



## Millésime 2017, qualité et quantité de retour ... Enfin !

Après plusieurs années de récoltes impactées par les aléas climatiques, 2017 nous offre une récolte dont les volumes permettront de satisfaire la demande.

La vigne ayant reconstitué ses réserves pendant l'hiver, elle profite pleinement d'un printemps précoce et très estival, le gel est évité de justesse dans certaines appellations. L'avance sera conservée jusqu'au Vendanges. Tour va très vite, les petites pluies orageuses font le bonheur de la vigne et tout s'enchaîne. La fleur se passe dans des conditions optimales, les fruits suivent. La précocité du millésime se confirme.

Certains commenceront les vendanges dès fin Août pour se poursuivre jusqu'à mi-septembre. Les raisins sont superbes et la vendange saine. L'enthousiasme général est au rendez-vous sauf dans certaines communes où malheureusement le gel de printemps n'a pas permis le « plein ».

Les vinifications se déroulent sans encombre. La sérénité prédomine, avec ce millésime pour lequel la Bourgogne renoue avec ses grands classiques qualitatifs et quantitatifs.

### Les vins blancs

Du nord au sud de la Bourgogne, l'avis est unanime : 2017 révèle l'une des plus élégantes expressions du Chardonnay, avec des vins parfaitement équilibrés et très aromatiques au nez. La fraîcheur se ressent par des notes d'agrumes et de fruits blancs. A l'aération, des notes de pêche ou d'abricot se dévoilent. En bouche, la minéralité et la tension viennent équilibrer cette riche palette fruitée. Un superbe millésime.

### Les Vins rouges

Des couleurs intenses et éclatantes, rouge rubis ou grenat. Dès le premier regard, ces vins donnent envie de les goûter !

Les notes de petits fruits frais rouges ou noirs de ces vins, très expressifs, invitent également à la gourmandise. La justesse des équilibres en bouche, associée à des tanins soyeux, crée un ensemble très harmonieux, subtil et sans opulence.

