

Millésime 2003

Le millésime de feu se porte bien

Très concentrés à leur naissance en raison d'un été exceptionnellement chaud et ensoleillé à l'origine d'une vendange très précoce, les vins du « millésime de feu » se sont bien affinés au cours de l'élevage et commencent à exprimer les qualités de raffinement et de distinction qui caractérisent les vins de Bourgogne issus des cépages pinot noir et chardonnay. Originaux et racés, les vins du millésime 2003 sont aussi d'une grande rareté du fait d'une récolte inférieure de 25 % par rapport à la moyenne des 5 dernières années. Un millésime précieux donc qui s'inscrira dans la lignée des grandes années du vignoble bourguignon.

Charnus, charmeurs, riches, les vins rouges étonnent par leurs notes diversifiées de fruits rouges et noirs très murs, quelquefois confits, et des nuances épicées. Les robes sont intenses et profondes avec des couleurs chatoyantes. Les tanins, tout en rondeur et soyeux, leur confèrent une structure solide et bien équilibrée qui les destine à un bel avenir. Ces caractéristiques qualitatives s'appliquent à la plupart des appellations qui ont bénéficié des mêmes conditions naturelles de production. Une excellente opportunité pour les consommateurs de s'intéresser au bon rapport qualité/prix des appellations régionales qui peuvent être déjà consommées avec plaisir. Les villages et premiers crus requièrent quelques années supplémentaires pour dévoiler leur potentiel aromatique et harmoniser leur saveurs complexes et bien affirmées. Quant aux grands crus, tout en puissance et en concentration, ils sont taillés pour la garde et feront le bonheur de plusieurs générations d'amateurs de grands vins. L'expérience montre en effet que les millésimes issus de raisins très murs, comme en 1989, ont remarquablement évolué dans le temps.

La maturation parfois excessive des raisins chardonnay et aligoté, a fait craindre un déficit de fraîcheur et d'élégance des vins blancs à leur naissance. C'est vrai pour certaines cuvées qui devront être consommées rapidement. Cet avis est plus nuancé pour les vins vinifiés et/ou élevés en fût comme l'affirmait un producteur de grands vins blancs : "Je pensais mettre les vins en bouteille rapidement et j'ai changé d'avis. Les vins ont en effet repris de la fraîcheur sur leurs lies ». D'une belle couleur dorée, les vins blancs possèdent des arômes expressifs de fruits bien mûrs : agrumes, fruits blancs, fruits jaunes, avec parfois des nuances de fruits exotiques ou de fruits confits et de miel pour les cuvées les plus riches. En bouche, la rondeur et le gras dominant leur confèrent une belle suavité. Flatteurs et harmonieux, la plupart des vins blancs peuvent déjà régaler le palais des consommateurs. Quelques années de bouteille permettront aux vins des meilleurs terroirs d'exprimer toute la richesse et la complexité de ce millésime hors norme.