



Millésime 2005

*Un millésime sublime
pour les vins blancs et rouges de Bourgogne*

Beaune, le 20 novembre 2005

C
O
M
M
U
N
I
Q
U
É

Les espoirs ont laissé place aux certitudes :

2005 est une année qui offre à la Bourgogne de très grands vins blancs, d'une richesse et d'une finesse hors du commun, et des vins rouges superbes, tout en structure et en séduction. La richesse de ces vins exprime parfaitement la diversité de nos terroirs.

La très grande qualité des vins obtenus est avant tout le fruit de raisins bien mûrs et d'un parfait état sanitaire. A ce titre, grâce à des conditions climatiques presque idéales, 2005 est une année référence.

Au moment des vendanges, les baies de chardonnay et de pinot noir (les deux principaux cépages de Bourgogne) étaient belles et succulentes.

Le chardonnay présentait de belles grappes dorées, aérées, gorgées de sucre et le pinot noir, des grappes compactes et très colorées, caractéristiques des plus grandes années.

En raison d'une faible pluviométrie et du vent du nord, l'état sanitaire était remarquable et n'a pratiquement nécessité aucun tri.

Les vendanges se sont déroulées sereinement, sous un soleil radieux, ce qui a permis aux vignerons d'attendre la maturité optimale en fonction des cépages et de la situation des parcelles.

Les richesses en sucre des raisins ont atteint des niveaux très satisfaisants, souvent élevés, avec d'excellents indices de maturité, témoins d'un bon équilibre sucres/acidité que l'on retrouve dans les vins. Les pellicules épaisses des raisins rouges ont emmagasiné une grande quantité de polyphénols (couleur et tanin), aux bienfaits démontrés et reconnus pour la santé.

Les vinifications se sont déroulées de façon idéale.

A la mi-novembre :

Les vins blancs, encore en fermentation, révèlent déjà une richesse et une complexité aromatique extraordinaires et d'une grande finesse (notes de poire et de pêche avec quelques nuances de pamplemousse mûr). En bouche, les vins ont beaucoup d'ampleur. Le moelleux et l'acidité sont en parfaite harmonie et mettent en valeur l'élégance et la fraîcheur du chardonnay.

Les vins rouges possèdent des robes grenat soutenues et très profondes. Ils offrent un concentré d'arômes de fruits (myrtille, cassis, cerise, fraise des bois) et d'épices (poivres) très variés. En bouche, le fruit est associé à des tanins ronds et fins enrichis d'une touche d'acidité qui assurent une belle longueur. La structure puissante et élégante laisse présager un bon potentiel au vieillissement.

Pour les domaines, caves coopératives et maisons de Bourgogne, 2005 est sans aucun doute un millésime de grande classe qui promet de belles révélations aux consommateurs

Contact :

Cécile Mathiaud - ☎ : 03 80 25 95 76 - E-mail : cecile.mathiaud@bivb.com



Climatologie

Le profil du millésime

2005

Un été sec, ensoleillé et surtout très long

L'année 2005 aura été une année presque idéale à ce titre pour la Bourgogne : des températures et un ensoleillement proches des normales saisonnières, peu de pluie et des raisins en parfait état sanitaire. Un bon millésime est le résultat d'un subtil équilibre, la quantité et la qualité se jouant selon des paramètres qui peuvent varier jusqu'au dernier moment.

C'est la première fois que les raisins mûrissent au même rythme pour les vignobles de l'Yonne, en Côte de Nuits et Côte de Beaune et dans les vignobles du sud de la Bourgogne, Côte chalonaise et Mâconnais. Normalement on observe un décalage d'une à deux semaines entre l'Yonne, plus au Nord, et les autres vignobles. Cette année, c'est la pluviométrie qui a fait la différence, en ralentissant la maturité des vignobles de Saône et Loire et surtout de Côte d'Or.

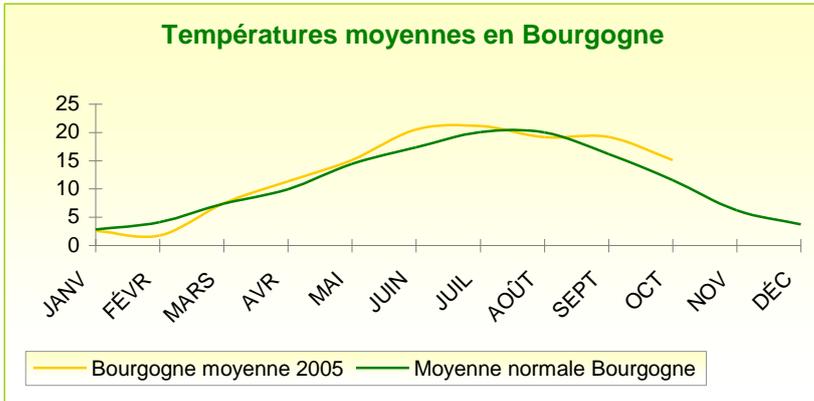
Des vendanges de rêve

Comme le rappelait Michel BALDASSINI, Président du B.I.V.B., dans un précédent communiqué, les viticulteurs ont vécu « *des vendanges de rêve, qui se sont déroulées dans des conditions climatiques rarement égalées* ».

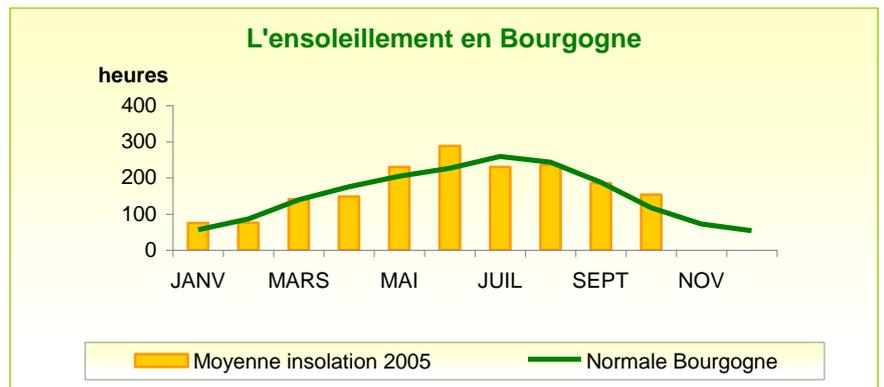
La fin des vendanges s'est déroulée sous le soleil et les viticulteurs ont pu prendre leur temps pour vinifier sereinement.

Météo : année 2005

■ Des températures et un ensoleillement proches des normales saisonnières

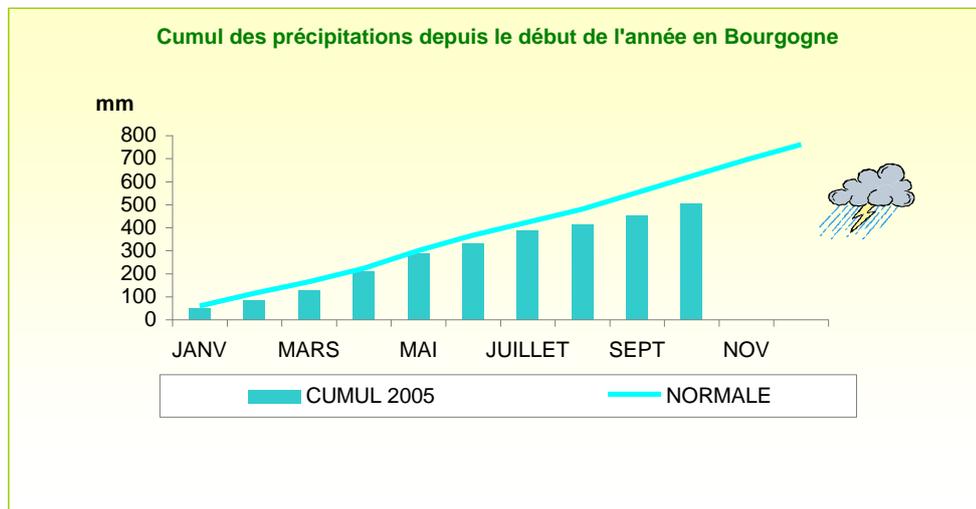


Source : B.I.V.B. – Météo France



Source : B.I.V.B. – Météo France

■ Peu de pluie sur l'ensemble de l'année : les précipitations ont été apportées essentiellement par des orages

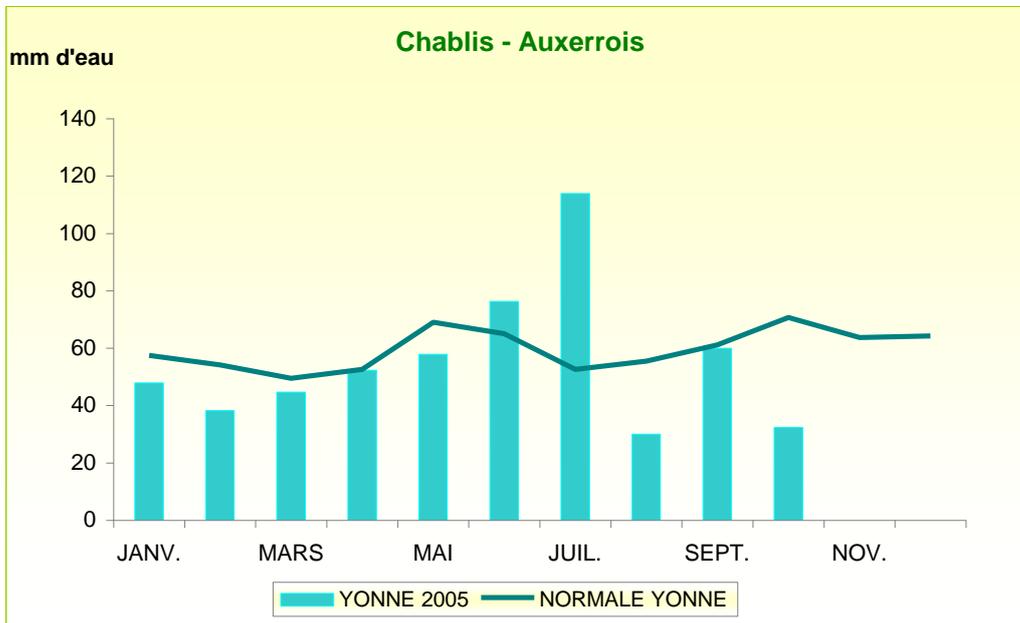


Source : B.I.V.B. – Météo France

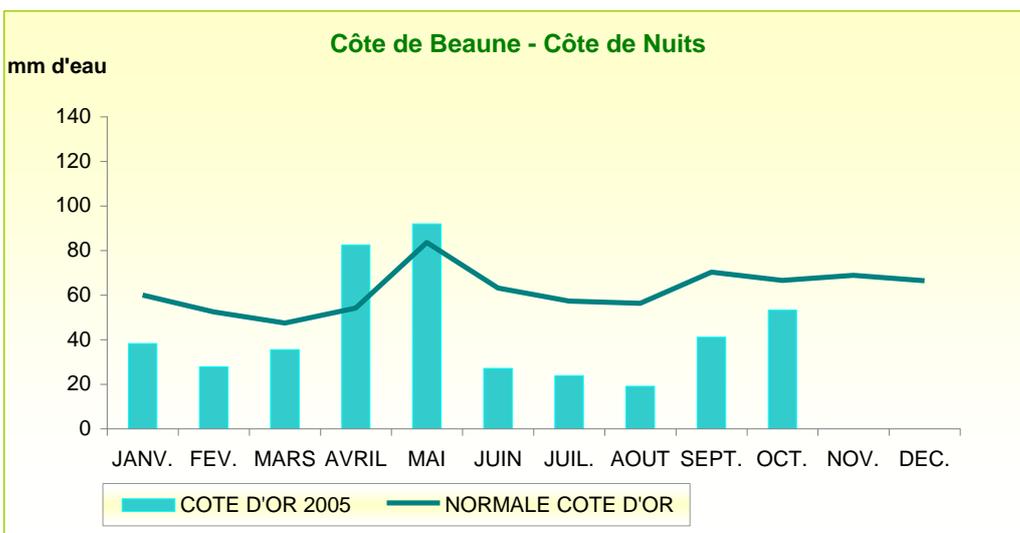


BOURGOGNES

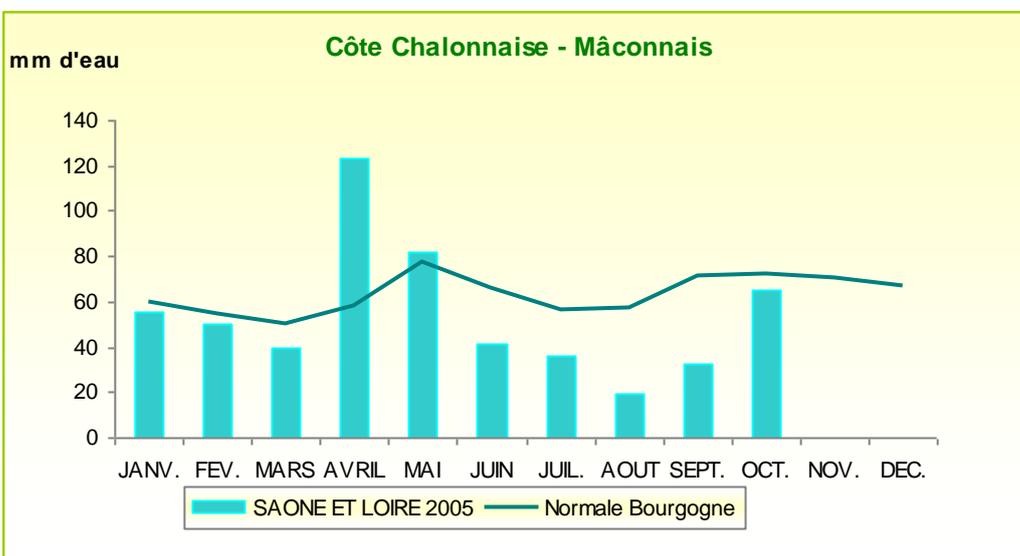
Pluviométrie par département / vignoble



Source : B.I.V.B. – Météo France



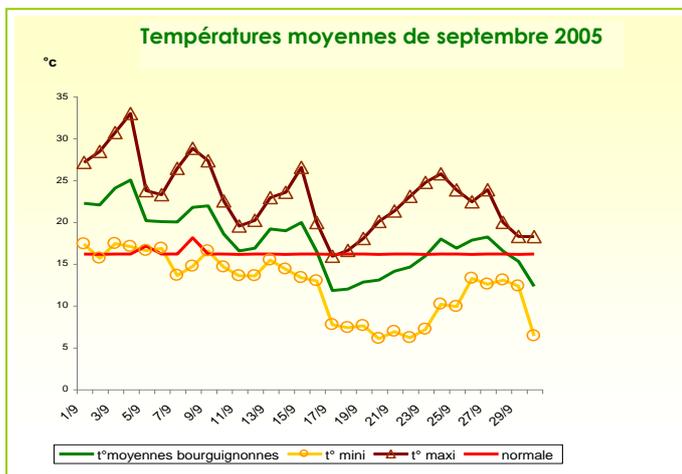
Source : B.I.V.B. – Météo France



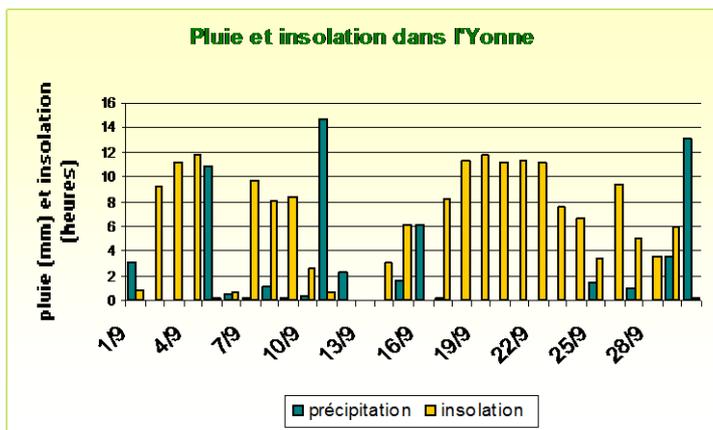
Source : B.I.V.B. – Météo France

Météo : vendanges 2005

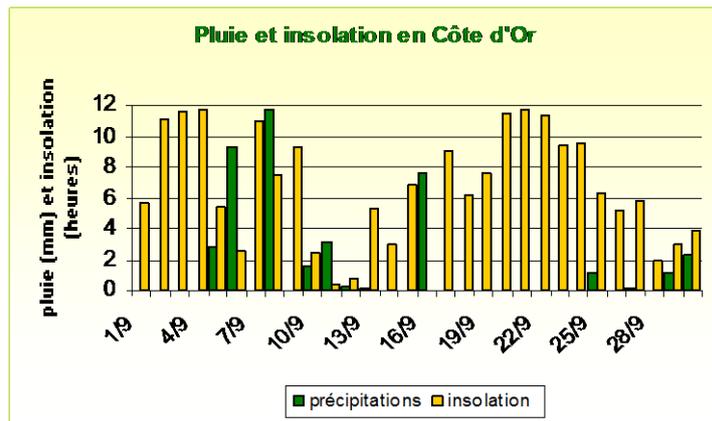
 Pendant les vendanges : une météo idéale, pas ou peu de pluie, des températures douces, et beaucoup de soleil



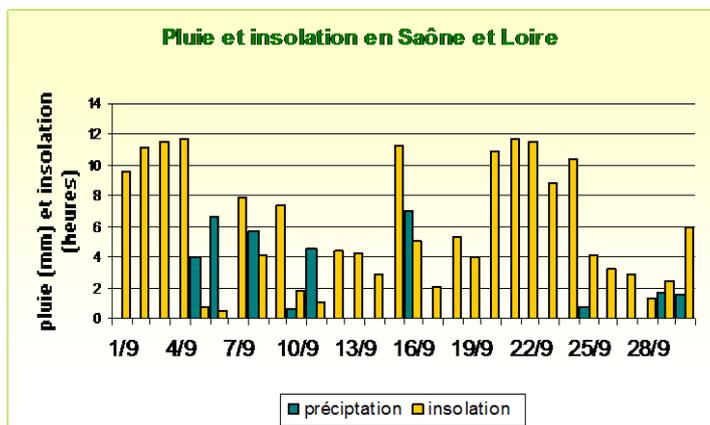
Source : B.I.V.B. – Météo France



Source : B.I.V.B. – Météo France



Source : B.I.V.B. – Météo France



Source : B.I.V.B. – Météo France

C'est la première fois que les raisins mûrissent au même rythme dans tous les vignobles de Bourgogne

