



CHARLES LACHAUX

À VOSNE-ROMANÉE

Cher Client,

Je voulais tout d'abord vous remercier pour votre soutien ces derniers millésimes et d'avoir cru en ce projet de négoce en vins assez particulier.

L'objectif de cette lettre est de vous expliquer la suite de l'histoire et l'idée de « **Vinagrologie** © ». La méthode de travail mise en place et la vision à long terme adoptée, ainsi que l'appréhension du millésime 2023 et son style, pour terminer en abordant les nouveaux projets.

Car je crois profondément qu'il faut que tout change pour que rien ne change !

Viticulture Charles Lachaux, la « Vinagrologie © » :

L'euphorie est belle et bien là, oui, mais pour des raisons très différentes. Les conditions des derniers millésimes, la qualité des vins, a mis ces bouteilles sous les feux des projecteurs.

C'est pour ces raisons qu'à partir du millésime 2023, est mise en avant l'idée de « **Vinagrologie** © ». Nous avons élaboré un système de conduite et de travail unique aux vignes comme en cave. Il nous permet d'aller chercher plus loin l'identité de chaque vin afin d'en exprimer la quintessence. Car nous sommes convaincus que l'agrologie et la vinification sont absolument indissociables.

Les pratiques de vinification et d'élevage représentées par le terme **Vini** découlent naturellement de notre approche et de nos observations des sols et du vivant sur le terrain, la partie **Agro**. Le mélange de nos réflexions et leur application a inspiré ce concept nouveau de **Vinagrologie** ©.

La préservation de la nature est une démarche qui vise à protéger la nature pour elle-même contre les effets néfastes des sociétés. Cela tout en la laissant évoluer, ce qui est une approche écocentrée où l'homme apporte son soutien et accompagne la nature.





CHARLES LACHAUX

À VOSNE-ROMANÉE

Laissez-moi vous exposer de manière « condensée » notre itinéraire technique et notre vision. Je dis « *nôtre* » car j'ai embauché deux salariés qui proviennent du domaine Arnoux-Lachaux et avaient besoin d'un défi nouveau. L'aide précieuse et les compétences de Camille et Mauricio nous permettent d'appliquer dans ces vignes une attention, un soin et une viticulture sans limites.

Modus Operandi de la Vinagrologie © :

Nous pratiquons bien évidemment la Viticulture Biologique certifiée tout comme la Biodynamie. Les sols ne sont plus labourés et des moutons passent à l'automne faire une petite tonte et apporter une fumure naturelle qui enrichie la faune et la flore déjà présents. Ce qui accroît la biodiversité de nos parcelles. Cette démarche que nous appliquons fait partie de l'agriculture régénératrice chère à nos yeux et nos idéaux qui nous permet de ne plus toucher les sols. L'agriculture régénératrice a inspiré notre volonté d'aller plus loin.

Les palissages ont également été réhaussés, jusqu'à 1.90 mètres de hauteur hors sol dans certaines parcelles. Afin de ne plus rogner la vigne pour améliorer son système de défenses immunitaires et sa physiologie. Ce qui résulte dans des rafles plus longues, favorisant la ventilation naturelle et la prophylaxie contre les maladies. La vigne produit alors des raisins plus concentrés et moins chargés en jus pour souligner pleinement le potentiel et le caractère spécifique de chaque cep.

Les vignes sont également taillées à partir du mois de février selon une conduite en gobelet afin de limiter le nombre d'yeux présent sur chaque pied. Et donc, d'obtenir naturellement de faibles rendements (l'objectif est d'atteindre environ 25 hectolitres par hectare). Cette taille est réalisée à la main à l'aide de sécateurs japonais. La dureté de leur acier et leur tranchant nous permet de réaliser des coupes très franches et propres. Elles limitent le phénomène de mutilation des bois et empêchent le développement des maladies du bois et des maladies cryptogamiques.

A la suite de la campagne aux vignes, les vendanges sont réalisées manuellement. Les raisins sont soigneusement triés à la parcelle afin de garantir l'état sanitaire et l'intégrité de ceux ci. Une fois déposés dans de petites caisses de 10 kilogrammes qui sont acheminées au domaine, les grappes reçoivent une dernière inspection et une ultime sélection. Ensuite elles vont être mises entières en cuve afin que la fermentation alcoolique débute sans l'ajout de levures ni de sulfites. Une fois cette phase importante et cruciale achevée, durant laquelle les vins naissent





CHARLES LACHAUX

À VOSNE-ROMANÉE

de leur jus, ces grappes entières sont pressées dans une presse verticale. Ce type de pressoir peu répandu de nos jours travaille de manière douce. Ce qui extrait le précieux liquide qui ira se reposer lors de l'élevage en cave dans des contenants en céramique.

Vous l'aurez compris dans les lignes ci-dessus, nous attachons beaucoup d'importance aux détails afin de laisser au mieux s'exprimer dans chaque bouteille l'ADN propre à chaque cuvée. Composée par ses sols et sous-sols, la météo qui s'y rapporte, la génétique des pieds de vigne et l'identité de chacune de ces parcelles de pair avec les caractéristiques propre à chaque millésime.

En cave, la céramique :

L'intégralité de ces vins, que ce soient les parcelles que nous travaillons (*Vinagrologie*) aussi bien que les raisins que nous récoltons, ont été élevé en contenants en céramique. Ce qui signe le début d'une nouvelle ère qui se révèle très excitante !

L'objectif de l'utilisation de ces céramiques est de ne plus apporter de goût ou de structure qui soit exogène au vin. Ce matériau est neutre aromatiquement et aussi non conducteur. Ce qui en fait un contenant inerte, neutre. Afin de laisser en toute transparence s'exprimer les appellations et millésimes que nous produisons au travers de notre vison de la viticulture et de la vinification. Cela est inspiré des élevages anciens qui s'effectuaient dans des jarres. Mais avec l'aide de moyens et de connaissances modernes, cet outil s'est amélioré et permet de gagner en précision dans les élevages. La cuve en céramique devient alors un vaisseau qui a pour unique mission de transporter le vin dans le temps, d'un point A à un point B. Ce parcours doit s'effectuer sans aucune dénaturation.

Etat des lieux jusqu'au millésime 2022 :

Tout d'abord, vous trouverez ci-dessous un récapitulatif par appellation de la gamme 2022 existante. A noter que d'ores et déjà tous les fruits que nous récoltons étaient à minima issus de l'agriculture biologique :

- Bourgogne rouge « *La Croix Blanche* » : Cette cuvée n'existe plus, les producteurs me vendant ces raisins ont choisi de les garder pour eux et de les vinifier.





CHARLES LACHAUX

À VOSNE-ROMANÉE

- Bourgogne Aligoté « *Les Champs d'Argent* » : Cette cuvée qui est à l'origine de la création de la structure Charles Lachaux est, et demeure le fer de lance du projet « *Vinagrologie* © »
- Côte de Nuits Village « *Aux Montagnes* » : Cet achat de raisins provient d'une viticulture biologique certifiée depuis plus de 20 ans.
- Nuits Saint Georges village « *La Petite Charmotte* » : Il s'agit d'une parcelle où en partenariat avec le vigneron nous appliquons notre méthode de travail.
- Aloxe Corton 1^{er} cru « *Les Valozières* » : Cet achat de raisins provient d'une viticulture biologique certifiée depuis plus de 20 ans.
- Nuits Saint Georges 1^{er} cru « *Aux Argillas* » : Il s'agit d'une parcelle où en partenariat avec le vigneron nous appliquons notre méthode de travail.

Comme écrit précédemment, l'objectif est de faire évoluer les vins et les pratiques. Vous trouverez ci-dessous la nouvelle vision pour les vins Charles Lachaux. Etablie selon ce que nous ressentons au fil du temps que nous passons dans ces vignes et ces caves à côtoyer les breuvages qui patientent au sein des cuves en céramique. A noter qu'à partir du millésime 2023 seront indiqué sur les étiquettes la mention vous permettant d'identifier la source des raisins, la *Vinagrologie* © :

- Bourgogne rouge « *Les Croix Blanches* » 2023 : A ne pas confondre avec l'ancienne cuvée qui se dénommait « *La Croix Blanche* ». Il s'agit là d'une nouvelle parcelle de vigne que nous avons reprise en exploitation et qui est travaillée par nos soins. La surface est petite (un tiers d'hectare) et avec nos objectifs de rendement le volume produit est de seulement 1200 bouteilles.
« *Vinagrologie* © »
- Côte de Nuits Villages « *Aux Montagnes* » 2023 : Cet approvisionnement étant régulier et de qualité constante, travaillé en viticulture certifiée biologique et avec des volumes corrects et constants.
- Nuits Saint Georges village « *La Petite Charmotte* » 2023 : Le travail mis en œuvre selon nos méthodes améliore la santé des ceps, des sols et des raisins chaque année. Ce vin ne cesse de progresser et de nous surprendre.
« *Vinagrologie* © »





CHARLES LACHAUX

À VOSNE-ROMANÉE

- Pommard village « *Les Vignots* » 2023 : Premier millésime sur cette appellation très réputée du village. C'est une toute petite parcelle que nous avons reprise et exploitons sur les hauteurs de Pommard depuis le printemps 2023. La surface est modeste (3 ouvrées. L'aventure est belle et la qualité au rendez-vous dès le premier millésime.
« Vinagrologie © »
- Aloxe Corton 1^{er} cru « *Les Valozières* » 2023 : Cela reste un des achats de raisin habituel avec une viticulture biologique certifiée de longue date dans la lignée de la cuvée de Côte de Nuits.
- Bourgogne Aligoté « *Les Champs d'Argent* » 2023 : Vous connaissez ce vin, certains connaissent cette parcelle. Rien ne change mis à part l'élevage qui se déroule intégralement en cuve en céramique désormais.
« Vinagrologie © »
- Nuits Saint Georges 1^{er} cru « *Aux Argillas* » 2023 : L'origine est la même que la cuvée de Charmotte, les pratiques viticoles que nous réalisons sont les mêmes. Cependant la parcelle étant tellement petite, ce vin est produit en quantité limitée.
« Vinagrologie © »
- Corton Charlemagne « *Le Corton* » 2023 : Située sur le lieu-dit le plus historique de l'appellation cette vigne produit des raisins racés et précis.

Désormais, 75% des vins produits sont issus de parcelles que nous exploitons.

A propos du millésime 2023 :

L'année a débuté sous de bons auspices avec un printemps favorable, offrant suffisamment de pluies pour nourrir les vignes sans laisser le mildiou et l'oïdium les menacer. L'été a ensuite été caractérisé par des journées chaudes et ensoleillées, parfaitement équilibrées par des nuits fraîches. Ce qui a permis aux raisins de conserver leur vivacité et leur équilibre. Les vendanges se sont enfin déroulées sous des chaleurs caniculaires. La sortie de raisin a été belle et cette jolie saison a permis de les conserver.





CHARLES LACHAUX

À VOSNE-ROMANÉE

En Bourgogne, le millésime est réputé historiquement généreux et des chiffres de rendements relativement hauts se murmurent. Les volumes de 2023 vont permettre d'oublier les minces récoltes de 2020 et 2021. Ce n'est pas tout à fait le cas de la production qui nous concerne. Pour toutes les raisons techniques détaillées au cours de cette lettre la quantité de vins sur Charles Lachaux reste équivalente à celle du millésime précédent.

Les Projets :

Une nouvelle parcelle qui suscite beaucoup d'excitation de notre côté devrait rentrer sous notre exploitation dans les semaines à venir et produire de nouveaux vins pour le millésime 2025.

Un autre projet très particulier est en cours depuis l'automne 2023, je ne peux vous en dévoiler davantage pour le moment. L'avenir s'annonce très excitant !

In Fine :

Encore une fois, ceci est le début de quelque chose de nouveau ici, mais aussi dans la relation qui nous unit et nous ne comptons pas nous arrêter en si bon chemin.

Nous sommes impatients de continuer ce parcours et vous exprimons encore une fois énormément de gratitude pour votre soutien et votre présence.

Je suis à votre entière disposition pour toute question et/ou discussion à ces sujets.

Encore merci et à bientôt !

