



Millésime 2016, la belle surprise !!

Les Bourguignons aiment les histoires qui finissent bien. Les vins de Bourgogne du millésime 2016 exhaussent ce souhait, affichant une qualité inespérée au vu d'un démarrage compliqué. Les événements climatiques du printemps ont amputé la récolte, qui sera sans doute parmi les plus petites de ces 20 dernières années. Ils n'ont heureusement pas empêché d'élaborer des vins à la hauteur des attentes des amoureux de la Bourgogne.

Une nuit de glace

La nuit du 26 au 27 avril restera gravée dans la mémoire de tous les Bourguignons. C'est une gelée de printemps historique, de jamais vu dans la mémoire des anciens. Un orage de grêle a touché la Bourgogne du Sud quelques jours plus tôt. Il y aura récurrence le 27 mai ! Dès lors chacun fera de son mieux pour sauver ce qui a été épargné ...

D'un extrême à l'autre.

Après un printemps extrêmement pluvieux et froid, le solstice d'Été inverse les choses ... les températures remontent en flèche et le soleil brille. La vigne reprend des forces. Les parcelles rattrapent le retard.

Après un excès d'eau, certains endroits connaissent la sécheresse heureusement limitée par quelques pluies salvatrices en septembre. Les grains vont grossir et se remplir de jus.

Ces petites pluies d'or seront présentes jusqu'à début octobre ce qui permettra de récolter chaque parcelle au moment idéal. Les vendanges démarrent vers le 20 septembre.

Les raisins récoltés sont superbes ! Autre bonne surprise, la vigne a profité de l'été pour repartir, offrant une végétation foisonnante qui permettra de belles réserves pour cycle 2017.

On observe quand même deux situations distinctes : très peu, voire pas de récolte sur les parcelles gelées ou grêlées et au contraire de beaux rendements sur les secteurs épargnés.

Devant les rebondissements parfois douloureux de 2016, chaque vigneron a laissé une part de lui-même dans ses vins, qui reflètent l'histoire de ce millésime unique.

Les vins Blanc

A la dégustation, ces vins présentent la tension caractéristique des blancs de Bourgogne. Une belle matière se profile, elle devrait pleinement s'exprimer à l'issue des fermentations malolactiques. La palette aromatique, marquée par les fruits et fleurs blancs, devrait également s'enrichir au cours de l'élevage

Les Vins rouge

D'un rouge profond et éclatant, les couleurs surprennent par leur intensité. Séduisantes, elles révèlent ce que le nez, encore un peu timide, ne dévoile pas pour le moment : des vins qui donneront du plaisir. La bouche, fraîche et tendre, confirme cette première impression, soutenue par une belle ampleur. Il faudra cependant attendre quelques mois pour découvrir toute la personnalité de ces vins.

