

14 novembre 2008

Millésime 2008

L'échappée belle des vins de Bourgogne

Comme vous le savez tous, le millésime 2008 a été marqué par une météorologie instable, qui a requis toute notre expérience. Il nous a fallu nous montrer extrêmement vigilants dès le printemps et attendre le moment opportun (et tardif !) pour récolter. Cette année, la vigne a pu profiter du retour de belles conditions à la mi-septembre. A partir du 14, le soleil et le vent du nord ont permis au raisin d'atteindre sa pleine maturité pour les vendanges. Nous n'hésitons pas à qualifier de miraculeux ce retournement de situation tant attendu. Grâce à une attention redoublée dans nos vignes, nous avons pu contenir le développement des maladies. De plus, renonçant, comme l'an passé, à une partie de notre récolte au bénéfice de la qualité, nous avons choisi de pratiquer un tri minutieux. Cette volonté, associée à des rendements modérés, conduit à un volume de récolte inférieur à la moyenne. Aux vues des premières dégustations, les efforts consentis, conjugués aux bons auspices de dame nature, laissent entrevoir un millésime de très belle tenue.

Vins blancs

Les vins blancs de 2008, francs et purs, sont caractérisés par une acidité prononcée, joliment équilibrée par une belle maturité. La complexité des arômes perçus trouve son pendant dans la vivacité et la fraîcheur exprimées en bouche. Ces vins puissants s'inscrivent dans la lignée des grands classiques de la Bourgogne.

Vins rouges

Les vins rouges sont la véritable révélation de ce millésime ! Des couleurs profondes, des arômes fruités, des tanins ronds et soyeux : ces vins concentrés et complexes offrent, d'ores et déjà, beaucoup de plaisir à ceux qui les dégustent. Bien structurés, ils présentent un beau potentiel de garde.

Source BIVB