



Millésime 2004

La belle surprise d'une année mal placée

Novembre 2006

2004, millésime mal-aimé à sa naissance car il arrivait 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, provoquant l'admiration de nombreux dégustateurs. Après quelques mois de bouteilles, il s'affirme de plus en plus comme un millésime de qualité, plus typique que son aîné. Aujourd'hui, les commentaires flatteurs ne lui manquent plus !

Les conditions ayant été souvent difficiles (pluie, grêle, mildiou, oïdium), le savoir-faire des « hommes du vin » a su faire la différence. 2004 est sans aucun doute une année de vigneron, le travail à la vigne ayant véritablement été récompensé.

■ Les vins blancs

■ Le Mâconnais :

Cette région a magnifiquement tiré son épingle du jeu.

Les vins, particulièrement élégants et aromatiques exhalent d'agréables senteurs d'agrumes, de pomme, de poire et de pêche blanche. Leur bouche, tendre, friande et gourmande à souhait, garde encore une très belle fraîcheur.

Savoureux et séducteurs, faisant preuve même d'un certain classicisme, ils peuvent d'ores et déjà être appréciés à l'apéritif ou à table.

■ Le Chablisien :

D'une typicité exemplaire, ces vins expriment une excellente minéralité et leur qualité aromatique est indéniable. Aux arômes de citron et de pomme verte se mêlent harmonieusement de délicates notes d'aubépine et d'amandes amères.

Parfaitement équilibrés et d'une finesse remarquable, ils laissent, en fin de bouche, une sensation fraîche et plaisante.

Millésime à découvrir dès à présent !

■ La Côte Chalonnaise et la Côte de Beaune :

En raison de conditions climatiques parfois difficiles (nombreux orages de grêle), ce millésime est ici plus qu'ailleurs, un millésime de travail de grande précision.

Les vins obtenus sont alors marqués par des notes fruitées très parfumées. Pêche, abricot, coing... s'associent avec bonheur aux odeurs de fruits secs et d'épices.

En bouche, l'acidité encore présente les rend séduisants et charmeurs. Leur tenue est excellente et promet une évolution intéressante.



Les vins rouges :

■ La Côte Chalonnaise et la Côte de Beaune :

Avec une véraison longue et hétérogène, le travail de tri et la rigueur en cuverie étaient incontournables.

Si dans l'ensemble, la qualité de ce millésime reste hétérogène, les réussites sont pourtant nombreuses. Les vins colorés et fruités, dominés par des senteurs de fruits à noyau et d'épices, 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.

■ La Côte de Nuits :

Moins touchée par les orages de grêle que la Côte de Beaune, la Côte de Nuits présente dans ce millésime une plus grande homogénéité que sa voisine. Les vins, aux robes d'un rouge rubis intense et aux nez élégamment fruités et épicés, dévoilent en bouche une matière indéniable et une charpente plaisante grâce à leurs tanins souples et fondus.

Avec de superbes réussites, 2004 sera de toute évidence un millésime sur lequel il faudra compter en Côte de Nuits.