



Spéciale Millésime 2010 : Bourgogne : des vins concentrés qui feront parler d'eux.

Le millésime 2010 a agréablement surpris en Bourgogne, où les faibles rendements ont favorisé la concentration des raisins. La qualité est au rendez-vous chez tous les vignerons qui ont su trier avec soin la vendange.

Tous le monde a encore en mémoire 2009, millésime célébré avant d'être né. Pour 2010, arrivé sans faire de bruit, c'est l'inverse : rien n'était gagné d'avance. La chaleur estivale a fait défaut mais l'ensoleillement de septembre a assuré la maturité. La floraison avait été difficile, entraînant coulure et millerandages. Eh bien c'est un mal pour un bien : peu abondants, les raisins se sont concentrés, donnant des peaux épaisses et peu de jus. A la veille des vendanges l'état sanitaire des raisins n'était pas parfait, il a fallu trier. Mais à l'arrivée, c'est une très belle surprise. Les vins sont moins chauds qu'en 2009, homogènes, avec de grandes réussites du côté des rouges et des blancs, plus frais que leurs aînés.

Volnay et Pommard sont à l'honneur tout comme Nuits St Georges et, plus au Nord, Marsannay. Frédéric Engerer, en charge du Château Latour à Pauillac et du domaine d'Eugénie à Vosne-Romanée nous confie : « En Bourgogne, contrairement à Bordeaux, le millésime se joue dans les tout derniers jours ».

En fait, le terme « vin septentrional » prend tout son sens en 2010, marqué par une belle fraîcheur et de l'acidité. La concentration est là, apportée par une faible récolte, préservant des tanins onctueux.

Quant au Beaujolais, il offre des cuvées équilibrées et classiques. Certes, les volumes sont faibles mais la qualité est bien au rendez-vous. Profitez-en !

Grands Crus de Bourgogne :

17/20

Domaine Edmond Cornu : Corton Bressandes

Rouge. Bien mûr et juteux, sa matière concentrée demande à se fondre, mais le terroir est là : ce corton est armé pour faire un joli flacon.

La côte de Beaune :

Grande Réussite :

Aloxe-Corton

Domaine Edmond Cornu : 1^{er} cru Les Valozières

Rouge : Ce séduisant 1^{er} cru dévoile un fruit discret au nez. La bouche se montre à la fois charnue et étoffée. Elle est dotée d'une belle matière concentrée et de tanins qui demandent encore à être enrobés.

Réussite :

Aloxe-Corton

Domaine Edmond Cornu : Vieilles Vignes

Rouge : La bouche, pas trop extraite, est pleine de promesses. La finale de cet aloxe est plus efficace est plus décalée mais c'est bien normal à ce stade.

Réussite :

Chorey Les Beaune :

Domaine Edmond Cornu : Les Bons Ores

Rouge : Un fruit éclatant paré d'une teinte superbe. Ce chorey de plaisir, au toucher de bouche velouté et rond séduira grâce à une belle sève sur la fin de bouche.

Grande Réussite :

Ladoix

Domaine Edmond Cornu : 1^{er} cru Bois Rousot

Rouge : Vin profond, au fruit parfaitement défini, qui conserve finesse et velouté. Plus charnu que le village sans être plus rustique.

Réussite :

Ladoix

Domaine Edmond Cornu : Les Carrières

Rouge. Un vin juteux et agréable, qui affiche rondeur et souplesse. L'ensemble est gouleyant.