



# Le Millésime 2004 en Bourgogne Un millésime de plaisir

**2004 restera dans les mémoires comme l'année de la bonne surprise. Celle d'un mois de septembre, chaud, sec et ensoleillé qui a permis de produire une belle récolte et de donner naissance à des vins tout en fruit et en finesse.**

## **Conditions climatiques et cycle végétatif**

A la sortie d'une douce période de repos hivernal, les premières pointes vertes des bourgeons sortent au début du mois d'avril.

Le printemps est clément et le déroulement du cycle végétatif de la vigne s'accomplit normalement. Les mois de mai et juin, secs et chauds, et bénéficiant d'un ensoleillement exceptionnel, font fleurir la vigne à la mi-juin.

La nouaison (transformation des fleurs en fruits) se déroule dans de bonnes conditions et l'année 2004 s'annonce généreuse avec une belle sortie de raisins due, en partie, à un phénomène naturel de compensation par rapport à la petite récolte 2003.

En raison de ce potentiel important, les vendanges en vert, commencées fin juillet, sont intensives. L'été, frais et instable, entraîne un début de véraison plus tardif qui s'achève fin août et ralentit l'évolution de la maturité.

Plusieurs orages de grêle, très localisés et ponctuellement violents, occasionnent des dégâts quelquefois importants dans de nombreuses parcelles de vigne.

En raison des caprices de la météo, les vigneronns doivent lutter contre de fortes attaques parasitaires, notamment l'oïdium et le mildiou.

## **La maturation**

Après la période d'incertitude de l'été, tout bascule dès les premiers jours de septembre, avec l'installation d'une période anticyclonique durable. Cet « été indien », tant espéré des vigneronns, se caractérise par un ensoleillement supérieur à la normale et des températures souvent plus élevées que la moyenne saisonnière.

La maturation se déroule d'abord progressivement puis s'accélère avec une progression des teneurs en sucres régulière et très rapide, une diminution de l'acidité et une bonne évolution des composés phénoliques (pour les rouges) et aromatiques (pour les rouges et les blancs).

## **Les vendanges**

Les bans de vendanges ont été proclamés à des dates normales pour notre région, à partir de la mi-septembre pour les vignobles du sud de la Bourgogne.

Grâce aux conditions climatiques favorables, les vendanges 2004 se sont étalées sur une longue période, jusqu'à la mi-octobre. Les vigneronns ont effectué de nombreux contrôles de maturité à la parcelle afin de choisir la date optimum de vendange en fonction des situations et des cépages.

La pratique du tri aura été la clé de la réussite pour obtenir des vins de qualité. Ce tri sélectif s'est effectué dans la vigne au moment de la récolte et lors de l'arrivée des raisins à la cuverie.

Malgré cette sélection sévère effectuée par les vigneronns dans un objectif qualitatif, le volume de la récolte 2004 est supérieur à la moyenne des 5 dernières années.

Les vinifications ont été régulières et se sont déroulées sans problème particulier.



## **Premières impressions sur les vins**

Selon les situations, les dates de vendange et surtout l'importance des rendements, les vins du millésime 2004 offrent une large gamme de qualités qui expriment la diversité des terroirs bourguignons.

A la mi-novembre,

**Les vins rouges** présentent des robes vives et bien colorées. Les arômes, d'une grande fraîcheur et d'une belle complexité, se composent de petits fruits rouges, de fruits noirs et d'épices dans les vins les plus concentrés. Ils sont bien équilibrés en bouche avec de l'élégance, une structure tannique fine et une belle ampleur.

Des vins de plaisir qui expriment toutes les qualités du pinot noir des terroirs bourguignons et qui réserveront de belles surprises.

**Les vins blancs** sont spontanés, francs et d'une grande pureté. La palette aromatique est très diversifiée, associant des nuances d'agrumes, de fleurs blanches, de fruits mûrs et de minéralité, selon la nature du terroir et la concentration des vins. En bouche, ils ont beaucoup de style et d'élégance avec un bel équilibre entre le moelleux et une acidité qui leur confère beaucoup de fraîcheur et met en relief leur fruité et leur personnalité.