

Millésime 2022 en Bourgogne : Promesses tenues !

Bourgogne, le 19 novembre 2023

Attendu et espéré après les petits volumes de 2021, acclamé et célébré après les vendanges, le millésime 2022 tient aujourd'hui toutes ses promesses. C'est un très beau millésime, avec des vins séduisants dans leur jeunesse qui pourront aussi vieillir en toute sérénité.

2022 est pourtant le fruit d'une année météorologique intense, entre gel, canicules et sécheresse. Les volumes, sauvés par un débourrement un peu plus tardif qui a protégé les bourgeons du gel, auraient pu être impactés par les 4 épisodes de canicule de l'été et le manque d'eau généralisé. Mais la vigne a su puiser dans ses ressources autant que dans le terroir pour offrir à la Bourgogne des rendements généreux (près d'1,75 million d'hl). Ce lien entre la plante et son environnement a également apporté un bel équilibre aux vins qui, malgré les conditions très chaudes de l'année, expriment beaucoup de subtilité, au nez comme en bouche.

Vins blancs

Chablisien et Grand Auxerrois

2022 signe le retour de vins riches, marqués par une gamme aromatique d'une grande variété. Aux arômes délicats de citron et de bergamote s'ajoutent de très agréables notes de fruits blancs et de fruits jaunes, auxquels se mêlent de subtiles senteurs florales. L'anis et les épices douces viennent accompagner un fruité très plaisant. La bouche, ample, est parfaitement équilibrée et bien structurée, avec une finale rafraîchissante et salivante. 2022, un millésime qui s'apprécie déjà dès sa prime jeunesse tout en ayant un excellent potentiel de garde.



Côte de Beaune

Si la récolte est généreuse, elle est aussi de belle qualité. La maturité est au rendez-vous, avec des vins particulièrement aromatiques. Aux agrumes et aux fruits mûrs se mêlent de délicates notes florales, très souvent assorties de quelques notes de pâtisserie légèrement épicées. La bouche, tendre et charnue, s'appuie sur une matière bien présente. Dotés d'une rondeur agréable et d'une finale gourmande, les vins de ce millésime sont équilibrés et présentent un excellent potentiel de garde.

Côte Chalonnaise

Là aussi, la météo de 2022 a permis aux raisins d'atteindre une belle maturité. Cela se traduit tout naturellement par des vins aux arômes très expressifs et très tendres en bouche. Quelques subtiles senteurs florales accompagnent des arômes de fruits mûrs comme la pêche, l'abricot ou encore l'ananas. Après aération, apparaissent de séduisantes notes de fruits confits et d'épices. La bouche est tendre et souple, de bonne corpulence et de belle longueur.

2022 est sans aucun doute un millésime de grande qualité qui a tout pour satisfaire les amateurs de beaux vins.

Mâconnais

Avec 2022, le Mâconnais confirme sa production de haute tenue. Les vins sont d'une richesse exemplaire et d'une très belle fraîcheur. Les nez sont flatteurs, d'une grande intensité, généralement marqués par les notes de fruits frais bien mûrs comme la pêche, la poire ou encore l'abricot. Tilleul, fleur d'acacia et arômes de pâtisserie complètent cette gamme impressionnante. En bouche, équilibre et harmonie vont de pair et s'accordent parfaitement à la corpulence et à la texture souple de ce millésime. Une année d'excellente qualité et de très grand plaisir qui fera date.

Vins rouges

Grand Auxerrois

L'excellente maturité des raisins a permis d'obtenir des vins d'une grande intensité colorée et d'une magnifique expression aromatique.

Au nez, c'est une véritable explosion de petits fruits rouges et de baies noires : cassis, myrtille, sureau et griotte s'associent pour notre plus grand plaisir.

Grâce à leurs tanins soyeux et à leur bouche légèrement épicée et charnue, ces vins sont d'une grande gourmandise. Ils satisferont les amateurs les plus exigeants. C'est un grand millésime pour cette région septentrionale de la Bourgogne.



Côte de Nuits

Tout comme ses voisines, la Côte de Nuits confirme l'excellence de ce millésime 2022. Les robes impressionnent par leur couleur vive et soutenue.

Les nez, d'une grande complexité, voient se mêler aux arômes de mûre, myrtille et cassis des senteurs florales de pivoine et de violette. En bouche, les épices soulignent des tanins soyeux de grande qualité. Amples, corpulents et d'une belle fraîcheur, ces vins sont un modèle du genre et leur potentiel de garde bien réel.

Côte de Beaune

On revient avec 2022 sur un millésime plus solaire. Les vins d'un rouge rubis profond développent des arômes de petits fruits rouges, de baies noires et d'épices. Framboise, fraise et griotte côtoient mûre, cassis et tabac. Les bouches, parfaitement équilibrées, sont à la fois denses et charpentées, mais grâce à la qualité de leurs tanins, elles restent souples et gourmandes. Avec 2022, la Côte de Beaune signe un millésime de très grande qualité.

Côte Chalonnaise

2022 est ici aussi un millésime qui fera date, grâce à une excellente maturité et un bel état sanitaire. Les vins sont d'une grande richesse aromatique où senteurs florales et arômes fruités sont intimement associés. Équilibrés et magnifiquement structurés, ils sont impressionnants par leur tenue en bouche et leur longueur. Déjà fort agréables, ils pourront s'apprécier pendant de nombreuses années.

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 : 