



Millésime 2008

L'échappée belle des vins de Bourgogne

Mai 2009

2008 a joué avec les nerfs des viticulteurs.

Il a en effet fallu attendre la mi-septembre pour que la vigne profite du retour de belles conditions : le soleil et le vent du nord ont permis au raisin d'atteindre sa pleine maturité pour les vendanges. Comme en 2007, le travail à la vigne et le choix du sacrifice d'une partie de la récolte auront payé. La pratique d'un tri minutieux, comme le choix de rendements modérés, ont conduit à un volume de récolte inférieur à la moyenne, l'un des plus bas de ces dix dernières années.

Presqu'un an après les vendanges, les vins, s'ils ne sont pas tous en bouteilles affirment déjà une belle personnalité.

■ Les vins blancs

■ Le Chablisien et l'Auxerrois

La maturité observée au moment des vendanges se traduit aujourd'hui par des vins très attrayants dotés d'un magnifique équilibre. Leur fraîcheur et leur minéralité remarquables soulignent le grand classicisme de ce millésime qui se caractérise également par une excellente tenue de bouche.

■ Le Mâconnais

On retrouve dans les vins de cette année 2008 tout ce qui fait le charme des vins du Mâconnais et les rend si appréciables : une qualité de fruit inégalée, une rondeur et une texture de qualité. Parfaitement équilibrés, ils séduisent par leur caractère friand et gourmand.

Un très beau millésime.

■ La Côte Chalonnaise et la Côte de Beaune

2008 peut d'ores et déjà être considéré comme un grand millésime.

Marqués par des notes de fruits mûrs et d'agrumes, les vins sont d'une richesse aromatique peu commune. Leur bouche, ample et corpulente, d'une agréable fraîcheur, est un modèle du genre.

■ Les vins rouges

■ La Côte Chalonnaise et la Côte de Beaune

La superbe intensité des robes rouges rubis démontre l'excellente maturité des raisins de ce millésime. Quant aux nez, ils se distinguent par leur grande franchise, leur élégance et leur complexité aromatique : aux senteurs de fruits rouges se mêlent quelques notes d'épices et de tabac blond. Les bouches se montrent à la fois amples et tendres grâce à la souplesse des tanins. De très beaux vins qui nous réserveront de splendides surprises.

■ La Côte Nuits

Tous comme ceux de la Côte de Beaune voisine, les vins rouges de la Côte de Nuits sont superbement équilibrés et d'une qualité aromatique exceptionnelle.

Leur nez, d'une netteté exemplaire, laisse apparaître de subtiles odeurs florales accompagnées de très plaisants arômes de fruits à noyau et de fruits secs. Leur bouche, à l'attaque souple et au volume impressionnant, séduit par son harmonie et la qualité de ses tanins. D'une excellente tenue et d'une imposante longueur, elle est le signe d'un grand millésime promis à un bel avenir.

■ Les Crémant de Bourgogne

Les conditions météorologiques ont été idéales pour la production des Crémant de Bourgogne, vendangés plus tôt que les vins tranquilles. En effet, un niveau d'acidité assez élevé et une richesse modérée en sucres sont nécessaires pour obtenir la meilleure expression de ces vins effervescents.

2008 sera, à n'en pas douter, un grand millésime pour les Crémant de Bourgogne.

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

Contact : **Cécile Mathiaud** – Attachée de presse au B.I.V.B.
☎ +33 (0)3 80 25 95 76 - Portable + 33 (0)6 08 56 85 56 - cecile.mathiaud@bivb.com



[Vins de Bourgogne \(site officiel\)](#)



[@bourgognespress](#)

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