



Millésime 2019 : En Bourgogne, la magie des années en 9

Bourgogne, novembre 2020

2019 est une année à la météorologie fortement contrastée (voir communiqué de novembre 2019). Elle a apporté son lot de stress, avec des moments de tension dans beaucoup d'exploitations, alors que les vendanges se sont passées très sereinement, pour un résultat final fabuleux. Il a fait chaud et sec, mais les vins affichent une fraîcheur qui ravit déjà les amateurs de vins de Bourgogne. La magie des années en 9 a une nouvelle fois opéré !

Seul bémol, le volume d'1,23 million d'hectolitres (hors VCI) est inférieur à la moyenne 10 ans (1,44 million d'hectolitres - 2010-2019).

Vins blancs

■ Chablisien et Grand Auxerrois

2019 s'affirme d'ores et déjà comme un millésime exceptionnel. Les raisins ont atteint une très belle maturité tout en gardant une excellente fraîcheur. Les vins sont parfaitement équilibrés, leur nez développe d'agréables senteurs d'agrumes bien mûrs, accompagnées de subtiles notes florales. Quant à la bouche, elle est ample et généreuse, dotée d'une matière et d'une texture remarquables. La finale laisse apparaître une tension très appréciable.

■ Côte de Beaune

Un millésime extrêmement prometteur. Marqués par une année particulièrement chaude, les vins sont d'une qualité étonnante. Ils présentent une gamme aromatique d'une grande richesse : aux arômes de fruits bien mûrs (abricot, pêche, coing) se mêlent quelques notes d'orange et de citron confit, associées à de délicates senteurs vanillées et florales. Leur bouche, gourmande et d'un équilibre exemplaire, se caractérise par une concentration et une corpulence peu communes. Quant à leur longueur et leur persistance aromatique, elles sont tout simplement impressionnantes.



■ Côte Chalonnaise

Là aussi, la chaleur de l'été a permis aux raisins d'atteindre, dans l'ensemble, un très haut niveau de maturité. Equilibre et harmonie sont les maîtres-mots de ce millésime. D'un point de vue aromatique, la palette proposée est admirable : à côté de notes délicieusement fruitées (pêche, poire, abricot), apparaissent de subtiles notes de tilleul, fleur d'acacia, miel et épices douces.

La bouche est tout à la fois charnue, ronde et fraîche, avec une finale savoureuse et une très belle longueur. D'une exquise gourmandise, les vins peuvent s'apprécier dès leur jeune âge, tout en ayant un bon potentiel de garde.

■ Mâconnais

Si les conditions climatiques de ce millésime (gelées de printemps, été chaud et sec...) ont été un frein à une maturité homogène, elles n'en ont toutefois pas affecté la qualité, sans doute du fait des petits volumes récoltés. Les vins se caractérisent par une grande richesse aromatique et un excellent équilibre. Leur nez est marqué par d'intenses notes de fruits mûrs et de senteurs florales (agrumes, ananas, abricot, poire, chèvrefeuille, tilleul...). Leur bouche charnue et ronde est d'une excellente tenue, soulignée en finale par d'agréables arômes citronnés.

Vins rouges

■ Grand Auxerrois

Avec 2019, le Grand Auxerrois signe là une deuxième année consécutive exceptionnelle. Les raisins ont pu atteindre une maturité optimale et donner des vins d'une très grande qualité. Le nez concentre de magnifiques arômes de fruits rouges et de fruits noirs (cerise, cassis, mûre), accompagnés de notes épicées et réglissées. Quant à la bouche, sa solidité s'appuie sur une matière peu ordinaire et une remarquable structure tannique. Tout en étant agréables dès leur plus jeune âge, les vins ont un vrai potentiel de garde.



■ Côte de Nuits

Les vins rouges impressionnent par leur nez expressif et leur bouche harmonieuse. Leur gamme aromatique est extrêmement riche et variée, d'intenses notes de fruits rouges et de fruits noirs se mêlent à de délicates senteurs florales, le tout enveloppé de nuances subtilement épicées (framboise, griotte, myrtille, cassis, rose, pivoine, violette...). La bouche n'est pas en reste : concentrée et magnifiquement structurée, elle est tout simplement éblouissante. Grâce à ses tanins tendres et bien mûrs, sa finale soyeuse est déjà fort plaisante. Très belle évolution à prévoir sur les prochaines années.

■ Côte de Beaune

Tout comme pour la Côte de Nuits, 2019 est, pour la Côte de Beaune, un millésime qui marque les esprits. Florilège de petits fruits rouges, mais aussi de fruits secs, d'épices et de senteurs florales, leur nez est éblouissant. En bouche, tout est équilibre et harmonie. Leur corpulence, leur chair et leur rondeur, soulignées par des tanins veloutés, les rendent particulièrement gourmands. Bien que déjà fort appréciés, ils pourront aussi vieillir dans d'excellentes conditions.

■ Côte Chalonnaise

Là aussi, 2019 est un millésime hors norme. Les vins sont d'une élégance et d'une puissance peu ordinaires. Leur nez est marqué par de très agréables senteurs florales et fruitées. Aux notes de violette et de fleur de sureau, s'ajoutent celles de mûre, myrtille et cassis. La bouche est à la fois souple et concentrée, dotée d'une magnifique matière avec des arômes de fruits secs (figue, raisin...), d'épices et de réglisse. Finale et longueur sont également à la hauteur des espérances.

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