

Millésime 2024 un an après : des vins de Bourgogne rares mais savoureux

Bourgogne, le 16 novembre 2025

Qu'il est agréable de déguster les vins du millésime 2024 ! Savoureux et gourmands, frais et d'une grande pureté, ils s'apprécieront en général dans leur jeunesse, même si certains pourront s'épanouir quelques années en cave pour atteindre leur pleine expression.

Pourtant, 2024 restera dans les mémoires des Français comme une année pluvieuse, très pluvieuse. La Bourgogne n'est pas épargnée et les vigneron·nes ont dû lutter contre des aléas climatiques nombreux (gel, grêle, pluviométrie élevée...) qui ont impactés très tôt le volume de récolte. Heureusement, le temps sec et très ensoleillé d'août a permis aux raisins de bien mûrir.

Conséquences de la météo et du tri sévère pratiqué pour ne garder que les meilleurs raisins, le volume 2024 s'établit bien en deçà de la moyenne¹, à 1,21 million d'hectolitres. Une fois encore, le savoir-faire est venu soutenir la nature pour créer un très beau millésime.

Vins blancs

Chablisien et Grand Auxerrois

Les vins se caractérisent par une belle fraîcheur aromatique. Aux notes d'agrumes et de fruits blancs se mêlent de délicates notes florales (tilleul, aubépine). Leur bouche légèrement acidulée est particulièrement plaisante avec une finale saline et minérale très agréable.

2024 se distingue par un style plus classique, marqué par l'élégance et la fraîcheur. D'une belle gourmandise, ces vins pourront être consommés jeunes ou gardés quelques années avant de les mettre sur table.

Côte de Beaune

Les raisins arrivés à maturité ont produit des vins particulièrement aromatiques, développant d'agréables notes de fruits jaunes, de pamplemousse et d'agrumes. Leur bouche, équilibrée, charnue et juteuse présente généralement un taux d'alcool légèrement inférieur à celui des années précédentes. Grâce à leur finale à la fois minérale et gourmande, les vins du millésime 2024 s'avèrent déjà fort savoureux. Ils pourront également évoluer favorablement au cours des prochaines années.



Côte Chalonnaise

La qualité des vins est remarquable au vu des conditions climatiques. Leur nez, expressif, est marqué par d'intenses notes fruitées (abricot, ananas, pêche...) et de subtiles senteurs florales. La bouche, fraîche, dense et tonique est d'une excellente tenue, avec une finale minérale rafraîchissante.

2024 s'affirme comme un millésime gourmand, avec toutefois un bon potentiel de vieillissement.

¹ La moyenne de production des vins de Bourgogne sur 5 ans (2020-2024) s'établit autour de 1,48 millions d'hl.

Mâconnais

Les vins sont déjà très plaisants, leur richesse et leur complexité aromatique séduisent les dégustateurs les plus avertis. Leur nez est caractérisé par d'intenses notes fruitées (agrumes confits, fruits jaunes, coing, pêche...) accompagnées de délicates senteurs florales. Leur bouche, équilibrée, ample et bien structurée se tend en finale sur une fraîcheur fort appréciable.

2024 peut être, à juste titre, considéré comme un excellent millésime, malgré les difficiles conditions climatiques qu'il a connues.

Vins rouges

Grand Auxerrois

Les vins, aux arômes de petits fruits rouges, de cerise noire et d'épices douces, gardent une grande fraîcheur en bouche. Leur texture et leur trame tannique apportent un croquant bien agréable.

Bien qu'appréciables très jeunes, ils pourront se garder quelques années pour atteindre leur apogée.

Côte de Nuits

Avec 2024, on revient à un certain classicisme, avec de très belles cuvées. Les vins présentent une belle gamme aromatique, dominée par les notes fruitées (petits fruits noirs, cerise, sureau...) soulignées par de délicates senteurs florales (pivoine, violette...) et d'épices douces. Leur bouche, tendre et charnue, s'appuie sur des tanins soyeux de belle qualité.

Leur finale plaisante et gourmande leur permettra d'être appréciés dès leur jeunesse (dans 3 ou 4 ans), Alors que leur structure, leur équilibre et leur tenue en bouche leur garantira une garde un peu plus longue (5 à 7 ans). Ce millésime de belle qualité satisfera les amateurs les plus exigeants.

Côte de Beaune

Tout comme en Côte de Nuits, les vins sont particulièrement aromatiques. Très expressif grâce à un fruité remarquable, leur nez de petits fruits rouges, de fruits à noyau et de tabac blond est d'une finesse remarquable. Bien équilibrée, à la fois tendre et fraîche, leur bouche, d'une bonne corpulence, se structure autour de tanins fins et soyeux. Leur finale agréable, d'une grande netteté, souligne leur caractère gourmand. Ces vins rouges pourront aussi bien se découvrir rapidement que se garder quelques années.



© BIVB / Antoine Martel

Côte Chalonnaise

Les vins, parfaitement équilibrés, sont d'un fruité impressionnant et d'une grande richesse aromatique. Aux notes de mûre, cassis et griotte se mêlent de délicates senteurs florales et épicées. Tonique, bien structurée, la bouche révèle toute la qualité de ce millésime grâce à ses tanins fins et veloutés. 2024, un millésime à ne pas négliger tant les réussites sont nombreuses.

Contact presse : Mathilde Paturaud, Attachée de presse France

Tél. 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 :

