



Millésime 2002

Richesse et équilibre

De l'avis de tous les professionnels, 2002 sera une très grande année en Bourgogne grâce à de bonnes conditions climatiques et l'un des plus beaux millésimes des vingt dernières années.

Les vins blancs :

C'est incontestablement l'année des grands Chardonnay. De Chablis au vignoble du Mâconnais, les vins blancs développent une richesse exceptionnelle.

Déjà forts plaisants et remarquablement équilibrés, ils montrent un potentiel de garde impressionnant. D'une expression aromatique intense, ils savent rester très élégants.

Marqués essentiellement par des notes florales accompagnées de senteurs de fruits très mûrs, ils gardent suffisamment de minéralité et de fraîcheur pour offrir des nez d'une très belle complexité.

Tendres et ronds, ils sont amples voire relativement puissants. Leur tenue en bouche est exemplaire et leur perspective d'évolution excellente.

Les vins rouges :

L'excellente maturité des raisins de Pinot noir a donné naissance à des vins colorés, charmeurs, aux arômes floraux et fruités remarquables, véritable cocktail de fruits rouges.

En bouche, les vins possèdent de la rondeur, de la matière, des tanins affirmés mais tendres et une bonne longueur.

Le parfait équilibre des vins rouges, leur fruité et leur fraîcheur, vont à coup sûr séduire les consommateurs dans les tous prochains mois avec les Bourgognes d'appellations régionales.

Ce millésime de garde demandera un peu de patience aux amateurs avant d'exprimer toute sa quintessence, dans les appellations villages, premiers crus et grands crus.

La perfection à 100 % n'existe pas dans le domaine du vin, mais le millésime 2002 nous réserve un niveau de qualité remarquable, aussi bien dans les vins blancs que dans les vins rouges et sur l'ensemble des vignobles. La marque de grand millésime comme 1990.

Avec 2002 et 2003, la Bourgogne conjugue au présent deux grands millésimes de style différent qui sauront satisfaire les amateurs les plus exigeants.