



Millésime 2011 en Bourgogne

Du plaisir avant tout

Beaune, septembre 2012

Né d'une météo assez inhabituelle (mais cela ne devient-il pas la norme quand on pense à son cadet de 2012 ?), le millésime 2011 se caractérise par des arômes et des saveurs gourmandes. Ces vins sauront s'apprécier assez tôt.

L'année météo 2011 a démarré en fanfare, sur une précocité exceptionnelle, avant de laisser place à un été frais et arrosé, parfois très orageux. Comme souvent, la fin août, largement ensoleillée, a « fait le moût ». Pour la troisième fois en 10 ans, les vendanges auront commencé dans les 10 derniers jours d'août, dans un désordre réfléchi : chaque parcelle aura été vendangée à sa meilleure maturité, le soleil de début septembre et les faibles précipitations donnant raison à la patience. Le tri sérieux des raisins a produit des rouges fruités et soyeux et des blancs pleins d'énergie.

Les vins blancs

Le Chablisien et l'Auxerrois

L'été 2011 s'est montré changeant : juin et août ont été particulièrement arrosés ; juillet et septembre ont connu une insolation en retrait. Avec ces conditions difficiles, la détermination et l'extrême rigueur des vignerons ont permis d'élaborer des vins de qualité, capables de séduire.

Très aromatiques, au caractère minéral bien présent, ils offrent une bouche à l'acidité équilibrée, ce qui est essentiel à Chablis. Cette acidité se montre citronnée sans verdeur, classique. Agrumes et fraîcheur fruitée (poire, abricot), rendent les vins expressifs et droits. Ils s'épanouiront assez vite.

Certains vins, dotés d'une magnifique complexité et d'une structure parfaite, pourront attendre quelques années.

La Côte de Beaune

Les petits rendements, liés à un printemps capricieux, ont permis à la récolte d'atteindre une bonne maturité. Grâce à un mois de septembre plus clément et à un tri efficace, les vignerons ont pu rentrer en cuverie des raisins de grande qualité.

Les vins sont, dans l'ensemble, très aromatiques, dominés par des notes de fruits mûrs et de fruits secs. Leur bouche, d'une belle vivacité et d'une tenue exemplaire, est ample et consistante.

Après quelques mois en bouteilles, ils s'assoupliront rapidement pour atteindre une harmonie parfaite. Leur potentiel de garde est très bon.

La Côte Chalonnaise

2011 restera, pour la Côte Chalonnaise, une année noire. Les vignobles des appellations Montagny et Rully ont été durement touchés par la grêle. Toutefois, les quelques vignes, qui ont pu en réchapper, sont à l'origine de vins aromatiques, souples et gras, à la tenue en bouche irréprochable. Il en va de même pour les autres appellations (Mercurey, Bouzeron, Givry), moins atteintes, qui ont pu produire leurs volumes habituels.

Ces vins blancs offrent un bon rapport entre les sucres et l'acidité, gage d'équilibre et de fraîcheur des arômes dans les vins. Les nez, expressifs, évoquent l'amande, la poire, le pain grillé. L'acidité est présente mais jamais déplaisante.

Le Mâconnais

Le Mâconnais a connu un hiver doux et un printemps chaud et sec. Après une période estivale marquée par de nombreux orages et un fort coup de chaleur (2^{ème} quinzaine d'août), la maturité est venue rapidement. Les viticulteurs qui ont su à la fois maîtriser les rendements et préserver l'équilibre sucres/acidité, ont vu leurs efforts récompensés.



Les vins ont la rondeur des millésimes précoces, avec ce surcroît de minéralité des étés frais : un bel alliage, garant d'élégance et de bonne capacité de garde. Une très belle année assurément ! Les plus beaux terroirs proposent une robe jaune soutenue, des notes de silex, de vanille et de fruits mûrs (raisin, pêche), relevée d'une pimpante note exotique bien mûre (mangue et ananas). Le palais trace son chemin entre élégance et finesse, avec des finales droites, parfois austères, qui vieilliront très bien. Mais ces vins s'apprécient d'ores et déjà à l'apéritif ou sur une entrée.

Les vins rouges

L'Auxerrois

Les rouges, notamment à Irancy, proposent de jolies notes de cerise griotte et de groseille. Frais et gourmands, on les savourera dans leur jeunesse.

La Côte de Beaune

Travail et sérieux ont payé. Les vendanges se sont déroulées dans de bonnes conditions, alors que le début de l'été s'était montré quelque peu incertain. Une bonne maturité et un état sanitaire généralement satisfaisant ont permis d'obtenir des vins de belle qualité.

Très aromatiques, dominés par d'élégantes notes fruitées, les rouges de la Côte de Beaune se caractérisent par une bouche dense et corpulente aux tanins tendres et veloutés.

Savoureux et délicats, les rouges de ce millésime compteront sans aucun doute parmi les plus belles réussites.

La Côte Chalonnaise

La météo n'ayant pas été facile, un travail méticuleux et des rendements particulièrement bien maîtrisés ont été indispensables pour atteindre la maturité. Au final, les raisins rouges présentaient des peaux épaisses qui ont donné des tanins francs et des robes rubis framboise, voire violacées.

Même à Rully, grâce à la belle arrière-saison, les rouges ralentis par la grêle ont rattrapé leur retard et les vins offrent des concentrations intéressantes.

Les vins sont aromatiques et bien structurés. Bénéficiant d'une charpente aux tanins tendres et soyeux, ils pourront être appréciés dès leur jeunesse.

La Côte de Nuits

La Côte de Nuits a magnifiquement tiré son épingle du jeu. Alors qu'au début de l'été les conditions étaient loin d'être parfaites, la maturité est arrivée début septembre.

Elégants et soyeux, les vins ont gagné en concentration ce que les vigneron ont perdu en rendement, notamment grâce au tri.



On aime leur degré d'alcool raisonnable, qui les rend friands et séduisants, sans lourdeur. Avec leur robe rubis, les vins explorent toutes les nuances d'une année classique et fruitée, entre framboise, myrtille et épices douces. Leur fraîcheur en bouche est remarquable et leur équilibre indéniable. Très bien structurés, ils s'appuient sur des tanins à la fois fermes et soyeux.

Grâce à leur complexité et à leur corpulence, leur potentiel de garde est réel, mais, comme en 2007, ils sont accessibles dans leur jeunesse, généreux et friands dès à présent.

Les Crémant de Bourgogne

En 2011, les Crémant de Bourgogne sont souples et expressifs, avec de belles rondeurs en bouche.

Les Chardonnay donnent des arômes purs de pêches blanches ou agrumes (pamplemousse). Le cépage Aligoté apporte des notes acidulées discrètes et légères.

Les Pinots Noirs, sur un petit rendement, proposent des vins de base structurés et colorés. Les Gamays regorgent d'arômes de fruits rouges intenses.

Contacts : Cécile Mathiaud et Mathilde Paturaud - Attachées de presse au BIVB
Tél. +33 (0)3 80 25 95 76 et +33 (0)3 80 25 06 96 - cecile.mathiaud@bivb.com et mathilde.paturaud@bivb.com

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