

Comprendre un millésime



Conditions optimales

Hiver froid

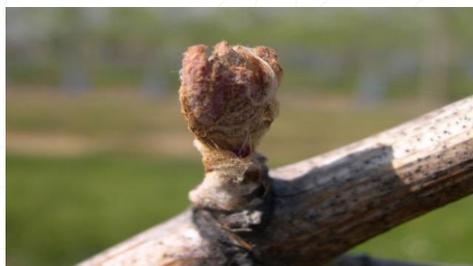
=

**Assainir le vignoble et garder la vigne
en latence**

Printemps pluvieux

=

Constituer des réserve



Attention aux gelées printanières...



Conditions optimales

Mai/juin : floraison et nouaison

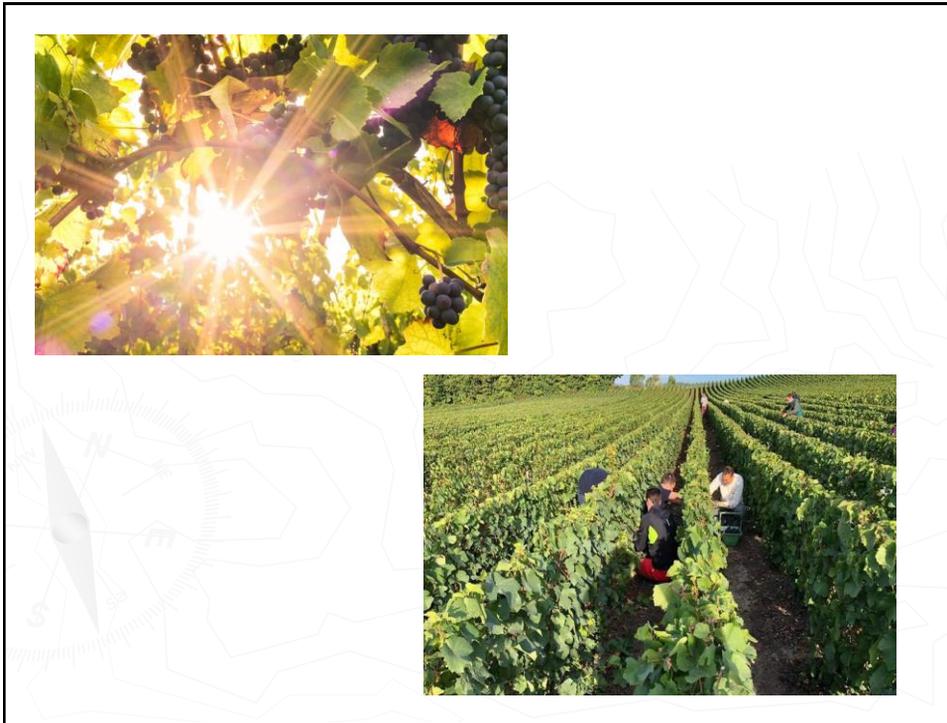
=

**Climat chaud sans trop de pluie
Pour une bonne fécondité et une
maturité homogène**

Juillet sec et chaud

=

**Une bonne véraison et une
croissance de la vigne**



Conditions optimales

Août chaud et sec

=

**Équilibre aromatique et maturité
des raisins**

Settembre beau temps (sans excès)

=

Maturité idéale de vendange

La vraie carte des millésimes: la Vintage Code®

La vraie carte des millésimes: la Vintage Code®

Notes en bordeaux (en haut) : valeur en dégustation actuelle.
Notes en noir (en bas) : valeur intrinsèque du millésime (vendange).
(Notes sur 20)

Vintage Code®

VINTAGE CODE 2023 ©	2022*	2021	2020	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	Température de dégustation (Degrés °C)	
BORDEAUX ROUGES	17	12	19	19	19	13	16	15	13	15	10	17	16	17	19	17	15/16°
BORDEAUX BLANCS	18	13	18	18	18	14	17	17	17	12	17	17	18	18	15	12	10/12°
BORDEAUX LIQUEUREUX		12	18	18	18	17	16	15	14	12	10	10	11	15	18	16	8/10°
BOURGOGNE ROUGES	17	15	19	19	19	17	16	15	14	12	18	18	15	17	19	15	14/15°
BOURGOGNE BLANCS	18	16	19	19	19	16	18	19	18	17	14	18	17	19	19	17	11/13°
BEAUJOLAIS	17	12	19	19	19	16	19	18	15	14	11	12	12	19	18	11	11/13°
PROVENCE LANGUEDOC ET VALLEE DU RHONE	17	14	19	19	19	17	19	19	17	18	15	17	11	16	19	11	14°
ALSACE (et liqueureux)	17	13	19	19	19	17	19	17	16	16	10	17	15	17	16	13	8/10°
VINS DE LOIRE (et liqueureux)	17	10	19	19	19	16	19	18	15	14	10	16	19	18	13	12	B : 8/10° R : 11/13°
SUD-OUEST (et liqueureux)	17	11	19	19	19	16	18	18	16	10	12	11	17	19	14	12	14/15°
CHAMPAGNE (millésimés)		14	19	19	19	15	17	15	15	14	12	15	15	17	18	18	7/9°

- * Dégustation difficile, attendre
- ☞ Bouteilles à laisser vieillir en cave, leur bouquet est fermé.
- ☞ Bouteilles à commencer à boire, leur bouquet est fondu, en phase de maturité.
- ☞ Bouteilles à consommer, donnant tous leurs arômes.



© 2022 Estimation au mois d'Avril 2022 de la qualité de la vigne, et non des vins (à l'apprécier), basée sur la qualité des parcelles et les conditions climatiques à ce moment.

© Copyright Patrick Dussert-Geber. Tous droits réservés. Reproduction interdite.

© Copyright Patrick Dussert-Geber. Tous droits réservés. Reproduction interdite.

Vous pouvez consulter la Vintage Code® et la télécharger gratuitement sur www.millesimes.fr ou www.guidedesvins.com