



# 2007 Millésime 2007

*En Bourgogne, les fruits de la patience et du sur-mesure*

Mars 2008

2007 a été une année surprenante. Alors que la pluie et le mauvais temps s'étaient installés, dès juillet, un changement de temps radical a marqué la fin du mois d'août. Le soleil et le vent du nord des premiers jours de septembre ont permis au raisin de sécher et de d'atteindre tranquillement sa pleine maturité.

Cette réussite est également à porter au crédit des vignerons qui ont su, après avoir du mener un travail soigné dans les vignes, se montrer patients et attendre septembre pour vendanger. Le tri méticuleux engagé par la suite, à la vigne et à l'entrée des cuveries, a été largement récompensé, les vins alors obtenus se montrant de belle qualité.

Les vins blancs de 2007 s'affirment comme des vins gourmands de très belle qualité qui pourront très prochainement être mis sur la table.

Quant aux vins rouges, ils confirment actuellement tous les espoirs mis en eux et surprennent agréablement par leur très belle tenue et leur évolution irréprochable.

## Les vins blancs

---

### ■ Le Mâconnais

Le mois de septembre, ensoleillé et sec, a permis aux raisins blancs d'atteindre une belle maturité. Les vins se caractérisent par un fruité de grande qualité. On y retrouve quelques odeurs florales fort agréables qui se mêlent aux arômes de fruits blancs et d'amande. La bouche reste fraîche avec une finale légèrement tendue et une minéralité bien présente.

Il ne fait aucun doute que ce millésime pourra se mettre à table assez tôt et qu'il sera alors apprécié pour sa souplesse et sa spontanéité.

### ■ Le Chablisien et l'Auxerrois

Là encore la patience et l'attente d'une maturité suffisante auront été nécessaires. Si, dans l'ensemble, les vins manquent quelque peu de puissance et de rondeur, ils savent se montrer friands et charmeurs avec une expression aromatique d'une réelle élégance.

Leur bouche, aux arômes de fruits verts et d'agrumes, est délicatement acidulée. A la fois tendre et minérale, elle se distingue par une remarquable fraîcheur.

Pour les vins de Chablis, 2007 est un millésime de plaisir à consommer dès sa jeunesse pour profiter de son fruité.

### ■ La Côte Chalonnaise et la Côte de Beaune

Ces deux régions de la Bourgogne n'ont pas échappé aux aléas climatiques de l'été maussade. Cela n'a pas empêché de très belles réussites, là où le savoir-faire du vigneron s'est pleinement exprimé.

Après un long et patient élevage, les vins se sont arrondis, tout en gardant une belle vivacité et d'excellentes qualités aromatiques. Marqués par des notes de fruits blancs et de fruits jaunes (poire, pêche, abricot...) et un équilibre de bon aloi, ils savent se montrer tendres et généreux. Leur évolution, qui devrait être assez rapide, permettra de les apprécier très prochainement (3/4 ans).

## ■ Les Vins rouges

---

Si l'expression "sauvé des eaux" pouvait s'appliquer à un millésime, nul doute que ce serait bien à 2007. Des vendanges précoces sous un soleil de fin d'été ont permis de sauver un millésime dont l'avenir semblait bien compromis à la mi-août.

Grâce à un fruité de qualité et à des tanins tendres, les vins rouges du millésime 2007 apparaissent aromatiques et gourmands. Ils vont, à n'en pas douter, ravir les amateurs de vins jeunes.

### ■ La Côte Chalonnaise et la Côte de Beaune

Les robes, d'une belle couleur rubis, laissent la place à des nez d'une réelle élégance où odeurs de fruits rouges et de fleurs s'associent délicatement à quelques senteurs un peu plus épicées. Les bouches, remarquablement tendres, avenantes et savoureuses s'appuient sur une trame tannique soyeuse. Bien que peu corpulentes dans l'ensemble, elles font souvent preuve d'une très belle harmonie.

Loin d'être considérés comme des vins de garde, les vins de ce millésime seront à savourer dans un avenir proche (3/5 ans). Ils feront le bonheur des amateurs de vins fruités, souples et élégants.

### ■ La Côte de Nuits

C'est certainement en Côte de Nuits que l'on observera les plus belles réussites de ce millésime. Peu comparable aux années précédentes, 2007 pourra, par sa personnalité et ses qualités, séduire un grand nombre de consommateurs.

Dotée d'une qualité aromatique exemplaire où, aux odeurs de fruits rouges et de fleurs, se mêlent de délicates senteurs d'épices, les vins de la Côte de Nuits surprennent agréablement par leur rondeur et leur souplesse. Vins souples et gourmands, à consommer relativement jeunes, ils combleront les amateurs de vins tendres et fruités.

*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.*