



Bourgogne 2013

Un millésime extra-ordinaire aux magnifiques réussites !

Octobre 2014

Attendu, rare, difficile... les adjectifs n'ont pas manqué pour évoquer le millésime 2013. Aujourd'hui, c'est avec soulagement que les producteurs constatent que la qualité du vin est à la hauteur du travail qu'il aura nécessité. Si, sur le plan quantitatif, 2013 ne s'est pas montré généreux, de très belles réussites vous attendent sur le plan qualitatif !

Marqué par un printemps difficile, 2013, se caractérise par un volume de production nettement inférieur à la moyenne (- 20 % environ). La floraison, affectée par les pluies et la fraîcheur, en est la principale raison. Malgré un été plutôt chaud et favorable à une bonne maturité, les vendanges n'ont commencé que fin septembre pour se terminer, dans certains vignobles, mi-octobre.

Ce sont les vendanges les plus tardives depuis un quart de siècle. Néanmoins, cela reste des dates historiquement traditionnelles pour la Bourgogne.

Les vins blancs

Chablisien et Auxerrois

Fruités et gourmands, dotés d'une minéralité bien présente, les vins sont charmeurs et tendres. Le potentiel de garde des Premiers et Grand Crus de Chablis est réel.

Côte de Beaune

Une partie du vignoble de la Côte de Beaune a été sévèrement touché par le violent orage de grêle du 23 juillet. Certaines vignes ont perdu la quasi-totalité de leur récolte.

La récolte a été peu importante. Par contre, la qualité est indéniablement au rendez-vous : arômes riches et intenses (agrumes, pomme, amande, fruits secs...), bouche fraîche et opulente, magnifiquement équilibrée et d'une longueur remarquable.

Un millésime qui marquera sans aucun doute les esprits.

Côte Chalonnaise

Acidité et maturité se conjuguent pour donner des vins à la fois amples et ciselés. Fruits secs, citron et pomme verte s'expriment intensément et laissent deviner une étonnante richesse et diversité.



Mâconnais

Rendements faibles et maturité optimale sont à l'origine de vins particulièrement aromatiques et structurés. Leur nez, marqué par d'agréables notes de fruits blancs, d'abricot et d'agrumes, est un modèle du genre. Ils se caractérisent par une fraîcheur et une tension remarquables en bouche.

Les vins rouges

Auxerrois

Si les volumes récoltés affichent une baisse sensible par rapport à la moyenne, la qualité des vins produits est excellente.

Dominés par d'intenses arômes de petits fruits rouges, mêlés de quelques senteurs florales, les vins sont d'une grande souplesse en bouche. Leurs tanins tendres et leur finale gourmande en font des vins de plaisir à mettre sur table prochainement.

Côte de Nuits

Les vins présentent de très beaux profils : leur nez fruité et expressif annonce une bouche parfaitement équilibrée, consistante et bien structurée autour de tanins souples et soyeux.

Très agréables dès leur jeunesse, ils pourront attendre quelques années pour d'atteindre leur apogée.

Côte de Beaune

Les raisins ont pu, grâce à des vendanges tardives, atteindre une belle maturité.

Avec leur robe d'un rouge rubis intense et leur nez à la fois floral, fruité et épicé, les vins se montrent particulièrement flatteurs. En bouche, rondeur et fraîcheur s'équilibrent harmonieusement, avant de laisser la place aux tanins fins, mais bien présents, qui s'affermissent légèrement en finale.

Après quelques années de vieillissement, ces vins sauront ravir les palais les plus exigeants.

Côte Chalonnaise

La Côte de Beaune a produit l'un des plus petits volumes de ces 20 dernières années. C'est également l'une de ses vendanges les plus tardives.

Ces vins ont un nez charmeur, évoquant à la fois les baies rouges, les fruits à noyau et le tabac blond. Leur bouche, ample et tendre, s'appuie sur une fine trame tannique, tout en gardant une agréable fraîcheur.



Ce communiqué présente des généralités. 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