



Un millésime particulièrement complexe,

La vendange 2024 en Côte de Beaune a été particulièrement complexe, marquée par des défis climatiques importants, **Après un beau millésime 2023 aux volumes importants, ce dernier millésime a été éprouvant tout au long du cycle. Néanmoins, s'il est bien moins généreux que son prédécesseur, ce sera assurément un millésime de qualité. En effet, les aléas climatiques qui ont ponctué toute la saison ont impacté fortement la récolte, mais laissé des grappes aérées. Un tri minutieux et le travail de vinification permettent d'exprimer le potentiel de cette belle matière pour faire des vins savoureux.**

Petits rappels de cette année mémorable :

Le printemps 2024 a été très pluvieux, avec une augmentation de 87 % des précipitations par rapport à la moyenne. Cela a favorisé le développement du mildiou, un champignon parasite qui a fortement affecté les rendements. Un autre parasite l'Oidium, s'est lui aussi joint à cette campagne.

Nous n'avons perdu que 10% de la récolte grâce à un premier traitement préventif dès la 3^{ème} feuille et un suivi méticuleux cadencé par les pluies.

Malgré ces difficultés, les raisins récoltés prés

entent une belle maturité aromatique. Cette année souligne encore l'impact des pratiques culturales et des aléas climatiques sur la viticulture en Bourgogne.

Les vinifications ont redonné le sourire au vignoble. Le résultat récompense ainsi l'engagement sans relâche des vignerons tout au long de la saison. Les conditions de vinification ont été bonnes, les fermentations s'enclenchant facilement et rapidement. L'équilibre sera au rendez-vous. Un plaisir en devenir.

Les Vins blancs sont équilibrés et ciselés.

Ayant profité des rayons du soleil jusqu'à mi-septembre, ils offrent de beaux équilibres, avec des notes de fruits frais et d'agrumes. Ils se distinguent par leur fraîcheur et leur pureté, deux qualités essentielles des vins blancs de Bourgogne. Quant aux vins rouges, ils sont dans une aromatique gourmande de petits fruits rouges, framboise, cassis et

groseille. Une séduisante robe rouge grenat accompagnée par des tanins fins et délicats, confèrent aux vins une structure toute en finesse et en élégance.