



# 2006 Millésime 2006

## La personnalité des Bourgogne fait la différence

Novembre 2006

**C**harmeur. Tel est le qualificatif qui revient le plus lorsque l'on évoque le nouveau millésime en Bourgogne. Après une année marquée par une grande "fantaisie" météorologique et presque deux mois après les vendanges, la Bourgogne respire. 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.

"A l'instar de la floraison qui s'est concentrée sur à peine quelques jours, les vendanges n'ont pas connu leur étalement habituel sur l'ensemble des vignobles de Bourgogne", confie Michel Baldassini, Président du B.I.V.B.

Organiser les vendanges n'a pas été simple, anticiper la date de celles-ci s'étant révélé particulièrement ardu. En effet, le soleil de septembre a fait mûrir soudainement les grappes qui avaient paressé en août.

S'il a fallu soigner le tri, le résultat est d'ores et déjà prometteur, particulièrement grâce au savoir-faire des vigneron et des vinificateurs. En effet, plus encore que les autres années, la conduite de la vigne et les choix de vinifications ont été primordiaux.

2006 est une année qui n'a cessé de surprendre, depuis ses conditions climatiques jusqu'aux vins obtenus. Ils s'élaborent désormais paisiblement, promettant de belles et agréables dégustations.

### Les vins blancs :

---

Tout en séduction, ils promettent d'être excellents. Souples et pleins de fraîcheur, ils se révèlent déjà très expressifs et fruités en bouche, avec beaucoup de richesse. Leurs arômes évoquent les agrumes, les fruits blancs et les fleurs, avec des notes de fruits confits quand les degrés sont plus élevés. Chablis exprime à merveille sa minéralité typique.

On notera une belle homogénéité qualitative de Chablis à Mâcon et le respect de la spécificité des différents vignobles.

### Les vins rouges :

---

La Bourgogne présente globalement des vins de belle qualité avec cependant plus d'homogénéité en Côte de Nuits et dans l'Auxerrois.

Les robes arborent de belles couleurs intenses. En effet, grâce aux analyses sur raisins des teneurs en anthocyanes (molécules contenues dans la peau du raisin qui apportent la couleur rouge) et de leur extractibilité, les vinificateurs ont bénéficié de précieuses indications qui leur ont permis de choisir les techniques les mieux adaptées pour révéler ce potentiel. A la veille des vendanges, les teneurs en tanins étaient assez élevées. Aussi, les dégustations régulières en cours de macération ont permis d'ajuster la durée de celles-ci de manière à élaborer des vins équilibrés. Le tri de la vendange, facteur déterminant cette année, a indéniablement fait partie des paramètres de la qualité des vins rouges.

Fins et élégants pour certains, on trouve d'autres vins charnus avec plus de corps, ce qui laisse présager d'un bon caractère de garde. Les arômes flirtent tantôt avec les fruits rouges (framboises, myrtilles), tantôt avec la cerise, les épices et le cacao.

On voit ainsi récompensés les efforts de qualité menés de concert par l'ensemble des acteurs de la filière vins de Bourgogne.