

MILLÉSIME 2018 UN MILLÉSIME IDÉAL

Après avoir connu des conditions difficiles dans les millésimes précédents, 2018 peut être considéré comme le millésime parfait combinant volume et grande qualité. Il s'agit de l'année la plus chaude du XXI^e siècle. Elle arrive en deuxième position, après 2003, en termes d'insolation. Côté précipitations apparaît un léger déficit pluviométrique : l'hiver a été plutôt arrosé, mais le printemps et l'été ont été secs, avec toutefois quelques orages locaux qui ont apporté des pluies bienvenues. Après les restrictions de production subies en 2016 et 2017, la vigne avait retrouvé de la vigueur et les conditions climatiques ont été très favorables à la sortie de nombreux raisins.

Le défi était donc de réussir à maintenir une charge raisonnable sur les pieds afin de limiter les rendements, éviter un phénomène de dilution et préserver la concentration.

Au moment de la récolte, nous avons finalement obtenu une combinaison parfaite : des rendements très satisfaisants, une grande maturité dans tous les secteurs et un excellent état sanitaire.

Au final, malgré des volumes plutôt généreux, nous avons réussi à obtenir de bonnes concentrations et un parfait équilibre maturité/acidité.

LES VINS BLANCS

Après 13 à 14 mois en fûts, la plupart des vins blancs de Côte d'Or ont été transférés en cuve où ils sont restés jusqu'à la fin de l'élevage. Cela leur a permis de s'affiner, tout en préservant la fraîcheur nécessaire pour équilibrer le caractère solaire du millésime.

Ce sont des vins expressifs et opulents, des vins de plaisir qui seront agréables dès leurs jeunes années. Toutefois, les plus grands sauront certainement parfaitement évoluer après quelques années de vieillissement.

A Chablis, malgré l'année très sèche et chaude, les raisins avaient conservé une bonne acidité en raison d'une réserve hydrique résultant d'un hiver humide. C'est un millésime à la maturité aboutie, aux arômes expressifs combinés à une bonne acidité, caractéristique du Chablisien.

LES VINS ROUGES

Le passage des raisins sur table de tri nous a permis de sélectionner les meilleures grappes afin de réaliser des cuvaisons en vendange entière, ce qui a aidé à constituer l'ossature des vins rouges.

En général, nous préférons garder les vins en fûts jusqu'à la fin de leur élevage afin qu'ils profitent au maximum de la micro-oxygénation

Or, en 2018, nous avons réalisé dans les premiers mois d'élevage que le millésime était davantage marqué par le caractère variétal du pinot noir que par la typicité du terroir.

Après 12 à 14 mois, nous avons donc remis certaines cuvées en cuve afin de garder le croquant du fruit. Cela leur a également permis de beaucoup gagner en densité, en finesse et en définition.

Au final, les vins rouges sont bien équilibrés, croquants, pleins et longs. Ils présentent dès à présent toutes les caractéristiques d'un grand millésime.

MILLÉSIME 2017 UN MILLÉSIME EXPRESSIF, TOUT EN ÉLÉGANCE

2017 est né suite à une année climatique alternant des périodes chaudes et plus fraîches. Il s'inscrit dans le groupe des millésimes plus chauds et plus secs que la normale, sans toutefois égaler le trio de tête que représentent 2003, 2015 et 2011.

Après un hiver raccourci par l'arrivée de températures assez élevées en février-mars, la fraîcheur est revenue en avril provoquant pour la deuxième année consécutive des gelées destructrices dans la région de Chablis. Le printemps et l'été, chauds et secs, ont permis à la vigne de reprendre un rythme soutenu et a conduit à des vendanges précoces début septembre. Hormis les phénomènes de gel sur Chablis, la Bourgogne a globalement produit une belle récolte.

LES VINS BLANCS

A Chablis, les raisins étaient dans un état sanitaire exceptionnel. Ils étaient arrivés à maturité sans avoir bénéficié d'un soleil excessif, ce qui a permis de préserver une belle acidité. 2017 est à nouveau un millésime très typé « Chablis », avec des notes crayeuses et une fraîcheur saline.

Ailleurs en Bourgogne, on retrouve une belle concentration, avec une fraîcheur préservée. Les vins sont bien équilibrés et très aromatiques avec des notes tendues et salines en finale. Après les millésimes 2015 et 2016, caractérisés par la richesse, 2017 se révèle plus classique.

LES VINS ROUGES

Au moment de la récolte, les pinots noirs étaient sains et avaient atteint une belle maturité, tout en préservant de la tension. Les vins rouges sont très élégants, d'une grande précision aromatique et expriment parfaitement la typicité de leur terroir. 2017 permettra donc de donner rapidement beaucoup de plaisir aux amateurs qui recherchent des vins expressifs et élégants dès leur jeunesse.

MILLÉSIME 2016 DÉFI RELEVÉ !

Après l'éblouissant millésime 2015 et un printemps bouleversé par les aléas climatiques, la Bourgogne se demandait s'il serait possible de produire des vins aussi complets en 2016. Si le gel du 26 avril a mis à mal une grande partie de la production bourguignonne, il a certainement contribué à la constitution d'équilibres très flatteurs qui se sont révélés au cours de l'élevage.

LES VINS BLANCS

Les Chardonnays présentent des robes un peu plus dorées que les nuances or/vert habituelles. En bouche, ils sont plus tendus qu'en 2015. Ils dévoilent une expression fidèle de leur terroir et une belle concentration due aux faibles rendements. Ils sauront réjouir les amateurs de grands vins blancs de Bourgogne même dans leur jeunesse.

LES VINS ROUGES

Les rouges présentent des robes grenat profondes. La densité des arômes floraux et les tannins concentrés qui sont restés suaves malgré la chaleur de l'été confèrent une remarquable typicité dans l'expression du Pinot Noir. La souplesse des vins, en opposition avec le millésime précédent, alliée à une expression très précise des terroirs démontre que le défi a été relevé.

MILLÉSIME 2015

UN GRAND MILLÉSIME QUI ENTRERA DANS L'HISTOIRE DE LA BOURGOGNE

Les mois de juin, juillet et août ont été marqués par des conditions particulièrement sèches et chaudes, voire caniculaires durant plusieurs semaines. Fort heureusement, quelques pluies, très attendues, sont tombées en août et ont permis de relancer le processus de maturation qui s'était ralenti et même stoppé dans certaines parcelles.

LES VINS BLANCS

Les vins blancs ont des nez associant des notes mûres de fruits blancs et jaunes à de délicates touches de fleurs. En bouche, ils sont très harmonieux, avec un équilibre parfait entre richesse et fraîcheur.

LES VINS ROUGES

Les vins rouges présentent des robes profondes, intenses et brillantes. Au nez, ils dévoilent une remarquable complexité aromatique de fruits mûrs et de fleurs sombres (pivoine...). En bouche, ce sont des vins charnus, riches et amples aux tannins soyeux et ronds, témoins d'un millésime d'une grande maturité.



MILLÉSIME 2014

UNE ANNÉE COMPLEXE MAIS EXCEPTIONNELLE POUR LES BLANCS !

Les conditions climatiques chaudes et sèches ont profité à la vigne. L'hiver a en effet été doux et le printemps sec. Les volumes ont été présents, malgré de violents épisodes de grêle, notamment sur certaines appellations de la Côte de Beaune, au mois de juin. L'état sanitaire des vignes a été globalement très bon.

LES VINS BLANCS

C'est une excellente année pour les blancs. Ils ont un caractère ciselé, précis, avec un volume et une minéralité qui augurent d'un beau potentiel de garde.

LES VINS ROUGES

Ils ont une belle concentration en bouche, un nez fruité, racé, des tannins souples et plaisants qui apportent une belle longueur en bouche.

MILLÉSIME 2013 SURPRENANT BOURGOGNE !

Au palais, ce millésime montre une belle réussite bien qu'il se soit illustré par une météo capricieuse : après un hiver long, un printemps maussade et un bel été, les vendanges n'ont commencé que début octobre.

Les conséquences de ces aléas climatiques ont impacté les quantités récoltées avec de petits rendements et un volume égal voire inférieur à 2012. Hommes et vignes sont marqués par une année éprouvante mais récompensés de leur labeur car les vins dévoilent une réelle pureté aromatique avec des structures équilibrées particulièrement plaisantes.

LES VINS BLANCS

Gorgés de fruits et équilibrés, les vins blancs se distinguent au nez par des notes d'agrumes avec une structure qui affiche vivacité et fraîcheur. L'élevage va leur permettre d'apporter une complexité et une finesse aromatique supplémentaires à ces vins qui s'apprécieront dès leur jeunesse.

LES VINS ROUGES

Dotés d'une belle robe rubis profond, ces vins possèdent au palais des arômes de fruits rouges fraîchement cueillis comme la framboise, cerise, groseille avec certains pinots noirs qui offrent des arômes confiturés. Quant à la structure de ces vins, celle-ci repose sur une belle longueur en bouche avec un florilège aromatique plaisant.

MILLÉSIME 2012 RARE ET PRÉCIEUX EN BOURGOGNE !

Face aux caprices de la météo, les professionnels bourguignons ont redoublé d'efforts pour obtenir le meilleur de leurs vignes. Les vins de ce millésime révèlent davantage leurs personnalités par la diversité aromatique qui caractérise les Bourgognes. Une des caractéristiques de ce millésime : de petites quantités (les quantités récoltées sont en baisse par rapport à la moyenne, autour de 20 %) mais une belle qualité.

LES VINS BLANCS

Ces vins expressifs dévoilent des notes de fruits frais et d'agrumes. Francs, ils offrent d'ores et déjà de très beaux équilibres en bouche. Puissants, les blancs du nord de la Bourgogne traduisent la typicité de leurs terroirs : minéralité, silex, notes crayeuses. Ce millésime classique, s'illustre par sa finesse et sa belle concentration. Certains vins, dotés d'une magnifique complexité et d'une structure parfaite, pourront attendre quelques années. En Côte de Beaune, les vins, aux notes de fruits mûrs et de fruits secs, à la bouche puissante et fraîche, dévoilent un potentiel de garde incontestable.

LES VINS ROUGES

En Côte de Beaune, ces conditions climatiques difficiles sont responsables des petits volumes produits. Ils exhalent des arômes de fruits rouges, riches et intenses. Les tanins, mûrs et soyeux, leur confèrent une belle harmonie en bouche. 2012 s'annonce comme une valeur sûre.

La Côte de Nuits signe un excellent millésime. Les vins, à la robe soutenue, aux arômes de petits fruits et de baies bien mûres, sont remarquablement équilibrés. A la fois souples et frais, leur corpulence est soulignée par des tanins particulièrement tendres.

MILLÉSIME 2011 DU PLAISIR AVANT TOUT !

*Les conditions climatiques ont été la cause d'un millésime relativement précoce, comme en 2003 et 2007, puisque les vendanges se sont déroulées en Août.
Le savoir-faire des viticulteurs combiné à la qualité des parcelles Bourguignonnes ne peuvent qu'être gages d'un vin de qualité.*

LES VINS BLANCS

Ils se caractérisent par une grande pureté aromatique. Des arômes nets et francs d'agrumes et quelques notes florales délicates se révèlent à la dégustation. Une belle acidité vient relever ces saveurs, donnant des vins frais et expressifs. Les équilibres harmonieux, déjà perceptibles lors de la dégustation des baies, se confirment. Le tout est renforcé par une belle rondeur en bouche. L'élevage va apporter une complexité et une finesse supplémentaires à ces vins qui s'apprécieront dès leur jeunesse.

LES VINS ROUGES

Ce sont des vins gourmands, avec de belles robes, d'un rouge très intense. Suivant les secteurs, une large palette aromatique est représentée : fruits frais, fruits rouges (framboise, cerise) et quelques notes d'épices douces. En bouche, fraîcheur et équilibre sont ressentis et les tanins sont ronds, souples, élégants. Toutefois, l'aspect friand de ce millésime, déjà perceptible, permettra de se faire plaisir sans tarder.

MILLÉSIME 2010 LE MILLÉSIME DE L'EXIGENCE ET DE L'EXCELLENCE

Si les conditions climatiques ont été souvent délicates notamment durant l'été, ce millésime a donné l'occasion de découvrir de très grands vins à fort potentiel, à la grande surprise, il faut bien le reconnaître, de la majorité de la profession.

LES VINS BLANCS

Ces vins sont équilibrés avec beaucoup de fraîcheur et de pureté, leur minéralité contribue en bouche à une grande expression de la typicité des terroirs bourguignons. Du nord au sud de la Bourgogne, ils reflètent l'élégance et la finesse des grands classiques de la Bourgogne.

LES VINS ROUGES

Ces vins présentent des nuances olfactives de fruits rouges et de fruits frais et une jolie couleur rouge cerise. Très parfumés, ils dégagent en bouche des tannins soyeux et il y a une véritable harmonie entre acidité et rondeur. En Côte de Nuits et en Côte de Beaune ce millésime donne des résultats beaucoup plus hétérogènes que le précédent avec de nombreuses réussites dignes de très grands millésimes où dominent la finesse, la pureté de précision et la complexité.

MILLÉSIME 2009 MAGNIFIQUE BOURGOGNE !

La météo clémente fait de 2009 une année d'anthologie où la vigne a pu profiter de conditions idéales durant tout son cycle afin de recueillir des raisins ayant bénéficié d'une maturation assez lente et régulière. Chaque vin est le reflet de son terroir d'origine.

LES VINS BLANCS

Ces vins sont dotés d'un très beau profil aromatique avant même d'avoir fini leur fermentation alcoolique.

Les vins se structurent sur la rondeur et l'amplitude, avec une vivacité qui leur confère une très belle harmonie. Les vins de Chablis sont aromatiques et élégants. En Côte de Beaune, les vins restent fruités, généreux et tendres avec un parfait équilibre.

LES VINS ROUGES

Séduisants dès le premier regard, ces vins affichent de belles robes d'un rouge profond et brillant. Tout aussi flatteurs, les arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs sont exaltés par la présence de notes épicées qui se développent à mesure que le vin s'ouvre. Au palais, dès l'attaque, la complexité est perceptible dans l'ampleur que prend le vin. Puis, un bel équilibre se dévoile, soutenu par des tanins ronds et soyeux. En finale, ces vins riches et d'une belle longueur laissent une sensation de plénitude.

MILLÉSIME 2008 L'ÉCHAPPÉE BELLE DES VINS DE BOURGOGNE

Les conditions météorologiques étaient instables. Les vins blancs, puissants, s'inscrivent dans la lignée des grands classiques de la Bourgogne, alors que les rouges, présentent un beau potentiel de garde.

LES VINS BLANCS

La maturité observée au moment des vendanges se traduit aujourd'hui par des vins très attrayants dotés d'un magnifique équilibre.

Pour les vins de Chablis et du Grand Auxerrois, leurs fraîcheurs et leurs minéralités remarquables soulignent le grand classicisme de ce millésime qui se caractérise également par une excellente tenue de bouche. Pour la Côte Chalonnaise et la Côte de Beaune, leurs bouches, ample et corpulente, d'une agréable fraîcheur, sont un modèle du genre.

LES VINS ROUGES

Les jolies couleurs et matières de ces vins témoignent de la maturité des fruits. Au nez, ils se distinguent par leur grande franchise, leur élégance et leur complexité aromatique : aux senteurs de fruits rouges, se mêlent quelques notes d'épices et de tabac blond. Au palais, les Côtes de Beaune se montrent à la fois amples et tendres grâce à la souplesse des tanins avec une belle complexité aromatique. En Côte de Nuits, les vins sont superbement équilibrés avec une excellente tenue et une imposante longueur, signe d'un grand millésime promis à un bel avenir.

MILLÉSIME 2007 PATIENCE ET « SUR MESURE »

Beaucoup de qualificatifs ont été utilisés ce millésime : de précoce à hétérogène en passant par capricieux, inédit par les sautes d'humeurs de la météo. La tendance de ce millésime est de proposer des vins très actuels et fidèles aux grands modèles classiques de la Bourgogne.

LES VINS BLANCS

C'est un millésime remarquable grâce aux rayons de soleil dont ces vins ont profité jusqu'à la mi-septembre. Les vins présentent beaucoup de pureté et un style floral très agréable. Les vins de Chablis marqués par une minéralité caractéristique, restent vifs avant leur fermentation malolactique. Au sud de la Bourgogne, les vins blancs du Mâconnais et de la Côte Chalonnaise, vendangés plus tard, ont pu gagner en opulence et en diversité aromatique.

LES VINS ROUGES

Les vins arborent de belles robes rouge cerise agrémentées de quelques reflets violacés, caractéristiques des millésimes frais.

Le millésime 2007 offre des saveurs de fruits rouges frais et friands. La gourmandise des arômes perçus au premier nez trouve tout son pendant en bouche par l'amplitude, la rondeur et la finale soyeuse de ces vins de plaisir. En Côte de Beaune, les vins fruités et élégants dans leur jeunesse étaient d'une forte hétérogénéité tandis que la Côte de Nuits a présenté des vins à caractère plus homogène d'une grande simplicité et d'une belle complexité.

MILLÉSIME 2006 MILLÉSIME CHARMEUR

2006, millésime prenant qui a exigé une attention de tous les instants, tant à la vigne que dans les cuveries, qui excelle sur les blancs et étonne sur les rouges.

LES VINS BLANCS

Tout en séduction, ils se révèlent très expressifs et fruités en bouche, avec beaucoup de richesse. Leurs arômes évoquent les agrumes, les fruits blancs et les fleurs, avec des notes de fruits confits quand les degrés sont plus élevés. Chablis exprime à merveille sa minéralité typique. On notera une belle homogénéité qualitative de Chablis à Mâcon et le respect de la spécificité des différents vignobles.

LES VINS ROUGES

Les robes arborent de belles couleurs intenses. En effet, grâce aux analyses sur raisins des teneurs en anthocyanes (molécules contenues dans la peau du raisin qui apportent la couleur rouge), les vinificateurs ont bénéficié de précieuses indications qui leur ont permis de choisir les techniques les mieux adaptées pour révéler ce potentiel chromatique. A la veille des vendanges, les teneurs en tanins étaient assez élevées. Fins et élégants pour certains, on trouve d'autres vins charnus avec plus de corps, ce qui laisse présager d'un bon caractère de garde. Les arômes flirtent tantôt avec les fruits rouges (framboises, myrtilles), tantôt avec la cerise, les épices et le cacao.