




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
BORDEAUX ROUGES	 17	 * 12	 * 19	 * 19	 13 19	 16 19	 15 19	 13 18	 15 16	 10 10	 17 15	 16 15	 17 18	 19 19	 17 18	(Degrés °C) 15/16°
BORDEAUX BLANCS	 18	 * 13	 * 18	 * 18	 13 18	 14 14	 15 17	 16 17	 14 17	 10 12	 15 17	 14 17	 18 18	 16 18	 12 15	10/12°
BORDEAUX LIQOREUX		 * 12	 * 18	 * 18	 11 18	 15 17	 14 16	 13 15	 12 14	 10 12	 10 11	 11 19	 15 18	 18 19	 16 17	8/10°
BOURGOGNE ROUGES	 17	 * 15	 * 19	 * 19	 13 19	 18 17	 18 19	 14 18	 18 17	 18 14	 18 18	 15 17	 17 19	 19 19	 15 17	14/15°
BOURGOGNE BLANCS	 18	 * 16	 * 19	 12 19	 16 19	 15 16	 15 18	 17 19	 15 18	 16 18	 13 17	 17 18	 17 19	 17 18	 19 18	11/13°
BEAUJOLAIS	 17	 12	 12	 12	 14 19	 14 16	 18 19	 15 18	 14 16	 11 12	 12 15	 12 15	 17 19	 18 16	 11 16	11/13°
PROVENCE LANGUEDOC ET VALLÉE DU RHÔNE	 17	 * 14	 * 19	 * 19	 12 19	 12 17	 14 19	 17 19	 12 17	 17 18	 11 15	 11 17	 16 19	 19 18	 11 15	14°
ALSACE (et liqueux)	 17	 * 13	 14	 14	 14	 15	 17	 17	 14	 14	 10	 15	 17	 16	 13	8/10°
VINS DE LOIRE (et liqueux)	 17	 * 10	 14	 14	 14	 16	 16	 15	 15	 10	 10	 18	 17	 17	 12	B : 8/10° R : 11/13°
SUD-OUEST (et liqueux)	 17	 * 11	 11	 11	 14	 16	 14	 14	 14	 10	 12	 11	 17	 19	 12	14/15°
CHAMPAGNE (millésimés)		 * 14	 * 19	 * 19	 12 19	 14 15	 15	 12	 16	 12	 15	 15	 14	 17	 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, donnent tous leurs arômes.



* 2022 : Estimation au mois d'Août 2022 de la qualité de la vigne, et non des vins (à confirmer), basée sur la qualité des raisins et les conditions climatiques à ce moment.

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

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

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