



## *Millésime 2016 en Bourgogne, la belle surprise !*

*Bourgogne, 19 novembre 2017*



© BIVB / [www.armellephotographe.com](http://www.armellephotographe.com)

*Les Bourguignons aiment les histoires qui se finissent bien ! Celle de 2016 restera longtemps dans les mémoires. Les vins de ce millésime sont excellents, en dépit des aléas climatiques qui ont malmené vignes et hommes durant la campagne. Un an après les vendanges, plus de doute, 2016, s'il est petit par sa quantité, est un grand millésime par sa qualité.*

Après un hiver doux, rien ne laissait imaginer que le printemps serait marqué par la goutte de froid polaire inattendue, qui atteint le vignoble fin avril et provoque un épisode de gel inédit par son ampleur géographique. Des épisodes de grêle ponctuels, sur le mâconnais et le nord du vignoble, amputent une nouvelle fois le potentiel de récolte. La pluviométrie hors-norme du printemps complique également le travail à la vigne.

Juin voit heureusement le retour du soleil et de la chaleur. La vigne reprend son cycle. Floraison, nouaison, maturation se déroulent sans encombre, grâce également à une belle arrière-saison. Les vendanges débutent le 20 septembre et se poursuivent jusqu'à la mi-octobre.

### **Les vins blancs**

#### **Chablisien et Grand Auxerrois**

La qualité est au rendez-vous. Les vins présentent une belle expression aromatique, avec des notes d'agrumes et de fruits blancs (pêche, pomme, poire) auxquelles se mêlent des senteurs florales. Leur bouche est tendre et harmonieuse, tout en gardant une excellente fraîcheur et une agréable minéralité. 2016 se révèle comme un millésime de grande qualité.

#### **Côte de Beaune**

Les vins produits en 2016 sont remarquables : ils se caractérisent par d'excellents équilibres. La maturité tardive a eu un effet positif sur la fraîcheur, qui est l'un des éléments clés de ce millésime. Les nez aux arômes de fruits frais, de fleurs et d'épices sont d'une grande élégance et d'une grande intensité. La bouche est ample, harmonieuse et charnue. Parfaitement structurée, elle se démarque par une impressionnante longueur et une finale des plus plaisantes.

#### **Côte Chalonnaise**

La Côte Chalonnaise tire son épingle du jeu. Les vins provenant de la partie nord présentent des arômes de fruits mûrs et de fruits secs (abricots, agrumes et amandes). En bouche, ils sont denses et charnus, leur tenue et leur longueur sont impressionnantes. Quant aux vins provenant de la partie méridionale, ils sont frais et tendres, marqués par d'agréables notes florales et fruitées. Leur fin de bouche est très gourmande

## Mâconnais

2016 est ici un millésime tardif (vendanges mi-septembre), ce qui explique la belle fraîcheur des vins. La maturité étant au rendez-vous, ceux-ci sont très aromatiques. Ils expriment à la fois des notes florales (acacia) et fruitées (poire, coing). En bouche, d'agréables arômes de fruits jaunes et de miel apparaissent. Amples et bien structurés, ils sont parfaitement équilibrés et s'apprécient dès leur prime jeunesse.

## Les vins rouges

### Grand Auxerrois

La maturité des raisins est atteinte dans de bonnes conditions. Si la quantité de vins est très inférieure à la moyenne, la qualité ne fait pas défaut. Marqués par des notes fruitées, légèrement épicées (petits fruits rouges), les vins sont équilibrés, dotés d'une trame tannique souple et soyeuse. Leur tenue en bouche est excellente et leur finale très agréable.



### Côte de Nuits

Le résultat est à la hauteur des espérances, avec des vins élégants, d'une grande richesse aromatique. Aux subtiles notes florales de rose et de pivoine se mêlent d'intenses parfums de fruits rouges et de fruits noirs, accompagnés de quelques notes épicées. La bouche est fraîche, tout en étant ronde et charnue. Les tanins à la trame serrée sont souples et tendres, la tenue excellente et prometteuse.

### Côte de Beaune

Les vins rouges produits en Côte de Beaune offrent tous les signes caractéristiques des très belles années : vins d'une grande intensité aromatique et d'une belle pureté. Notes florales et fruitées se mêlent aux notes épicées et empyreumatiques. La bouche, parfaitement équilibrée est élégamment charpentée et d'une grande fraîcheur. La longueur est impressionnante.

### Côte Chalonnaise

L'été chaud et sec a permis d'atteindre une maturité optimale. Si quelques différences entre le sud et le nord existent, les vignobles de la Côte Chalonnaise dans leur ensemble connaissent un excellent millésime. Les vins sont d'une grande richesse aromatique : à côté des petits fruits rouges et des baies noires apparaissent quelques notes de fruits à noyau (cerise, prune) et d'épices. La bouche est corpulente et dense s'appuyant sur des tanins mûrs et soyeux mais aussi sur une belle acidité fraîche. La longueur en bouche est remarquable.

*Ce communiqué présente des généralités. Chaque vin et chaque vinificateur étant uniques, la dégustation de chaque cuvée s'impose avant de la caractériser.*

#### Contact :

**Mathilde Paturaud**

**Attachée de presse France du BIVB**

Tél. 03 80 25 06 96 - [mathilde.paturaud@bivb.com](mailto:mathilde.paturaud@bivb.com)

Retrouvez tous nos communiqués de presse et des milliers de photos libres de droit sur la salle de presse en ligne du site : [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)

SUIVEZ-NOUS :

