

Millésime 2021 en Bourgogne : des vins délicats, qui s'apprécient déjà

Bourgogne, le 20 novembre 2022

Marquée par le gel d'avril qui ampute largement la future récolte, 2021 est également une année pluvieuse et globalement plus fraîche que la tendance de ce début du 21ème siècle. Les vignerons doivent redoubler d'attention, les changements météorologiques brutaux ne leur laissant guère de répit. Heureusement l'accalmie de juin permet à la fleur de se dérouler sans encombre et la véraison est favorisée par de bonnes conditions qui s'installent à partir de la mi-août.

Si le volume est exceptionnellement faible (moins d'1 million d'hectolitres), les vignerons qui auront poussé les efforts jusqu'au bout, consentant un double tri à la vigne et en cuverie, offrent des vins qui nous rappellent des millésimes plus anciens, avec des degrés proches de ceux des années 1990. Au final, des vins frais aux arômes délicats que l'on pourra apprécier rapidement !

Vins blancs

Chablisien et Grand Auxerrois

Avec 2021, on retrouve les principales caractéristiques d'un millésime classique. Les vins sont particulièrement aromatiques. Aux notes de pamplemousse, d'agrumes et de fruits blancs se mêlent de délicates senteurs florales. Leur bouche est fraîche et délicate, tendue par une belle acidité et une minéralité fort agréable. Leur finale gourmande, magnifiquement soulignée par une légère salinité, leur permet de pouvoir être appréciés dès leur jeunesse.

Côte de Beaune

Des rendements très faibles et un tri méticuleux à la réception de la vendange ont permis d'obtenir des vins de belle qualité, d'une grande richesse aromatique et parfaitement équilibrés. Au nez, de subtiles notes florales accompagnent d'intenses arômes fruités, les fleurs de tilleul et d'acacia côtoient la poire, la pêche, les agrumes mûrs ou encore les citrons confits. En bouche, la fraîcheur domine, s'appuyant sur une rondeur bien présente. Dotés d'une bonne corpulence, ils se tendent en fin de bouche, affirmant un potentiel de garde bien réel.

Côte Chalonnaise

Vins d'une grande richesse aromatique, marqués par des arômes de fruits blancs, d'ananas et d'épices douces. Leur bouche équilibrée est souvent charnue, ronde et fraîche à la fois, laissant apparaître d'agréables notes minérales en finale. Millésime qui pourra s'apprécier dans un avenir proche.



Mâconnais

Sans aucun doute, ce millésime 2021 se démarque de ses prédécesseurs. On retrouve des vins un peu plus tranchants, d'une précision remarquable. Les nez, très expressifs, évoquent la pêche et l'abricot avec de temps à autre l'apparition de notes florales, mais également de fruits confits et d'oranges amères. Les bouches, amples et harmonieuses sont dotées d'une belle matière et d'une finale minérale d'une grande pureté. Millésime qu'on peut d'ores et déjà découvrir avec gourmandise.

Vins rouges

Grand Auxerrois

Avec ce millésime 2021, on renoue avec des vins où la finesse l'emporte sur la puissance. Au nez, c'est une explosion de petits fruits rouges, de cerise et d'épices. Tout en restant gourmande, la bouche, par sa trame tannique, s'affermir quelque peu en finale. Ces vins pourront trouver leur place sur table assez rapidement.



© BIVB / Aurélien Ibanez

Côte de Nuits

La Côte de Nuits semble avoir relativement bien tiré son épingle du jeu. Les vins sont d'une étonnante diversité aromatique. Aux arômes de petits fruits rouges et noirs, s'ajoutent quelques senteurs florales et notes épicées. Grâce à leur fraîcheur bien présente et à la qualité de leurs tanins, leur bouche reste particulièrement tonique sur une finale encore un peu ferme. Millésime classique qui révélera de magnifiques surprises au cours du temps.

Côte de Beaune

Là aussi, le millésime se démarque des précédents. Les vins sont précis. Intensité et qualité du fruité en sont le caractère essentiel. Les petits fruits rouges, associés aux notes de tabac blond et d'épices, apportent une touche gourmande très appréciable. La bouche, souple et corpulente, reste fraîche tout en s'appuyant sur de beaux tanins soyeux. Finale et longueur sont également au rendez-vous. A découvrir d'ici quelques années.

Côte Chalonnaise

Malgré les conditions climatiques difficiles, 2021 a donné naissance à des vins rouges de très belle qualité. Avec des robes d'un rouge rubis soutenu, des nez d'une richesse et d'une finesse exemplaires, des bouches tendres et charnues, les vins se montrent avenants et parfaitement équilibrés. A n'en pas douter, ils auront une place de choix sur les meilleures tables.

Contact :

Mathilde Paturaud - Attachée de presse France

Tél. 03 80 25 06 96 - 06 78 78 07 68 - 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](#)

S'abonner aux alertes de la salle de presse : [cliquez ici](#).

