



2010 Millésime 2010

en Bourgogne, l'exigence récompensée

Mai 2011

Le millésime 2010 en Bourgogne est une réussite en dépit de conditions climatiques délicates. L'histoire et l'expérience millénaire acquise par les vignerons bourguignons ont, plus que jamais porté leurs fruits.

Cette année, le niveau de maturité et l'état sanitaire ont primé pour le choix de la date de récolte. Si habituellement les vendanges se font par couleur (traditionnellement rouge puis blanc), les vignerons, soucieux de la qualité, ont alterné entre parcelles rouges et blanches.

Les petits rendements obtenus résultent à la fois de la maîtrise de la taille par les viticulteurs, de la coulure et du millerandage engendrés par les conditions climatiques du printemps et du tri pratiqué à la vigne comme à la cave. Les vinificateurs ont ensuite su ajuster leur technique à la matière première récoltée pour en révéler le bel équilibre sucre-acidité, sans dénaturer l'expression aromatique.

Nul doute que les Bourgognes 2010 réservent de belles surprises aux amateurs de vins !

■ Vins blancs

■ Chablis et Grand Auxerrois

Les vins, d'une agréable fraîcheur, présentent de subtiles notes fruitées d'agrumes, de pomme verte et de pêche. Équilibrée, leur bouche est dotée d'une superbe minéralité, qui en souligne la belle vivacité et la tension remarquable.

Savoureux et friands, ils pourront rapidement être mis sur table et feront le bonheur des amateurs les plus exigeants.

■ Côte Chalonnaise et Côte de Beaune

Les vins sont, dans l'ensemble, très aromatiques, dominés par des notes de fruits mûrs et de fruits secs. Leur bouche, vive et d'une tenue exemplaire, est ample et consistante.

Après quelques mois de bouteilles, ils s'assoupliront rapidement pour atteindre une harmonie parfaite. Leur potentiel de garde est excellent.

■ Mâconnais

La qualité des raisins récoltés était au rendez-vous et les vins sont dignes d'un grand millésime. Par leur exubérance et leur pureté aromatiques, leur équilibre et leur structure remarquables, ces vins se montrent souples, gourmands et d'une magnifique fraîcheur.

■ Vins rouges

■ Côte de Nuits

D'une réelle élégance et d'une grande richesse aromatique ces vins s'avèrent parfaitement équilibrés. Charnus, ils s'appuient sur des tanins à la fois fermes et soyeux. Leur tenue en bouche et leur impressionnante longueur en feront de magnifiques vins de garde.

■ Côte Chalonnaise et Côte de Beaune

Fermes grâce à leur trame tannique et à leur excellente acidité, ces vins se montrent corpulents et présentent un bel équilibre. Leur nez expressif de petits fruits rouges, de baies noires et de fruits à noyau est un modèle du genre.

■ Grand Auxerrois

Particulièrement fruités, leurs tanins souples et tendres leur octroient un bel équilibre.

■ Crémant de Bourgogne

Le millésime 2010 confirme une année propice à l'expression aromatique intense. La maîtrise de la maturité du raisin permet un équilibre optimum favorisant fraîcheur et belle maturité.

Récolte 2010 : une baisse de volume importante en Bourgogne

Le volume du millésime 2010 en Bourgogne est de 1 393 030 hl, soit 12,4 % de moins que la grosse récolte de 2009 et 6,5 % de moins que la moyenne sur 5 ans. Hormis 2003 (1,1 million d'hl), il faut remonter à 1997 pour retrouver un volume inférieur (mais à l'époque les surfaces étaient inférieures de 12 %).

Le recul par rapport à 2009 est surtout marqué pour les vins rouges (-18,8 %) et le Crémant de Bourgogne (-13,2 %), tandis que les blancs perdent 8,7 %. On note une forte baisse, de l'ordre de 20 à 25 %, sur les Appellations Villages et Grands Crus de Côte de Beaune et Côte de Nuits (toutes couleurs confondues) et des rouges de la Côte Chalonnaise. Les vins blancs de l'Yonne (dont Chablis) et du Mâconnais reculent d'à peine 4 à 8 %, alors que les AOC Régionales Bourgogne (blanc comme rouge) diminuent de 15 %. Ce résultat s'explique la fois par la maîtrise de la taille par les viticulteurs, la coulure et le millerandage engendrés par les conditions climatiques du printemps et le tri pratiqué à la vigne comme à la cave.

Ce communiqué présente des généralités par vignoble. Chaque vin et chaque vinificateur étant unique, 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



Vins de Bourgogne (site officiel)



@bourgognespress

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