

MILLÉSIMES

2024 : fraîcheur et netteté de la vigne en Côte de Beaune

2024 restera comme une année exigeante et peu généreuse, rythmée par une météo inhabituelle. Porté par un mois d'août plus sec et lumineux, le millésime affiche en Côte de Beaune des équilibres nets et une grande lisibilité des terroirs, en blanc comme en rouge.



Une campagne éprouvante, tenue avec rigueur

La campagne 2024 a demandé un suivi constant : pluviométrie au-dessus des normales, épisodes localisés de gel puis de grêle, pression sanitaire soutenue. Le temps plus franc de fin d'été a permis d'aborder la récolte sereinement. En Côte d'Or, les vendanges des vins tranquilles ont démarré à la mi-septembre, sous un ciel redevenu ensoleillé.

Au **Domaine Jean Monnier & Fils**, l'attention a porté sur l'entretien des sols et le pilotage du feuillage (ébourgeonnage, relevage/palissage, effeuillage mesuré) pour concilier protection des grappes, aération et tenue végétative sur **Meursault, Puligny-Montrachet, Volnay, Pommard et Beaune** (voir [Nos terroirs](#)).

Conditions du millésime en Bourgogne

PRINTEMPS CONTRASTÉ, FLORAISON ÉTALÉE, GRAPPES AÉRÉES

Après un hiver doux, le débourrement est précoce ; un refroidissement marqué mi-avril entraîne des gels localisés. Début mai, des orages de grêle touchent certains secteurs ; la floraison, sous météo instable, se déroule en deux temps. Conséquence : coulure et millerandage, des grappes plus aérées et un potentiel de récolte réduit — éléments qui contribueront ensuite à la lisibilité des jus.

ÉTÉ SALVATEUR, MATURITÉ POSÉE

La véraison s'amorce autour du 20 juillet en Côte d'Or. Le temps plus chaud et plus sec d'août assainit la situation et favorise la maturation ; l'ensoleillement de mi-septembre permet de viser une fenêtre de récolte précise, avec des degrés souvent plus contenus que ces dernières années.

À l'échelle régionale, les équilibres sucres-acidité observés sont jugés favorables, en ligne avec le profil final : vins frais, nets, d'une grande clarté.



DOMAINE
JEAN MONNIER & FILS
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Le millésime au Domaine Jean Monnier & Fils

UNE CONDUITE DE LA VIGNE RIGOUREUSE ET ATTENTIVE

Chardonnay – Meursault, Puligny-Montrachet et Beaune : la gestion du couvert végétal (relevage/palissage, effeuillage mesuré) a permis d’allier protection des grappes et aération pendant le printemps humide, afin de soutenir une maturation régulière.

Pinot noir – Volnay, Pommard et Beaune : l’entretien des sols et le calage des interventions ont accompagné la tenue des baies jusqu’à maturité, avec une attention portée à la ventilation du couvert végétal.

Cette démarche s’inscrit dans l’esprit de [Notre philosophie](#).

UNE RÉCOLTE CONCERTÉE ET SOIGNÉE

Les vendanges débutent mi-septembre, sous un temps plus sec et lumineux, permettant d’aligner la date de coupe sur la maturité réelle de chaque parcelle.

En rouge, les extractions sont dosées pour préserver la souplesse des tanins ; en blanc, des pressurages mesurés et un élevage en fût sans excès de bois soutiennent la clarté des jus.

Fraîcheur, netteté, lisibilité

Millésime sobre en volumes mais soigné dans son expression, 2024 conjugue fraîcheur et netteté, autant en chardonnay (profil franc, finale vive) qu’en pinot noir (fruit précis, tanins fins). Les degrés plus contenus que ces dernières années renforcent cette lecture.

POUR ALLER PLUS LOIN

Pour en savoir plus sur le contexte climatique et viticole de ce millésime, consultez également le site officiel du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne.

> www.vins-bourgogne.fr



DOMAINE
JEAN MONNIER & FILS
GRANDS VINS DE BOURGOGNE