



2009, un millésime d'exception ...

En 2009, la vigne a pu profiter de conditions idéales durant tout son cycle végétatif.

Après un long hiver typiquement bourguignon, la vigne s'éveille début avril et le débourrement s'effectue de façon rapide.

A partir du 15 mai, les températures élevées permettent une floraison homogène.

Août installe l'été, avec soleil et chaleur, et la maturation se déroule dans des conditions rêvées.

Dès notre premier contrôle de maturité, le 20 août 2009, nous comprenons tout le potentiel de ce millésime : l'état sanitaire est parfait, la quantité est au rendez-vous et la dégustation des baies et des jus ravit déjà nos papilles ... Quel équilibre, quelle richesse !

Sereinement, sans aucune contrainte météorologique, nous pouvons choisir la date de vendange optimale pour chaque climat. Nous décidons donc de donner les premiers coups de sécateurs le 7 septembre sur les Pinots Noirs de Volnay où la maturité est aboutie. Tout s'enchaînera ensuite naturellement pour terminer sur Auxey le 12 septembre.

Les vins blancs de la récolte 2009 présentent une pureté aromatique et une structure tout en harmonie. Le fait d'avoir vendangé au moment opportun -c'est à dire assez tôt-, nous a permis de garder un bon équilibre sucre – acidité et de privilégier la fraîcheur et les caractéristiques de chaque climat.

Les vins rouges de la récolte 2009 offrent des robes d'une grande intensité. Nous avons volontairement laissé l'hiver jouer son rôle sur ce millésime et, avec une cave à 5° C, les fermentations malo-lactiques se sont naturellement différées : ainsi, l'éclat du fruit, la densité et la profondeur en bouche se sont totalement révélés.

Un millésime d'exception donc, qui présente un très bon potentiel de garde, notamment pour les vins rouges. Sachez l'attendre !

Domaine des TERRES de VELLE

Chemin Sous la Velle – 21190 AUXEY-DURESSES

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