

Bourgogne 2021 Rapport

Un classique charmeur

Ce qui était la règle autrefois est devenu l'exception

Je me suis rendu en Bourgogne avec un feeling similaire à celui que j'avais ressenti lors des primeurs de Bordeaux 2021. L'ambiance autour de ce millésime était étonnamment calme au préalable. Si nous nous rappelons des conditions climatiques en 2021 dans notre pays, on imagine que la Bourgogne toute proche ne bénéficiait pas de conditions de rêve pour des jus opulents et gorgés de soleil. Je m'attendais donc à trouver à nouveau, dans la grande masse, nombre de vins au caractère dilué, aux tanins immatures et à l'acidité mordante. Mais comme le dit si bien Natalie Tollot, « c'est une année de vigneron » ! C'est justement dans une année comme celle-ci que l'on en prend pleinement conscience. Et on se rend compte aussi du portefeuille privilégié des bourgognes que nous avons.

En termes de rendements, 2021 fut l'année la plus petite depuis des décennies. Il faut donc se préparer à nouveau à une allocation plus faible. Le facteur décisif de cette mini-récolte (en moyenne 50% de moins, mais parfois jusqu'à 75% de moins qu'une récolte normale) ne fut pas seulement le mildiou ou l'oïdium, comme dans notre pays, mais surtout le gel de début avril. Alors que la Côte de Nuits n'a connu qu'une seule période de gel, le sud de la Côte de Beaune en a connu trois, de début à mi-avril. Par conséquent, les vins blancs étaient plus fortement touchés.

Le temps plutôt frais et souvent pluvieux a fait en sorte que les vendanges se sont déroulées dans les derniers dix jours de septembre – ce qui était encore la règle il y a 20 ans est plutôt l'exception aujourd'hui. En comparaison, en 2019 et 2020 les vendanges ont eu lieu presque un mois plus tôt. Les effets se font largement sentir dans le style des vins. C'est une année classique. La plupart des vigneron rencontrés adore ce millésime, notamment parce qu'il permet de séparer le bon grain de l'ivraie et de faire véritablement ses preuves.

Les vins rouges présentent une grande fraîcheur, de l'énergie et de l'élégance. Par ailleurs, ils sont dotés d'un fruit rouge doux, de beaucoup de charme et d'un corps moyen avec des tanins souples et retenus. Plutôt délicats et subtils que puissants et opulents. Avec 12,5 à 13,5° au maximum, les valeurs d'alcool sont assez modestes et digestes par rapport à 2019 et 2020 (14-15°). Une légère chaptalisation pour prolonger la fermentation fut courante. Les vins sont très charmants et semblent presque prêts à boire. Ce millésime atteindra sans doute rapidement une belle maturité après la mise en bouteille et ne se refermera

probablement jamais. Toutefois, je pense qu'avec son énergie et son équilibre, il a tout de même un très bon potentiel de garde.

Il fut très intéressant d'entendre que la plupart des vigneronns avait largement adapté la vinification au millésime (p. ex. moins de bois neuf, un élevage plus court, une extraction plus forte, etc.), tandis que quelques-uns avaient conservé leurs bonnes pratiques, arguant que cela reflétait mieux les différences entre les millésimes.

Après trois millésimes consécutifs marqués par une forte baisse de rendement, le marché est complètement asséché. La plupart des maisons de négoce tentent de couvrir leurs besoins en raisins, moûts ou vins jeunes en payant des prix parfois astronomiques. Ainsi, la spirale des prix ne cesse de tourner et il est fort probable que nous devions nous aussi faire face à des prix parfois astronomiques.

Vu qu'en 2022, les rendements ont atteint un niveau normal pour la première fois depuis longtemps, nous espérons une certaine détente.

Santé !

Mario Aschwanden

Domaine Marcel Couturier

(ne fait pas partie de notre assortiment)

C'est un domaine génial que j'ai découvert par hasard, lors d'un voyage dans la Loire. Dans une boutique au milieu de nulle part, j'ai acheté le superbe Pouilly-Fuissé 2018 de cette maison. Fondé en 2005 par Marcel Couturier, le domaine est aujourd'hui dirigé par lui-même et son fils Auxence, âgé de 23 ans seulement. Leur vignoble s'étend sur 12,5 hectares et la production est de 100 000 bouteilles en année normale. Auxence adore expérimenter. Il a vinifié son premier vin à 15 ans, puis, il a fait quelques stages en France, entre autres dans le Jura chez le vigneron biodynamique vedette J.M. Ganevat.

Les vins sont cultivés en bio et seront convertis en biodynamie dans les années à venir.

Mâcon Aux Scellés	88
Mâcon-Vinzelles Au Corlier	90
Mâcon-Fuissé	89
Pouilly-Loché Vieilles Vignes	90/91
Pouilly-Loché Le Bourg	92
Saint-Véran	90
Pouilly-Fuissé Clos Scellés	91/92

Domaine Hudelot-Noëllat

Dans la cave à moitié vide de Charles van Cayet, nous avons dégusté des Pinots croquants avec une belle fraîcheur. En 2021, seuls 90 pièces bourguignonnes ont été produites, alors qu'une année abondante comme 2018 peut en compter 230.

Chambolle-Musigny	88-89
Vosne-Romanée	89-91
Vougeot 1 ^{er} Cru Les Petits Vougeot	90-91
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Les Murger	90-92
Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru Suchots	91-93
Richebourg Grand Cru	94-96

Domaine Bruno Colin

Ce vignoble a été particulièrement touché par le gel de début à mi-avril. Seuls 30% d'une récolte normale ont pu être vendangés. À En Remilly (mon favori annuel parmi les Chassagne Premiers Crus ici), les rendements étaient de 3 hl/ha. Ils ont donné des vins blancs très concentrés et puissants avec une minéralité et harmonie exceptionnelle. L'élevage du superbe Chevalier-Montrachet est assez particulier : les quelques litres (les 4 ares donnent entre 100 et 200 litres par an) de ce prestigieux Grand Cru sont élevés en bonbonne. Un exemple évident de la hausse des prix donne Antoine Laisney, qui explique que l'achat du moût pour le Corton-Charlemagne a doublé par rapport à l'année 2020 !

En général, 70% de vin blanc et 30% de vin rouge sont produits.



Blanc :

Bourgogne Chardonnay	87-88
Chassagne-Montrachet	89-90
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Les Chaumées	90-92
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Les Vergers	90-92+
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru La Maltroie	91-92+

Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru En Remilly	92-94
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru La Truffière	93-94
Corton-Charlemagne Grand Cru	93-94+
Chevalier-Montrachet Grand Cru	95-96

Rouge :

Bourgogne Pinot Noir	86-88
Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes	88-90
Santenay Vieilles Vignes	89-90
Maranges 1 ^{er} Cru La Fussièrre	87-89

Domaine d'Eugénie

Michel Maillard travaille aujourd'hui toutes ses vignes en bio. La fermentation des grappes entières avec les rafles est devenue quelque peu une tradition. Cette année, elle va de 20% pour le Village à 70% pour le Grands-Échézeaux. En 2021, moins de bois neuf a été utilisé et l'élevage en fût a sans doute été légèrement raccourci. L'utilisation de bougies a permis de plus ou moins protéger les Grands Crus du gel (seulement 35% de pertes), alors que pour les Villages et les Premiers Crus, les pertes étaient nettement plus importantes. Dans le 1^{er} Cru Aux Brûlées, la production comprend deux fûts. En 2022, elle sera de neuf fûts.

Le Vosne-Romanée Village est un assemblage intéressant de terroirs Village, de jeunes vignes du domaine et de la partie basse du 1^{er} Cru Aux Brûlées.

Vosne-Romanée	87-89
Vosne-Romanée Clos d'Eugénie	88-90
Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru Aux Brûlées	91-92
Échézeaux Grand Cru	92-93
Grands-Échézeaux Grand Cru	93-95
Clos Vougeot Grand Cru	93-94

Domaine Comtes Georges de Vogüé

Un millésime rafraîchissant, selon Jean Lupatelli. Le nouveau maître de chai a assumé le grand héritage de François Millet (35 ans de service !) et a vinifié son premier millésime avec brio. Pour le Bonnes-Mares, la fermentation en grappes entières a été expérimentée pour la première fois. Les vins sont délicats, aussi charmants qu'énergiques et procureront un grand plaisir dès leur jeunesse.

Chambolle-Musigny	89-91
Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru	91-93+
Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru les Amoureuses	93-94+
Bonnes-Mares Grand Cru	92-94+
Musigny Grand Cru	95-96+
Musigny Blanc	93-94

Domaine Tollot-Beaut

La sympathique Natalie Tollot nous a fait un set-up charmant et classique. Elle a fait des comparaisons avec le millésime 2002 - pas mal, non ? J'ai particulièrement apprécié les Savigny-lès-Beaunes. Avec une perte de 40% de la vendange, le domaine s'en est relativement bien sorti.

Bourgogne Rouge	86-88
Chorey-lès-Beaune	87-88+
Chorey lès Beaune Pièce du Chapitre	88-89
Savigny-lès-Beaune 1 ^{er} Cru Les Lavières	89-91
Savigny-lès-Beaune 1 ^{er} Cru Champs Gevrey	90-91
Beaune 1 ^{er} Cru Clos de Roi	90-92
Beaune 1 ^{er} Cru Grèves	90-91
Aloxe-Corton	89-90
Aloxe-Corton 1 ^{er} Cru Les Vercots	90-92
Corton (Combes und Bressandes)	92-94

Domaine Bonneau du Martray

Malheureusement, il n'a pas été possible de déguster les vins de 2021. Le domaine ne présente désormais les vins qu'à partir de la deuxième année après les vendanges. Nous avons donc (re)dégusté l'électrisant 2020 et le 2018. Nous en avons également profité pour déguster le probablement meilleur Corton rouge de ces dernières décennies. La vinification y a été fortement adaptée (moins d'extraction, pressurage plus doux, etc.).

Corton-Charlemagne Grand Cru 2020	97-99+
Corton-Charlemagne Grand Cru 2018	96+
Corton (rouge) Grand Cru 2020	93+

Maison Remoissenet Père et Fils

Remoissenet est une maison de négoce de taille moyenne, mais si l'on déduit la production des deux Givrays et Bourgognes, c'est un acteur très petit (et très fin). Nous avons eu le plaisir fortement amusant et passionnant de déguster de nouveau avec Pierre-Antoine Rovani. L'ancien journaliste spécialisé en vins et négociant en vin, qui a notamment travaillé pour Parker, est un type incroyablement dynamique et intéressant. L'amélioration exceptionnelle de la qualité observée depuis le millésime 2007 est époustouflante, et se poursuit dans ce millésime. C'est surtout grâce à Pierre-Antoine, un maniaque de la qualité, même s'il admet que ce n'est pas son millésime préféré. Mais je pense que cela est plutôt dû aux négociations épuisantes et énervantes autour des raisins et à l'engagement de toutes les forces sur ses propres parcelles. Pour moi, Remoissenet joue dans la ligue des champions des producteurs de Bourgogne, même si le style est davantage opulent qu'intellectuel.

Remoissenet dispose désormais d'une propriété considérable de 25 hectares, ce qui correspond à 50% de la récolte transformée sur environ 80 parcelles.

Blanc :

Viré-Clessé	87-89
Pouilly-Fuissé Les Crays	86-88
Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru Sous Frétille	91-93
Givry	88-89
Santenay 1 ^{er} Cru Clos de Tavannes	91-92
Chassagne-Montrachet	90-91
Meursault	88-90
Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume	88-89+
Meursault 1 ^{er} Cru Les Cras	90-92
Ladoix 1 ^{er} Cru Les Grêchons	90-92
Puligny-Montrachet	90-91
Corton-Charlemagne Grand Cru	92-94
Montrachet Grand Cru	94-95+

Rouge :

Bourgogne	87-88
Savigny-lès-Beaune 1 ^{er} Cru Les Serpentières	89-90
Savigny-lès-Beaune 1 ^{er} Cru Les Lavières (planté en 1922)	90-92
Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru Les Vergelesses	89-91
Pommard	88-89
Santenay 1 ^{er} Grand Clos Rousseau	88-90
Beaune 1 ^{er} Cru Les Teurons	89-90
Marsannay Les Échézeaux	87-89
Vosne -Romanée	90-92
Gevrey-Chambertin	90-92
Nuits-Saint-Georges	89-91
Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru Les Échanges	91-92
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Les Cazetiers	91-93
Charmes-Chambertin Grand Cru	93-94
Clos Vougeot Grand Cru	92-93



Pierre-Antoine Rovani dans la cuverie de Remoissenet

Domaine Marquis d'Angerville

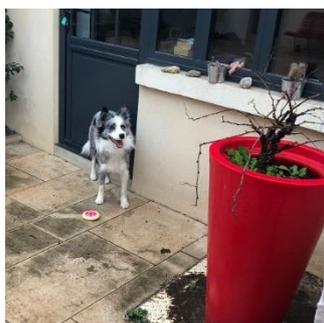
C'est un charmant classique « old-style », selon François Duvivier. Avec une production de 12 hl/ha en moyenne, nous ne serons pas non plus submergés par les vins de ce domaine. Une fois de plus, le gel a été le grand rabat-joie. En revanche, ils n'ont guère souffert du mildiou, grâce à des baies relativement lâches sur la grappe. Pas de bois neuf, sauf un peu dans le Clos des Ducs, et pas de chaptalisation non plus. Les rendements minimes du Clos des Angles ont été ajoutés au Premier Cru (sans mention de climat).

Bourgogne Passe-tout-grain (50% de Gamay)	86-87
Bourgogne	87-88
Volnay	88-90
Volnay 1 ^{er} Cru	89-91
Volnay 1 ^{er} Cru Fremiet	90-92
Volnay 1 ^{er} Cru Taillepieds	92-93
Volnay 1 ^{er} Cru Champans	92-93
Volnay 1 ^{er} Cru Clos des Ducs	93-94(+)

Domaine Armand Rousseau

Ici, on veille à ce que les vins soient toujours vinifiés et élevés selon les mêmes principes, afin de faire ressortir les différences de millésime. Ainsi, les Big 3 (Chambertin/Clos-de-Bèze/Clos St. Jacques) ont toujours 100% de bois neuf pour maîtriser leur structure imposante. Avec 60% d'une récolte normale, on est là aussi relativement bien servi.

Gevrey-Chambertin Clos du Château	88-89
Gevrey-Chambertin	89-90
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Lavaux Saint Jacques	90-92
Charmes-Chambertin Grand Cru	91-92+
Mazy-Chambertin Grand Cru	92-93
Clos de La Roche Grand Cru	92-94
Chambertin Clos des Ruchottes Grand Cru Monopole	93-95
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Clos Saint Jacques	95-96
Chambertin Grand Cru	95-97
Chambertin Clos-de-Bèze Grand Cru	96-97



Surier, le chien du domaine de Rousseau, ne se lasse pas de jouer.

Domaine Denis Mortet

Ce n'est pas un secret que pour moi, Arnaud Mortet fait partie des stars absolues. Cette année, je préfère ses vins à ceux du grand domaine voisin Armand Rousseau. Il est probablement l'un des seuls à avoir fait une vendange en vert supplémentaire. Et cela a porté ses fruits. Ce que nous avons dans nos verres était magnifique. Il pratique de plus en plus une sorte de fermentation du raisin mi-/entier. Une pratique qui n'a pas vraiment de nom. Il l'appelle Peticelle. Il ne coupe que la grosse rafle à l'intérieur de la grappe. Un boulot monstre qu'il s'impose pour tous les Premiers et Grands Crus (40-80%). Pour les villages, il pratique à 30-80% la macération traditionnelle en grappes entières. Cette année, l'élevage en fût s'est fait avec nettement moins de bois neuf que d'habitude. Il a également opté pour une chaptalisation fine afin de prolonger les fermentations. Les petits volumes de Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Champonnet ont été intégrées au Premier Cru sans mention de climat.

Bourgogne Rouge	87-89
Fixin Vieilles Vignes	90-91
Marsannay Les Longeroies	88-90
Gevrey-Chambertin Mes Cinq Terroirs	90-92
Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru Aux Beaux Bruns	92-93
Gevrey Chambertin 1 ^{er} Cru (incl. Champonnets)	92-93
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Les Champeaux	93-94
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Lavaux-St. Jacques	94-95
Mazis-Chambertin Grand Cru	96-97
Clos-de-Vougeot Grand Cru	94-95
Échézeaux Grand Cru	95-96
Bonnes Mares Grand Cru	95-96
Chambertin Grand Cru	97-99

Domaine Claude Dugat

Ce domaine est bien connu des initiés pour son travail exceptionnel et laborieux dans les vignes. Cette année, cela a particulièrement porté ses fruits. Malgré leur puissance habituelle, les vins sont croquants, avec une belle fraîcheur et beaucoup de charme.

Bertrand a maintenant entièrement repris les rênes du domaine, même si son père Claude est bien sûr toujours présent.

Bourgogne Rouge	87-89
Gevrey-Chambertin	88-91
Gevrey-Chambertin Marie	90-91 +
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru	90-92
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Lavaux St-Jacques	92-93
Charmes-Chambertin Grand Cru	93-94
Griottes-Chambertin Grand Cru	94-96
Chapelle-Chambertin Grand Cru	92-93

Domaine Clos Commaraine

En 2017, un couple d'Américains a acheté ce petit château avec le monopole adjacent de 3,7 hectares du même nom. Par leurs achats, ils tentent d'associer l'hôtellerie haut de gamme au vin. Ainsi, le chantier actuel du Château de Commaraine deviendra bientôt un illustre hôtel. Le couple est soutenu par le dynamique Jean-Luc Vitoux.

Les exigences de qualité sont élevées. Les vignes sont cultivées en biodynamie et Michel Ligier Belair est responsable de la vinification. La parcelle a été divisée en huit secteurs différents (sur la base d'analyses de sol). Seuls les meilleurs secteurs entrent dans l'assemblage final, tout le reste est vendu. Toutefois, en raison des faibles rendements, ceux-ci ont été regroupés dans les trois cuvées dégustées ci-dessous. Comme mentionné dans notre dernier rapport, le Clos Commaraine est un Pommard exceptionnellement bien structuré, dansant et élégant. Depuis peu, le domaine possède également un vignoble à Chambolle et deux vignes de Premier Cru à Nuits-Saint-Georges. L'élevage est très prudent, rien n'est forcé ; ainsi, la fermentation malolactique de ces vins n'est pas encore tout à fait terminée - ce qui rend la dégustation précise un peu exigeante !

Chambolle-Musigny	88-91
Nuits-Saint-Georges. 1 ^{er} Cru Aux Bousselets	89-92
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru Roncière	91-92
Pommard 1 ^{er} Cru Clos Commaraine Blend No.1 (partie haute)	91-93+
Pommard 1 ^{er} Cru Clos Commaraine Blend No.2 (partie basse)	89-91
Pommard 1 ^{er} Cru Clos Commaraine Blend No.3 (partie médiane)	90-91+

Domaine Leflaive

Les vins de ce domaine ne peuvent désormais être dégustés qu'à partir de la deuxième année. Autrement dit, les vins de 2021 ne pourront être dégustés qu'à partir de janvier 2023. Eh bien...

MA 15.11.22