



## **2017, UN MILLESIME TOUT EN ELEGANCE**

Après un hiver froid et sec, comme nous les aimons, les températures remontent vite dès février, mars pour atteindre 25°C début avril ! Le cycle végétatif démarre donc rapidement et précocement.

Fin avril nous scrutons le thermomètre en baisse drastique, à ce stade où les jeunes feuilles et futures grappes sont particulièrement sensibles aux gelées matinales. Cet épisode de froid sera finalement sans conséquence sur la récolte.

Dès le mois de mai, nous avons compris que nos vignes sévèrement touchées par le gel en 2016 avaient mis en réserve pour nous offrir un gros potentiel de production en 2017. Nous avons donc oeuvré à une limitation du rendement par le biais d'ébourgeonnages sévères.

L'ensoleillement sera exceptionnel de mars à juin faisant de 2017 un millésime solaire. Malgré le déficit en eau, la maturation des raisins se poursuit à un bon rythme puisque dès le 2 septembre nous commençons à vendanger.

Les vins blancs de la récolte 2017 associent une richesse « solaire » à une belle fraîcheur aromatique. Equilibre et pureté aromatique ont pu être préservés grâce à une vendange précoce et un rendement contrôlé. Ce millésime 2017 présente des vins blancs élégants à l'avenir très prometteur.

Les vins rouges de la récolte 2017 présentent de belles maturités et un fruité croquant. Leur densité en bouche est soulignée par des tanins fins et soyeux. Le potentiel de garde de cet élégant millésime 2017 semble bel et bien assuré.

Un millésime qui nous permet -enfin!- de renouer avec un volume de récolte normal et qui saura révéler toute l'élégance de la Bourgogne ...

Domaine des TERRES de VELLE

Chemin Sous la Velle – 21190 AUXEY-DURESSES

Tel : +33(0)380 228 031- Mail : [info@terresdevelle.fr](mailto:info@terresdevelle.fr)