



Millésime 2006

Des vins de Bourgogne charmeurs

Décembre 2007

Charmeur. Tel est le qualificatif qui revient le plus lorsque l'on évoque le millésime 2006 en Bourgogne. Après une année marquée par une certaine "fantaisie" météorologique le travail des professionnels a payé. 2006, millésime prenant qui a exigé une attention de tous les instants, tant à la vigne que dans les cuveries, excelle sur les blancs et étonne sur les rouges.

■ Les vins blancs

■ Le Mâconnais

2006 est sans aucun doute un millésime de grands vigneron et de grands terroirs. Très aromatiques, avec des senteurs de fruits blancs, de poire et de pêche soulignées par d'élégantes notes florales, les vins blancs du Mâconnais sont très expressifs et fort plaisants. Leur acidité fraîche équilibre une belle rondeur et une suavité remarquable. Friands, voire exubérants, ils peuvent déjà se mettre à table pour le plus grand bonheur des amateurs de vins jeunes et fruités.

■ Le Chablisien et les vignobles de l'Yonne

La maturité et l'équilibre des vins de 2006 sont tout à fait exceptionnels. Ce millésime, de l'avis de la plupart des vignerons de l'Yonne, doit être considéré comme un millésime de référence. Aux dires même de certains, il serait le plus grand des dix dernières années. Qualité du fruit, minéralité, équilibre, corpulence, tout y est pour que ces vins puissent donner le meilleur d'eux-mêmes d'ici quelques années.

2006 fera date : c'est le millésime de garde par excellence.

■ La Côte Chalonnaise et la Côte de Beaune

Les beaux jours de septembre ont permis d'obtenir une maturité parfaite tout en conservant un bon niveau d'acidité. Les vins se révèlent particulièrement agréables et aromatiques. Leur nez évoque de subtiles odeurs d'agrumes et de fruits frais accompagnées de senteurs florales tendrement épicées. Leur bouche, fraîche et parfois tendue, s'appuie sur une rondeur tout à fait appréciable. Harmonieux et d'excellente tenue, ils pourront s'apprécier dès leur jeune âge mais leur potentiel de garde étant réel, ils feront, à n'en pas douter, le bonheur des amateurs patients (5 à 10 ans).

■ Les vins rouges

■ La Côte chalonaise et la Côte de Beaune

Après un mois d'août maussade, septembre, avec le retour d'une météo plus clémente, a vu le Pinot Noir mûrir dans de bonnes conditions.

De belle couleur rubis, les vins du millésime 2006 sont particulièrement fruités. Très francs et très expressifs, ils libèrent d'intenses odeurs de fruits rouges (fraise, framboise, cerise...) et d'épices auxquelles se mêlent quelques notes de tabac blond et de réglisse. Leur bouche est bien structurée avec une bonne acidité apportant une agréable fraîcheur. Les tanins, de grande qualité, se montrent encore fermes en finale mais s'attendriront assez rapidement.

Un millésime surprenant où l'élégance du Pinot Noir sera mise en évidence de la meilleure manière.

■ La Côte de Nuits

2006 sera pour la Côte de Nuits un millésime avec lequel il faudra compter. Droits et purs, ses vins sont d'une rare élégance. Leur indéniable qualité aromatique soulignée par un fruité hors du commun et leur étonnante complexité resteront dans les mémoires : Leur nez n'est que bouquet subtil de petits fruits, de fleurs et d'épices. Leur bouche, d'une grande précision et d'une réelle corpulence s'étoffe de tanins soyeux. De bonne tenue et dotée d'une indéniable persistance, elle s'assouplira rapidement.

Millésime d'un grand classicisme, 2006 enregistre en Côte de Nuits un grand nombre de réussites.

Contact :

Cécile Mathiaud – Attachée de presse au B.I.V.B.

☎ : 03 80 25 95 76 – 📠 : 03 80 25 04 81 – cecile.mathiaud@bivb.com