



BOURGOGNES

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne



2009
Millésime 2009

Magnifique Bourgogne !

Août 2010

En 2009, la vigne a pu profiter de conditions idéales durant tout son cycle et, plus particulièrement, lors de sa phase de maturation, baignée de lumière. Soleil et chaleur se sont, en effet, illustrés tout au long des mois d'août et de septembre, donnant une matière première extraordinaire, révélée au cours des vinifications.

Le caractère authentique de ces vins, déjà perceptible dès les premiers mois suivant les vinifications, se confirme alors que les vins commencent à être mis en bouteille. Le millésime 2009 tient ses promesses !

■ Les vins blancs

■ Le Chablisien et l'Auxerrois

Suite à une floraison quelque peu capricieuse, les vendanges se sont étalées sur près de deux semaines, mais les excellentes conditions climatiques ont permis d'atteindre une maturité parfaite. Aromatiques et tendres, les vins se montrent flatteurs et élégants tout en étant dotés d'une belle minéralité et d'une très bonne structure.

Pour le nord de la Bourgogne, 2009 comptera d'éclatantes réussites et, à n'en pas douter, sera un millésime qui fera date.

■ Le Mâconnais

Avec un été chaud et des précipitations relativement faibles, les conditions étaient réunies pour obtenir des raisins d'une belle maturité.

Les vins se montrent particulièrement gourmands et leur qualité aromatique est impressionnante. Équilibrés et corpulents, ils ont tout pour séduire mais n'en possèdent pas moins un superbe potentiel d'évolution sur les prochaines années, caractéristique d'un très grand millésime.

■ La Côte Chalonnaise et la Côte de Beaune

Comme les autres vignobles de la Bourgogne, la Côte de Beaune et la Côte Chalonnaise ont connu des conditions climatiques très favorables, ce qui a permis au Chardonnay d'atteindre une maturité idéale.

Intensément aromatiques, généreux et tendres, les vins affichent une corpulence imposante et un remarquable équilibre. 2009 doit être, à juste titre, considéré comme un très grand millésime, non seulement agréable dès sa jeunesse mais au potentiel de vieillissement indéniable.

■ Les Vins rouges

■ La Côte Chalonnaise et la Côte de Beaune

Superbe millésime qui fera partie des plus grands. L'excellente maturité des raisins a permis d'obtenir des vins équilibrés, amples et puissants, d'un fruité exquis et d'une suavité exemplaire. Leurs tanins tout en rondeur les rendent particulièrement agréables et gourmands et leur permettront de vieillir dans les meilleures conditions.

■ La Côte de Nuits

La Côte de Nuits a produit en 2009 de magnifiques vins racés aux arômes de petits fruits rouges, de fleurs et de fruits noirs. Dotés d'un bel équilibre et d'une matière imposante, ils s'appuient sur une bouche charnue à la longueur impressionnante, ce qui en fera assurément un très beau millésime de garde.

■ Les Crémant de Bourgogne

Vendangé tôt pour maintenir des acidités suffisantes, garantes de fraîcheur, le millésime 2009 présente pour les Crémant de Bourgogne une belle structure en bouche. Il offre une expression aromatique intense, fidèle aux cépages bourguignons : des notes d'agrumes et de fleurs blanches pour le Chardonnay et des notes de fruits rouges pour les Pinots Noirs.

Ils seront disponibles pour les fêtes de fin d'année.

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)



[@bourgognepress](https://twitter.com/bourgognepress)

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