



Les vins de Pully – historique

Vignes - décembre 2019

L'année viticole 2019 a été marquée par une météo contrastée. En effet, le printemps fut particulièrement humide et pluvieux puis suivi par un été sec, ponctué par deux épisodes caniculaires. L'automne, spécialement sec, a permis une parfaite maturité du raisin. La vigne a eu soif mais parallèlement elle a peu souffert des maladies (mildiou, oïdium ou pourriture grise), ce qui a permis de limiter les traitements phytosanitaires. Les conditions météo furent idéales durant la période des vendanges.

Les vendanges ont débuté le 15 septembre pour se terminer le 17 octobre. La bonne qualité du raisin vendangé, son homogénéité et l'absence de maladie ont permis d'encaver un excellent moût, présageant un vin de bonne tenue tant en rouge qu'en blanc. Les jeunes vignes de blanc, remplacées dernièrement, ne devraient atteindre leur plein potentiel de rendement que dans 2 à 4 ans. Ainsi les quotas en blanc n'ont pas été pleinement atteints. Toutefois, la quantité et la qualité de la vendange correspond aux prévisions avec une bonne maturité laissant percevoir un excellent millésime 2019.

Pour la première fois, nous avons vendangé du Divona. Ce nouveau cépage blanc, élaboré par la station fédérale de recherche agronomique du Codoz, a été spécialement conçu dans le but de développer une forte résistance au mildiou et à l'oïdium. Ainsi, le Divona n'a subi aucune forme de traitement en 2019. De grands espoirs reposent sur ce nouveau cépage qui devrait permettre de réduire significativement les traitements phytosanitaires et ainsi progresser sur la voie d'une viticulture plus respectueuse de l'environnement. Actuellement, quelques 800 litres sont en cuve. Alors que le Divona se trouve encore en période de fermentation, il apparaît difficile de savoir s'il sera commercialisé en 2020 ou assemblé.

Vignes - décembre 2018

L'année viticole 2018 a été particulièrement chaude et sèche. En juillet et août, elle a été ponctuée de longues périodes de canicule et marquée par des périodes de sécheresse intense. Les faibles taux d'humidité et de jours pluvieux ont limité le développement des maladies. La mouche *suzukii* n'a pas posé de difficultés durant la période des vendanges. Ces conditions météorologiques particulières ont contribué à une excellente maturité du raisin.

Les vendanges se sont déroulées relativement tôt, du 5 septembre au 24 septembre 2018, soit 6 jours plus tôt que l'an dernier, qui était déjà une année précoce. La quantité des vendanges fut abondante avec des taux de sucre très élevés qui laissent présager un excellent millésime. Le vin 2018 sera très structuré avec un grand potentiel de garde. Les quantités de raisin récoltées, identiques à 2016, devraient permettre de couvrir la demande.

Tout comme en 2017, une partie des vendanges (1'200 kg) a été vendue à Confrérie des vigneron de Vevey afin d'élaborer les vins de la Fête des vigneron de 2019. Historiquement, la plupart des vigneron du Lavaux participe solidairement à cette démarche.

Vignes - décembre 2017

Un millésime solaire et une récolte de qualité exceptionnelle pourraient refléter l'année viticole 2017. En effet, se rapprochant des grandes années 2009 et 2015, nos vins annoncent plein de promesses.

Contrairement au canton du Valais et à la région du Vully, qui ont été dévastés par le gel du mois d'avril, la Ville de Pully a été épargnée. Toutefois, les attaques virulentes de guêpes, dues aux grandes chaleurs estivales et d'oiseaux, dues à la profusion d'insectes, ont fait quelques dégâts dans la vigne. Enfin, la visite de chevreuils affamés et appréciant le raisin du Clos de Rochettaz, ont généré plusieurs dizaines de kilos de perte de fruits.

Malgré tout, la vigne a peu souffert de maladies (mildiou, oïdium ou pourriture grise) permettant de diminuer les traitements phytosanitaires.

Les vendanges, débutées précocement, se sont déroulées du 11 septembre au 21 septembre 2017 soit, 20 jours plus tôt que l'année passée.

Malgré la sécheresse du début d'été, les conditions de floraison ont été bonnes et les baies ont bien grossi pendant la maturation. Par contre, en raison des basses températures subies de mi-avril à mi-mai, la quantité de baies par grappe était faible, ce qui a influencé les rendements à la baisse. En conséquence, la récolte a été moins abondante qu'attendue.

Sur le plan sanitaire, celui-ci reste excellent et la présence de la mouche suzukii, sur les cépages tardifs, est restée limitée.

Globalement, les quantités de raisin récoltées devraient permettre de couvrir la demande.

Vignes - décembre 2016

L'année viticole se résume par une récolte saine et généreuse qui nous assure un stock raisonnable.

La difficulté de cette saison réside dans la pression exceptionnelle du mildiou.

Sur 34 jours, entre fin mai et fin juin, nous avons enregistré 26 jours de pluie dont seulement 6 jours où les feuilles étaient complètement sèches. Les attaques de mildiou ainsi que des autres champignons ont exigé des traitements phytosanitaires plus nombreux et rapprochés dans le temps que les années précédentes.

Le réchauffement climatique et l'été humide ont également favorisé le développement de la mouche suzukii, dont la population est très importante. Cette problématique augmentera dans les années à venir du fait de sa forte capacité d'adaptation.

L'été indien, précédant les vendanges, a eu un effet positif sur la maturation des baies.

Au 20 septembre 2016, le chasselas sondait à 62° Oe et promettait une bien piètre récolte (contre 68° Oe de moyenne). Au final, la récolte 2016 a atteint 73° Oe, soit un peu mieux que 2013 et 2014.

Les vendanges se sont étalées dans le temps afin de cibler la meilleure maturité des différents cépages soit du mardi 27 septembre 2016 au vendredi 14 octobre 2016.

La récolte représente une année normale, même si nous enregistrons une augmentation de 33 % en raison d'une année précédente particulièrement faible.

L'estimation pour la Suisse est de 30 millions de litres (21 millions de blanc et 9 millions de rouge), soit 9 millions de plus qu'en 2015.

Vignes - décembre 2015

L'état de santé de la zone de vigne sise entre le chemin des Vignes et le sentier de Pévret a nécessité l'arrachage des ceps. En effet, la zone de vigne précitée, d'une surface approximative de 1'500 m², est atteinte d'une maladie virale transmise par des nématodes (vers microscopiques). Ces derniers se nourrissent des racines des ceps de vigne et transmettent le virus s'ils en sont infectés. Les nématodes propagent lentement mais progressivement la maladie en se déplaçant dans la vigne.

À ce jour, la partie de parcelle contaminée produisait très peu de raisin, soit environ 150 à 200 kg. Le traitement se réalise en 2 étapes. Lors de la 1^{ère} étape, les vigneron brûlent les racines ; la vigne aura donc pendant un certain temps un aspect peu esthétique. La deuxième phase consiste à arracher les ceps de vigne et à laisser le sol en jachère pendant environ 3 ans afin que les vers soient définitivement exterminés.

Il est essentiel de respecter le repos du sol et de ne pas replanter immédiatement des ceps de vigne afin d'éviter de les contaminer et de devoir à nouveau recommencer le même procédé. L'arrachage de cette zone de vigne permettra, en finalité, d'avoir une parcelle saine avec un rendement optimal d'environ 1'000 litres de vin par année.

De nouveaux ceps de vigne seront plantés dans 5 ans.

Les vendanges 2015 du domaine communal se sont déroulées du mardi 8 septembre 2015 au jeudi 17 septembre 2015 avec une météo stable et des conditions agréables.

L'année 2015 a été particulièrement précoce et se place au 5^{ème} rang sur 91 ans d'observation. Le suivi mené à Pully montre que le chasselas a commencé sa maturation le 28 juillet 2015, soit avec une quinzaine de jours d'avance sur la moyenne.

Selon les relevés du centre Agroscope de Changins, l'accélération s'est produite dès juin 2015, mois déjà particulièrement chaud. La vigne a fleuri entre le 6 et 12 juin 2015, ce qui représente une avance de 10 à 15 jours par rapport à la moyenne. Les conditions de chaleur exceptionnelles enregistrées au mois de juillet 2015 ont réellement propulsé le millésime 2015 parmi les années « record ». Afin de ne pas mettre en péril la récolte, le domaine communal a dû faire appel au service du SDIS Ouest-Lavaux pour obtenir du matériel permettant d'arroser la vigne durant quelques jours.

Les fortes chaleurs estivales ont généré une hausse significative du degré Oechsle annonçant une qualité de la récolte magnifique. Malheureusement, la canicule et l'absence de précipitation ont également influencé la taille des baies en provoquant une nette baisse de la récolte. Le journal « 24 heures » n'a pas hésité à en faire les gros titres en mentionnant : « La pire récolte dans le canton depuis 1981 et ceci pour la troisième année consécutive ».

Il est également important de relever que 6'000 m² de vigne n'ont pas produit de raisin. Le renouvellement de certains parchets et la maladie virale, transmise par des nématodes, en sont la raison.

Saison viticole 2014

Les vendanges 2014 se sont déroulées du 25 septembre au 3 octobre 2014 avec une météo agréable et de bonnes conditions.

Des nuits fraîches, des journées ensoleillées durant l'automne, ont offert un climat idéal pour que le raisin mûrisse. Pourtant, la météo n'a pas toujours été aussi clémente, durant le reste de l'année. Les tempêtes de grêle des 20 juin et 28 juillet n'ont pas trop touché notre vignoble. Les mois de juillet et août, les plus pluvieux mesurés ces 10 dernières années, ont offert des conditions propices au développement de champignons. Ces conditions ont nécessité une certaine vigilance durant tout l'été et ont accumulé près d'un mois de retard. Heureusement, ce bel automne nous a permis de le rattraper.

Nous avons parfois tendance à considérer qu'une mauvaise année climatique rimera forcément avec mauvais vin. Ce n'est pas le cas ; nous allons même vers un joli millésime. Cette année, nous devrions avoir des Chasselas plus équilibrés, avec davantage de fraîcheur. Certains cépages plus précoces vont même tirer leur épingle du jeu comme le Sauvignon blanc et le Chardonnay avec une magnifique qualité.

Saison viticole 2013

Les vendanges du domaine communal se sont déroulées du 2 octobre 2013 au 17 octobre 2013 dans la bonne humeur et à des conditions acceptables.

La météo capricieuse de cette année a particulièrement touché le monde viticole. Après un printemps frileux, une floraison tardive, des épisodes de grêle pour certaines régions, une forte pluviométrie propice aux maladies, nos vigneron ont dû composer avec les éléments qui perturbent les vendanges : la pluie !

Au final, nous devons constater une baisse sur la quantité totale de 20.2%, plus particulièrement pour les blancs 25.3%. En effet, malgré la présence de belles grappes et d'un développement normal des baies, l'attaque de maladies a causé une perte de raisins. Ces baisses sont constatées sur l'ensemble du canton, ce qui permettra de stabiliser la chute des prix sur le marché.

Saison viticole 2012

Après un hiver rigoureux et long qui a retardé le départ de la végétation au printemps, la floraison s'est déroulée dans des conditions fraîches et humides pour la saison.

L'été n'a pas non plus répondu à nos attentes car la pluie a été très présente, ce qui a favorisé le développement de maladies tant sur la vigne que sur les grappes.

Heureusement, dès la mi-août, la météo s'est montrée plus clémente, ce qui a permis d'effectuer les vendanges dans de bonnes conditions au mois d'octobre.

Le Millésime 2012 s'annonce de bonne facture avec des nez aromatiques et de beaux équilibres en bouche.

L'année viticole 2011

L'année 2011 s'est annoncée comme précoce. Tandis que l'hiver s'est avéré tempéré, le magnifique printemps qui a suivi a permis un excellent passage de la fleur avec 20 jours d'avance. Même si juillet a quasiment stoppé le développement de la vigne à cause des températures très fraîches et d'une forte pluviométrie, nous avons pu profiter d'une météo très favorable et d'une présence des maladies plutôt faible. La maturation arrivera tout de même avec 10 jours d'avance. Grâce à une maîtrise de la charge très stricte, nous avons réussi à respecter les quotas et à garantir une qualité exceptionnelle.

Les vendanges ont débuté le 12 septembre par la cueillette du Sylvaner et se sont terminées par les Gamay et Gamaret le 23 septembre 2011. L'état sanitaire du raisin était correct. Les degrés Oechsle enregistrés sont bons pour l'ensemble des cépages, voire très bons pour les cépages comme le Chardonnay, le Galotta et le Pinot Noir. On notera que les acidités sont plutôt faibles, ce qui donnera des vins assez rapidement souples et agréables au palais. La qualité de cette vendange s'inscrit dans la continuité des millésimes 2009 et 2010 qui sont 2 magnifiques années.

L'année viticole 2010

Après un hiver très rigoureux, avril s'avéra humide, le mois de mai très froid et pluvieux et l'été passablement humide. La météo très favorable des mois de septembre et octobre a permis à la vigne de combler un retard d'environ deux semaines et d'effectuer des vendanges dans de bonnes conditions. Les vendanges ont débuté le 27 septembre.

L'année viticole 2009

Année viticole de rêve qui a commencé avec une floraison qui a eu lieu avec 2 semaines d'avance, avance conservée jusqu'aux vendanges.

Cette année relativement sèche, mais sans coup de chaleur estivale, a permis de débiter les vendanges aux alentours du 20 septembre, dans des conditions optimales et ce, jusqu'à mi-octobre.

Les vins de ce millésime 2009 seront dotés d'une bonne structure, riches en alcool, d'une robe soutenue et de tanins soyeux. Le manque d'acidité ne devrait pas péjorer le potentiel de garde de ces crus.

Seul bémol, l'alternance des températures diurnes et nocturnes, moins marquée cette année, pourrait atténuer les arômes de certains cépages.

Notons enfin les importants dégâts de grêle dans la région de Morges du mois de juin et l'orage de grêle qui s'est abattu sur le Clos de Pévret (Pully) le dimanche 16 août, entraînant une perte importante de vendange. Cependant, grâce à la météo propice suite à cet événement, les baies touchées n'ont pas pourri, mais séché, ce qui n'entachera pas la qualité de ce millésime remarquable

L'année viticole 2008

Après un hiver assez doux, le mois d'avril s'avéra froid, le mois de mai très pluvieux et l'été passablement froid et humide. La météo favorable d'une bonne partie du mois de septembre et d'octobre a permis à la vigne de combler un retard d'environ deux semaines et d'effectuer des vendanges dans de bonnes conditions.

L'année viticole 2007

Influencée par un hiver anormalement doux, l'année viticole 2007 se caractérise dès le départ de la végétation par une extrême précocité. Le débournement du chasselas illustre bien cette particularité, car nous avons pu observer le départ de la végétation à partir du 8 avril déjà, soit 10 jours plus tôt qu'une année normale. Cette exceptionnelle avance s'accroît tout au long du mois d'avril lorsque le thermomètre dépasse à plusieurs reprises 25 degrés C, température considérée comme estivale.

Cette croissance effrénée se poursuit en mai, mois lui aussi plus chaud que la normale. Ainsi, à fin mai, le développement de la végétation prend une telle avance que les premières fleurs sont déjà visibles pour les cépages précoces. Pour le chasselas, il est constaté que le stade de la pleine floraison est atteint au tout début juin, correspondant à une avance de deux semaines sur une année normale.

Cette période de floraison est toutefois marquée par un intermède pluvieux dont la conséquence principale perturbe la fécondation qui se déroule de manière hétérogène. Les grappes présentent alors quelques coulures et sont plus légères qu'à l'accoutumée. Le fastidieux travail de dégrappage a été considérablement allégé par cette situation. Cette précocité acquise lors de ce printemps estival ne s'atténue que peu durant l'été car, contrairement à ce que l'on pourrait penser, le bilan thermique de la période de mai à août reste sensiblement supérieur à la norme saisonnière, ceci malgré un mois de juillet présentant un léger déficit. Par contre, ces quatre mois affichent tous un excédent pluviométrique favorisant le développement du mildiou. Cette maladie, apparue sitôt après la floraison, prolifère rapidement sur le feuillage mais n'atteint les grappes que de manière sporadique.

A partir de la fin du mois d'août, le temps ensoleillé avec de fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit et avec de l'air sec entraîné par la bise, procurent à la vigne des conditions idéales pour la formation des sucres et des tanins, empêchant heureusement l'apparition et le développement de la redoutable pourriture.

L'année viticole 2006

L'année viticole 2006 a été marquée par un printemps tempéré suivi d'un mois de juillet caniculaire. Ces conditions, propices à une croissance effrénée de la vigne, ont permis de débiter les vendanges à la fin du mois de septembre dans de très bonnes dispositions.

Tous les paramètres ont été alors réunis pour vinifier la récolte dans d'excellentes conditions, permettant ainsi l'aboutissement de vins blancs friands et flatteurs et de vins rouges équilibrés, généreux et aux robes intenses.

L'année viticole 2005

A Pully, l'année viticole 2005 se spécifie par un hiver rigoureux et un printemps agréable malgré un retour de la neige en avril. Le vignoble communal a été heureusement épargné par la chute de grêle du 18 juillet. Les conditions et les chaleurs de l'arrière-saison estivale ont permis d'obtenir des raisins de très belle qualité, favorisant l'élaboration d'un excellent millésime.

Dès lors, la récolte 2005 fût très homogène et bien équilibrée donnant des vins blancs aromatiques, souples et bien structurés et des vins rouges aux couleurs soutenues et de bonne complexité tannique.

L'année viticole 2004

Après une année 2003 hors norme, nous retrouvons avec le millésime 2004 des conditions climatiques plus classiques à l'origine de vins d'excellente tenue, à l'image des meilleurs millésimes.

Dès lors s'annonce avec nos crus 2004 un Chasselas fruité et friand, des rouges denses avec un beau potentiel tannique et des spécialités racées, typées et charmeuses.

L'année viticole 2003

L'année viticole 2003, exceptionnelle, restera marquée dans toutes les mémoires pour ses records de températures estivales, permettant de produire un excellent millésime.

Vous pourrez constater qu'il est à classer dans la lignée des années les plus légendaires.

L'année viticole 2002

Similaire à la fameuse année 2000 : la vigne a bénéficié d'excellentes conditions météorologiques durant la floraison, soit un temps beau et chaud, avec juste assez de pluie pour la végétation. Les vendanges, qui ont débuté fin septembre, ont favorablement profité de cette situation.

L'année viticole 2001

Après un hiver doux, le printemps fut gratifié de pluies fréquentes et d'un climat frais, donnant ainsi un coup de frein à l'évolution de la vigne. Le mois de juillet favorable lui a permis de continuer son développement d'une façon harmonieuse. Quelques belles semaines en été et un magnifique automne ont encore amélioré la situation et les vendanges se sont déroulées dans de bonnes conditions durant la première quinzaine d'octobre.

L'année viticole 2000

Elle peut globalement être classée dans les bons millésimes. Les conditions météorologiques particulièrement favorables du début du printemps ont permis un départ précoce de la floraison puisque, par rapport aux moyennes, celle-ci démarre avec deux semaines d'avance.