



Millésime 2014 En Bourgogne, il a tout d'un grand

15 novembre 2015

2014 confirme les premiers pronostics : c'est un très bon millésime et les volumes sont là, même s'ils ne combleront pas totalement le manque de stock. Après une nouvelle année météo surprenante, septembre, fidèle à sa réputation, a pleinement joué son rôle. Les raisins récoltés ont donné naissance à des vins joliment équilibrés, avec des couleurs intenses. Les 1,58 million d'hectolitre récoltés attestent de la bonne récolte pressentie, malgré des disparités suivant les secteurs, notamment en raison des épisodes de grêle ayant impacté, parfois fortement, certaines parcelles autour de Lugny (Mâconnais) et en Côte de Beaune.

Après la dormance hivernale, la vigne se réveille sous une météo clémente, chaude et sèche. Le début du cycle végétatif laisse entrevoir un beau potentiel de récolte, malgré quelques phénomènes de coulures (non transformation des fleurs en fruits).

Fin juin, le temps change. L'été est plutôt frais et humide, mais la maturation suit son cours. Le retour du soleil et du vent du Nord, signature du mois de septembre en Bourgogne, offre aux parcelles les meilleures conditions pour atteindre leur pleine maturité. Mi-septembre, les vendanges démarrent, dans une ambiance sereine et ensoleillée. Les vinifications se déroulent sans encombre.

Les vins, pour la plupart en bouteilles, confirment que 2014 en Bourgogne est un très beau millésime.

Les vins blancs

Chablisien et Auxerrois

Les Chablis Premier Cru et Chablis Grand Cru sont particulièrement harmonieux, denses et aromatiques. Leur minéralité souligne une fin de bouche des plus agréables. Leur potentiel de garde est remarquable.

Les autres vins blancs, issus de secteurs plus tardifs, se révèlent souples et friands, marqués par une acidité rafraîchissante. Au nez, les arômes d'agrumes et de fruits blancs les rendent très attrayants.

Mâconnais

Le Mâconnais tire largement son épingle du jeu. Les vins sont charmeurs, amples et généreux. Leurs notes fruitées et florales séduisent autant que leur bouche savoureuse.

Côte Chalonnaise

Ces vins très aromatiques, gourmands en bouche, présentent des équilibres parfaits et une excellente structure, avec beaucoup de fraîcheur et de tension. Cela laisse présager une belle aptitude au vieillissement.



© Crédit photo : BIVB / ARMELLEPHOTOGRAPHE.COM

Côte de Beaune

De belle qualité, ces vins offrent des nez très expressifs, dominés par des notes citronnées et florales, accompagnées de quelques senteurs d'amandes et de fruits secs.

Les bouches, bien que déjà amples et rondes, semblent encore un peu serrées et ne demandent qu'à s'ouvrir avec le temps. Leur potentiel de garde est réel.

Les vins rouges

Auxerrois

De subtiles notes de fruits rouges légèrement épicées se dévoilent à la dégustation de ces vins, qui se révèlent tendres et charnus en bouche. Les tanins, plutôt soyeux, confèrent un côté gourmand, très appréciable. De très belles réussites à découvrir !

Côte Chalonnaise

Avec des arômes particulièrement fruités, ces vins, d'une très belle corpulence, tiennent remarquablement en bouche, grâce à une trame tannique serrée. Leur finale tendue reste très agréable. Ils évolueront magnifiquement au cours des prochaines années.

Côte de Beaune

Ces vins arborent des robes d'un rouge profond. Particulièrement expressifs, leurs arômes de petits fruits rouges sont intenses et d'une grande finesse.

En bouche, la trame tannique et soyeuse vient souligner l'opulence et la tendresse perçues. Ces vins pourront traverser les années avec beaucoup d'élégance.

Côte de Nuits

La Côte de Nuits signe là un très beau millésime. La qualité est parfaitement homogène. Du point de vue aromatique et gustatif, les vins sont flatteurs et parfaitement équilibrés. Leurs tanins, souples et soyeux, s'appuient sur une matière charnue. Leur capacité à vieillir est certaine.



© Crédit photo : BIVB / IBANEZ A.

Ce communiqué présente des généralités. Chaque vin et chaque vinificateur étant unique, la dégustation de chaque cuvée s'impose avant de la caractériser.

Contact presse :

Mathilde Paturaud - Attachée de presse France

Tél. +33 (0) 3 80 25 06 96 – mathilde.paturaud@bivb.com



Vins de Bourgogne (site officiel)



@bourgognepress