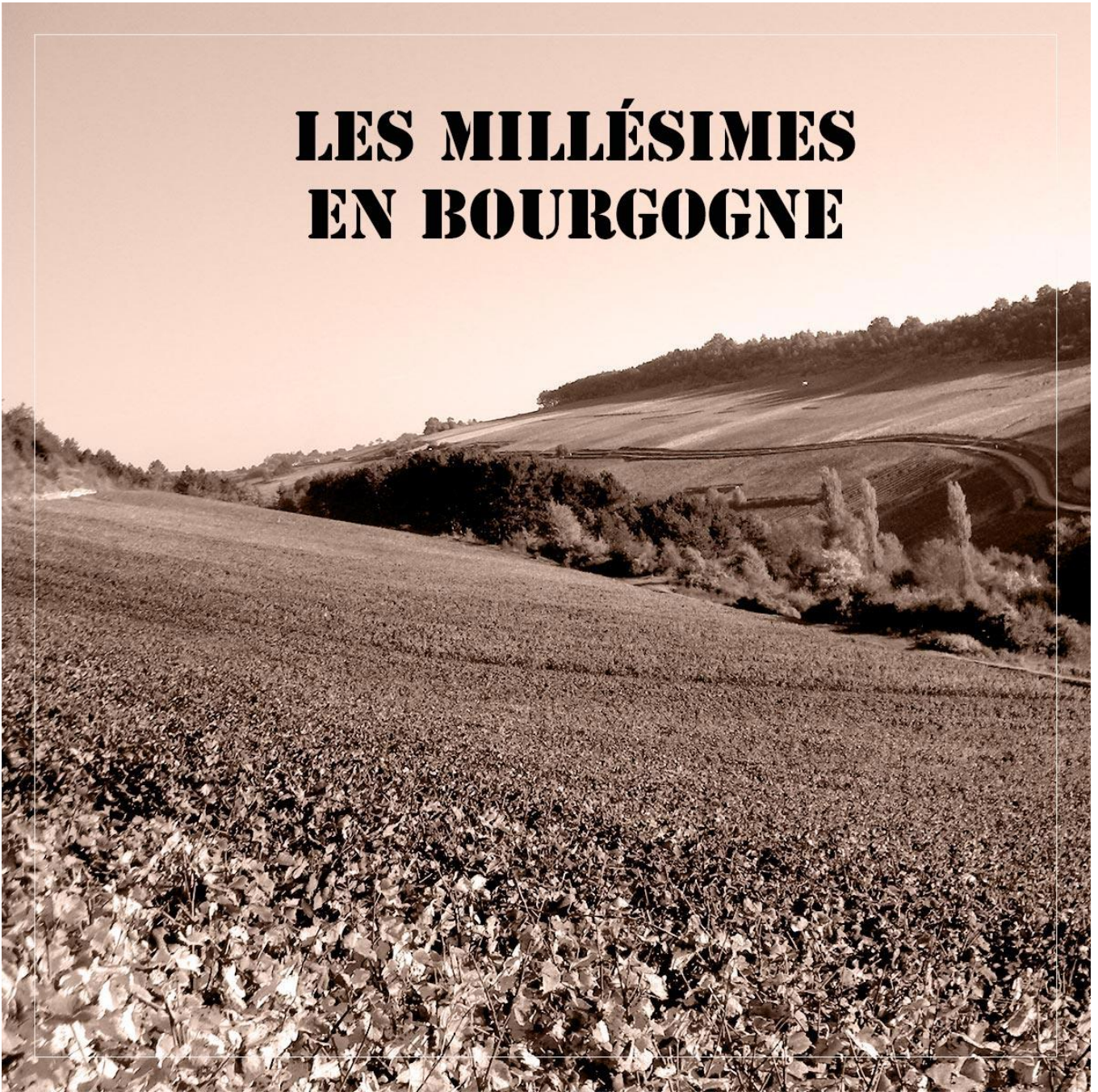




VITICULTEUR À NANTOUX

# LES MILLÉSIMES EN BOURGOGNE





VITICULTEUR À NANTOUX

## **2018 : UN MILLÉSIME IDÉAL**

Après avoir fait ses réserves pendant l'Hiver, grâce à une météorologie particulièrement pluvieuse, la vigne voit son cycle végétatif prendre du retard par rapport aux années précédentes, malgré une douceur assez marquée. Lorsque le Soleil fait son apparition en avril, la vigne sort de sa torpeur et le débourrement se produit très rapidement. La météorologie clémente permet à la vigne de rattraper son retard, et même, de prendre de l'avance par rapport à une année « normale ».

Pour la troisième année consécutive, les gelées du mois d'avril font trembler toute la région, mais cette fois le vent qui assèche l'atmosphère évite les dégâts. La floraison et la nouaison se déroulent ensuite sans encombre.

L'Été, chaud et sec, est à l'origine d'un développement de la vigne à un rythme soutenu jusqu'à la mi-août où la véraison est achevée. Un temps au beau fixe permet une maturation parfaite des raisins sur la seconde quinzaine du mois et les vendanges débutent au tout début du mois de septembre, sous le Soleil, permettant de récolter des raisins extraordinairement sains, pour le plaisir des vendangeurs ... et le bonheur des vigneron !

Même avec une récolte abondante au regard de celles de cette décennie, les vins rouges se démarquent avec une couleur extraordinairement intense. Les vins sont structurés et puissants, avec des tanins bien présents mais déjà soyeux, et offrent des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs, très concentrés. Avec un équilibre parfait, ils se dégustent déjà très bien dans leur jeunesse, tout à la gourmandise de leur maturité accomplie.

Les vins blancs présentent une complexité aromatique incroyable. Explosifs au nez, avec une diversité des arômes très marquée qui reflète déjà tout-à-fait celle de chaque terroir qui les a vus naître, ils conservent une jolie fraîcheur et de la minéralité. La bouche est ronde et généreuse, équilibrée, avec une belle tension.

## **2017 : TOUTE L'ÉLÉGANCE DE LA BOURGOGNE**

Après un début d'année sec et froid, la douceur s'installe dès le mois de février et persiste en mars avec en fin de mois des températures presque estivales : le cycle végétatif démarre tôt, et le débourrement est rapide et précoce.

Fin avril, un épisode de froid et d'humidité apporte des gelées matinales, redoutées à ce moment du développement de la vigne où jeunes feuilles et futures grappes sont très sensibles. En désespoir de cause, les viticulteurs brûlent de la paille en fin de nuit pour essayer de limiter la brûlure des jeunes pousses au lever du Soleil (par effet de « loupe » au travers de la gangue de glace) : la récolte est impactée, mais sans commune mesure avec 2016, et la vigne conserve l'avance prise dès le départ. Tout s'enchaîne sans temps mort, et dès la mi-juin, les vignes sont en fleurs, puis très rapidement en fruits : la précocité du millésime se confirme.

L'Été connaît quelques épisodes caniculaires alternant avec une météorologie plus mitigée : la maturation se poursuit sur un bon rythme et les raisins, d'une qualité sanitaire exceptionnelle, sont récoltés au tout début du mois de septembre. L'enthousiasme est général au regard de cette belle matière première, à la maturité parfaitement aboutie, et aux volumes récoltés enfin de bonne facture !

Les vins rouges ont des couleurs intenses et éclatantes, rouge rubis ou grenat, gourmandes et qui invitent à la dégustation. Les notes de petits fruits frais rouges ou noirs, très expressives, ainsi que la justesse des équilibres en bouche, associée à des tanins soyeux, créent un tout très harmonieux, subtil et sans opulence.

Ce millésime révèle une très élégante expression des cépages blancs, avec des vins parfaitement équilibrés, très aromatiques au nez. La fraîcheur se ressent avec des notes primaires d'agrumes et de fruits blancs, puis



VITICULTEUR À NANTOUX

viennent des notes de pêche et d'abricot. En bouche, la minéralité et la tension équilibrent cette riche palette fruitée. Un excellent millésime !

## **2016 : AU FINAL ... UN MILLÉSIME DE HAUTE QUALITÉ**

Les vins de Bourgogne affichent cette année une qualité inespérée au vu d'un démarrage tellement compliqué : les événements climatiques printaniers ont amputé la récolte de 80 % à 100 % selon les climats, mais ils n'ont heureusement pas empêché l'élaboration de vins à la hauteur de l'excellence bourguignonne !

La nuit du 26 au 27 avril restera gravée dans la mémoire de tous les Bourguignons. C'est une gelée de Printemps historique, alors que les toutes premières feuilles sont déjà présentes : une partie importante de la récolte est d'ores et déjà compromise.

Alors que le vignoble se remet lentement de cet épisode de gel et que reprend à zéro le cycle végétatif avec un Printemps humide et froid, le jour du solstice d'Été (le 21 juin) marque un changement radical de la tendance climatique, et le Soleil et la chaleur s'imposent : les vignes rattrapent partiellement le retard pris au début de l'année. Quelques pluies bienvenues en septembre donnent aux rares fruits l'occasion de mûrir dans de très bonnes conditions, pour être cueillis dans la première quinzaine du mois d'octobre.

La couleur des vins rouges, d'un rouge profond et éclatant, séduit par son intensité et révèle ce que le nez mettra quelques années à dévoiler : ce seront des vins qui donneront du plaisir ! La bouche, fraîche et tendre, soutenue par une belle ampleur, confirme l'impression.

Les vins blancs présentent une belle tension caractéristique des blancs de Bourgogne, avec une jolie matière et des arômes très marqués par les fruits blancs. Le temps de l'élevage, en fûts à 100 % cette année tant la récolte est maigre, apportera rondeur et suavité en bouche et permettra aux arômes secondaires et tertiaires d'enrichir la palette aromatique de ces très jolis vins.

## **2015 : SIMPLEMENT SUBLIME**

Dès le Printemps, la tonalité de ce millésime 2015 est donnée : il sera précoce !

La floraison se déroule en quelques jours au début du mois de juin, annonçant des vendanges début septembre.

Cette année sera marquée par l'exceptionnelle chaleur de l'Été : il fait beau et chaud, même très chaud particulièrement en juillet ! Le cycle végétatif se termine rapidement, pour laisser observer les premières baies vérées dès la mi-juillet. Ce développement se trouve ralenti, voire même bloqué, par plusieurs semaines de temps caniculaire et de manque d'eau, et c'est le retour de quelques précipitations à la fin du mois d'août qui permet aux vignes d'achever la véraison des raisins. La maturation démarre alors et se termine extraordinairement rapidement, dans des conditions sanitaires parfaites, pour des vendanges qui sont lancées juste avant la mi-septembre !

Les vins rouges présentent des robes d'un rubis intense et brillantes, en un mot : éclatantes ! Pleins d'énergie, ils dévoilent des arômes d'une complexité incomparable, avec des notes de fruits rouges et noirs, mûrs et charnus. Les tanins sont soyeux et ronds, et leur confèrent un bel équilibre et une élégance remarquables. 2015 est un très grand millésime, déjà gourmand, qui ne manquera pas de se révéler encore mieux au fil des années !





VITICULTEUR À NANTOUX

Très expressifs, présentant de belles notes de fruits blancs (poire, pêche de vigne, ...), les vins blancs sont d'une grande pureté aromatique et ravissent en bouche grâce à l'équilibre entre une incroyable fraîcheur et une richesse exceptionnelle. Cette harmonie pourra plaire dès aujourd'hui, mais mérite de se parfaire en prenant un peu d'âge !

## **2014 : IL A TOUT D'UN GRAND**

Après un début d'année aux conditions climatiques à nouveau surprenantes, avec un Printemps chaud et sec qui profite pleinement à la vigne et laisse espérer une récolte abondante et saine, un violent orage de grêle touche la Bourgogne le 28 juin, provoquant des dégâts considérables en particulier sur une grande partie des appellations de la Côte et des Hautes-Côtes de Beaune.

Avec l'Été, le Soleil semble cette fois malheureusement parti vers d'autres contrées, et l'avance acquise en début de cycle végétatif n'est plus d'actualité. Cependant, malgré une humidité et une fraîcheur bien installées, la maturation démarre sur un bon rythme fin août, et le Soleil finit même par revenir, accompagné du vent du Nord, dès les premiers jours de septembre : ce sont des conditions idéales pour une maturation optimale des raisins restant, comme pour le maintien d'un bel état sanitaire, et les vendanges débutent finalement juste après la mi-septembre.

Les vins rouges arborent des robes d'un rubis profond et intense. Particulièrement expressifs, leurs arômes de petits fruits rouges sont d'une grande finesse et d'une grande fraîcheur. En bouche, une trame tannique et soyeuse vient souligner l'opulence gustative de ces vins tendres qui pourront traverser les années en conservant toute leur élégance.

De très belle qualité, les vins blancs offrent des nez très expressifs également, dominés encore par des notes citronnées et florales, accompagnées de senteurs d'amandes et de fruits secs. Amples et ronds en bouche, ils conservent encore une certaine tension et ne demandent qu'à s'ouvrir avec le temps !

## **2013 : LE CIEL NOUS TOMBE DE NOUVEAU SUR LA TÊTE...MAIS PRÉSERVE L'ESSENTIEL**

Cette année, l'hiver s'est attardé en Bourgogne, avec des températures fraîches de janvier à juillet : le Soleil est le grand absent de ce premier semestre, alors que la pluie s'impose largement. Les conséquences de ces aléas climatiques (couleur et millerandage), cumulées aux dégâts liés au violent orage de grêle du 23 juillet, ont largement impacté la récolte en terme de volume encavé.

Heureusement, un Été chaud, sec et ensoleillé rassure quelque peu et profite à la qualité des raisins restant qui arrivent à une belle maturité quand les vendanges démarrent enfin, à la fin de la première semaine du mois d'octobre.

Les vins rouges sont d'un rubis profond, soutenu et brillant. Fruités, ils donnent l'impression de croquer dans une poignée de fruits rouges fraîchement cueillis (cerise, framboise, groseille). Les tanins, fins et bien présents, leur confèrent une belle longueur en bouche.

Quant aux vins blancs, ils dévoilent de très jolies notes de fruits frais et d'agrumes. Droits, sans fioritures, ils offrent d'ores et déjà de très beaux équilibres en bouche ; bien structurés, ils affichent une vivacité et une fraîcheur exceptionnelles !



VITICULTEUR À NANTOUX

## **2012 : UNE CLIMATOLOGIE CAPRICIEUSE QUI N'A PAS ÉPARGNÉ NI LA VIGNE, NI LES HOMMES**

Hiver doux, mars printanier, fraîcheur et gel au Printemps, mai estival, juin frais et pluvieux, été instable, canicule, grêle, orages ... un programme météorologique chargé qui aura entraîné une baisse significative de la récolte, mais qui n'aura, heureusement, finalement pas eu d'impact sur la qualité des raisins, ces phénomènes ayant eu lieu avant la période de maturation.

Malgré un climat chaotique jusqu'à la mi-août, les raisins qui ont survécu à ces accidents « naturels », profiteront d'un beau temps calme pour parfaire leur maturation et permettre leur récolte au tout début de l'Automne.

Les vins rouges sont d'une couleur rouge cerise profonde et dense. Ils exhalent des arômes de fruits rouges, riches et intenses. Les tanins, mûrs et soyeux, leur confèrent une belle harmonie en bouche.

Quant aux vins blancs, ils dévoilent de jolies notes de fruits frais et d'agrumes. Francs, ils offrent d'ores et déjà de très beaux équilibres en bouche ; puissants, ils traduisent la typicité du terroir dans des goûts marqués par un caractère « minéral », « pierre-à-fusil » ou encore « crayeux ».

## **2011 : UNE ANNÉE PRÉCOCE À LA CLIMATOLOGIE SINGULIÈRE**

La relative douceur des premiers mois de l'année permet une reprise rapide de la végétation à partir de la fin mars et, perdurant jusqu'à la floraison, positionne cette année parmi les plus précoces malgré un épisode plus frais après les « Saints de Glace ». Si les premières pluies du début de l'été viennent chasser le risque d'une situation de stress hydrique, des averses orageuses parfois accompagnées de grêle, sont à l'origine de dégâts heureusement limités.

Malgré un été capricieux, frais et arrosé, les raisins auront avancé régulièrement dans leur processus de maturation et les premiers coups de sécateurs seront portés au tout début du mois de septembre, révélant un équilibre sucre / acidité de très belle qualité.

Les vins rouges sont gourmands et fruités, parés de belles robes d'un rouge très intense, avec une fraîcheur et un équilibre très agréables en bouche, sur des tanins déjà ronds, souples et élégants.

Quant aux vins blancs, une jolie minéralité souligne des arômes d'agrumes nets et francs accompagnés de notes florales, avec en bouche un bel équilibre renforcé par une rondeur qui reste parfois discrète, encore masquée par une vivacité caractéristique de ce millésime précoce mais sans forte chaleur estivale.



VITICULTEUR À NANTOUX

## **2010 : VIGNERON... UN ARTISTE QUI IGNORE LA FACILITÉ**

Un hiver froid – avec des dégâts occasionnés par le gel intense de décembre – et neigeux qui se prolonge jusqu'en mars, puis des conditions climatiques perturbées alternant des périodes fraîches et pluvieuses et d'autres périodes plus chaudes, auront contribué à réduire drastiquement le potentiel de récolte jusqu'à la floraison. Après une période anticyclonique de la fin juin à la mi-juillet, c'est un temps orageux et frais qui perdure jusqu'à début septembre ... Il faut attendre la fin du mois d'août pour voir les raisins profiter d'une légère embellie et progresser en maturité sur un rythme plus convenable.

Ainsi, la caractéristique majeure du millésime 2010 est, faute de chaleur estivale, son acidité soutenue, conduisant à des vins rouges d'une belle couleur cerise noire exprimant des arômes très frais de fruits rouges délicats, et présentant en bouche un bel équilibre, des tanins soyeux et souples, et une agréable fraîcheur persistante.

Les vins blancs sont également superbement équilibrés, avec de beaux arômes pleins de fraîcheur et de pureté, corsés, fins et élégants, et au final une acidité qui ne demande qu'à s'effacer progressivement au profit d'une rondeur et d'un moelleux encore discrets.

## **2009 : UN RETOUR DES SAISONS IDÉAL POUR UNE ANNÉE MAGNIFIQUE**

Après plusieurs années où la météorologie a joué avec les nerfs des vignerons, 2009 remet le calendrier à l'heure, offrant un « temps de saison » à chaque étape importante du cycle de développement de la vigne : une belle année pour un millésime prometteur !

L'hiver 2009, cette fois long et rigoureux, laisse place au printemps qui s'installe rapidement et induit une reprise précoce et rapide du cycle végétatif. La vigne profite ensuite de conditions idéales : baignée de lumière, sous un soleil et avec une chaleur juste tempérée par quelques averses peu abondantes jusqu'à mi-septembre, elle donne des raisins d'une qualité extraordinaire, caractérisés par une maturité parfaite et un équilibre splendide entre le sucre et l'acidité pour une complexité aromatique de toute beauté.

Séduisants dès le premier regard, les vins rouges affichent de très belles robes d'un rubis profond brillant. Tout aussi flatteurs, les arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs sont exaltés par la présence de notes épicées qui se développent à mesure que le vin s'ouvre. En bouche, dès l'attaque, la complexité est perceptible dans l'ampleur du vin, puis un bel équilibre se dévoile, marqué par des tanins ronds et soyeux, pour terminer en finale sur une belle longueur qui laisse une sensation de plénitude.



VITICULTEUR À NANTOUX

Les vins blancs présentent un très beau profil aromatique (fruits jaunes, amande, miel), ont une structure ronde et ample, soutenue par une vivacité encore présente : harmonieux et profonds, ils méritent qu'on leur laisse le temps de s'ouvrir dans le verre.

## **2008 : UNE ÉCHAPPÉE-BELLE MIRACULEUSE**

2008 a mis les nerfs des viticulteurs à rude épreuve : après un hiver assez doux, c'est une relative fraîcheur qui a régné quasiment tout au long du cycle végétatif (c'est-à-dire jusqu'au mois d'août) avec heureusement quelques belles périodes chaudes et ensoleillées pour contrarier une année exceptionnellement pluvieuse.

Le retour à de belles conditions météorologiques s'est fait attendre jusqu'à la mi-septembre où la vigne a alors enfin pu profiter du soleil et d'un vent du nord très présents pour parfaire la maturation des raisins.

Comme en 2007, le travail à la vigne et le choix du sacrifice d'une partie de la récolte par un tri minutieux, auront payé. Les vins rouges présentent une robe rubis intense, un nez franc, élégant et complexe avec des senteurs de fruits rouges frais auxquelles se mêlent des notes épicées (poivres) et de tabac blond. Bien structurés, amples et tendres en bouche, ce sont de très beaux vins dont le potentiel de garde semble de très bonne facture.

Les vins blancs, joliment marqués par des notes de fruits mûrs et d'agrumes, sont d'une richesse aromatique peu commune, et leur bouche, ample et corpulente, fraîche encore, est un modèle du genre.

## **2007 : PATIENCE ET « SUR-MESURE » DE RIGUEUR**

Après les inquiétudes dues à un été automnal, le soulagement s'est imposé dès le début des vinifications avec des moûts d'une qualité exceptionnelle. Cette belle surprise récompense les efforts consentis tant à la vigne qu'à la cuverie et parachevés lors des vendanges par un tri efficace, digne d'un travail de haute couture.

L'année 2007 propose ainsi des vins fidèles à l'esprit des grands Bourgognes : sophistiqués mais accessibles, ils pourront se boire assez rapidement tant ils sont agréables à déguster sur la gourmandise d'un fruité extraordinaire.

Les vins rouges se goûtent aujourd'hui sur un véritable éclat de fraîcheur, avec une belle robe rouge cerise, des arômes de fruits rouges frais et friands qui trouvent tout leur pendant en bouche dans une amplitude, une rondeur et une finale soyeuse des plus gourmandes.

Ayant profité des rayons du soleil jusqu'à la mi-septembre, sous un climat frais classique en Bourgogne à cette saison, les vins blancs présentent une typicité remarquable, et sont marqués par une grande pureté des saveurs (fruits blancs et jaunes), elle-même mise en avant par une minéralité bien soutenue.

Délicieusement élégants, tendres et généreux, les vins blancs comme les vins rouges profiteront pleinement de quelques années de vieillissement pour gagner en opulence et exprimer toute leur diversité aromatique.



VITICULTEUR À NANTOUX

## **2006 : UNE ANNÉE À REBONDISSEMENTS POUR UNE MATURITÉ À POINT NOMMÉ**

Charmeur ... Tel est le qualificatif qui s'impose lorsque l'on évoque le millésime 2006 en Bourgogne.

Les années se suivent mais ne se ressemblent pas. 2005, tout en facilité, laisse place à 2006, tout en aléas climatiques. Heureusement, juillet et septembre, beaux et chauds, ont rattrapé un mois d'août, plus automnal qu'estival ...

Année marquée par une grande « fantaisie » météorologique, 2006 a été un millésime prenant qui a exigé une attention de tous les instants, tant à la vigne qu'à la cuverie.

Avec les belles températures de la mi-juin et le temps chaud et ensoleillé du mois de juillet qui laissaient présager un bel été, puis les pluies, les orages et la fraîcheur qui ont marqué un mois d'août perturbé ... et enfin le soleil et les températures élevées de l'été indien du mois de septembre, qui ont amené les raisins à une belle maturité, le travail à la vigne et un tri soigné des raisins à la récolte étaient primordiaux. Les vins rouges arborent de belles robes couleur rubis, sont fins et élégants, bien équilibrés, avec un caractère acidulé qui porte des arômes de fruits rouges (framboise, myrtille), de cerise, d'épices ou de cacao.

Tout en séduction, les vins blancs sont souples et pleins de fraîcheur, très expressifs et fruités en bouche, avec beaucoup de richesse. Leurs arômes évoquent délicieusement les agrumes, les fruits blancs et les fleurs.

Racé, souple et équilibré, le Bourgogne Rosé est frais et typé, délicat et sensuel, généreux en couleur et aux arômes de fruits rouges intenses. Agréable jeune, ce vin rosé d'exception accompagne idéalement tous les plats exotiques et épicés.

## **2005 : DES CONDITIONS CLIMATIQUES IDÉALES POUR UNE ANNÉE DE RÉFÉRENCE**

Sublime.

2005 aura été l'année d'un été chaud, sec, ensoleillé et prolongé, conclu par des vendanges de rêve sous un soleil radieux : tous les ingrédients se sont trouvés réunis pour une récolte de raisins bien mûrs et dans un parfait état sanitaire, et une vinification des plus sereines.





VITICULTEUR À NANTOUX

Ce n'est qu'avec l'installation d'un temps estival à la mi-mai, et qui durera sur la Côte de Beaune idéalement jusqu'aux vendanges, que le millésime 2005 se distinguera définitivement de tout autre millésime de bonne facture.

Les vins rouges sont issus de grappes de raisins compactes et très colorées. Ils arborent des robes grenat soutenues et profondes et offrent un concentré d'arômes de fruits noirs et rouges (myrtilles, cassis, cerise, fraise des bois) et d'épices (poivres). En bouche, le fruité est associé à des tanins ronds et fins qui confèrent aux vins une belle texture charnue. Ce fruité est mis en exergue par une touche d'acidité assurant une belle longueur : une structure puissante et élégante pour une bonne aptitude au vieillissement.

Les grappes de raisins blancs, aérées, aux baies dorées, et gorgées de sucre, ont conduit à des vins blancs d'une richesse, d'une complexité et d'une finesse hors du commun, avec des notes de fruits blancs et jaunes (poire, pêche) et des nuances de pamplemousse mûr. En bouche, ce fruité délicat s'exprime sur une trame très ample, issue d'une harmonie parfaite entre moelleux et acidité, qui met en valeur toute l'élégance et la fraîcheur du Chardonnay.

## **2004 : LA BELLE SURPRISE D'UNE ANNÉE MAL PLACÉE**

2004, millésime mal-aimé à sa naissance parce qu'il arrive après 2003, année atypique et justement surnommée « de feu », a, tel le « vilain petit canard » de la fable, déployé ses charmes au fil des mois. Après quelques années de bouteilles, il s'affirme de plus en plus comme un millésime de qualité, plus typique que son aîné, et les commentaires flatteurs ne lui manquent plus !

Les conditions ayant été souvent difficiles (pluie, grêle, mildiou, oïdium), 2004 est sans aucun doute une année de vigneron, le travail à la vigne ayant été véritablement récompensé.

Avec une maturation longue et hétérogène, le travail de tri à la vigne et la rigueur en cuverie étaient essentiels. Les vins rouges issus de ces belles cuvées, sont colorés et fruités, dominés par des senteurs de fruits à noyau et d'épices et restent fermes en bouche. Bien équilibrés et de bonne corpulence, s'appuyant sur des tanins de qualité, ils correspondent parfaitement aux caractéristiques de leur cépage, le Pinot Noir.

En raison de conditions climatiques parfois difficiles (nombreux orages de grêle), le millésime 2004 est un millésime de travail de grande précision. Les vins blancs ainsi obtenus sont marqués par des notes fruitées très parfumées. Pêche, abricot, coing ... s'associent avec bonheur aux odeurs de fruits secs et d'épices. En bouche, la vivacité encore présente les rend séduisants et charmeurs. Leur tenue est excellente et promet une évolution intéressante.

## **2003 : UNE ANNÉE DE FEU**

2003, millésime marqué par un climat sec, chaud et ensoleillé, est l'année d'une canicule exceptionnelle pour la Bourgogne.

2002, déjà tout en facilité, laisse place à 2003, avec encore plus de sécheresse, de chaleur et de soleil ... Délicieusement caniculaire ... Heureusement, au tout début du mois de septembre, des ondées bienfaitrices viennent regonfler les baies et rééquilibrer les jus, juste avant la récolte, pour ceux qui auront su attendre jusque là.

Avec des mois de juin, de juillet et d'août caniculaires, l'adaptation du travail à la vigne et l'attente de la pluie avant toute récolte étaient simplement déterminants.



VITICULTEUR À NANTOUX

Les vins rouges arborent des robes cerise noire intenses, sont riches, charnus, souples et soyeux, bien équilibrés, et développent des arômes de fruits noirs très mûrs, voire confiturés.

Les vins blancs, suaves à souhait, présentent une souplesse et une onctuosité extrêmes en bouche, avec des arômes aux nuances de miel et de fruits bien mûrs (agrumes, poires, coings).