

Millésime 2018 : un millésime idéal en Bourgogne

Bourgogne, novembre 2019

Millésime de rêve, 2018 offre volumes généreux et superbe qualité.

L'eau est l'acteur majeur de cette année 2018 : très présente pendant l'hiver, elle permet à la vigne de faire ses réserves, avant un été particulièrement sec et chaud. En grande forme, favorisée par un printemps clément, la plante réalise une floraison parfaite, avec des grappes nombreuses et bien pleines. Aucun incident climatique majeur ne vient entraver le cycle végétatif et la récolte se fait à partir de la dernière décade d'août.

Elle se prolonge jusqu'à fin septembre, avec des raisins dans un très bel état sanitaire.

Tout est facile en 2018, même si les vinifications en rouges nécessitent un peu plus de vigilance, du fait de degrés un peu plus élevés que la moyenne.

De l'avis général, 2018 est un phénomène rare, comme un vigneron en voit seulement une fois ou deux dans sa vie !

Les vins blancs

▪ Chablisien et Grand Auxerrois

2018 est un millésime qui fera date. Pour beaucoup, c'est l'un des meilleurs millésimes des 20 dernières années. Les vins sont d'une richesse aromatique hors du commun : aux notes d'agrumes et de fruits blancs se mêlent d'agréables odeurs d'amande, de fleurs d'acacia et d'aubépine.

Leur bouche est ample et généreuse, parfaitement équilibrée et dotée d'une belle fraîcheur. Ce sont des vins d'une précision et d'une minéralité exemplaires.



Chardonnay - © BIVB / Aurélien Ibanez

▪ Côte de Beaune

Difficile d'imaginer mieux. 2018 est le millésime des superlatifs. Que ce soit au nez ou en bouche, les vins blancs de la Côte de Beaune se révèlent éblouissants. Explosion de senteurs fruitées et florales à la fois subtiles et puissantes : poire, abricot, coing, pêche, mangue s'associent à l'acacia ou encore à la fleur d'oranger, sans oublier de délicates notes d'amande.

Leur bouche est dense, ronde et souple, magnifiquement structurée et équilibrée. La finale est marquée par une belle acidité qui vient apporter la fraîcheur nécessaire à une excellente garde.

- **Côte Chalonnaise**

Avec le millésime 2018, richesse, complexité et élégance prennent tout leur sens. La qualité des vins est impressionnante. Très expressifs d'un point de vue aromatique, dominés par les notes de fruits bien mûrs et de fruits secs, ils se révèlent particulièrement harmonieux en bouche. Marqués par une suavité fort plaisante, ils sont dotés d'une excellente matière et d'une agréable tension en fin de bouche. Leur potentiel de garde est bien réel.

- **Mâconnais**

Le Mâconnais connaît, avec 2018, un millésime d'une qualité exceptionnelle. Les vins sont d'une intensité aromatique remarquable. Aux odeurs d'agrumes bien mûrs, s'associent d'agréables senteurs de fruits blancs et de fruits jaunes (poire, pêche, coing, abricot...) auxquelles se mêlent de subtiles notes de fruits exotiques. Leur bouche, équilibrée, tendre et souple, se caractérise par une structure impressionnante. De quoi satisfaire les amateurs les plus exigeants.

Les vins rouges

- **Grand Auxerrois**

A n'en pas douter, 2018 est pour le Grand Auxerrois un millésime exceptionnel. L'excellente maturité obtenue par les cépages Pinot Noir et César ont permis l'élaboration de très beaux vins. Les robes sont d'un rouge rubis soutenu et les nez évoquent les petits fruits bien mûrs, tendrement épicés.

Les bouches ont su garder fraîcheur et acidité, garantissant ainsi un bon potentiel de vieillissement. Très plaisants dès leur prime jeunesse, ils sauront également séduire les consommateurs après quelques années de garde.

- **Côte de Nuits**

Là aussi, le millésime 2018 fera référence et peut être considéré comme l'un des plus grands millésimes de ces 30 dernières années. Que ce soit sur le plan aromatique ou sur le plan gustatif, il frôle la perfection. Les vins sont marqués par d'intenses senteurs fruitées et épicées, auxquelles se mêlent de délicats effluves floraux.

Leur bouche, équilibrée et corpulente, se structure parfaitement autour de tanins puissants, mais soyeux. Dotés d'une finale savoureuse et d'une longueur exemplaire, ils pourront être conservés avantageusement de nombreuses années.

- **Côte de Beaune**

Tout comme sa voisine septentrionale, la Côte de Beaune signe avec 2018 un millésime d'une qualité exemplaire. Les vins sont éblouissants, dotés d'une prodigieuse richesse aromatique, où de subtiles notes d'épices s'associent aux notes de fruits mûrs, de noyau de prune et de cerise.

Ils explosent en bouche grâce à leur superbe trame tannique, tout en maintenant une indéniable fraîcheur. Ces vins, déjà fort plaisants à la dégustation, demanderont néanmoins quelques années avant d'arriver à leur apogée.



▪ Côte Chalonnaise

La Côte Chalonnaise n'échappe pas à la tendance générale : 2018 est un millésime qui s'impose comme l'un des plus grands de ces dernières années. Là aussi, le Pinot Noir a atteint une maturité parfaite. Cela se traduit par des vins à la fois aromatiques, riches et complexes, superbement équilibrés en bouche. Leurs tanins, encore fermes et de belle qualité, leur permettront d'évoluer très favorablement au cours des prochaines années. Leur potentiel de garde est réel.



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

Contact :

Mathilde Paturaud - Attachée de presse France

Tél. 03 80 25 06 96 - 06 78 78 07 68 mathilde.paturaud@bivb.com

Retrouvez tous nos communiqués de presse et des milliers de photos libres de droit sur la salle de presse, [cliquez ici](#).

S'abonner aux alertes de la salle de presse : [cliquez ici](#).

SUIVEZ-NOUS :

