

## **Bourgogne 2020 Rapport**

### **EXCEPTIONNEL ET EPOUSTOUFLANT**

«Un millésime tel une pom-pom-girl – époustouflante à regarder, mais je ne sais pas si j'aimerais passer une soirée entière avec elle», déclare Pierre-Antoine Rovani, qui avait autrefois fait de la dégustation pour Parker et qui est maintenant à la tête des destinées de Remoissenet. Je ne suis pas tout à fait de son avis, je crois que cette pom-pom-girl a aussi un peu d'intellect et en a beaucoup dans la tête.

2020 a été à la fois un millésime exceptionnellement chaud – par deux fois, le thermomètre a atteint des températures supérieures à 40 degrés – et aussi très sec. Par exemple, revenons en arrière et comparons avec l'année 2003. Cette année-là, il n'y a pas eu de blocage de la maturation, car l'approvisionnement en eau était légèrement meilleur et les variations jour-nuit étaient plus prononcées. En outre, on a enregistré un record dans la précocité des vendanges. Pour comparer : Domaine Tollot-Beaut en 2003 début des vendanges le 3 septembre, en 2020 début des vendanges le 21 août.

Oui, alors qu'est-ce qui rend ce millésime si spécial? C'est tout simplement le paradoxe qui fait qu'avec une maturité très élevée des raisins, avec en plus une teneur en alcool relativement élevée (+ de 14% ce n'est pas rare), ainsi qu'un formidable complexe sucré, on obtient également une très forte acidité, beaucoup d'énergie et de fraîcheur. La couleur pourpre et la densité de la couleur des vins sont également exceptionnelles et rappellent davantage une dégustation de Syrah. Que ce n'est pas une conséquence de l'œnologie moderne, comme me le démontrent certains vins des années 1940 que j'ai pu apprécier, en particulier un 1947. Même sur le côté noir ou tout du moins rouge foncé, ce fruit explosif est incroyablement charmant et odorant. Les autres années, on trouvait rarement accumulées en mélange des cerises noires, des myrtilles, des framboises noires et même des airelles. Même la longueur en bouche est souvent excellente. Dans les années chaudes de très grande maturité, l'on enregistre généralement un pH élevé, qui peut rendre les vins sensibles à une acidité volatile et à d'autres effets secondaires désagréables, mais pas en 2020. Valeurs tout à fait normales, même légèrement inférieures à la moyenne. Néanmoins, un grand compliment à tous nos producteurs, qui ont maîtrisé sans excès ni extraction excessive ce millésime difficile à vinifier.

Le fait que nous ayons un millésime extraordinaire devant nous est également confirmé par le sénior de la famille Tollot-Beaut, âgé de 88 ans, qui ne peut le comparer à aucune autre

année. Eh bien, peut-être ces puristes inconditionnels exagèrent-ils un peu trop, mais nous, nous disons : Que la joie règne !

Mais toutefois, il y a encore deux ombres au tableau. Comme en 2019, les rendements sont inférieurs d'environ 30 à 40 % à la moyenne à long terme. Cela est principalement dû au fait que le rendement en moût des raisins concentrés était faible, mais aussi en partie au gel. Il faut bien garder à l'esprit que les Bourguignons ont ainsi perdu plus d'une récolte au cours des trois dernières années : 2019 -35%, 2020 -35%, 2021 -50% ! En conséquence, nous devons bientôt faire face à des augmentations de prix massives, car la demande continue généralement à augmenter, tout particulièrement ces années-là.

A la vôtre !

Mario Aschwanden

## Domaine Laurent Perrachon & Fils



Un coup d'œil sur le Beaujolais

Il est bon de voir que les vins de ce vignoble peuvent très bien suivre le rythme des vrais amateurs et des vins cultes de la région. De plus, quelques parcelles de Pouilly-Fuissé ont récemment pu être achetées.

Pouilly-Fuissé	87
Pouilly-Fuissé 1 <sup>er</sup> Cru Vers Cras	89
Fleurie	88
Morgon Corcelette	89
Morgon Côte du Py	89+
Juliéna Vignes Centennaires	90-91+

## Domaine Hudelot-Noëllat



Charles van Canneyt et les échantillons en fûts

Ma première visite dans le domaine du Côte de Nuits commence très fort. Le jeune Charles van Canneyt a dans sa cave un millésime 2020 extraordinaire. À mon avis le meilleur qu'il ait vinifié jusqu'à présent. Incroyablement parfumé, plein de charme, avec beaucoup de fruits noirs. Les tanins sont fins et tendres, soutenus par un formidable complexe sucré. Grand cinéma.

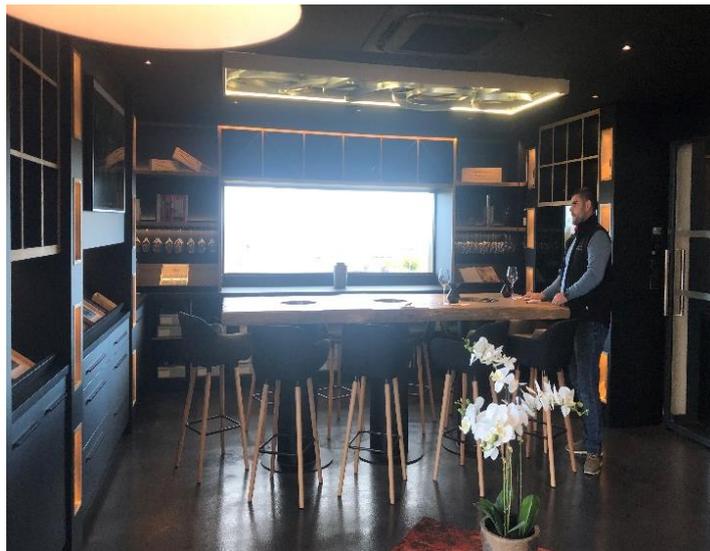
Chambolle-Musigny	89–91
Vosne-Romanée	90–92
Nuits-Saint-Georges Les Bas de Combes	91–92
Vougeot 1 <sup>er</sup> Cru Les Petits Vougeot	92–94
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru Les Murgers	92–94
Vosne-Romanée 1 <sup>er</sup> Cru Les Beaumonts	93–94
Vosne-Romanée 1 <sup>er</sup> Cru Les Suchots	95–96
Clos Vougeot Grand Cru	95–96
Romanée-Saint-Vivant Grand Cru	96–98
Richebourg Grand Cru	97–99

## Domaine Bruno Colin

Pour être honnête, j'étais un peu sceptique en ce qui concerne les blancs, au vu de ces conditions météorologiques. Mais le scepticisme s'est envolé pendant la dégustation. Certes ce sont des vins blancs puissants, mais qui possèdent également une minéralité et une harmonie formidables. Le développement dans le bois a été ramené à dix mois et la durée dans l'acier inoxydable a été prolongée. Comme les années précédentes, ces périodes de temps chaud et sec sont profitables aux vins rouges dans cet endroit frais. Les vins rouges de Santenay (et Chassagne) profitent définitivement des nouvelles conditions climatiques. De nombreux vigneron de renom ont récemment acheté des vignobles dans cette communauté traitée jusque-là en parent pauvre. Les vins ont été créés dans le magnifique nouveau petit chai. Début des vendanges le 18 août !



Nouvelle cave du Domaine



Nouvelle vinothèque du Domaine

## Blanc:

Bourgogne Chardonnay	86–88
Saint-Aubin Le Charmois 1 <sup>er</sup> Cru	89–90
Chassagne-Montrachet	90–92
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Les Chaumées	91–92+
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Les Vergers	91–92+
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Morgeot	92–93
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru La Boudriotte	92–93
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru En Remilly	92–93+
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru La Truffière	93–94+
Corton-Charlemagne Grand Cru	92–94
Bâtard-Montrachet Grand Cru	94–95

## Rouge:

Bourgogne Pinot Noir	86–88
Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes	88–90
Maranges 1 <sup>er</sup> Cru La Fussièrè	89–90
Santenay 1 <sup>er</sup> Cru Les Gravières	90–91
Santenay 1 <sup>er</sup> Cru La Maltroie	91–92

## Domaine d'Eugénie

Michel Maillard travaille désormais selon les critères biologiques dans toutes les situations. La fermentation avec tous les grains est désormais ici une tradition plus ou moins solidement ancrée; cette année, pour le Village, cela va jusqu'à 20% et pour le Grands Echézeaux jusqu'à 70%. Le Vosne-Romanée Village est un mélange intéressant de Village, de jeunes vignes de tout le domaine et de la partie inférieure du 1<sup>er</sup> Cru Aux Brûlées.

Vosne-Romanée	88–90
Vosne-Romanée Clos d'Eugénie	91–92
Vosne-Romanée 1 <sup>er</sup> Cru Aux Brûlées	92–94
Echézeaux Grand Cru	93–95
Grands Echézeaux Grand Cru	95–96
Clos Vougeot Grand Cru	95–96+

## Domaine Comte Georges de Vogüé



Pipette pour les échantillons tirés du fût

Ce domaine est un modèle de constance. Année après année sont produits ici des vins grandioses, toujours aussi fascinants. ET naturellement, cette année aussi. C'est le dernier millésime pressé par François Millet. Pendant 35 ans, il a fortement marqué les vins de son empreinte et contribué à la renommée de ce noble cru. Nous avons pu déguster les vins avec son successeur Jean Lupatelli. Je ne me fais aucun souci quant au fait que les millésimes suivants atteindront ce même niveau. Au contraire : Ma première impression est excellente et il se pourrait bien que nous nous en rendions bientôt compte ici avec encore plus d'euphorie. De nombreux initiés murmurent que le potentiel n'a pas encore été pleinement exploité. Les vendanges ont déjà débuté le 24 août.

Chambolle-Musigny	90–92
Chambolle-Musigny 1 <sup>er</sup> Cru	93–95
Chambolle-Musigny 1 <sup>er</sup> Cru Les Amoureuses	96–98
Bonnes Mares Grand Cru	95–96
Musigny Vieilles Vignes Grand Cru	96–98

## Domaine Tollot-Beaut



Le chai à barriques voûté chez Tollot-Beaut

La sympathique Natalie Tollot nous a présenté de superbes millésimes 2020, qui sont parmi les meilleurs que j'ai jamais goûtés sur ce domaine. Malgré les degrés d'alcool parfois un peu élevés (13,5–14,5 %), les vins restent harmonieux. L'appellation Aoxe-Corton (ainsi que, entre autres, le Santenay, le Marsannay et le Fixin) semble tout particulièrement tirer profit du Global Warming. Début des vendanges le 21 août.

Bourgogne Rouge	87-88
Chorey-lès-Beaune Pièce du Chapitre	87-88?
Savigny-lès-Beaune 1er Cru Les Lavières	89-90+
Savigny-lès-Beaune 1er Cru Champs Gevrey	88-90
Beaune 1er Cru Clos de Roi	90-91+
Beaune 1er Cru Grèves	91-92+
Aoxe-Corton	91-93
Aoxe-Corton 1er Cru Les Vercots	92-93+?
Corton Les Combes Grand Cru	92-94
Corton-Bressandes Grand Cru	94-95
Bourgogne Blanc	87-88
Corton-Charlemagne Grand Cru	92-93

## Domaine Bonneau du Martray

Malheureusement, il n'a pas été possible de déguster les vins. Le Domaine ne dévoile les vins que deux ans après la vendange. Ainsi, le 2020 ne sera disponible à la dégustation qu'à partir de janvier 2022.

Corton-Charlemagne Grand Cru	-
Corton (rouge) Grand Cru	-

## Maison Remoissenet Père et Fils



Barrique brandée

C'est la première fois que nous avons dégusté des vins avec Pierre-Antoine Rovani. L'ancien marchand de vin et journaliste spécialiste des vins, qui a également travaillé pour Parker entre autres, est un gars intéressant et incroyablement occupé. Nous avons dégusté durant quatre heures et demie et n'avons pas vu le temps passer. L'extraordinaire amélioration de la qualité, que l'on a pu constater depuis le millésime 2007, est à couper le souffle et a une fois de plus atteint un niveau supérieur avec ce millésime. Ceci est avant tout à porter au crédit de Pierre-Antoine Rovani, un fanatique de la qualité. Oui, ce n'est pas la première fois que j'écris: Le REMOISSENET est désormais définitivement dans le Top des producteurs bourguignons. C'est surtout en comparaison avec les villages moins connus et plus simples, que beaucoup de producteurs renommés doivent tenir leurs promesses. Encore une fois, c'est probablement la meilleure configuration que j'ai dégustée jusqu'à présent. Le domaine Remoissenet possède aujourd'hui 25 hectares remarquables, qui correspondent à 50% de la récolte transformée à partir d'environ 80 parcelles.

Blanc:

Pernand-Vergelesses	88–90
Pernand-Vergelesses 1 <sup>er</sup> Cru Aux Caradeux	90–92
Pernand-Vergelesses 1 <sup>er</sup> Cru Sous Frétille	91–93
Savigny-lès-Beaune	89–90
Santenay 1 <sup>er</sup> Cru Clos de Tavannes	91–92
Beaune Saint-Désiré	90–91
Meursault	90–91
Meursault-Charmes 1 <sup>er</sup> Cru	91–93
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru Les Cras	92–93
Ladoix 1 <sup>er</sup> Cru Les Grêchons	92–93
Puligny-Montrachet	88–89
Corton-Charlemagne Grand Cru	92–93+
Montrachet Grand Cru	94–95

Rouge:

Savigny-lès-Beaune 1 <sup>er</sup> Cru Les Serpentières	91–92
Savigny-lès-Beaune 1 <sup>er</sup> Cru Les Lavières	89–91
Pernand-Vergelesses 1 <sup>er</sup> Cru En Caradeux	91–92
Pommard	89–91
Santenay 1 <sup>er</sup> Cru Grand Clos Rousseau	91–92
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru Toussaints	91–93
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru Les Teurons	91–93
Volnay	89–91
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru Les Robardelles	90–92
Aloxe-Corton 1 <sup>er</sup> Cru La Toppe au Vert	90–91+
Marsannay Les Echézeaux	90–91+
Vosne-Romanée	92–93
Gevrey-Chambertin	92–93+
Nuits-Saint-Georges	92–93
Chambolle-Musigny 1 <sup>er</sup> Cru Aux Echanges	92–94+
Chambolle-Musigny 1 <sup>er</sup> Cru Les Combottes	92–94+
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru Les Gazetières	92–94
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru Poissenot	93–94
Charmes-Chambertin Grand Cru	95–96
Clos Vougeot Grand Cru	92–94

## Domaine Marquis d'Angerville



Mario Aschwanden et François Duvivier

Depuis plus de dix ans, ce domaine fait partie de la crème de la crème en Bourgogne. De grands vins, même si j'aurais espéré encore plus. Ce millésime a vibré et brillé un peu moins que d'habitude dans le verre. Les vendanges ont débuté le 19 août - un record - et le 25 août, tous les raisins étaient récoltés.

Volnay 1 <sup>er</sup> Cru	92-93
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru Clos des Angles	90-91
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru Fremiet	91-92+
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru Caillerets	91-93
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru Taillepieds	92-94
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru Champans	92-94
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru Clos des Ducs	93-95

## Domaine Armand Rousseau

Waouh, quel Line-up! Bien sûr, je suis un grand fan de ce domaine – mais je trouve que d'autres grands domaines fonctionnent au moins au même niveau, sans toutefois jouir de la même réputation et d'une aussi forte médiatisation. Toutefois, ce puissant millésime Rousseau est définitivement à couper le souffle et le meilleur des vins que j'ai pu déguster au tonneau depuis 2007. Néanmoins, un soupçon d'acide quelque peu volatil m'a donné à réfléchir – mais comme le pH est sain de 3,5 à 3,6, ce n'est probablement pas un problème, c'est une simple remarque.

Gevrey-Chambertin Clos du Château Monopole	88–90
Gevrey-Chambertin	90–92
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru Lavaux Saint Jacques	92–94
Charmes-Chambertin Grand Cru	93–94
Mazy-Chambertin Grand Cru	94–95
Clos de La Roche Grand Cru (15% Vol.)	95–97
Chambertin Clos des Ruchottes Grand Cru Monopole	95–96
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru Clos Saint Jacques	98–99
Chambertin Grand Cru	98–100
Chambertin Clos-de-Bèze Grand Cru	98–100

## Domaine Denis Mortet

J'ai déjà dit à plusieurs reprises qu'Arnaud Mortet fait partie des stars absolues, voire du top 5 en Bourgogne. Il l'a encore confirmé avec le millésime 2020. Il attribue le fait que ses vins ne soient pas aussi expressifs en ce moment à la fermentation malolactique tardive ici sur le Domaine. Curieusement, les vins, qui sont par ailleurs toujours bouchés, étaient les plus accessibles. 20 à 40% des raisins n'ont pas été égrappés. On a pris le temps de couper tout spécialement les grains de ces raisins, et de trier la partie intérieure. Malheureusement, encore une fois (comme en 2019), les quantités étaient inférieures de 40% par rapport à ceux d'une année moyenne.

Bourgogne Rouge Cuvée de Noble Souche	88–90
Fixin Vieilles Vignes	91–92
Marsannay Les Longeroies	89–91
Gevrey-Chambertin Mes Cinq Terroirs	92–93+
Chambolle-Musigny 1 <sup>er</sup> Cru Aux Beaux Bruns	92–94
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru	92–94
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru Les Champonnets	93–94
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru Les Champeaux	93–95

Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru Lavaux-Saint-Jacques	95–96
Mazis-Chambertin Grand Cru	95–97+
Clos-de-Vougeot Grand Cru	95–96+
Échézeaux Grand Cru	96–97
Bonnes Mares Grand Cru	95–96
Chambertin Grand Cru	98–99

## Domaine Claude Dugat



Bertrand Dugat avec Mario Aschwanden dans la cave voûtée

J'ai également marqué ce domaine d'un \* – ce qui signifie que c'est la meilleure configuration que j'ai jamais dégustée sur le domaine. Même si j'aurais pu penser que le Griottes serait un peu plus proche de la perfection. Comme toujours, la période des vendanges a été l'une des plus précoces de nos vignobles de vins rouges (à partir du 21 août). Même en matière d'extraction, on est parvenu ici à un double «pigeage» quotidien relativement fort. Il en résulte des vins forts et puissants, d'une grande densité, qui ne paraissent jamais lourds malgré leur douceur. Ce sont des coureurs de fond qui, grâce à leurs fruits, ne courent pas non plus le risque de se dessécher. La teneur en alcool la plus élevée était de 13,7 %.

Bourgogne Rouge	88–90
Gevrey-Chambertin	91–92+
Gevrey-Chambertin Marie	92–93
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru	92–94
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru Lavaux Saint-Jacques	94–95+
Charmes-Chambertin Grand Cru	95–97
Griottes-Chambertin Grand Cru	95–96+
Chapelle-Chambertin Grand Cru	94–95

## Domaine Clos de la Commaraine

Il y a deux ans, un couple américain a acheté ce petit château avec un monopole adjacent du même nom, d'une superficie de 3,7 hectares. Dans le cadre de toutes leurs acquisitions, ils veulent combiner l'hôtellerie de luxe et le vin. Ainsi, l'actuel chantier du Château de Commaraine deviendra bientôt un illustre hôtel. Ils sont soutenus dans leur action par le dynamique Jean-Luc Vitoux. Les normes de qualité sont élevées – les vignes sont cultivées en biodynamie et le comte Louis-Michel Liger-Belair est responsable de la vinification. La parcelle a été divisée en huit secteurs différents (sur la base des échantillons de sol). Seuls les meilleurs secteurs entreront dans le mélange final, tout le reste sera vendu. Nous avons eu l'occasion de déguster séparément certains de ces secteurs. Comme déjà noté dans le dernier rapport, le Clos de la Commaraine est un Pommard exceptionnellement lisse, dansant et élégant.

Pommard 1 <sup>er</sup> Cru Clos de la Commaraine Secteur No. 2	91–93+
Pommard 1 <sup>er</sup> Cru Clos de la Commaraine Secteur No. 6	90–92+
Pommard 1 <sup>er</sup> Cru Clos de la Commaraine Secteur No. 3	91–93+
Pommard 1 <sup>er</sup> Cru Clos de la Commaraine Secteur No. 4	93–94+
Pommard 1 <sup>er</sup> Cru Clos de la Commaraine Secteur Blend prévu	93–94



Le Clos Commaraine au crépuscule d'un chantier imposant

## 2019 Domaine Leflaive

Maintenant, l'on ne peut déguster les vins sur le Domaine qu'après la deuxième année. Ainsi, le 2020 ne sera disponible à la dégustation qu'à partir de janvier 2022. Eh bien, oui... Néanmoins, nous avons été autorisés à goûter les 2019. Et ils étaient tout simplement de classe mondiale ! Le Bourgogne blanc ne peut vraiment pas aller mieux. Comme cela a déjà été écrit l'année dernière, Pierre Vincent, depuis qu'il a pris les rênes en 2017 en tant que nouveau directeur du Domaine sous la direction du Brice de la Morandière, a mené le Domaine d'un point culminant à l'autre. Chaque détail est méticuleusement amélioré et depuis 2017, l'on effectue aussi régulièrement une récolte verte. Une autre nouveauté : les vignobles avec une grande équipe (100 saisonniers) sont vendangés dans les trois jours suivant le jour J (c'est ainsi que l'on appelle ici le début des vendanges). Au cours des onze dernières années, c'était déjà la sixième récolte qui commençait en août – depuis tout ce temps, on est donc bien préparé à ce scénario. Les vins sont incroyablement précis, fins et serrés. Malgré leur puissance, ils ont tous des pH fabuleux, autour de 3,1. Waouh!

Macôn-Igé	87/88
Macôn-Vézé	89/90
Pouilly-Fuissé	90+
Pouilly-Fuissé 1 <sup>er</sup> Cru En Vigneraie	91+
Bourgogne	91+
Puligny-Montrachet	92/93+
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Le Clavoillon	94+
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Les Folatières	94/95+
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Les Combettes	95+
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Les Pucelles	96+

Meursault 1 <sup>er</sup> Cru Sous le Dos d'Âne	93+
Bienvenues Bâtard-Montrachet Grand Cru	96/97+
Bâtard-Montrachet Grand Cru	97+
Chevalier-Montrachet Grand Cru	99+

MA 17.11.21