beau et sec, fortes chaleurs en été

Novembre a été très humide puis l'hiver s'est montré doux. Le débourrement a eu lieu tôt (début avril) et le développement végétatif a été rapide, grâce à un printemps ensoleillé et très sec, surtout au mois de juin. La floraison a démarré rapidement fin mai et la fermeture de grappe a été observée 15 jours après (au lieu d'un mois habituellement). Le début de l'été fut caniculaire avec une absence complète de précipitations jusqu'au 24 juillet. Fin août, des écarts importants de températures ont été enregistrés entre le jour et la nuit durant les 3 semaines précédant les vendanges : ils ont été particulièrement profitables au millésime. Nous avons vendangé dans de très bonnes conditions début septembre entre deux changements de lune et sous un soleil radieux.

2015: un millésime jouissant déjà d'une solide réputation !

Cette année, nous avons commencé les vendanges le mercredi 2 septembre avec le Ladoix, les Meursault 1^{er} Cru "Charmes" et "Blagny" en Côte de Beaune, le Rully ainsi que le Mercurey "Les Mauvarenes" en Côte Chalonnaise. Le lendemain, le Pinot Noir a succédé au Chardonnay en Côte de Beaune avec le Beaune 1^{er} Cru "Clos de l'Ecu" Monopole. Lundi 7 septembre, tous les Chardonnay étaient vendangés et nous avons commencé la Côte de Nuits avec le Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Les Porêts". A partir du 8 septembre, nous avons vendangé nos Grands Crus de la Côte de Nuits à leur optimum de maturité. Les vendanges se sont achevées le 11 septembre, avec le Marsannay et le Gevrey-Chambertin. Les fortes températures observées au printemps pendant la floraison des Pinot Noir ont entraîné la coulure et de faibles rendements (- 15% environ) tandis que la floraison des Chardonnay avait eu lieu une semaine plus tôt dans des conditions climatiques favorables.

Il faut souligner la qualité remarquable de la vendange 2015: nous avons vendangé des grappes très saines de taille moyenne aux raisins bien mûrs et aux peaux épaisses.

Certaines de nos parcelles ont été vinifiées pour 25% en vendange entière : notre Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Les Saint-Georges", nos Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Aux Chaignots", "Damodes", "Pôrets"; nos Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru "Les Cazetiers" et "Combe aux Moines"; nos Chambolle-Musigny 1^{er} Cru "Les Amoureuses", "Charmes"; notre Mercurey "La Framboisière" ainsi que pour nos Grands Crus Clos-de-Vougeot et Chambertin-Clos de Bèze. Notre Musigny Grand Cru a quant à lui bénéficié de 50% de vendange entière.

En 2015, les vendanges au Domaine Faiveley (Côte d'Or et Côte Chalonnaise), ce sont : 9 jours de coupe, 350 vendangeurs, porteurs et cavistes, 210 parcelles différentes vendangées, 1800 fûts entonnés.

Les vins (Septembre 2015)

Nos vins rouges : ils sont caractérisés par une belle maturité (comparable à 2009) et un rendement modéré (comparable à 2010). Les vins sont colorés et possèdent une richesse aromatique remarquable à ce stade. L'équilibre sucre-alcool est excellent. 2015 est un grand millésime en devenir : nous aurons sans doute, après 1995 et 2005, un millésime exceptionnel en Bourgogne !

Nos vins blancs : A ce stade, nous avons un très bel équilibre sucre-acidité. Les raisins étaient très mûrs et les vins s'annoncent riches et aromatiques.

