



Millésime 2015 Simplement sublime !

20 novembre 2016

Parfaits ! En 2015, les raisins étaient juste parfaits. Etat sanitaire irréprochable et maturité optimale, voilà le duo gagnant. Un an après les vendanges, les dégustations confirment ce que chacun pressentait : ce millésime solaire, aux vins généreux, fera date.

Tout est allé très vite en 2015, dans les vignes comme en cuverie : une floraison dès début juin, une véraison enclenchée mi-juillet et des raisins que l'on commence à récolter fin août. La météo a donné le tempo. Les vignerons ont su s'adapter à ce rythme soutenu et à des conditions inhabituelles, récoltant de magnifiques raisins, gage d'un grand millésime !

Pour les volumes, certaines appellations n'ont pas fait le plein, particulièrement en rouge. La récolte globale atteint 1,518 millions d'hectolitres, en retrait de 3 % par rapport à la moyenne des 5 dernières années.



© BIVB / Sébastien NARBEBURU

Les vins blancs

Chablisien et Grand Auxerrois

A Chablis et dans le Grand Auxerrois, les vins sont d'une grande qualité aromatique. Ils expriment d'agréables notes de fruits mûrs et d'agrumes. Leur équilibre tend vers une très belle souplesse tout en gardant suffisamment de fraîcheur.

2015 est un superbe millésime qui pourra s'apprécier rapidement, tout en ayant, pour les Chablis Premier Cru et Grand Cru, une belle aptitude à la garde.

Côte de Beaune

Richesse et concentration sont les maîtres-mots du millésime. Les nez, aux senteurs florales et fruitées, sont d'une belle intensité. A l'aération, ils révèlent également des notes de fruits secs et d'épices. La bouche est ample et généreuse, dotée d'une imposante corpulence. La longueur est impressionnante.

Là aussi, 2015 est sans aucun doute un admirable millésime !

Côte Chalonnaise

Les vins sont riches et denses, avec de magnifiques arômes de fruits mûrs et de fruits secs. Leur bouche opulente et parfaitement équilibrée est un modèle du genre.

Bien que déjà appréciables, ces vins montrent également un bon potentiel de garde.

Mâconnais

2015 est un magnifique millésime offrant des vins d'une grande richesse aromatique et bien structurés. Ils sont à la fois amples et puissants, sans pour autant perdre l'élégance qui les caractérise.

Les vins rouges

Grand Auxerrois

La bouche est charnue et tendre, avec des tanins d'une belle souplesse. Ce sont des vins gourmands, qui pourront être servis dès leur jeunesse. Un très beau millésime.

Côte de Nuits

Les vins sont colorés et offrent une palette aromatique peu commune de fruits rouges et de fruits noirs bien mûrs, auxquels viennent se mêler de délicates notes florales et de subtiles senteurs d'épices et de fruits secs. La bouche est équilibrée, charnue et d'une très grande souplesse. La rondeur et le soyeux de leurs tanins soulignent le côté gourmand de ce millésime. 2015 est, à n'en pas douter, un millésime de grande classe.

Côte de Beaune

L'expression aromatique des vins est spectaculaire : aux fragrances de petits fruits se mêlent des fruits mûrs et des épices. L'acidité modérée et la souplesse des tanins donnent à la bouche une rondeur des plus agréables et lui assure une finale très plaisante. Superbe millésime là encore !

Côte Chalonnaise

Le nez est éblouissant, dominé par d'intenses notes de fruits rouges et d'épices. La bouche est structurée, corpulente et parfaitement équilibrée. Les tanins apportent une charpente remarquable tout en étant très soyeux. Un millésime d'une qualité exceptionnelle et d'une aptitude à la garde indéniable.



© BIVB / Image & Associés

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

Contact :

Cécile Mathiaud

Responsable des Relations Presse

Tél. +33 (0)3 80 25 95 76 - +33 (0)6 08 56 85 56

cecile.mathiaud@bivb.com

Mathilde Paturaud

Attachée de presse France du BIVB

Tél. 03 80 25 06 96

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

SUIVEZ-NOUS :

