



Le Millésime 2003 Puissance et caractère

2003 est une année comme la Bourgogne n'en avait pas connu depuis longtemps. Il faut en effet remonter à plus de deux siècles pour trouver des conditions climatiques aussi chaudes et un millésime aussi précoce.

Résultats : des raisins sains et bien mûrs qui ont donné des vins colorés, fruités, riches, bien structurés, qui expriment tout le caractère des terroirs bourguignons.

Les conditions climatiques exceptionnelles de « cette année de feu » n'ont pas trop perturbé le cycle végétatif de la vigne.

De fortes gelées, début avril, ont réduit le potentiel de production sur de nombreuses parcelles de vigne. La floraison s'est montrée précoce et s'est déroulée rapidement.

Dès la fin du mois de mai un temps particulièrement chaud, sec et ensoleillé s'est installé sur la Bourgogne jusqu'à la fin des vendanges.

Grâce à de bonnes réserves en eau constituées au cours de l'hiver et à quelques précipitations estivales, la vigne a peu souffert de la sécheresse et nous a étonnés par ces facultés de résistance.

La véraison et la maturation des raisins ont débuté très tôt.

Entre le 4 et le 11 août, au plus fort de la canicule (plus de 40°C), les teneurs en sucres ont progressé de façon spectaculaire avec une baisse des acidités.

A partir des résultats des contrôles de maturité, les organismes techniques de Bourgogne et les vigneron ont su se mobiliser rapidement pour préparer la vendange. Selon, les situations géographiques et l'âge des vignes, les vigneron ont étalé la récolte pour bénéficier de la maturité optimum et d'un état sanitaire parfait.

Les premières grappes ont été récoltées le 13 août dans le sud de la Bourgogne. De souvenir de vigneron, on n'avait jamais vu cela.

En rouge comme en blanc, les vinifications ont demandé beaucoup d'attention.

De la récolte jusqu'à la fin des fermentations, les vigneron ont mis en œuvre tout leur savoir-faire pour maîtriser les températures afin de valoriser le potentiel exceptionnel des raisins.

En raison de conditions climatiques hors normes, la récolte 2003 est inférieure de 20% à une récolte normale (1,2 million d'hectolitres pour l'année 2003).

Premières impressions de dégustation :

Les vins rouges présentent des robes très soutenues avec des couleurs chatoyantes. Le nez, d'une **belle complexité**, est un concentré de fruits rouges très mûrs et de fruits noirs avec des notes épicées (*mûres, myrtilles, cassis*).

En bouche, les vins sont **riches** et **charnus**.

Le couple anthocyane-tanin (*couleur-matière*) leur confère une **structure solide et bien équilibrée** qui les destine à un bel avenir. Un beau potentiel de garde pour des vins de caractère.

Les vins blancs sont flatteurs et harmonieux.

Les arômes expressifs aux nuances de fruits mûrs (*agrumes, poires, coings*) s'expriment tout en **puissance** et en **élégance**.

En bouche, ils sont souples et d'une grande suavité : un style plein de charme.