



# MILLÉSIME 2009

# DU RÊVE À LA RÉALITÉ

La météo idyllique de 2009 avait laissé espérer un millésime d'une qualité exceptionnelle et il l'est bien... mais sur une partie seulement de la production. Le reste sera beaucoup plus hétérogène. La faute comme toujours à des dérapages non contrôlés dans les rendements.



*Vendanger sous le soleil  
des raisins sains et mûrs  
est la marque des millésimes  
à fort potentiel.*

[www.vins-et-terroirs.com](http://www.vins-et-terroirs.com)

Chacun de nous a souvent pu vérifier que la réalité n'était pas toujours à la hauteur de ses espérances et pour être tout à fait honnête, c'est ce que nous avons aujourd'hui tendance à penser du millésime 2009. L'erreur initiale est de nous être laissés "emporter" dès le milieu de l'été par la météo quasi parfaite qui a régné sur la Bourgogne à partir du 20-25 juillet. Tout le monde s'attendait à un millésime 2005 bis, exceptionnel par son homogénéité dans la qualité, et 2009 se présente dans un style tout à fait différent, potentiellement "immense" dans les meilleures cuvées, mais infiniment plus hétérogène. Toutes les régions ont été logées à la même enseigne avec partout et dans tous les cépages des raisins sains, bien à très bien mûrs et plutôt faibles en acidité.

Les vins rouges s'expriment avec beaucoup de richesse, des textures charnues et des tanins soyeux, très élégants. Ces vins peu acides, d'un abord déjà presque facile,

vieilliront-ils ? Évidemment ! Il est temps de s'ôter de l'esprit l'idée selon laquelle un vin rouge doit obligatoirement être dur, acide et tannique, bref imbuvable jeune, pour bien vieillir. L'histoire bourguignonne est pleine de ces millésimes riches en alcool, aux tanins tendres, suaves, sans dureté, qui ont magnifiquement vieilli.

Les blancs sont également très expressifs, aromatiques, riches et gourmands. Ils n'ont pas la chance d'avoir le support structurant des tanins et avec des acidités là aussi faibles, il va falloir qu'ils conservent de la fraîcheur.

Les pratiques viticoles, la minéralité de certains terroirs, la qualité du matériel végétal vont beaucoup influencer sur le résultat final tout comme la durée de l'élevage. Nous gardons

*2009 est  
potentiellement  
"immense", mais aussi  
très hétérogène...*

en mémoire une dégustation des 2003, en avril 2004, chez un vigneron de Meursault adepte des élevages longs de seize à dix-huit mois. Après avoir été tout proche de mettre en bouteilles ses vins très vite, désespéré qu'il l'était par leur mollesse, il avait finalement

décidé de les laisser s'affiner sur leurs lies. Un an plus tard, les vins avaient retrouvé de la pureté aromatique et de la fraîcheur.

Le millésime est donc potentiellement grand dans les deux couleurs mais pourquoi est-il aussi hétérogène ? Comme souvent, à cause des rendements, abondants en 2009. "Nous n'avons rien vu venir", nous confiaient récemment deux œnologues que nous tenons en haute estime. "Après les orages de la mi-juillet, les raisins n'ont jamais vraiment dégonflé", complète un vigneron de la Côte de Beaune ; un de ses confrères de Chablis reconnaissant pour sa part que malgré une mauvaise floraison : "tout ce qui a fleuri a donné à la récolte de beaux raisins."

La nature est sans doute un peu "responsable", mais nous pensons surtout que bon nombre de vigneron, après une année 2008 déficitaire en quantité, ont senti avec le beau temps qui s'installait, l'aubaine de "faire le plein" des caves avec un millésime déjà médiatique avant même que les premiers raisins soient coupés. Nous n'avons pas vu beaucoup d'équipes dans les vignes en juillet pour pratiquer des vendanges en vert... Ces impressions devront bien sûr être confirmées par de futures dégustations en bouteilles, mais en 2009 aussi les consommateurs devront trier !

Texte **Christophe Tupinier**  
Photographies **Lionel Georgeot, Thierry Gaudillère**

## À déguster demain ou dans cinquante ans

L'histoire bourguignonne est remplie de ces millésimes peu acides et qui ont pourtant traversé les décennies. Nous ne voyons donc pas pourquoi il n'en serait pas de même avec les meilleurs 2009 rouges qui, par leur relative souplesse, pourront également se déguster très jeunes. Le constat est le même pour les meilleurs vins blancs.

## Est-ce bien raisonnable ?

2009 est la production bourguignonne la plus importante de ces vingt dernières années après 1999.

Vins blancs : 943 218 hl (+3,8%)

Vins rouges : 512 110 hl (+5,6%)

Crémants de Bourgogne : 129 488 hl (+6,5%)

Total : 1 584 816 hl (+4,6%)

\* Le pourcentage d'évolution est celui de 2009 par rapport à la moyenne sur cinq ans 2005-2009.

## Notation sur 20

Les notes sont données dans un cadre : celui d'un millésime, d'une appellation et d'un niveau d'appellation. Ainsi un vin d'AOC villages peut, comme un grand cru, obtenir la note de 20 sur 20.

**18 à 20** : vin hors normes

**15,5 à 17,5** : vin exceptionnel

**14,5 et 15** : très bon vin

**www.vins-et-terroirs.com** : retrouvez sur notre site Internet les "bons vins" notés 13,5 et 14.

**Picto @** : l'entreprise a également des vins listés sur Internet.

## Les dégustateurs

### Compétence

Déguster et noter un vin en bouteilles est déjà bien compliqué. Mais cela se corse encore sur des vins en cours d'élevage quand une simple déviation aromatique passagère peut facilement être confondue avec un défaut rédhibitoire. Notre objectif a donc été de réunir des gens compétents dans ce type d'exercice et à chaque fois en nombre suffisant, pour déguster les nombreux échantillons qui étaient présentés. Chaleureux remerciements à :

**Courtiers** : Rémi Barbier, Benoît Bellang, Michel Bruneaux, Pierre et Sébastien Bullier, Jean-Claude et Aurélie Cholet, Gilles Crétonin, Jean-Pierre Descombes, Jean-François Gagniou, Michel Gormand, Jean-Michel et Étienne Gueniffey, Patrick Guibert, Jacques Guyard, Geoffroy Jacquemond, Romain Javillier, Jean-Hugues Jonnier, Noël, Henri-Noël et Julien Lamoure, Jean-Philippe Lefils, Florent et François Mariotte, Stéphane Moreau, Nicolas Mutin, François Pauchard, Jérôme Prince, Fabien Remondet, Jean-Claude Robert, Michel Rousseau, Didier Saint-Vignes.

### Œnologues :

*Laboratoire AOC* : Nicolas Baratin, Bruno Michéa, Frédéric Martine.

*Centre Œnologique de Bourgogne* : Bruno Huguenin, Véronique Girard, Éric Grandjean.

*Burgundia Œnologie* : Laurent Michelet, Aurélie Prévot, Anthony Colas.

*Laboratoire IOVB* : Hervé Gibault.

*Moreau Œnologie* : Thierry Moreau, Jennifer Walter, Pierre Fonteneau.

*Laboratoire Œnoservice* : Amélie Briquet, Guillaume Letang.

**Passionnés** : Guillaume Baroin (journaliste), Christian Bleyer (amateur), Jan Castaings (œnologue), Arnaud Chambost (sommelier), Jean-Philippe Chapelon (journaliste), Denis Couvert (cuisinier), Maxime Cromier (tonnellerie Berthomieu) Philippe Duffourd (enseignement agricole), Patrick Essa (enseignant), Dominique Fornage (restaurateur - Suisse), Baptiste Gauthier et Éric Goettelmann (sommeliers), Jean-Jacques Hegner (restaurateur), Arnaud Orsel des Sagets (confrérie des Chevaliers du Tastevin), Roland Masse (régisseur du Domaine des Hospices de Beaune) et son collaborateur Sébastien Lecomte, Philippe Meyroux (sommelier), Emmanuel Pion (agent commercial), Dany Pochon (importateur - Suisse), Gilles Trimaille (maître de conférence à l'université de Bourgogne), Philippe Strauel ([www.robegrenat.com](http://www.robegrenat.com)).