



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

Millésime 2023 en Bourgogne : un an après, les espérances se concrétisent !

Bourgogne, le 17 novembre 2024

Un an après les vendanges, la Bourgogne déguste avec plaisir les vins du millésime 2023. La qualité, si rarement associée aux volumes importants, est bien là, faisant de 2023 une année sans égale... à date.

On l'a presque oublié, mais 2023 a connu une météorologie instable. Toutefois, celle-ci a été moins éprouvante que celle de 2024 et a laissé à la vigne toute la place pour s'exprimer.

Favorisés par une fin d'été brillante, les Chardonnay, Aligoté et Sauvignon ont pu atteindre leur pleine maturité, tout en préservant assez de fraîcheur pour être à la hauteur de la réputation des vins blancs de Bourgogne. Et le Pinot Noir a prouvé, une fois de plus, sa qualité de cépage roi. Le tri, souvent sévère, a permis de rentrer le meilleur d'une année hors du commun.

Aujourd'hui, les vins blancs se caractérisent par leur grande qualité aromatique et leur évidente gourmandise. Véritables vins de plaisir, ils trouveront leur place sur les meilleures tables. Quant aux vins rouges, leur réussite repose particulièrement sur la maîtrise des rendements et un tri méticuleux de la vendange. D'une grande pureté, ils révèlent une belle complexité aromatique, avec une bouche fraîche et vivace, enrichie de tanins bien intégrés. Il en résulte des vins gourmands et tendres, parfaits pour se faire vraiment plaisir rapidement, mais offrant également un potentiel d'évolution de 2 à 5 ans selon les appellations.

Vins blancs

Chablisien et Grand Auxerrois

Les nez sont particulièrement expressifs, avec une gamme aromatique d'une grande richesse. Ici, de délicates notes florales se mêlent aux notes fruitées évoquant les fruits blancs et les agrumes.

En bouche, ces vins sont magnifiquement équilibrés, à la fois tendres et frais. Ils sont dotés d'une belle finale, salivante et minérale.

Chablis et le Grand Auxerrois signent en 2023 un superbe millésime, avec des vins très agréables dès leur jeunesse et une intéressante perspective d'évolution sur les prochaines années à venir.

Côte de Beaune

Grâce à une fin de saison très chaude et ensoleillée, les raisins ont atteint une maturité parfaite. Les vins présentent d'intenses notes aromatiques de fruits jaunes bien mûrs (pêche, abricot...), avec parfois quelques nuances de fruits secs et d'épices douces.

Leur bouche est ample et corpulente, d'une indéniable fraîcheur et d'une remarquable longueur.

2023 satisfera les amateurs les plus exigeants.

Côte Chalonnaise

Là aussi, les derniers jours avant les vendanges ont été déterminants. Les vins sont très aromatiques : aux notes fruitées (poire, pêche, abricot) se mêlent de plaisantes notes florales (tilleul, acacia).

En bouche, d'agréables arômes de fruits secs apparaissent, alors que l'équilibre est apporté par une rondeur et une fraîcheur incontestable.

2023 est sans aucun doute un très beau millésime pour les blancs de la Côte Chalonnaise.

Mâconnais

Les vins sont d'une intensité et d'une richesse aromatiques impressionnantes. Aux senteurs fruitées (poire, pêche, coing, peau d'orange confite) s'associent de subtils arômes de fleurs (acacia, tilleul, fleur d'oranger). Leur bouche impressionne par sa rondeur, sa souplesse et sa gourmandise. Le Mâconnais signe, avec 2023, un millésime qui fera date.

Vins rouges

Grand Auxerrois

Ces vins rouges réservent de belles surprises. En général, ils sont aromatiques, marqués par des notes de petits fruits rouges et noirs, de noyau de cerise et quelques senteurs florales. Leur bouche, légèrement dominée par son acidité et ses tanins, exprime fraîcheur et vivacité.

Bien que pouvant déjà s'apprécier, ces vins rouges gagneront à être conservés quelque temps (2 à 3 ans) avant de passer à table.



© BIVB / Michel Joly

Côte de Nuits

2023 compte de belles réussites en Côte de Nuits. Là où la maturité a pu être obtenue dans de bonnes conditions, les vins sont expressifs, avec d'intenses notes fruitées de petits fruits et de baies noires, de pivoine et de tendres épices.

En bouche, ils sont ronds et parfois légèrement acidulés, avec une belle trame tannique et une corpulence affirmée. Leur fin de bouche est plaisante et leur longueur incontestable.

Ces vins, dans l'ensemble de belle qualité, se révéleront pleinement d'ici quelques années (4 à 5 ans).

Côte de Beaune

Tout comme sa voisine, la Côte de Beaune a su faire un millésime qualitatif. Les vins se distinguent par un fruité très élégant : aux arômes de petits fruits rouges bien mûrs s'associent quelques notes de noyau de cerise et de prune.

En bouche, épices et réglisse complètent une gamme aromatique d'une grande richesse. Bien structurés et équilibrés, ils sont dotés d'une belle matière, de tanins veloutés et d'une finale agréable.

Ces vins fort plaisants s'épanouiront pleinement au cours des prochaines années (3 à 5 ans).

Côte Chalonnaise

Les raisins ont dans l'ensemble atteint une excellente maturité. Très expressifs, aux notes fruitées intenses, les vins se caractérisent par leur ampleur, leur matière charnue et leur grande souplesse.

Très gourmands dès leur jeunesse, ils seront vite appréciés sur les meilleures tables.

→ [Lire le communiqué de novembre 2023](#) avec la climatologie et la vidéo

Ce communiqué présente des généralités. Chaque vin est unique car chaque vinificateur est unique.

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 :

