

## Dégustation du 21 novembre 2012

### Préambule

▪ Selon le bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne, la notion de *climats* se définit comme « un quartier de terre strictement délimité, reconnu pour ses qualités, portant son nom depuis des siècles » Le climat est le marqueur de la typicité du terroir. Pour l'identifier un nom, celui du *lieu-dit*. Parfois séparées par de simples chemins, les parcelles ont été nommées par la tradition pour souligner les différences gustatives de leurs vins.

Les climats peuvent ainsi se trouver à cheval sur le territoire de plusieurs communes. A titre d'exemple, la production du **grand cru Montrachet** est équitablement répartie sur les territoires des communes de Chassagne et Puligny. La propriété foncière du vignoble est morcelée et partage les climats au gré des ventes et des héritages. Le **Clos de Vougeot**, un autre grand cru, se répartit sur 50 hectares et entre une centaine de propriétaires

▪ En Bourgogne, la variété des conditions naturelles de production a donné naissance à **96 appellations d'origine contrôlées**. Selon leurs origines les appellations sont classées en **4 grandes catégories** :

- Les appellations **Régionales** : 22 appellations, 660 000 hl de vin, 53% de la production
- Les appellations **Villages** : 41 appellations, 425 000 hl de vin, 35% de la production
- Les appellations **Premiers Crus** : 561 climats classés, 130 000 hl de vin, 10% de la production
- Les appellations **Grands Crus** : 33 appellations, 21 000 hl de vin, 2% de la production

▪ Le Vignoble de Bourgogne est situé géographiquement dans le quart nord-est de la France et regroupe les vins de **Chablis, la Côte de Nuits, la Côte de Beaune, la Côte Chalonnaise et le Mâconnais**.

## Les vins Blancs : du challenger aux champions

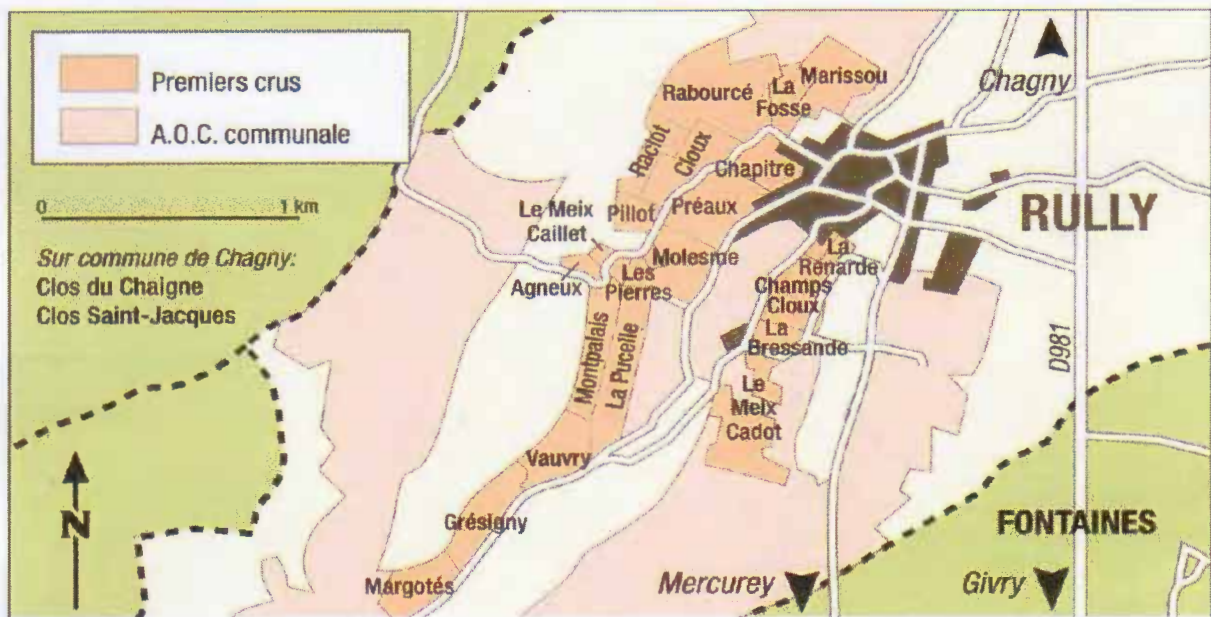
### 1- Le terroir des vins de Rully à travers un domaine de référence

#### ▪ L'appellation Rully

- ✓ L'appellation d'origine contrôlée **Rully** appartient à cette partie de la Bourgogne qui s'étire entre la Côte de Beaune au nord et le Mâconnais au sud, et qu'on nomme **Côte Chalonnaise**, du nom de la grande ville de plaine, Chalon-sur-Saône.
- ✓ Le Rully est un vin de Bourgogne qui se décline, chose exceptionnelle, à la fois en **rouge et en blancs**.

#### ▪ Coup d'œil sur le domaine Jacqueson Paul

- ✓ **Paul, son épouse Pierrette et leur fille Marie** qui a repris le flambeau depuis 2007 sont propriétaires de **12 hectares de vignes** bien morcelés dont 1,30 hectare à MERCUREY et 0,80 hectare à BOUZERON.
- ✓ Le raisin est pressé dans un pressoir pneumatique et le mût ainsi obtenu "débourbé" pendant quelques heures est mis directement en fûts (dont **20 % en neufs**) pour la fermentation alcoolique. Ouillage et batonnage ont lieu fréquemment. L'élevage s'étale sur **12 mois environ** et la mise en bouteille est précédée d'une filtration légère.



#### ▪ Les vins

##### ✓ **Rully 1er Cru "La Pucelle" Blanc (2010/20€)**

Ce vin blanc de cépage Chardonnay, comme tous les Bourgognes blancs est issu d'une nouvelle parcelle de vigne plantée en 1991.

Ce climat est très précoce en maturité et produit des vins d'une grande amplitude, très fruités, au nez de miel et de fleurs blanches.

Son vieillissement se fera sans problème dans une cave à température constante.

##### ✓ **Rully 1er Cru "Margotés" blanc (2010/15€)**

Cette nouvelle parcelle plantée depuis 1999 est située dans les meilleurs climats de Rully. Ce vin est remarquable par sa concentration et ses arômes floraux qui évoluent vers des notes vanillées et grillées.

Un bon vieillissement est assuré.

## 2- La minéralité de Chablis à travers la rencontre de deux grands crus.

### ▪ L'appellation Chablis

La production de l'ensemble du vignoble est, selon les années, d'environ 250.000 hectolitres. Ce qui fait du Chablis **le plus important producteur de vins blancs de Bourgogne**. Les vins sont issus d'un seul cépage, le Chardonnay, qui trouve dans les sols chabliens matière à une grande finesse d'expression.

### ▪ Deux domaines qui s'opposent

✓ La coopérative « **La Chablienne** » regroupe près de **300 vignerons** et élabore des grands vins blancs de Chablis. Les vins reflètent le soin extrême apporté par les vignerons à la culture de leurs vignes, et la passion des vinificateurs chargés de leur donner une âme.

✓ La famille **Droin** est parmi les plus anciennes de Chablis. Ses membres y exploitent la vigne depuis près de cinq siècles.



### ▪ Les Grenouilles (2007/45€) La Chablienne vs. Les Clos (2008/25€) du domaine Droin

✓ Situé en plein coeur des Grands Crus, au pied du coteau de Grenouilles, le **Château Grenouilles**. Ce domaine de 7,20 ha d'un seul tenant, est magnifiquement exposé au sud-ouest face au village. En règle générale, le Grand Cru les Grenouilles est un Chablis de délicatesse avec une texture souple. A noter, les Grenouilles est **le plus petit des grands crus** de Chablis (9.4ha).

✓ **Les Clos** est massif et très fermé, c'est le **Montée de Tonnerre des Grands Crus**. Très minéral, il laisse éclater une finesse incomparable toujours accompagnée de notes vanillées. Généralement plus sec et plus charpenté que les autres. Il se laisse difficilement déguster jeune et n'est donc pas destiné aux amateurs pressés. Il est prudent d'attendre 4 à 5 ans avant de le déguster. Il peut se garder normalement plus de 10 ans. A noter, les Clos est le **plus vaste des grands crus** de Chablis (27.7ha).

### 3- Meursault où la rencontre de deux climats prestigieux

- **Deux domaines qui produisent des vins « confidentiels »**

- ✓ **Le domaine Patrick Javillier** est connu notamment pour ses assemblages de climats notamment la cuvée « Tête de Murger » issue du mariage des climats Les Casse-Têtes et les Murgers de Montélie.
- ✓ **Le domaine Albert Grivault** : ce domaine est une référence à Meursault à travers notamment le 1er cru, Le Clos des Perrières, joyau du domaine.

- **1<sup>er</sup> Cru Les Charmes de P. Javillier (2008/42.2€) vs. 1<sup>er</sup> cru clos des Perrières de A. Grivault (2004/90€)**

- ✓ **Les Charmes** s'étendent sur 31ha11.79. Le mot "Charmes" désigne, en Bourgogne, une terre en friche, pris dans le sens d'une "chaume". Il existe trois lieux-dits dans les Charmes : les Charmes Dessus (15ha49), les Charmes Dessous appelés plus communément Charmes du Milieu et les Charmes Dessous.

En général, les Charmes sont gras et expriment des notes florales très douces. Tout en élégance, ils ne se dévoilent qu'après 5 ou 6 ans. Ce sont des vins solidement structurés, puissants, concentrés, harmonieux, plutôt charnus. Le nez est généreux, en fruits secs, abricots, pêches jaunes, avec des senteurs florales et printanières.

- ✓ Joyau du domaine, **Le-Clos-des-Perrières** est une parcelle d'un hectare considérée unanimement comme la partie optimale du **meilleur premier cru de Meursault**. Il est exploité en monopole par le Domaine Grivault depuis 1873, qui y produit régulièrement un des vins blancs les plus fantastiques de Bourgogne, dépassant bien des grands crus. Le Perrières est également une cuvée de haute volée. Son sol très proche de la roche mère et la quantité plus importante de pierres lui donnent une caractéristique incomparable et surtout une capacité de garde hors du commun et digne des meilleurs vinificateurs du climat. Certains dégustateurs n'hésitent pas à la comparer à des Bâtard-Montrachet.

