



Millésime 2012

Des vins de Bourgogne précieux



© BIVB/MONNIER H.

Un an après les vendanges, le millésime 2012 tient les promesses des premières dégustations.

2012 aura été une année météo assez décousue : hiver doux, mars printanier, fraîcheur et gel au printemps, mai estival, juin plus frais et pluvieux, été instable avec canicule, grêle, orages...

Si la fraîcheur et l'humidité durant la floraison ont entraîné coulure et millerandage, impactant les volumes récoltés, la fin d'été, ensoleillée et tempérée, a permis une très belle maturation et une vendange saine.

Aujourd'hui, les vins du millésime 2012 révèlent davantage leurs personnalités. Multiples, elles reflètent la diversité aromatique qui caractérise les Bourgognes. Elles traduisent aussi les conditions climatiques auxquelles les vignes ont été soumises et les efforts des vignerons et négociants pour en extraire le meilleur.

Ces vins possèdent tous deux traits de caractère communs : de petites quantités mais une belle qualité.

Les vins blancs

Chablisien et Auxerrois

Comme dans la plupart des régions bourguignonnes, les conditions climatiques, souvent capricieuses, ont impacté la récolte. Dans les secteurs les plus précoces, coulure et millerandage ont été la cause de volumes plus modestes, mais d'une qualité irréprochable. Les vins, particulièrement expressifs, développent d'intenses arômes de fruits mûrs, soutenus par de magnifiques notes florales. En bouche, à la fois souples et denses, ils sont parfaitement structurés. Les vins des parcelles un peu plus tardives se caractérisent par de subtiles senteurs d'agrumes et de fruits acidulés, avec une bouche rectiligne et minérale, où l'acidité apporte une très agréable fraîcheur.



© BIVB/ IMAGE & ASSOCIES

Côte de Beaune

Touchée par la grêle, la Côte de Beaune a connu une baisse significative de son volume de récolte tout particulièrement en son centre et dans sa partie sud. Les vins montrent une remarquable qualité d'ensemble, avec de belles concentrations et une complexité aromatique indéniable. Epargnées par les orages, la colline de Corton et sa région avoisinante ont magnifiquement tiré leur épingle du jeu. Les vins, aux notes de fruits mûrs et de fruits secs, à la bouche puissante et fraîche, dévoilent un potentiel de garde incontestable. Les résultats, très prometteurs, sont à la hauteur des espérances.

Côte Chalonnaise

N'ayant pas subi les orages de grêle et ayant été moins soumise au mauvais temps, la Côte Chalonnaise signe, avec 2012, un excellent millésime.

Issus de vendanges saines, arrivées à pleine maturité, les vins sont riches et amples. Ils montrent d'excellentes qualités aromatiques où, aux senteurs de fruits blancs et d'abricot, se mêlent de délicates senteurs florales (tilleul, acacia...). La bouche, ample et corpulente, est superbement structurée.



Mâconnais

Le vignoble du Mâconnais a bien réagi après les intempéries printanières. Si coulure et millerandage ont limité les volumes et parfois retardé la maturité, la qualité des vins obtenus est exemplaire.

Leur nez, très expressif, exhale d'intenses odeurs de fruits mûrs (poire, pomme, abricot), accompagnées de subtiles parfums de fleurs. Leur bouche, à la fois souple et dense, est charnue et parfaitement équilibrée. 2012 est ici un millésime aux réussites nombreuses et spectaculaires.

Les vins rouges

Auxerrois

Les vignerons patients ont été récompensés. La maturité, longue à obtenir, a finalement été au rendez-vous, grâce aux petits volumes produits. Fruités et marqués par une fraîcheur agréable, les vins présentent une belle tenue en bouche, avec des tanins à la présence affirmée.

Côte de Beaune

Les violents orages de grêle qui ont frappé la Côte de Beaune ont laissé des traces indélébiles. Certaines parcelles sur les communes de Pommard et avoisinantes ont perdu jusqu'à 80 % de leur récolte.

Ces conditions climatiques difficiles sont responsables des petits volumes produits. Les vins obtenus ont bénéficié d'un effet « concentration », devenu un atout qualitatifs. Ils sont fruités et épicés, de belle ampleur, avec une acidité fraîche et plaisante. Leur corps et leur trame tannique leur assurent un très bon potentiel de vieillissement.



© BIVB/ IMAGE & ASSOCIES

Côte Chalonnaise

Grâce à des conditions climatiques un plus clémentes que celles de ses voisines, la Côte Chalonnaise a produit un millésime qui fera date. Maturité et état sanitaire exemplaires ont permis d'élaborer des vins aux caractéristiques aromatiques et gustatives hors du commun.

Côte de Nuits

Avec 2012, la Côte de Nuits signe un excellent millésime. Echappant à la grêle, mais non à la coulure et au millerandage, les raisins ont atteint leur maturité dans d'excellentes conditions.

Les vins, à la robe soutenue, aux arômes de petits fruits et de baies bien mûres, sont remarquablement équilibrés. A la fois souples et frais, leur corpulence est soulignée par des tanins particulièrement tendres. Dotée d'une fin de bouche gourmande et d'une longueur impressionnante, ils peuvent, sans aucun doute, être considérés comme des vins de grande garde.

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