



DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

LES MILLÉSIMES

de 2006 à 2023

2023

LE MILLÉSIME DES EXTRÊMES

Le millésime 2023 s'est montré atypique et contrasté, marqué par des conditions climatiques extrêmes. L'hiver a été sec et classique, permettant des travaux viticoles sans entrave. Le printemps a vu un débourrement généralisé autour du 10 avril, suivi d'un mois de mai pluvieux et compliqué pour la protection du vignoble. À la fin mai, la météo est devenue estivale, favorisant une belle sortie de grappes. Juin a été chaud et sec, avec une floraison rapide et réussie, malgré des averses orageuses inégales en fin de mois. Juillet a connu une alternance de chaleur et d'orages, avec des dégâts modérés dus à la grêle. Août a oscillé entre fraîcheur et canicule, retardant la maturation avant un retour brutal de la chaleur début septembre. Les vendanges ont commencé tôt, concentrées sur les blancs pour préserver leur fraîcheur. Les rouges ont nécessité un tri rigoureux pour éliminer les raisins abîmés par le soleil. Ce millésime abondant a demandé beaucoup d'efforts en cave pour vinifier au mieux les fruits de cette année intense.

A l'image de 2022, alors que les données météo désignent de manière implacable ce millésime 2023 comme le plus chaud de l'histoire mais dans la stricte moyenne en termes de pluviométrie, les trames taniques assagies et la finesse des profils aromatiques sont à souligner.

Ce résultat confirme à nouveau la pertinence d'avoir choisi la culture biologique comme amortisseur des phénomènes climatiques extrêmes dans la mise en valeur de nos climats.

LES VINS BLANCS

Les blancs montrent une belle richesse ainsi que des teintes plus dorées sur des trames acides qu'il était nécessaire de préserver au maximum.

Chablis a bénéficié à plein de sa position plus septentrionale pour offrir de magnifiques équilibres sur la fraîcheur et la maturité où arômes fruités côtoient des notes minérales.

LES VINS ROUGES

Les rouges offrent des robes d'un bel éclat et des profils généreux, sans la concentration ultime rencontrée par exemple sur 2020, laissant une belle place à la finesse du pinot et à l'expression des terroirs.

2022

CHALEUR ET RETENUE

L'hiver 2022, exceptionnellement sec, n'était qu'un avant-goût de ce millésime dominé par des niveaux de précipitations très en deçà des niveaux habituels.

Le mois de février a été excessivement doux mais mars, plus frais, a permis de contenir le développement de la vigne.

En avril, une période froide avec la descente d'une masse d'air froid en provenance de Scandinavie a provoqué 4 nuits de gel entre le 3 et le 10 avril, fort heureusement sans grande conséquence compte tenu de la pousse limitée de la vigne et de la présence de vent juste avant la période de gel.

Mai a été le plus chaud de ces cinquante dernières années avec une floraison qui s'est déroulée sans encombre, pendant la dernière semaine du mois, dans un environnement plutôt sec.

Le mois de juin, également très chaud a été marqué par des phénomènes orageux dans une atmosphère caniculaire (35 à 40 °C) durant la deuxième décennie.

Juillet et août ont vu se succéder des épisodes caniculaires dans une atmosphère très déficitaire en précipitations. Toutefois la maturation s'est poursuivie dans de bonnes conditions, bien alimentée par quelques pluies bienvenues autour du 15 août.

Au global, 2022 a été l'année la plus chaude jamais enregistrée depuis le début du XXe siècle et également la plus sèche et la plus ensoleillée.

LES VINS BLANCS

Les rouges, comme les blancs, dans une moindre mesure, présentaient des degrés assez hauts et des acidités satisfaisantes. Les profils de vinification ont été adaptés pour préserver au mieux la fraîcheur et le caractère fruité des vins : vinifications des rouges à basse température et extractions basées sur les remontages au détriment des pigeages, pilotage au plus fin des élevages en rouge, comme en blanc, avec une approche minutieuse des choix de bois. Même si 2022 fait partie des millésimes à forte maturité comme 2018, 2019 et 2020, l'élégance de ce millésime, la fraîcheur des blancs, le soyeux des tanins des rouges et la retenue dans les structures peuvent véritablement surprendre dans ce contexte aux conditions climatiques hors normes.

LES VINS ROUGES

Les vinifications des rouges ont été menées avec beaucoup de douceur privilégiant une recherche de l'extraction et évitant les caractères végétaux ou astringents. Un équilibre d'autant plus important à trouver sur ce millésime caractérisé par des maturités sur la finesse, plus classiques, en comparaison des millésimes solaires précédents.

Les rouges se sont étoffés tout au long de l'élevage et ont gagné en chair sur les derniers mois de manière spectaculaire.

Ils expriment une grande élégance, une remarquable palette aromatique et une fraîcheur typiques du pinot noir en Bourgogne, avec une définition bien marquée des terroirs. Finesse, distinction et raffinement sont au rendez-vous.

2021

RARE ET UNIQUE

Après un hiver 2020-2021 marqué par une alternance de douceur et de temps froid, des températures élevées, quasiment estivales fin mars-début avril a entraîné une sortie massive et très rapide des bourgeons. Malheureusement des gelées très intenses pendant les nuits des 5, 6 et 7 avril (jusqu'à -7°C par endroits) ont impacté les bourgeons et causé des dégâts très importants sur les Chardonnays (Chablis, Côte de Beaune, Maconnais) mais aussi sur les rouges de la Côte de Beaune. La Côte de Nuits a aussi été touchée, mais dans une moindre mesure. De mémoire de vigneron, la Bourgogne n'avait jamais connu une telle situation même si certains « anciens » se souviennent d'un phénomène similaire en 1951... Si la floraison s'est déroulée dans de bonnes conditions sous un temps chaud et sec, juillet et la 1ère quinzaine d'août ont été maussades, plutôt frais et pluvieux. Toutefois, grâce au travail acharné de nos équipes viticoles, à leur très grande réactivité et à leur connaissance pointue de chaque parcelle, nous avons réussi à maintenir un état sanitaire très satisfaisant dans nos vignes, tout en respectant fidèlement nos principes de viticulture biologique ou raisonnée, selon les Domaines. Les vendanges qui ont débuté le 20 septembre pour se terminer dans les premiers jours d'octobre se sont déroulées sous un beau temps plutôt ensoleillé, sans chaleur excessive, ce qui a permis de rentrer les raisins en toute sérénité. En blanc, comme en rouge, ce millésime rare et unique signe le retour à des Bourgognes classiques après les millésimes solaires des années précédentes. Il restera gravé dans les mémoires des équipes viticoles qui ont réussi à produire des raisins de qualité dans une année rendue très éprouvante par de très nombreux aléas climatiques.

LES VINS BLANCS

Les blancs récoltés en quantités très faibles ont représenté des défis en termes de pressurage, de logement pour la vinification, ainsi que d'élevage afin de préserver la fraîcheur et la typicité de chaque secteur. Les durées d'élevage ont été adaptées en conséquence afin de ne pas laisser le bois prendre le dessus. Ce sont des vins éclatants et purs, dotés d'une belle intensité aromatique et dominés par la fraîcheur.

LES VINS ROUGES

Les vinifications des rouges ont été menées avec beaucoup de douceur privilégiant une recherche de l'extraction et évitant les caractères végétaux ou astringents. Un équilibre d'autant plus important à trouver sur ce millésime caractérisé par des maturités sur la finesse, plus classiques, en comparaison des millésimes solaires précédents.

Les rouges se sont étoffés tout au long de l'élevage et ont gagné en chair sur les derniers mois de manière spectaculaire.

Ils expriment une grande élégance, une remarquable palette aromatique et une fraîcheur typiques du pinot noir en Bourgogne, avec une définition bien marquée des terroirs. Finesse, distinction et raffinement sont au rendez-vous.

2020

MILLÉSIME GRANDIOSE

2020 restera certainement dans les annales pour sa singularité. Élaboré dans des conditions très particulières et rendues compliquées par la pandémie, il a été d'une précocité historique tout au long du cycle végétatif. La fin de l'hiver et le début du printemps ont été très secs avec des températures élevées pour la période, presque estivales en mars, ce qui a entraîné un débourrement particulièrement précoce et rapide. A ce stade, la vigne avait près de 3 semaines d'avance par rapport à la normale. La végétation s'est ensuite développée très rapidement et toutes les équipes viticoles des Domaines ont eu fort à faire dans un contexte rendu plus compliqué avec la crise sanitaire. La floraison s'est déroulée dans de bonnes conditions, toujours avec 3 semaines d'avance. Elle s'est toutefois étalée dans le temps, ce qui a donné des maturités hétérogènes d'une parcelle à l'autre. L'été a été marqué par des températures chaudes avec quelques épisodes caniculaires et une sécheresse importante entraînant un déficit hydrique dans certains secteurs. Mais, une fois de plus, nous avons pu observer combien la vigne possède des capacités pour mobiliser ses réserves et capter l'eau dans le sous-sol. Les vendanges ont débuté le 22 août et se sont déroulées dans d'excellentes conditions météo. En termes de maturité, nous avons retrouvé l'hétérogénéité que nous avons observée au moment de la fleur. Il a donc fallu gérer le planning de récolte avec sang-froid et faire preuve de patience afin de récolter chaque parcelle au moment idéal. Les rendements en blanc ont été très satisfaisants, mais plus limités en rouge. Même si tous les raisins présentaient un parfait état sanitaire, ils sont tout de même passés sur les tables de tri afin de retirer les quelques grappes grillées par le soleil et ainsi éviter le développement d'un caractère sec dans les vins.

LES VINS BLANCS

Malgré la chaleur estivale, les vins blancs présentent de très beaux équilibres.

Ce sont des vins très aromatiques, d'une grande subtilité. Complexes et riches, ils sont soutenus par une belle fraîcheur qui leur confère le caractère classique des grands Bourgognes blancs. En rouge, comme en blanc, les vins reflètent parfaitement l'identité de leur terroir et possèdent tous les atouts pour devenir de grands vins de garde.

LES VINS ROUGES

Les conditions idéales d'ensoleillement et la chaleur de l'été ont donné naissance à des vins charnus, avec du caractère mais qui n'expriment aucune lourdeur.

Étant donné que les pigments colorants et les éléments contenus dans les peaux étaient très intenses et faciles à extraire, les vins expriment une formidable concentration.

Les robes sont d'une couleur impressionnante pour des pinots noirs et les textures en bouche d'une remarquable suavité. Les vins ont su garder une belle fraîcheur et offrent des profils gourmands sur les fruits noirs tels que la mûre, la myrtille, la cerise noire... Les tannins sont présents mais riches et soyeux.

2019

UN TRÈS GRAND MILLÉSIME

2019 a été à nouveau une année chaude. Sur la période végétative, elle arrive au troisième rang, après 2018 et 2003. Si les moyennes annuelles de température et d'insolation ont été proches de celles de 2003, les précipitations ont été toutefois un peu plus généreuses en 2019, mais très variables selon les vignobles.

2019 a été également une année singulière et très contrastée avec de fortes alternances de températures et des disparités notables en termes de pluviométrie, ayant entraîné des phénomènes de sécheresse plus ou moins marqués selon les régions.

À la veille des vendanges, les pinots noirs et les chardonnays présentaient un excellent état sanitaire et un niveau de maturité élevé. Les rendements ont été assez faibles pour les pinots noirs, mais encore plus pour les chardonnays, en raison d'une floraison hétérogène ayant entraîné de la coulure et du millerandage.

LES VINS BLANCS

Même si les conditions chaudes et sèches ont également donné des niveaux de maturité élevés, les niveaux d'acidité des chardonnays ont été préservés. Cela est dû aux petits rendements, mais aussi à un phénomène de concentration, tant au niveau aromatique qu'au niveau des acides.

Les vins blancs ont des bouquets très purs, avec des notes florales et de fruits à chair blanche (poire), sans aucune touche de surmaturité. En bouche, leur richesse et leur densité sont parfaitement soutenues par une fraîcheur et une minéralité bien présentes.

Si presque tous les millésimes en 9 depuis le début du 20^e siècle ont marqué leur décennie par leur grande qualité, 2019 ne déroge pas à la règle. Par sa concentration, sa fraîcheur et son harmonie, tant en rouge qu'en blanc, il possède tous les atouts d'un très beau millésime de garde.

LES VINS ROUGES

Nous avons choisi de ne pas prolonger l'élevage des rouges trop longtemps tant les tannins étaient d'une maturité irréprochable. Il s'est donc terminé fin décembre 2020, début janvier 2021.

Les vins rouges dévoilent un bouquet très aromatique avec des notes de mûre, cassis, myrtille et pivoine, qui reste toutefois très frais. Les acidités totales ne sont pas élevées, mais le pH reste très satisfaisant, ce qui a permis de préserver un bel équilibre avec les degrés alcooliques relativement élevés. Ce sont des vins riches et denses, mais

qui expriment aussi une grande finesse.

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 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.

À 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 la maturité aboutie, aux arômes expressifs combinés 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 finition.

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

2017

UN MILLÉSIME EXPRESSIF ET ÉLÉGANT

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.

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.

2015

UN GRAND MILLÉSIME

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.

2014

UNE ANNÉE COMPLEXE

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.

2013

UN MILLÉSIME SURPRENANT

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 des ces vins, celle-ci repose sur une belle longueur en bouche avec un florilège aromatique plaisant.

2012

RARE ET PRÉCIEUX

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.

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.

2010 MILLÉSIME 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.

2009

MILLÉSIME MAGNIFIQUE

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.

2008

ÉCHAPPÉE BELLE EN 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.

2007

MILLÉSIME DE PATIENCE

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.

2006

MILLÉSIME CHARMEUR

2006, millésime prestant 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.