



Depuis 1750, Bouchard Aîné & Fils se consacre à l'excellence et la renommée des nobles cépages de sa région d'origine. L'Hôtel du Conseiller du Roy (XVIIIème siècle), à Beaune, abrite les caves de la maison où se perpétue, génération après génération, la tradition de la qualité, de l'élégance et du prestige dans la sélection, l'élaboration et l'élevage des grands vins de Bourgogne.

Histoire

Appellation régionale, avec le terme de Hautes-Côtes, récoltée sur le territoire de 48 communes dans l'appellation Bourgogne.

Les Hautes-Côtes se situent en parallèle à la Côte des Grands Crus de Bourgogne, derrière celle-ci, et à une altitude supérieure (300 à 400m au lieu de 250 à 350 m), d'où le terme « Hautes-Côtes ».

Les Hautes-Côtes de Beaune couvrent 600 hectares dont une petite partie seulement est destinée aux vins blancs (70 ha).

Cépage

100% Chardonnay.

Notes de dégustation

Couleur : Robe or aux reflets verts.

Nez : Éléгант, sur les fruits blancs (pêche, poire) et les fleurs blanches (tilleul) avec belles notes vanillées.

Palais : L'attaque est florale, accompagnée d'arômes de fruits à chair blanche, de saveurs d'amande et d'un fin boisé. C'est un vin gourmand porté par une belle vivacité.

Accords mets et vins

Il sera parfait en compagnie d'une belle assiette de charcuterie, d'une tarte salée ou tourte au fromage, d'une salade niçoise, d'une viande blanche ou d'un poisson, tartare ou mariné. Sans oublier les fromages de chèvre.

Service

Servir à une température d'environ 13 à 14°C. (55-57°F.)

Potentiel de garde

À déguster dès maintenant mais il se conservera aisément de 3 à 5 prochaines années.

Vinification et élevage

En cuve inox thermorégulées, suivi d'un élevage en fûts pendant 8 mois avec 15% de fûts neufs (chêne français).



Millésime : 2017

En 2017, la Bourgogne a tiré son épingle du jeu, tant au niveau de la qualité que de la quantité.

Après plusieurs années de récoltes impactées par les aléas climatiques, 2017 a permis de retrouver des volumes de récolte satisfaisants. Mais pas seulement ! Les vins ont très vite donné envie de découvrir ce millésime élégant.

La vigne ayant reconstitué ses réserves pendant l'hiver, elle a profité pleinement du printemps très estival, prenant dès le débourrement (début avril) une avance qu'elle conservera jusqu'aux vendanges.

Tout s'est ensuite enchaîné facilement.

Dès la mi-juin, les parcelles étaient en fleurs, puis très rapidement en fruits. La précocité du millésime s'est alors confirmée. Quelques épisodes caniculaires durant l'été ont alterné avec une météo plus mitigée. Toutefois, la maturation s'est déroulée sur un bon rythme.

Fin août, les premiers raisins ont été récoltés, avec 2 semaines d'avance par rapport à la moyenne. Les vendanges se sont poursuivies jusqu'à la mi-septembre, au fil de la maturation des parcelles.

La qualité sanitaire des raisins était exceptionnelle, rendant le tri anecdotique. L'enthousiasme était général compte tenu d'une récolte à la maturité parfaitement aboutie, et aux volumes très satisfaisants.