

2020 en Bourgogne : un millésime remarquable

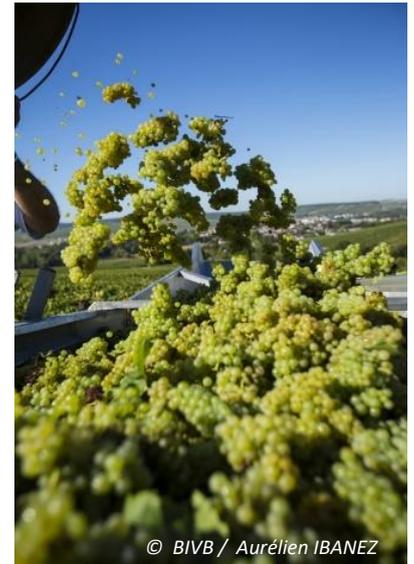
Bourgogne, le 21 novembre 2021

2020 restera dans les mémoires à plus d'un titre. Année du confinement et de la pandémie pour tous, c'est également une année très singulière et très satisfaisante dans les vignes et caves de Bourgogne.

Ce millésime est marqué par une précocité historique, depuis le débourrement jusqu'aux vendanges. La météo chaude et ensoleillée a également permis de préserver un état sanitaire quasi parfait à la vigne.

Plus étonnant encore, comme les dégustations le confirment, malgré des températures élevées et une sécheresse quasi constante, les vins accompagnent la richesse de leurs arômes d'une fraîcheur aussi inattendue que remarquable. Les amoureux de la Bourgogne s'y retrouveront avec bonheur.

Avec un volume d'1,56 million d'hectolitre, le millésime 2020 est assuré d'un grand destin !



Vins blancs

■ Chablisien et Grand Auxerrois

2020 est un millésime qui fera date par la richesse de ses vins et leur très bon potentiel de garde. Leur nez est d'une belle intensité, marqué par d'agréables odeurs de fruits mûrs. Aux notes d'abricot et d'agrumes confits se mêlent quelques senteurs de fruits exotiques et de fleur de tilleul. La bouche est ample, parfaitement équilibrée, gardant une fraîcheur fort plaisante et un caractère minéral très appréciable.

■ Côte de Beaune

La parfaite maturité des raisins, alliée à une acidité qui a résisté aux fortes chaleurs, est à l'origine de vins concentrés et superbement équilibrés. Leur nez évoque les fruits jaunes et les fruits exotiques : la mangue côtoie le pamplemousse, l'écorce d'orange et la bergamote. D'une grande tenue en bouche, ils sont dotés d'une longueur impressionnante.

Un millésime qu'on retrouvera sur table avec grand plaisir d'ici quelques années (3-5 ans, voire plus pour les Villages Premiers Crus et les Grands Crus).

■ Côte Chalonnaise

Comme leurs voisins de la Côte de Beaune, ces vins sont d'une grande richesse aromatique. La très belle maturité des raisins, engendrée par un été très chaud et particulièrement sec, est à l'origine de notes d'agrumes bien mûrs, d'ananas, mais aussi d'abricot et de fleur d'acacia. Leur bouche équilibrée reste fraîche, tout en étant dense et opulente. Leur finale, marquée par d'agréables notes minérales, est très gourmande. Leur potentiel de garde est réel.

■ Mâconnais

Grâce à une fraîcheur remarquable et une concentration exemplaire, ces vins ont tout le potentiel pour atteindre des sommets. Au nez, agrumes, fruits jaunes, ananas et fruits secs s'associent à d'intenses notes florales. Leur bouche, ronde et suave, garde une excellente acidité et leur finale gourmande est très plaisante. 2020, un millésime qui marquera les esprits.

Vins rouges

■ Grand Auxerrois

Après deux années exceptionnelles, le Grand Auxerrois continue sur sa lancée, offrant aux amateurs des vins d'une très grande qualité. La chaleur et la sécheresse sont à l'origine de vins très colorés et très aromatiques. Leur nez évoque les fruits noirs, la réglisse et les épices. Quant à la bouche, très structurée et d'une grande concentration, elle se durcit quelque peu sur des tanins encore fermes et serrés, gages d'un indiscutable potentiel de garde.



© BIVB / Michel Joly

■ Côte de Nuits

Difficile de rêver mieux que le millésime 2020 en Côte de Nuits. Les robes sont d'un rouge profond. Les nez, d'une richesse peu commune, sont marqués par d'intenses notes fruitées. Cerise noire, mûre, cassis, cacao, réglisse... se mêlent aux senteurs délicates de rose, de pivoine, de violette et d'épices douces. Les bouches sont d'une impressionnante concentration tout en restant d'une très grande finesse. Dotés d'une matière imposante et d'une magnifique trame tannique, les vins sont promis à un avenir éblouissant.

■ Côte de Beaune

Là aussi, la perfection est proche. Les vins très colorés, d'une intensité et d'une qualité aromatiques exemplaires, sont des modèles du genre. Au nez, c'est une explosion de petits fruits, de baies sauvages, d'épices et de tabac blond. En bouche, l'équilibre est parfait. Charnus, amples et corsés, les vins restent frais et élégants, leur finale est savoureuse, leur longueur étonnante. Comme tous les vins de grands millésimes, ils sauront révéler toutes leurs qualités d'ici quelques années.

2020 : un millésime de superlatifs comme on en rencontre rarement.

■ Côte Chalonaise

Ici aussi, les superlatifs sont de mise ! Les vins sont d'une grande richesse, ils évoquent les petits fruits noirs bien mûrs, le noyau de cerise, le pain d'épices, la violette et la réglisse. Leur bouche, corpulente et tendre à la fois, est marquée par une belle sensation fraîche et des tanins soyeux à la trame serrée. Millésime de garde, 2020 comptera, sans aucun doute, parmi les plus grands.

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 :     