



Millésime 2017, toute l'élégance de la Bourgogne

Bourgogne, novembre 2018



© BIVB / www.armellephotographe.com

En 2017, la Bourgogne renoue avec un volume de récolte proche de la normale, en particulier sur les rouges, qui s'accompagne de vins de grande qualité. Les marchés ne s'y trompent pas et plébiscitent rapidement ce millésime à l'élégance toute bourguignonne.

Le cycle de la vigne profite pleinement du printemps très estival, prenant dès le débourrement (début avril) une avance qu'elle conservera jusqu'aux vendanges. Tout s'enchaîne très vite. L'été connaît quelques épisodes caniculaires, qui alternent avec une météo plus mitigée. Toutefois, la maturation se poursuit sur un

bon rythme. Fin août, les premiers raisins sont récoltés, avec 2 semaines d'avance par rapport à la moyenne. Les vendanges se poursuivent jusqu'à la mi-septembre, au fil de la maturation de chaque parcelle. Seul bémol, certains secteurs touchés par le gel de printemps n'atteignent pas les rendements espérés, particulièrement en blanc.

Un an après, les dégustations confirment les premières impressions : il y a de belles réussites en 2017 !

Les vins blancs :

■ Chablisien et Grand Auxerrois

La maturité a pu se faire dans de bonnes conditions et les vins sont d'une excellente qualité. Leur expression aromatique est marquée par une nette domination des senteurs florales et fruitées. Leur équilibre en bouche est remarquable. Leur concentration et leur tension sont soulignées en fin de bouche par une fraîcheur fort agréable. 2017 est un millésime élégant à l'avenir très prometteur.

■ Côte de Beaune

La production est homogène et la qualité indéniable. Les vins présentent des notes d'agrumes, auxquelles se mêlent de fines odeurs de poire, pêche ou abricot. Leur bouche est ample, magnifiquement équilibrée et dotée d'une finale fraîche et savoureuse. Un très bon millésime avec un excellent potentiel de garde.

■ Côte Chalonnaise

Comme sa voisine septentrionale, la Côte Chalonnaise a élaboré des vins de grande qualité, avec toutefois quelques différences entre le nord et le sud. Au nord, les vins sont précis, aromatiques, d'une magnifique tension. Au sud, les vins sont d'une grande richesse, souples et gourmands aux arômes de fruits blancs et jaunes bien mûrs. Un très beau millésime.

■ Mâconnais :

Les vins sont particulièrement fruités, tendres, équilibrés, d'une corpulence exemplaire. Leur fraîcheur s'accompagne d'un caractère gourmand très appréciable. Excellent millésime.

Les vins rouges :

■ Grand Auxerrois

2017 est un millésime très intéressant avec des vins marqués par d'intenses notes florales et fruitées (fruits rouges et épices), un grand équilibre et des tanins soyeux. Leur finale savoureuse leur permet d'être plaisants dès leur prime jeunesse.

■ Côte de Nuits

2017 est un millésime de grande qualité. Les vins sont très aromatiques, marqués par d'intenses senteurs florales et fruitées. Ils sont francs et d'une superbe élégance, leur bouche est ronde et parfaitement équilibrée. Leur texture, soulignée par des tanins fins et tendres, est très agréable. De bonne longueur, ils montrent un potentiel de garde très intéressant.

■ Côte de Beaune

Les conditions climatiques ont permis aux raisins d'atteindre une très belle maturité. Les vins présentent d'intenses parfums fruités (fruits rouges et baies noires bien mûres) accompagnés de quelques notes agréablement épicées. Leur bouche est parfaitement équilibrée, leurs tanins sont souples et soyeux et leur corpulence réelle. Très beau millésime, qui pourra s'apprécier dès sa prime jeunesse, mais aussi se conserver avec bonheur quelques années.

■ Côte Chalonnaise

Le léger millerandage est à l'origine de vins colorés et concentrés. Leur expression aromatique et leur structure sont superbes. Les tanins mûrs et soyeux s'intègrent dans une trame fine et serrée. Superbe millésime au potentiel de garde impressionnant.



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

Retrouvez tous nos communiqués de presse et des milliers de photos libres de droit sur la salle de presse, cliquez ici.

SUIVEZ-NOUS

