

Les millésimes de Bourgogne 1846-2009 :

Le tableau d'un spécialiste du vin

Edwin Vos, spécialiste du vin chez Christie's, partage ses notes personnelles, ainsi que celles provenant des archives, avant la vente aux enchères de septembre 2016 à Hong Kong de Bourgognes historiques des réserves de Bouchard Père & Fils - comprenant des millésimes de presque toutes les décennies depuis 1846.

1846

★★★★★ Exceptionnel

Une année sans précédent sur le plan de la qualité. Le vin est presque trop fort pour être bu. Les anciens nous ont dit que c'était comparable à 1811, 1822 et 1825. Un bon rendement et un bon prix ; les vigneron s'enrichissent" - extrait du livre classique Les Grands Vins de Bourgogne de Danguy et Aubertin, publié en 1892.

Millésime pré-phyloxérique. Début des vendanges le 15 septembre. L'un des meilleurs millésimes du 19ème siècle ; excellente floraison et raisins de grande maturité et de hauts niveaux de sucre avec une fine acidité.

1858

★★★★★ Exceptionnel

Millésime pré-phyloxérique. Un peu de gelée et un peu de grêle le 22 juillet ont réduit la quantité. Les vendanges ont commencé le 19 septembre sous un ciel clair. 1858 est un excellent millésime, le meilleur après 1846.

La Romanée-Conti 1858 expédiée par Maret & Belair, embouteillée par John Harvey en 1863, atteint le prix record de 220 shillings chez Christie's en 1880.

1864

★★★ Bon pour les rouges
★★★★★ Exceptionnel pour les blancs

Millésime pré-phyloxérique. Un peu de gelée, heureusement sans grêle au printemps. Saison de croissance très sèche avec de légères averses aux bons moments juste avant le début des vendanges le 29 septembre, ce qui a donné un millésime de bonne qualité en quantité abondante.

Beaune 1864 embouteillé en 1868 se vend à 20 shillings la douzaine chez Christie's en 1870.

1865

★★★★★ Très bon pour les rouges
★★★★★ Exceptionnel pour les blancs

Millésime pré-phyloxérique. Quelques gelées au printemps suivies d'un été sec ont réduit le rendement en 1865. Des vins d'excellente qualité et structure, avec une finale longue et intense. Les meilleurs vins ont conservé leur couleur rouge vif et offrent une expérience de dégustation remarquable, et surtout du plaisir. Ressemblant aux années 1846.

Le Bourgogne Thorins 1865 se vend 57 shillings chez Christie's en 1874.

1870

★★★★★ Très bon pour les rouges

La bataille de Nuits-St-Georges, début de la guerre franco-prussienne. Millésime pré-phyloxérique. Bien qu'il y ait eu quelques gelées au printemps, la cause réelle de la quantité réduite de la récolte a été la sécheresse extrême et prolongée. Une petite récolte de très bonne qualité qui a commencé le 26 septembre - la meilleure depuis 1865.



1881

★★ Moyennement bon

Millésime pré-phyloxérique. Les vendanges ont commencé le 28 septembre pendant deux jours, puis se sont arrêtées pendant deux semaines pour recommencer le 14 octobre. Petite récolte de vins de bonne qualité après une saison de croissance difficile. Rarement vu de nos jours.

1885

★★★★ Très bon

Millésime pré-phyloxérique. Les vendanges ont commencé sous la pluie le 26 septembre, le temps s'étant considérablement dégradé, les vendanges ont dû être interrompues le 29 septembre. A partir du 2 octobre, un beau temps ensoleillé est arrivé et les vendanges se sont terminées dans des conditions parfaites, sauvant ainsi le millésime. Les fortes pluies ont transformé un grand millésime en un très bon millésime.

1889

★★★ Good

Millésime pré-phyloxérique. Dernier millésime sur porte-greffe français. Après un temps frais et humide début septembre 1889, les Bourguignons ont dû attendre la dernière semaine de septembre pour que le soleil revienne. Les vendanges ont finalement commencé le 1er octobre.

1890

★★ Moyennement bon

Le préfet de Beaune donne l'autorisation de greffer sur des porte-greffes américains pour contrer les ravages causés par le phylloxéra, initiant ainsi la plus grande replantation de vignobles de l'histoire. Bouchard Père & Fils a récolté ses vignes de Montrachet le 8 octobre.

1892

★★ Moyennement bon

La grêle du 30 juillet, suivie du temps chaud du mois d'août qui a séché les raisins endommagés, a entraîné une petite récolte. Dans les vignobles Bouchard, un nettoyage sévère a été nécessaire pendant au moins 15 jours pour éliminer tous les fruits gravement atteints. Le début des vendanges a eu lieu le 26 septembre.

L'âge d'or de la Bourgogne

1912

★★ Moyennement bon

Romanée Saint Vivant, Bouchard Père & Fils 1912. 3 bouteilles par lot. Estimation : 4 500-7 500 HK\$. Ce lot est proposé dans Fine and Rare Wines Featuring Historic Vintages Direct from the Cellars of Bouchard Père & Fils and an Esteemed Connoisseur's Private Collection Part IV le 3 septembre 2016 chez Christie's à Hong Kong.

Un hiver extrêmement froid avec une température descendant jusqu'à -20°C a été suivi d'un printemps doux, avec quelques gelées matinales dans certaines parties des vignobles entraînant une floraison inégale. L'été a été assez frais. Les vendanges ont commencé au cours de la première semaine d'octobre. Petites récoltes de raisins à peaux fines et structure légère avec une acidité élevée. La plupart des vins ont été bus dans leur primeur, les bouteilles restantes sont donc extrêmement rares.



1915

★★★★★ Exceptionnel

Mixte beaune 1915, 1918 & 1919

Mélange de Beaune 1915, 1918 et 1919. Au-dessus de 8 bouteilles par lot. Estimation : HK\$9,000-17,000. Ce lot est proposé dans Fine and Rare Wines Featuring Historic Vintages Direct from the Cellars of Bouchard Père & Fils and an Esteemed Connoisseur's Private Collection Part IV le 3 septembre 2016 chez Christie's à Hong Kong.

Millésime de guerre rarement vu et d'excellente qualité.

Une saison de croissance classique avec un printemps doux, une nouaison un peu inégale entraînant une plus petite quantité de raisins. L'été a été chaud mais sans excès, et a conduit à un mois de septembre chaud et sec. Les vendanges à la mi-octobre ont été effectuées par les femmes et les hommes âgés, car la plupart des jeunes hommes servaient dans les forces armées. Structure remarquable, tanins soyeux et bouquet fin. Grand millésime classique, vins parfaits.

1918

★★★★ Good

Fin de la Première Guerre mondiale avec la signature de l'Armistice le 11 novembre.

Le beau temps du printemps a permis une floraison homogène. L'été s'est déroulé avec de bonnes températures chaudes sans excès. Le mois de septembre étant assez frais, les vendanges ont été retardées à début octobre afin d'attendre la pleine maturité. On en voit rarement de nos jours.

1919

★★★★★★ Exceptionnel pour les rouges

★★★★ Très bon pour les blancs

Un millésime exceptionnel - les meilleurs sont encore bons.

Le temps irrégulier du printemps a réduit la récolte finale et le mois de septembre relativement frais mais ensoleillé a fait le reste pour en faire un excellent millésime de vins fins aux tanins soyeux et à la bonne viscosité. Des vins de longue garde, bien équilibrés, qui donnent encore du plaisir même après presque 100 ans.



1921 ★★★ Good

Petite récolte. Des vins riches, pleins et séduisants.

Après un début de printemps frais et irrégulier, provoquant une floraison inégale, le gel de début mai a encore fait baisser le volume potentiel. Les orages et les pluies du début de l'été ont cessé pour laisser place à une canicule.

Les vendanges ont commencé assez tôt, le 20 septembre.

1923 ★★★★★ Très bon

En novembre 1923 a eu lieu la première Paulée de Meursault.

Un printemps frais et humide a été suivi d'un été sec avec de légères pluies au bon moment jusqu'aux vendanges, ce qui a permis d'obtenir une petite quantité de raisins mûrs de grande qualité.

Des vins raffinés, profonds et distingués.

1924 ★★★ Good

Des vins souples, aux saveurs intenses, aux parfums profonds et au style élégant.

Un printemps humide et frais qui s'est poursuivi en été ; heureusement, septembre a été sec et a sauvé le millésime.

Bouchard Père & Fils en particulier a produit beaucoup de bons vins qui montrent encore une vigueur et un équilibre remarquables.

1926 ★★★★★ Très bon

Très bonne année. Des vins riches et séduisants.

Une vague de froid à la fin du mois de mai a provoqué une floraison et une nouaison inégales. Un été long et chaud avec quelques problèmes de sécheresse ici et là. Les raisins à pleine maturité ont produit des niveaux élevés de sucre et d'extrait, ce qui a donné des vins puissants et riches qui étaient initialement assez austères et ont eu besoin de temps pour s'adoucir.

Similaire aux 1919. L'acidité a permis aux vins de 1926 de survivre, et les meilleurs vins de garde sont encore en pleine forme.

1928 ★★★★★ Exceptionnel pour les blancs

★★★★★ Très bon pour les blancs

Fin et parfumé. Quelques grands vins, de grande longévité et toujours excellents.

Le printemps a bien commencé et les espoirs étaient grands jusqu'à ce que le gel de mai à Chablis et, plus tard, une forte grêle dans la Côte de Nuits réduisent sévèrement la taille de la récolte. L'été qui a suivi a été chaud. Les vendanges ont commencé début octobre. Les meilleurs terroirs de la Côte de Beaune, en particulier, ont produit de grands vins. Comme à Bordeaux, les bourgognes de 1928 sont plus robustes que ceux de 1929.

1929 ★★★★★ Exceptionnel pour les rouges

★★★★★ Très bon pour les blancs

Excellent millésime issu d'une saison de croissance ensoleillée. L'été très chaud avec des pluies légères en septembre a donné un millésime avec la combinaison rare de quantité suffisante et de haute qualité. Les vendanges ont commencé tôt, le 19 septembre. Beaucoup de fruit et d'élégance ; doux, riche et souple. Le plus élégant de ces deux grands millésimes jumeaux.

1933 ★★★★★ Très bon

Les années d'avant-guerre

Millésime charmant, élégant, meilleur qu'à Bordeaux.

Récolte extrêmement faible en raison d'une floraison inégale et d'un été très sec. Très bons vins de finesse, bien structurés, aux tanins soyeux.

1934 ★★★★★ Très bon

Des vins classiques et riches. Les meilleurs sont encore bons.

Saison de croissance idéale, avec un printemps chaud sans problème majeur, suivi d'un été long et chaud, avec quelques épisodes pluvieux au bon moment. Une récolte abondante de très bonne qualité qui, si elle avait été élaborée avec nos connaissances actuelles en matière d'éclaircissage et de fermentation à température contrôlée, aurait été excellente. En pleine crise économique, la célèbre confrérie bacchique La Confrérie des Chevaliers du Tastevin est créée pour partager et promouvoir les vins bourguignons.

1937

★★★★★ Exceptionnel pour le rouge
★★★★★ Très bon pour le blanc

Ferme et plein de saveur. Meilleur qu'à Bordeaux. D'abord sous-estimé, aujourd'hui considéré comme l'un des grands millésimes de cette période. Une petite récolte, environ la moitié de la taille des 34. Un beau printemps a permis des conditions de floraison parfaites.

L'été a été chaud et sec, avec quelques vignes stressées par la sécheresse. Les vendanges ont commencé le 27 septembre sous un ciel clair et ensoleillé. Les raisins épineux ont donné des vins puissants, avec une structure tannique et des couleurs profondes. Des vins qui ont été construits pour durer et qui, s'ils sont bien vieillis dans des caves fraîches, sont encore excellents.

1938

★★ Moyennement bon

Vins assez riches. Millésime plus difficile. Une acidité et des tannins élevés ont permis aux vins de rester vivants. Un printemps variable, un été humide et un début de septembre irrégulier, avec un ciel clair et ensoleillé à la fin du mois et en octobre. et une bonne partie du mois d'octobre. Au début, les vins étaient très réservés, ne montrant que leur colonne vertébrale tannique. Avec le temps, ils se sont équilibrés et les meilleurs terroirs ont réservé de belles surprises. Mis en bouteille après le début de la guerre.

1939

★★ Moyennement bon

Les temps sont durs en Bourgogne. La vente aux enchères des Hospices de Beaune n'a pas eu lieu en raison du déclenchement de la guerre. Vendanges tardives de faible quantité et conditions de récolte difficiles avec une pénurie de main d'œuvre.

Les meilleurs terroirs à vins blancs de Corton-Charlemagne et Montrachet des producteurs ayant des moyens ont très bien marché. Très peu vus car la plupart sont restés dans les caves des domaines ou ont été consommés localement en raison des difficultés d'expédition.

Les millésimes d'après-guerre

1945

★★★★★ Exceptionnel pour les rouges
★★★★★ Très bon pour les blancs

Musigny, Bouchard Père & Fils 1945. 3 bouteilles par lot . Estimation : HK\$12,000-18,000. Ce lot est proposé dans Fine and Rare Vins comprenant des millésimes historiques provenant directement des caves de Bouchard Père & Fils et de la collection privée d'un connaisseur estimé. Partie IV le 3 septembre 2016 chez Christie's à Hong Kong.

Classique, plein et ferme. Une petite récolte d'excellents vins. Un aussi grand millésime qu'à Bordeaux.

Beau temps printanier hormis quelques gelées précoces qui ont réduit la taille de la récolte. La floraison a commencé tôt et s'est fin mai - un record qui reste unique à ce jour. A la fin du mois de juin, un cyclone a ravagé une partie de la Côte de Beaune. La Côte de Beaune et a encore réduit la récolte. L'été a été chaud et sec avec des pluies intermédiaires aux bons moments opportuns. Les vendanges ont commencé au début du mois d'octobre ; malgré la petite récolte, l'excellente qualité a fait sourire les vignerons., 'autant plus que la guerre était enfin terminée. Très populaire, excellent millésime - des vins légendaires devenus très rares en raison de la faible récolte et de la soif d'après-guerre.



1947

★★★★★ Exceptionnel

Millésime d'été indien, avec un automne chaud qui a permis des vendanges précoces. Les raisins étaient très chauds à leur arrivée dans les caves. dans les caves et ont dû être refroidis. Un millésime délicat qui a exigé beaucoup des vigneron pour éviter les fermentations bloquées et une acidité volatile élevée.

Ici et là, l'absence de contrôle de la température du moût en fermentation a fait de ce millésime un défi supplémentaire. de fermentation a fait de ce millésime un défi supplémentaire pour la vinification. Les vins les plus réussis sont de véritables légendes qui ont une longue vie devant elles. devant eux.

1949

★★★★★ Exceptionnel pour les rouges

★★★★★ Très bon pour les blancs

Une année magnifique - les meilleurs vins sont encore bons après plus de 60 ans.

Un printemps irrégulier et frais a entraîné une floraison tardive. Les conditions estivales sèches et chaudes ont fait mûrir les raisins jusqu'à un excellent état, ce qui a permis une belle récolte à la fin du mois de septembre. Des vins riches, élégants, de classe et d'équilibre.



1950

★ Moyenne pour le rouge

★★★★ Bon pour le blanc

Année de création du concours de dégustation de vins Le Tastevinage.

Millésime abondant et de qualité variable. La grêle et un été humide ont infligé de la pourriture, entraînant une récolte réduite. Si le mois de septembre est chaud au départ, la pluie des vendanges fait gonfler les raisins et dilue les moûts. Seuls les meilleurs terroirs et les vigneron les plus soucieux de qualité ont fait de bons vins.

1952

★★★★ Très bien

Fermes, bien constitués ; plus séduisants qu'à Bordeaux.

La terrible saison de croissance de l'année précédente a affecté les vignes, qui n'ont produit qu'une petite récolte. Juin a été sec, et après quelques pluies, le temps chaud est arrivé en juillet et août. Septembre a été assez frais, avec des pluies qui ont réduit la qualité d'un millésime potentiellement exceptionnel. Des vins structurés dans les deux couleurs ; ceux des meilleurs terroirs offrent encore du plaisir et se conserveront.

Quelques grands vins blancs de Corton Charlemagne et Montrachet ont gardé leur vigueur et leur force.

1953

★★★★ Très bien

Des vins élégants et pleins de saveurs.

Quelques gelées fin avril ont rendu la floraison irrégulière ; les pluies abondantes et les orages de juin ont causé des dégâts dans les vignobles. Après un début d'été froid et humide, les mois d'août et septembre ont été chauds et secs, faisant du millésime une réussite. Des vins plus séduisants que ceux du millésime précédent, qui ont été populaires en leur temps et sont donc peu vus.

1955

★★★★ Bon pour le rouge

★★★★ Très bon pour le blanc

Elégant, tout en finesse et en vinosité.

Un mois de juin froid et une floraison tardive ont été suivis d'un été chaud classique sans problème jusqu'à l'arrivée de la grêle la veille des vendanges. Beaune et la colline de Corton ont été particulièrement touchées. Les vigneron soucieux de la qualité ont dû procéder à une forte sélection de nettoyage dans ces vignobles, réduisant ainsi la quantité. Des vins avec beaucoup de corps et de puissance. Certains Corton-Charlemagne bien équilibrés ont été élaborés et conservent leur force.

1956

Mauvais

Millésime difficile, petite production. Des vins minces.

1956 est entré dans l'histoire comme l'année la plus froide depuis 1709. Après trois semaines de gel en février où la température est descendue jusqu'à -30°C, provoquant des dégâts dans les vignes, le printemps a été humide et froid, entraînant une floraison lente et longue qui s'est terminée très tard à la mi-juillet. L'été a continué sur cette lancée, étant principalement humide et froid. Un mois de septembre chaud n'a pas pu sauver ce millésime. Les vendanges ont commencé le 15 octobre. En raison du mauvais état des vins, la vente aux enchères annuelle des Hospices de Beaune n'a pas eu lieu.

1957

★★★ Bon

Vins fermes et intensément parfumés, acidité moins marquée qu'à Bordeaux.

Les basses températures du printemps ont entraîné une floraison tardive. Après un début d'été chaud, août et septembre ont été frais et pluvieux. Les vins qui en ont résulté étaient serrés avec une acidité prononcée, qui a eu besoin de temps pour s'adoucir. C'est cette colonne vertébrale acide qui les a maintenus en vie jusqu'à aujourd'hui - maintenant qu'ils ont atteint leur pleine maturité, le fruit se montre mieux.

1958

★★ Modérément bon

Abondant mais variable.

Une saison très humide a donné des vins légers, sans grand intérêt pour l'époque. La plupart ont été bus. Comme toujours, les vins des meilleurs terroirs ont tiré le meilleur parti de ce millésime difficile, et certains grands crus blancs se montrent encore bien.

1959

★★★★★ Remarquable pour le rouge
★★★★ Bon pour le blanc

Une récolte record de vins magnifiques, légendaires et encore très bons. Pleins mais à la texture souple.

Après un certain nombre de millésimes difficiles et de petites récoltes, un grand millésime est enfin arrivé avec la combinaison rare d'une quantité suffisante et d'une grande qualité.

Une floraison printanière idéale a été suivie d'un temps chaud et sec en juillet et août. Des averses ont rafraîchi les vignes et le 14 septembre, les vendanges ont commencé sous un ciel clair.

De grands vins charmants, aux fruits riches et mûrs, équilibrant les tannins structurés. Ils ont encore une longue vie devant eux.



1961

★★★★★ Très bon

Pas tout à fait au même niveau que les vins élaborés à Bordeaux, mais tout de même un millésime remarquablement bon. Après un début de printemps assez chaud, une période plus fraîche a provoqué une floraison et une nouaison inégales. L'été sec et chaud qui a suivi a donné des raisins de petite taille et de grande qualité. Des vins initialement assez serrés qui ont eu besoin de temps pour s'assouplir ; les meilleurs vins se montrent encore très bien.

1962

★★★★★ Remarquable

Des vins souples et attrayants qui sont sans doute supérieurs aux 1961.

Après un début de printemps frais et humide, un temps plus chaud est arrivé au début du mois de mai. Malgré une vague de froid et quelques orages localisés, l'été s'est déroulé sans trop d'excès. Mis à part un gros orage en début de mois, le mois de septembre a été assez régulier. Les vendanges ont débuté le 6 octobre.

L'élégance et la séduction des 62 les faisaient apparaître comme des vins de moyen terme. Cependant, le temps a révélé que derrière le fruit sexy se cachait beaucoup de structure. Bien que rares de nos jours, les meilleurs 62 restent des vins à rechercher.

1963

★ Moyenne pour les rouges

★★ Moyennement bon pour les blancs

Des vins légers à l'acidité prononcée ; les blancs surtout ont remarquablement bien vieilli.

Un printemps chaud a permis une floraison régulière qui s'est terminée début juillet, mais un été humide et froid a diminué tous les espoirs d'un très bon millésime. Si le début du mois de septembre a été sec, le reste du mois a été instable et brumeux. La récolte des rouges a dû être très sélective car beaucoup de raisins étaient atteints de pourriture. Les domaines soucieux de la qualité qui ont taillé sévèrement et attendu l'arrivée du beau temps ont produit de bons vins - les terroirs de Grand et Premier Cru de Meursault, Corton-Charlemagne et Montrachet sont ceux où l'on trouve les plus beaux exemples. L'acidité élevée a gardé ces vins vivants et ils montrent actuellement leur potentiel.

1964

★★★★★ Très bon pour le rouge

★★★★★ Bon pour le blanc

Des vins pleins, presque opulents. Plus régulier et fiable qu'à Bordeaux. Bien équilibrés.

L'hiver très froid a été suivi d'un printemps chaud et d'un été chaud et sec. Après les orages de la mi-septembre, le beau temps est revenu et est resté jusqu'aux vendanges, qui ont commencé à la fin du mois et se sont poursuivies en octobre.



1966

★★★★★ Très bon pour le rouge

★★★★★ Exceptionnel pour le blanc



Mélange de Beaune des années 1960. Au-dessus de 3 magnums et 24 bouteilles par lot. Estimation : 16 000-22 000 HK\$. Ce lot est proposé dans Fine and Rare Wines Featuring Historic Vintages Direct from the Cellars of Bouchard Père & Fils and an Esteemed Connoisseur's Private Collection Part IV le 3 septembre 2016 chez Christie's à Hong Kong.

Une récolte abondante et de grande qualité. Des vins d'un style élégant, subtils et bien équilibrés.

Des conditions très inégales ont dominé la saison de croissance jusqu'à ce que des cieux ensoleillés arrivent en septembre, faisant mûrir les raisins à pleine maturité.

1967

★★ Modérément bon pour le rouge

★★★★ Très bon pour le blanc

Des vins délicatement parfumés, légers et agréables au possible. Sous-estimé à l'époque et donc moins connu.

De fortes gelées début mai ont réduit la taille de la récolte, mais les conditions ont été bonnes pour le reste de la saison. Les grands espoirs d'un excellent millésime ont été anéantis par une période de 10 jours de pluie en septembre qui a provoqué une pourriture généralisée. Bien que le beau temps soit revenu, le mal était fait.

Les blancs ont mieux résisté que les rouges ; seuls les meilleurs terroirs méritent encore l'attention.

1969

★★★★★ Exceptionnel pour les rouges

★★★★ Très bon pour les blancs

Millésime classique de vins bien constitués.

Un printemps froid et pluvieux a été suivi d'un été chaud et sec avec quelques problèmes de sécheresse ici et là. La maturation des raisins a été ralentie par un temps humide et froid jusqu'à la mi-septembre, mais un temps beau et sec jusqu'aux vendanges a permis une maturation optimale.

Les rouges de 1969 n'ont jamais été charmants et toujours un peu réservés derrière leurs tannins. Maintenant à pleine maturité, c'est un millésime à surveiller, surtout les bouteilles provenant de caves fraîches - comme toujours, les conditions de stockage sont la clé de l'évolution et de la survie des vieux vins.

Les années 70

1971

★★★★ Bon pour le rouge

★★★★ Très bon pour le blanc

Petite récolte de vins fermement structurés et de bonne qualité.

Le froid, la grêle et la pluie du printemps ont provoqué une floraison tardive et inégale. Dans la Côte de Beaune, une attaque localisée de grêle a réduit la récolte à la moitié de sa taille normale. Le mois de septembre, très chaud et sec, a fait le millésime. A leur sortie, les 1971 étaient serrés et réservés, ne montrant pas beaucoup de charme. Après une dizaine d'années, les tannins se sont adoucis et ils ont commencé à s'ouvrir et à révéler des arômes fins - ce sont des blancs riches et intenses avec des notes de caramel dues aux fruits ultra-mûrs, et des rouges de grande classe.

1972

★★★★ Très bon pour le rouge

★★★★ Bon pour le blanc

Grosse récolte de très bons vins. Bonne couleur profonde. Acidité élevée.

La saison a bien commencé avec une floraison régulière et rapide. L'été qui a suivi a été plutôt frais et sec. Heureusement, le mois de septembre a été très chaud, avec quelques averses utiles, ce qui a donné une énorme récolte de bons vins. La plupart ont eu une acidité élevée, ce qui les a préservés au fil du temps. Bien que rarement vus aux enchères, les 1972 restants issus des meilleurs terroirs continuent de donner beaucoup de plaisir et méritent qu'on s'y attarde.

1973

Mauvais pour le rouge

★★★★ Très bon pour le blanc

Des vins rouges plus légers et d'un style élégant. Les blancs ont une grande réputation et continuent à se montrer bien.

Le début précoce et favorable de la saison végétative a suscité des espoirs. Jusqu'à la mi-juillet, l'été a été chaud et sec, puis les pluies sont arrivées et se sont poursuivies jusqu'à la mi-septembre, ce qui a donné une énorme récolte de rouges légers et élégants. Les blancs se sont bien mieux comportés : les grands crus de Corton-Charlemagne et du sud de la Côte de Beaune ont donné de très bons vins.

Un millésime de vigneron - ceux qui ont taillé strictement et ont été très sélectifs ont fait les meilleurs vins.

1975

Pauvre

Un millésime difficile. Dans une année difficile, le terroir parle plus fort que le millésime" - Aubert de Villaine, Domaine de la Romanée-Conti.

Les grands espoirs d'un très bon millésime ont été brisés par une période de 25 jours de pluie en septembre qui a provoqué une pourriture généralisée. Ceux qui ont fait des sélections extrêmement sévères ont fait quelques bons vins. Une année difficile.

1976

★★★★ Bon pour le rouge

★★★★ Très bon pour le blanc

Une des vendanges les plus précoces de l'histoire. Une petite récolte issue d'une année caniculaire avec une sécheresse exceptionnelle a produit des moûts très concentrés avec des niveaux de tannins élevés. Des vins durs dès le départ ; certains raisins n'ont jamais atteint la maturité phénolique, étant récoltés sur leur taux de sucre. De bons vins ont été élaborés par des vignerons consciencieux - comme toujours, ce sont les meilleurs domaines qu'il faut rechercher.

1978

★★★★★ Exceptionnel pour le rouge

★★★★★ Très bon pour le blanc



En 1961, Bordeaux a eu le dernier mot ; en 1978, la Bourgogne a régné en maître. Un mois de juin humide a entraîné une floraison inégale. Moins de soleil pendant l'été que d'habitude, mais ensuite un exceptionnel été indien tardif - fin août et septembre ont fait de ce millésime une légende. Des vins harmonieux, soyeux et structurés avec une grande longueur. L'un des meilleurs millésimes du siècle.

1979

★★★★★ Bon pour le rouge

★★★★★ Très bon pour le blanc

Le printemps a commencé plutôt froid, mais en mai un temps plus chaud est arrivé pour faire démarrer la floraison. Des conditions estivales normales et chaudes ont suivi, à l'exception d'un violent orage local en juin qui a minimisé la taille de la récolte à Vosne-Romanée et Chambolle-Musigny. Les vendanges ont débuté à la fin du mois de septembre. Les vins fins et élégants étaient juste un peu plus souples que les 78 ; la Côte de Beaune s'en est particulièrement bien sorti.

Les années 80

1982

★★★ Modérément bon pour le rouge

★★★★★ Bon en blanc

Le beau temps du printemps a permis une nouaison rapide, suivie d'un été exemplaire et d'un début d'automne chaud. Cependant, il y a eu peu de vendanges en vert à cette époque, de sorte que la récolte qui en a résulté était énorme. Le pinot noir est très sensible à une production élevée et, malgré les conditions de croissance idéales, cela a affecté le caractère du millésime. Les vins rouges étaient légers et offraient un plaisir de consommation immédiat dans leur primeur ; les blancs ont fait beaucoup mieux car le Chardonnay est moins sensible aux hauts niveaux de récolte. Les meilleurs climats peuvent encore réserver des surprises.

1983

★★★★★ Bon pour les rouges

★★★★★ Très bon pour le blanc



Un millésime difficile : des vins rouges durs et tanniques et des blancs riches et intenses.

Le temps chaud n'est apparu qu'à la fin du mois de mai pour donner le coup d'envoi de la floraison, même s'il était encore relativement frais. L'été a bien commencé jusqu'à la deuxième semaine d'août, où la pluie est arrivée. Cette période humide s'est poursuivie en septembre, causant des problèmes de pourriture. Le retour d'un temps chaud et ensoleillé à la mi-septembre a permis de concentrer davantage les raisins, mais a également été assez favorable à la pourriture noble. Les vendanges ont commencé le 22 septembre dans la Côte de Beaune. Il est remarquable qu'une partie des raisins blancs de Meursault ait été affectée par le botrytis et ait donné un vin de Vendange Tardive. Les rouges étaient assez tanniques et durs lorsqu'ils étaient jeunes ; certains sont restés dans cet état, tandis que d'autres se sont arrondis avec le temps. Un millésime à aborder de manière sélective et avec prudence.

1985

★★★★★ Exceptionnel en rouge

★★★★★ Très bon en blanc



Des vins fruités et charmants.

L'un de mes millésimes préférés. Après un hiver très froid, le printemps a été chaud et la floraison a démarré à un rythme soutenu. Quelques semaines froides au début du mois de juin ont retardé la nouaison. Puis les conditions estivales idéales et chaudes d'août à septembre ont permis une saison de croissance très facile. La récolte volumineuse qui en a résulté a offert des raisins rouges parfaitement mûrs et pleins d'élégance. De grands vins rouges qui continuent à procurer un plaisir de dégustation exceptionnel.

1986

★★★★★ Bon pour le rouge et le blanc

La floraison tardive est due au froid de l'hiver qui s'est poursuivi en mars. Le beau temps du printemps est arrivé et s'est maintenu jusqu'en août. Les pluies de la mi-septembre ont causé quelques problèmes de pourriture. Une sélection rigoureuse a été nécessaire pour obtenir les meilleurs vins. Un millésime intéressant : des blancs intenses et opulents avec des arômes prononcés de noix provenant des raisins concentrés, et des rouges frais et élégants avec des tannins soyeux.

1988

★★★★★ Remarquable pour le rouge

★★★★★ Bon pour le blanc

Des rouges bien structurés et des blancs frais et croquants.

Une saison de croissance exemplaire : un printemps doux et un été long et chaud avec des averses occasionnelles pour rafraîchir les vignes, et un ciel clair et ensoleillé jusqu'aux vendanges. Comme à Bordeaux, les bourgognes rouges de 1988 n'étaient pas des vins faciles, mais il était clair qu'ils étaient destinés à la grandeur, avec une structure complète et des arômes concentrés attendant d'être révélés après un temps suffisant en bouteille. Les blancs sont bien équilibrés et raffinés, bien que les petits terroirs manquent un peu de profondeur. Les plus grands vins rouges continuent à se développer et ont besoin de plus de temps pour montrer leur véritable potentiel.

1989

★★★★★ Très bon pour le rouge et le blanc

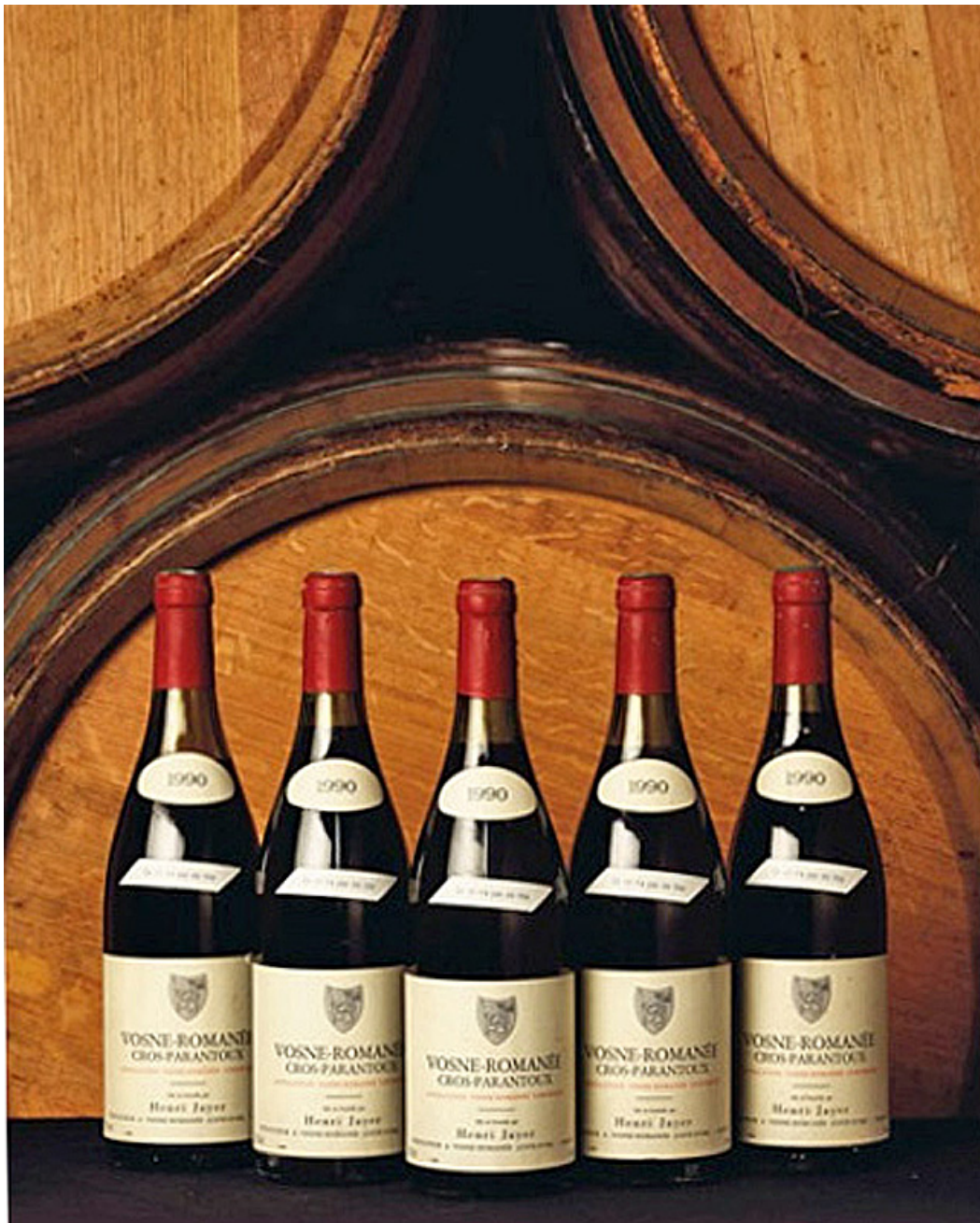
Un contraste intéressant avec les 88 plus réservés : des vins de charme, au caractère riche et opulent.

Après un mois de mars chaud et quelques dégâts de gelée en avril, qui ont réduit la taille de la récolte, la floraison a commencé début mai. L'été a été très chaud, avec quelques pluies à la fin du mois de juillet. Ce temps s'est maintenu jusqu'aux vendanges, donnant des raisins intenses, pleins et riches. Ce caractère se retrouve dans les vins : les blancs ont toujours été assez riches et ronds, tendant vers un style corsé. Les meilleurs terroirs présentent un meilleur équilibre, avec une acidité persistante derrière le fruit.

1990

★★★★★ Exceptionnel pour les rouges

★★★★★ Très bon en blanc



Un grand millésime pour la Bourgogne rouge.

L'hiver doux a fait naître la végétation de la vigne plus tôt que d'habitude. Les mois d'avril à juin ont été frais, ralentissant la floraison et réduisant les grappes. L'été a été chaud et sec, avec juste assez de pluie pour éviter le stress hydrique de la vigne. Les vendanges ont commencé tôt, le 20 septembre.

Les blancs sont très concentrés avec une belle acidité ; la récolte assez importante de Chardonnay fait que les blancs de 1990 sont juste derrière ceux de 1989. Le Pinot Noir s'est distingué par des peaux épaisses, ce qui n'est pas courant en Bourgogne, et a donné des vins très colorés et extraits. Les rouges de 1990 sont impressionnants, des vins complets avec du charme et de la colonne vertébrale, et extrêmement bien équilibrés.

1991

★★★★ Très bon pour le rouge

★★★★ Bon en blanc

Un millésime qui a été complètement négligé au début - après les grandes années 1990, ce n'était pas une surprise. Au début du printemps, il y a eu une forte gelée qui a fait chuter drastiquement le volume potentiel. La floraison a été longue et s'est déroulée dans des conditions fraîches. L'été a été chaud et sec, mais un violent orage local, le 22 août, a fait tomber de la grêle sur les vignobles de Morey à Vosne et a causé de sérieux dégâts. Le mois d'août s'est terminé par un beau temps ensoleillé qui s'est poursuivi en septembre et jusqu'aux vendanges.

Des blancs de bonne qualité, élégants et au fruit pur. Les rouges étaient plus inégaux - quelques vins serrés et trop de vins extraits, mais dans l'ensemble un millésime réussi qui a donné des vins de force et de profondeur et un potentiel de vieillissement important. La Tâche 1991 reste un vin étonnant.

1992

★★★★ Bon pour le rouge

★★★★★ Exceptionnel pour le blanc

Un grand millésime de vin blanc, beau et séduisant.

Après un hiver et un début de printemps doux, la floraison a commencé tôt. Un temps irrégulier tout au long du mois de mai a provoqué des retards et une nouaison irrégulière, ce qui était souhaitable pour réduire la taille d'une récolte potentiellement énorme. Le mois d'août a été chaud et ensoleillé, amenant les raisins à un excellent état de maturation pour une récolte précoce le 12 septembre. La plus grande partie de la récolte était rentrée avant l'arrivée des pluies le 22 septembre.

Contrairement à 1991, les baies étaient grosses, avec beaucoup de jus. Des vins superbes, frais et vifs. Les blancs des meilleurs terroirs de Grand Cru continuent à offrir beaucoup de plaisir.

1993

★★★★ Très bon pour le rouge

★★★★ Bon pour le blanc

Des rouges corsés et des blancs fins.

La saison a bien commencé avec une bonne floraison, mais les pluies de fin mai ont ralenti le développement et posé des problèmes de mildiou. Juin a été très chaud, et un orage de grêle début juillet a endommagé une partie du vignoble de Nuits-St-Georges. Un temps beau, chaud et sec est revenu et a duré jusqu'à début septembre, épaississant avantageusement la peau des raisins pour la vinification. Le temps est ensuite devenu imprévisible et de fréquentes averses ont tempéré les attentes élevées d'un millésime exceptionnel. Le moment de commencer les vendanges est devenu une question d'opinion personnelle.

L'acidité des blancs est assez élevée, ce qui leur donne un caractère plus serré. Un millésime classique réussi pour les vins rouges, offrant des vins structurés et des fruits noirs riches et mûrs.

1994

★★★ Moyennement bon pour le rouge

★★★★ Bon pour les blancs

Comme à Bordeaux, les grands espoirs ont été réduits à néant par la pluie pendant les vendanges.

L'hiver 1993/1994 a été doux et humide, suivi d'un printemps doux et d'un été chaud et sec. Le Ban des Vendanges a été annoncé le 16 septembre, et peu après, il a commencé à pleuvoir sans discontinuer pendant plus d'une semaine. À ce jour, seuls les grands crus blancs, comme le Montrachet, font preuve de charme et de vigueur ; les rouges génériques et de village devraient déjà avoir été bus, et seuls les meilleurs terroirs de grands crus de producteurs soucieux de la qualité méritent encore l'attention. Un millésime avec lequel il faut être sélectif.

1995

★★★★ Très bien

Une petite récolte de grande qualité pour une longue garde. Comme en 1985, l'acidité des vins blancs se cache derrière le fruit mûr.

Une gelée précoce et un temps frais en juin ont fortement réduit la récolte de 1995. Juillet et août ont été beaux, secs et chauds, mais des conditions plus fraîches sont arrivées en septembre, apportant des averses et un ciel couvert. Heureusement, les pluies ont été plus étalées et n'ont pas fait autant de dégâts qu'en 1994. La récolte a eu lieu par un temps plus frais mais sec. Une sélection minutieuse était essentielle. Les vins de 1995 ont montré un grand potentiel en barrique, les tanins soyeux et l'acidité fine donnant aux vins une sensation de douceur en bouche.

Des vins blancs très séduisants, à la structure crémeuse équilibrée par une acidité finement dosée.

1996

★★★★★ Remarquable



Des vins durs, à la colonne vertébrale acide, qui ont eu besoin de temps pour montrer leur charme ; des blancs étonnamment complets, longs et équilibrés. Un millésime exceptionnel de long parcours, dont l'aspect initialement serré ne le rendait pas facile à comprendre.

La fin sèche de l'hiver s'est poursuivie en avril, avec des températures basses jusqu'à la fin mai, lorsque le temps plus chaud est enfin arrivé. Heureusement, mai a également apporté quelques périodes de pluie bénéfiques pour fortifier les vignes en vue de l'été chaud et sec qui a suivi. Septembre a été froid et sec, assurant de bons niveaux de sucre et d'acidité dans les raisins.

1997

★★★★ Très bon pour les rouges

★★★★★ Exceptionnel pour le blanc

Un millésime qui a présenté dès le premier jour des vins rouges agréables et séduisants. Les blancs étaient de la même qualité que les 1996, mais avec plus de charme et un fruit séduisant masquant l'acidité.

Après des mois de juin et juillet humides et frais, un temps très chaud est arrivé en août, et avec lui des pluies occasionnelles. Le mois de septembre a fait la vraie différence dans la saison de croissance par rapport à 1996, avec des températures élevées et un ciel ensoleillé dès la première semaine, ce qui a permis à tous de terminer les vendanges à un rythme tranquille. Une récolte classique de vin blanc de haute qualité à chérir et à apprécier pendant de nombreuses années.

1998

★★★★ Très bon pour le rouge

★★★★ Bon pour le blanc

Une saison de croissance difficile qui a commencé par une légère gelée au début du printemps. Plus tard en mai, les vignobles de vin blanc de la Côte de Beaune ont été surpris par la grêle, réduisant encore la taille de la récolte. Le mois de juin a été frais mais sec, ce qui a favorisé une floraison régulière et rapide qui s'est terminée en un peu plus de deux semaines. Un mois de juillet chaud a été suivi d'un mois d'août caniculaire, avec des températures culminant à 40°C et des vignes présentant des signes de brûlure solaire. Les espoirs étaient grands jusqu'à ce que septembre apporte un temps froid et humide. Heureusement, près de deux semaines de temps sec et ensoleillé ont ramené les raisins en pleine maturation.

Les meilleurs vins proviennent des vignobles qui ont été vendangés tardivement mais aussi avant les pluies du 27 septembre. Les rouges sont fermes et bien structurés, ils ont besoin de temps pour montrer leur véritable potentiel, un peu comme leurs homologues bordelais. Il arrive que des tanins verts soient présents et la sélection est donc essentielle. Les blancs sont parfumés et d'un style opulent.

1999

★★★★★ Exceptionnel pour les rouges

★★★★ Très bon pour les blancs

Un millésime offrant la rare combinaison d'une quantité suffisante et d'une grande qualité. Le regretté Henri Mayer l'a comparé à 1934.

Un hiver doux s'est poursuivi par un temps chaud et régulier en mai, ce qui a permis à la floraison de démarrer à un rythme soutenu. Sans dégâts importants dus à la grêle ou au gel, il était clair dès le début que le volume potentiel de la récolte 1999 était élevé. Le mois de juin et la première moitié de juillet ont été assez frais, puis le temps chaud et sec a entraîné quelques problèmes de sécheresse plus tard dans l'été. Ceux qui ont vendangé en vert tôt ont eu plus de raisins sains sur la vigne. Les vendanges ont commencé le 15 septembre.

Les blancs de 1999 sont des vins riches et concentrés avec des nuances beurrées ; les terroirs à acidité naturelle plus élevée comme le Corton-Charlemagne ont donné les meilleurs vins. Un millésime exceptionnel pour le Pinot Noir offrant des couleurs profondes et des fruits noirs riches et mûrs d'une pureté unique, le tout bien équilibré. Un millésime à rechercher.

2000

★★★ Bon



La Bourgogne a eu le dessus en 1999, mais en 2000, Bordeaux s'en est mieux sorti. Néanmoins, il s'agit d'un millésime attrayant de vins fruités et charmants.

L'hiver doux a permis à la végétation de germer tôt, ce qui a donné lieu à des vendanges précoces. Après un mois de juillet irrégulier, le temps chaud est arrivé début août. Le 12 septembre, un violent orage a apporté d'énormes quantités de pluie qui ont inondé certaines parties du sud de la Côte de Beaune. Heureusement, les peaux étaient épaisses et ont pu résister à ce temps humide. Lorsque le temps sec et ensoleillé est revenu, les vendanges ont commencé.

Les blancs de la Côte de Beaune ont été récoltés à peu près en même temps que les rouges de la Côte de Nuits, une récolte plus tardive qui leur a été bénéfique. Vins de structure et de précision, les rouges sont finement stylisés et élégants, ce qui les rendra agréables à boire dans les années à venir.

2001

★★★★★ Bon pour le rouge
★★★★★ Très bon pour le blanc

Un hiver humide a été suivi d'un printemps frais, le temps chaud arrivant enfin fin mai pour démarrer la floraison. Le début du mois de juin ayant été froid, la floraison s'est prolongée, entraînant une nouaison inégale. Le 2 août, un gros orage de grêle a endommagé la récolte à Volnay et dans certaines parties de Pommard.

Après une fin de mois d'août chaude, un temps plus frais est arrivé en septembre. Les vendanges ont commencé le 18 septembre, mais ceux qui ont attendu ont produit les meilleurs vins. Des blancs frais et élégants et des rouges agréables et harmonieux.

2002

★★★★★★ Remarquable pour les rouges
★★★★★ Très bon en blanc



Un merveilleux millésime de rouges purs, riches et élégants et de blancs doux et arrondis.

Le début précoce de la floraison a été suivi d'un été variable, avec un peu de tout, du froid au chaud et vice-versa. Une longue période de temps sec commençait à poser problème lorsque, début septembre, la pluie est arrivée, réalimentant les vignes. Lorsque le vent a tourné au nord, les raisins ont été séchés et les vendanges ont pu commencer le 16 septembre sous un ciel bleu clair. 2002 est à juste titre un millésime populaire parmi les aficionados de la Bourgogne. Comment ne pas aimer les arômes purs et fins de fruits des bois et de fraises dans les meilleurs vins rouges et les tons minéraux frais des grands vins blancs ? Des vins à déguster ou à garder pendant encore dix ans ou plus.

2003

★★★★★ Très bien



Une année exceptionnelle de canicule qui a réservé d'agréables surprises lors de la maturation en bouteille.

L'une des vendanges les plus précoces de l'histoire a débuté le 19 août en Côte d'Or. Malgré quelques gelées en avril et des orages de grêle locaux, le temps a été en général ensoleillé et sec de février à septembre, provoquant un stress hydrique dans certains vignobles. Le défi pour les vignerons était d'attendre la maturité phénolique afin de faire les meilleurs vins, mais au fur et à mesure que les raisins mûrissaient, leurs niveaux d'acidité baissaient, ce qui risquait de donner des vins déséquilibrés. Ce n'est pas un millésime facile à vinifier.

Les anciens Bourguignons ont été appelés dans les caves par la jeune génération pour constater la folle récolte qu'ils avaient dans leurs barriques. Tous s'inquiétaient de la façon dont ces vins intenses, corsés et très alcoolisés allaient évoluer. Avec le temps, les blancs se sont révélés plus équilibrés que prévu, avec une acidité retrouvée. Les vins rouges ont également mieux mûri que prévu.

2005

★★★★★ Excellent



Un millésime légendaire qui figure parmi les cinq meilleurs de tous les temps. Des vins bien équilibrés ; les blancs ont une acidité qui est parfaitement compensée par un fruit mûr et savoureux.

L'hiver 2004/05 a été très froid et a retardé le début du cycle de végétation. Certains vignobles rouges étaient encore en train de se remettre des dégâts causés par la grêle en 2004 et ont donc offert des rendements limités.

Le printemps a été irrégulier, avec des périodes de froid et de chaleur qui ont prolongé la floraison et provoqué une nouaison inégale. Après une courte période chaude en juin, un beau temps sec s'est maintenu jusqu'aux vendanges - quelques problèmes de sécheresse ont été les seules inquiétudes des vignerons. Le Ban des Vendanges a été annoncé pour le 12 septembre avec une prévision de ciel clair, de sorte que chacun a pu commencer sa vendange le jour de son choix - un luxe qui n'est pas courant en Bourgogne. Tous les vins ont montré un grand équilibre et une grande structure derrière un fruit sombre et profond. Un millésime qui est à juste titre très demandé.

2008

★★★★ Très bon



Montrachet, Domaine Bouchard Père & Fils 2008. 1 methuselah par lot. Estimation : HK\$20,000-26,000. Ce lot est proposé dans Fine and Rare Wines Featuring Historic Vintages Direct from the Cellars of Bouchard Père & Fils and an Esteemed Connoisseur's Private Collection Part IV le 3 septembre 2016 chez Christie's à Hong Kong.

Un printemps indifférent a provoqué une floraison inégale et des risques de mildiou. À la fin du mois de juin, le temps a changé pour le mieux, se poursuivant en juillet. Hormis une grêle locale dans la Côte de Beaune à la fin du mois de juillet, l'été a bien commencé. Le mois d'août est arrivé assez froid et variable, mais heureusement la dernière semaine du mois a apporté un temps beau et chaud. La période précédant les vendanges a été ensoleillée, à l'exception de deux jours de pluie à la mi-septembre. Un millésime difficile.

Dès le premier jour, les vins rouges ont présenté un caractère fruité riche et pur, avec des tanins fins et soyeux. Les blancs offrent un bon équilibre entre le fruit mûr et l'acidité vibrante. Un millésime à ne pas négliger car les vins offrent du potentiel et du plaisir.

2009

★★★★★ Exceptionnel pour le rouge

★★★★★ Très bon pour le blanc



Un printemps chaud avec un peu de grêle dans la partie nord de la Côte de Nuits. Après une floraison régulière et un mois de juin chaud, l'été est arrivé avec un temps variable en juillet. Heureusement, le mois d'août a été beau avec une période de chaleur dans la deuxième semaine. Septembre a commencé avec un peu de pluie, puis est redevenu beau et chaud. Une récolte de raisins sains et mûrs a suivi. Les 2009 ont toute la structure et un fruit riche et succulent. Comparables aux 2005. De grands vins.