



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 !

La côte de Beaune :

Réussite :

Savigny

Domaine JB Lebreuil : Dessus des Gollardes

Blanc. Très bon compromis entre maturité et fraîcheur.

Réussite :

Savigny

Domaine JB Lebreuil : 1^{er} cru Les Serpentières

Rouge. Vin souple, assis sur une texture modérée mais éclatante.