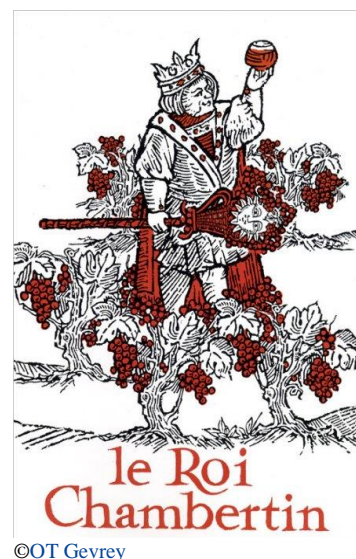


# Gevrey-Chambertin & ses Grands crus...

## Le millésime 2012



[L'article original](#), rédigé en allemand, a été traduit, en partie, sur requête de l'organisation de la dégustation. La rédaction décline toute responsabilité quant à la qualité du nouveau texte.

Nous regrettons fin 2012 que peu de professionnels aient assisté à la présentation du millésime 2011 des crus de la commune de Gevrey-Chambertin. Que ce soit en raison de la qualité de la vendange ou à cause d'une préparation insuffisante n'intéresse aujourd'hui plus personne. Ce que Thierry Mortet me chuchotait début juin 2013 à l'oreille a vite été oublié et l'édition 2013 y a largement contribué. Oui, les vigneron font du bon vin et même souvent grandiose à Gevrey. Oui, les vigneron se distinguent rarement dans l'organisation d'événements et la jovialité de Philippe Charlopin ne pourra jamais rien y changer. Oui, Fabienne Ballorin, la personne chargée de cette tâche le 14 Novembre 2013 au caveau de l'"Espace Chambertin", a finalement rencontré un succès énorme et mérité. Ce qui, en outre, surprend agréablement est que Fabienne Nicot et son mari Gilles Ballorin possèdent un domaine à Morey-Saint-Denis...

Ce n'est certainement pas tous les jours que 120 des meilleurs vins produits sur une petite appellation (87ha) peuvent être dégustés. Ce jour du 14 novembre, des vins de Gevrey-Chambertin étaient présentés à la presse. Ce n'est sans doute pas tous les jours que les viticulteurs viennent à la rencontre du public, fût-il de professionnels, pour discuter avec enthousiasme. Ce n'est pas non plus tous les jours qu'autant de journalistes de renom se réunissent pour goûter le même vin d'un seul millésime et l'évaluer. Michel Bettane, quelques journalistes de la Revue du Vin de France, Allen Meadows (Burgund), Bill Nanson (Burgundy-Report), Jane Anson (Decanter) et Panos Kakaviatos (notamment du Conseil de l'Europe) et bien d'autres de différents pays étaient tous là. Un total de 85 journalistes était présent.



L'Espace Chambertin à Gevrey-Chambertin

## Les vins de la dégustation „Le Roi Chambertin“

Les photos de la dégustation sont disponibles à partir de ce [lien](#).

### Bertagna

#### Chambertin 2012

Le nez est complexe avec des arômes de cerises et de prunes à parfaite maturité, des notes légèrement grillées, un peu de chocolat et un fond épicé. La bouche est dense, complexe, serrée, la complexité se confirme. L'acidité porte l'ensemble et lui offre un peu de fraîcheur. Le bois est présent et prendra du temps. Devrait confirmer le rang du cru au cours des 20 prochaines années. Rien ne presse. 18/20.

## **René Bouvier**

### **Charmes-Chambertin 2012**

Nez sur la réduction, ce qui est compréhensible dans la phase actuelle de vieillissement du vin. Mais le fruit généreux et délicat peut être perçu en arrière-plan et se développera avec le temps ou en remuant le verre suffisamment. Arômes grillés du bois bien intégrés, le nez lascif offre une belle complexité potentielle. Bonne bouche, mais il faudra le regoûter dans quelques années. Actuellement 17.5/20.

## **Philippe Charlopin**

### **Charmes-Chambertin 2012**

Bouquet sur la réduction bien qu'offrant déjà un fruit noir généreux et intégrant très bien le bois. Charnu, honnête, terrien (enraciné dans le terroir), ce vin ressemble à son producteur. Avec toute sa personnalité, son charme et son ambition. 17.5/20. Les vignes se situent sur les lieux-dits Charmes-Dessus" et "Mazoyères“.

### **Mazis-Chambertin 2012**

Vignes de 68 ans. Un caractère totalement différent de celui du Charmes. Le Mazis communique, séduit et convainc de son premier nez à la fin de bouche. Cerises légèrement confites, belle minéralité, bouquet structuré et prometteur. Raffiné et profond, réveille les sens. Bel équilibre et fruité gourmand en bouche avec des arômes délicats de cerises bien mûres et de cassis. Un goût inoubliable. Finale bien fraîche. A ne pas rater! 18.75/20.

## **Château de Marsannay**

### **Ruchottes-Chambertin 2012**

Une promenade en forêt et un panier plein de baies sauvages fraîchement cueillies de toutes les couleurs. Subtiles épices du bois. Bouquet incitatif, principalement floral. Bouche soyeuse, sophistiquée et prometteuse. La famille Boisseau, également propriétaire du Château de Meursault, a fourni beaucoup d'efforts pour produire un grand vin, digne de son rang. 17.75/20.

Nous regrettons cependant que seul le Château de Marsannay ait présenté un Ruchottes. La petite taille de l'appellation (3.30 ha) ne justifie pas une telle absence des autres domaines. Dix producteurs dont Armand Rousseau, Henri Magnien, Trapet, le Château de Marsannay et Mugneret-Gibourg, se partagent la superficie de l'AOC et produisent bon an mal an environ 13 500 bouteilles.

## **Bruno Clair**

### **Chambertin Clos de Bèze 2012**

Quel bouquet! Tendus, stricts, raffinés, rectilignes, extrêmement complexes, très racés et intangibles. Difficile à évaluer aujourd'hui tant la race semble immense. Ne pas l'ouvrir avant 15 ans. Du fruit au carré au bouquet sur fond minéral. Bouche soyeuse avec des tanins très fins, une acidité pour une durée de vie extraordinaire, encore une fois avec ce fruit et une grande vivacité. Finale longue et introvertie. Un monument potentiel qui pourrait un jour obtenir la note maximale. 19+/20.

## **Pierre Damoy**

### **Chapelle-Chambertin 2012**

Bouquet ultra fin et séduisant avec de nombreuses baies noires sur un fond floral. Profond, dense et magnifiquement dessiné. Soyeux et velouté en bouche avec une belle structure et un superbe jeu de séduction entre le jus concentré, l'acidité et la complexité. Finale persistante. Devrait se développer magnifiquement. 19/20.

## **Chambertin 2012**

Bouquet sur la retenue, subtils arômes de sous-bois et de fruits noirs. Le boisé est perceptible au nez et en bouche. Celle-ci est large, profonde, équilibrée et, en même temps, sur la réserve. Au même stade, le millésime 2011 communiquait plus. Finale puissante. Pour quelque raison que ce soit, ce vin m'a moins plu dans ce millésime que dans d'autres. 18+/20.

## **Chambertin Clos de Bèze 2012**

Grand, nez complexe avec beaucoup de densité et de tension sur les baies noires, exactement ce que l'on exige d'un grand Clos de Bèze. Ce qui toutefois ne signifie pas que tous les vins de l'AOC soient impeccables. Pierre Damoy aime ses terroirs et en possède aussi une grande partie, ce qui lui permet aussi une sélection impitoyable. Il a en effet plus de 5 ha sur le Clos de Bèze, tandis que l'AOC s'étend sur 10.5 ha. Une sélection rigoureuse est toujours importante.

Le Clos de Bèze propose un fruit d'une extraordinaire délicatesse et une très belle minéralité. Un raffinement incroyable qui ne laisse pas indifférent. En second nez la richesse de parfums sur les fruits noirs, le charbon de bois, le graphite s'expriment. Un monument! L'entrée en bouche se situe dans la continuité, le palais se montre d'une pureté et d'une précision émouvante. Une touche de notes florales, un fruité dense, le tout parle pour la qualité du travail à la vigne. Ce vin ira loin. Actuellement simplement indéchiffrable. 19.5/20.

## **Drouhin-Laroze**

### **Chapelle-Chambertin 2012**

Cerises noires, réglisse, vanille et épices du bois bien présent, ce nez se montre complexe, frais et large. Finalement il impressionne et promet beaucoup pour les 15 prochaines années. Il y a quelque chose de morbide dans ce bouquet qui fascine. Même si ce n'est pas exactement superbe. Tortochot nous a appris à être prudent... Et la bouche pose justement cette question de savoir comment le tout va évoluer... Allen Meadows a attribué 90-93/100 au millésime 2009, Jancis Robinson 16.5/20. Nous évaluons le millésime 2012 à 17/20. Dans l'espoir que ce vin se développe mieux que les grands crus de Tortochot sur le millésime précédent.

### **Charmes-Chambertin 2012**

Nez modeste, comme si les vignes avaient remporté le prix du stakhanovisme. Dommage, avec des rendements plus faibles il y aurait beaucoup plus dans ce vin. 16.5/20.

## **Dominique Gallois**

### **Charmes-Chambertin 2012**

Des fruits noirs et les notes épicées parfaitement intégrées issues du bois. Rafraîchissant, incitatif, peut-être même lascif. Une grande complexité qui évoluera avec le temps. Avec ce vin la différence entre un Premier et un Grand Cru est on ne peut plus claire, bien que ce vin reste à un prix abordable. Palais généreux et raffiné. Un authentique Charmes-Chambertin prometteur dans un millésime qui a particulièrement réussi à l'appellation. 18.5/20.

## **Geantet-Pansiot**

### **Charmes-Chambertin 2012**

Le nez n'a pas encore trouvé son équilibre, il faut donc attendre. Pas le moindre motif d'inquiétude à ce stade. Un fruit précis et plein de finesse, des baies rouges à parfaite maturité dont des cerises. Élégant et potentiellement envoûtant. Palais généreux et épicé, doté d'une grande classe. 18/20.

## **Pierre Gélin**

### **Chambertin Clos de Bèze 2012**

Nez ouvert, profond et complexe aux arômes de cerises, de fruits rouges et noirs, de truffe, de goudron et de réglisse, un soupçon de chêne et le tout s'avère fascinant. Il s'agit d'un bouquet avec lequel on pourrait s'occuper longtemps, en quête de nouveaux parfums. Il y a de la race, un raffinement, une culture dans ce vin qui confirment la suprématie de l'appellation une fois de plus. La bouche égale ce nez. Elle est corsée, fraiche, équilibrée, épicée, puissante et en même temps tout en finesse. La structure est minérale, l'acidité parfaitement intégrée, la finale est très longue et délicate. 19/20.

## **Jean-Michel Guillon**

### **Mazis-Chambertin 2012**

Tous les ingrédients sont en place pour un grand vin. Fraîcheur, de la complexité, de la concentration au bouquet prometteur, beaucoup de fruits rouges et noirs sur un fond minéral. Grande douceur typique du pinot noir, le tout intégré à merveille. Rectiligne, le palais est structuré, harmonieux et prometteur, la fin de bouche se montre persistante. Un vin sensuel et savoureux. 18.75/20.

## **Harmand-Geoffroy**

### **Mazis-Chambertin 2012**

Saveurs grillées, ce qui peut s'expliquer par l'utilisation de 80 à 100% de bois neuf. Sinon, très délicat, fruité et subtil, des fruits rouges à parfaite maturité et des aspects floraux. Séduisant. Beaucoup de goût, complexe et au début d'une vie prometteuse, un moment de grande culture. La fin de bouche est sophistiquée et persistante. 18.5/20.

## **Humbert Frères**

### **Charmes-Chambertin 2012**

Précisément un Charmes! Et un très grand en outre. Un séducteur avec de délicats arômes et une bouche veloutée et lascive. Le Charmes 2013 que nous avons goûté le 15 novembre 2014 au Palais des Congrès de Beaune constitue également une priorité d'achat. 18/20.

## **Philippe Livera (Domaine des Tilleuls)**

### **Chapelle-Chambertin 2012**

Quel nez impressionnant! S'il est encore sur la réduction, il offre déjà de grands arômes de dattes de première qualité, de prunes m res, de baies rouges et noires. Ce nez est soyeux, complexe et sophistiqué. Encore une fois, la différence entre un premier et un Grand Cru est claire. Semblable à la signature d'un artiste, très bien entretenu, précis et sobre. Cependant, attendre jusqu'à ce que le bois soit parfaitement intégré. La bouche épicée est non seulement équilibrée, tendue et élégante, mais aussi délicieuse. Une belle performance. 19/20.

## **Lou Dumont**

### **Charmes-Chambertin 2012**

Vignes de 40 ans. Le nez allie une minéralité précise avec beaucoup de fruits rouges mûrs et élégants. Déjà le premier nez de ce vin séduit par sa classe et son raffinement. Cerises cuites à feu doux. La bouche confirme cette impression de perfection tranquille dans un style équilibré, luxuriant. Finale puissante et veloutée. A encaver! 18.5/20.

## **Frédéric Magnien & Michel Magnien**

### **Frédéric Magnien Charmes-Chambertin 2012**

### **Michel Magnien Charmes-Chambertin 2012**

La différence entre le Charmes-Chambertin de Frédéric Magnien et celui de son père ne m'a pas vraiment frappé au stade actuel de développement. Étrangement, j'ai noté les deux de façon presque identique. Le nez du Charmes de Frédéric Magnien est moins sur la réduction mais offre le même fruit soigné, un peu épicé, un soupçon de liqueur de fruits rouges et des notes subtiles de bois. Deux vins de Pinot noir typiques avec toutes les senteurs qui lui appartiennent. Peut-être quelques notes animales dans le Charmes de F. Magnien, le jeune vigneron a appris au fil des années à mieux maîtriser les raisins achetés (ils s'avéraient autrefois beaucoup plus impétueux et à la limite de la surmaturité). La bouche est à la fois élégante, légèrement sucrée, généreuse, peut-être pas aussi complexe, mais juteuse et veloutée. La fin de bouche devrait développer un style sensuel au fil du temps

Frédéric Magnien Charmes-Chambertin: 17.5/20 Michel Magnien Charmes-Chambertin: 17.75/20

## **Jean-Philippe Marchand**

### **Charmes-Chambertin Vieilles Vignes 2012**

Un nez très prometteur, frais et complexe avec une multitude de parfums exquis. Framboises, cerises, fraises, réglisse, noyaux de cerises, épices du bois, celui-ci étant parfaitement intégré, ... Il y a beaucoup de travail et de la culture dans ce bouquet séduisant. Il réveille littéralement tous les sens, sans même se montrer aussi verrouillé que d'autres vins de l'appellation. La bouche confirme cette impression très positive et ce vin doit être attendu. La bouche est charnue, puissante et corsée, mais elle offre également un beau moelleux et une grande complexité. 18+/20.

## **Maume Marchand-Tawse**

### **Mazis-Chambertin 2012**

Vignes de 80 ans. Très propre, harmonieux et sobre, délicat. Comme si ce nez ne voulait pas montrer son potentiel. Beaucoup de fruits rouges, incitatif. On se serait attendu à plus de puissance et de profondeur, mais l'élégance et la finesse indéniables de ce vin passent outre la théorie. La bouche ne nous est cependant pas restée en mémoire. Nous attribuons actuellement 17.5/20 à ce vin.

## **Pierre Naigeon**

### **Charmes-Chambertin 2012**

Nez sur la réduction, mais aussi du fruit avec beaucoup de baies typiques du pinot noir. Appétissant, propre, équilibré et relativement complexe. Le développement du nez va être passionnant. La complexité est effectivement plus prometteuse au palais. Les tanins se révèlent être particulièrement fins. Bonne structure harmonieuse. Belle fraîcheur. Peut-être sous-estimé. A goûter à nouveau. Actuellement 17.5/20.

## **Odoul-Coquard**

### **Charmes-Chambertin 2012**

Vin très élégant, accessible immédiatement et délicieux, avec beaucoup de fruits doux et quelques notes torréfiées. Le palais s'exprime tout en finesse et délicatesse, il est subtil et quelque part aérien/intellectuel. Attendre encore quelques années. Devrait procurer beaucoup de plaisir. 17.5/20.

## **Perrot-Minot**

### **Charmes-Chambertin Vieilles Vignes 2012**

Nez subtil de cerises sur un fond délicat de fruits noirs, mais pas encore de façon expressive. Peut-être un peu de thé noir froid. En tout cas sensuel. Grande minéralité. La bouche offre de l'extravagance dans un registre séducteur, tendu et long, avec des tanins ultrafins. La finale est racée et épicée. Ce vin va clairement avoir une très longue durée de vie. 19/20.

### **Mazoyères-Chambertin Vieilles Vignes 2012**

À l'aveugle pourrait être confondu avec un Chambertin.

Très aristocratique et follement irrésistible. Complexité grandiose. Cerises noires, fruits rouges, un fond floral, qui continuera à évoluer au cours des 30 prochaines années. Riche et tout en finesse, subtil, sophistiqué, ... La signature d'un grand artiste. La bouche confirme ces premières impressions, déploie son harmonie et sa concentration, il n'y a pas la moindre fausse note. Ce vin pourrait atteindre la note maximale d'ici 15 ans. 19.5/20.

## **Chantal Rémy**

### **Latricières-Chambertin 2012**

La plus grande partie des vignes a 70 ans.

Du bouquet jusqu'à la fin de bouche, une structure minérale et solide sur laquelle les fruits, la pulpe et l'harmonie trouvent leur équilibre. Fruits raffinés, fraises et cerises compotées. Moins complexe à ce stade, comme il se doit. Mais si beau, frais et savoureux que ce produit rencontra immédiatement un vif succès. Incroyable continuité entre le nez et le palais complexe. 18/20.

## **Henri Richard**

### **Charmes-Chambertin 2012**

Nous dégustons pour la première fois un vin de ce domaine. Nez appétissant de framboise et de réglisse, de complexité moyenne, ce Charmes peut être classé dans le registre des vins savoureux, plutôt doux, simples. Palais ample, concentré, frais avec de nouveau un très bon goût et, cette fois, une réelle complexité. Ne pas le perdre de vue. 17.25/20.

## **Rossignol-Trapet**

### **Chambertin 2012**

Fruité exubérant, mais aussi de la tension au bouquet. Une structure minérale sérieuse avec un soupçon d'épices de bois. Complexité impressionnante et une grande promesse pour de très nombreuses années. Le tout est très précis et continue sur le palais. Un vin sans faille avec beaucoup de race en fin de bouche. Incontournable. 19/20.

### **Chapelle-Chambertin 2012**

Quel nez magnifique! A ce stade, très semblable au Chambertin, mais avec encore plus de finesse et quelque chose d'intellectuel. Ce nez, qui ne peut pas encore être décrit précisément en ce qui concerne les arômes, révèle la quintessence de l'AOC. Il est une race indéniable dans ce bouquet et on voudrait en décrypter tous les mystères. La bouche est définie par ses très beaux tanins, par sa sophistication et sa puissance encore retenue. Last but not least, la fin de bouche ne semble pas vouloir terminer, elle est infiniment longue. 19.5/20.

## **Armand Rousseau**

### **Charmes-Chambertin 2012**

Assemblage de 60% Mazoyères et 40% Charmes.

Nez séduisant avec beaucoup de baies rouges cuites à feu doux, des notes de liqueur de cassis noir et rouge, de viande rôtie, une grande complexité et une touche subtile d'arômes de pain grillé et de sous-bois. Nez tendu et profond. La bouche raffinée offre un fruit généreux et précis, une acidité parfaitement intégrée, une grande race et des tannins croquants qui s'enroberont au fil du temps. Finale délicieuse, qui procure l'envie de déguster ce vin jeune. 18.5/20.

## **Tortochot**

### **Chambertin 2012**

Nez sensuel et doux, avec le caractère typique du pinot noir. Il ya quelque chose de tendre dans ce nez qui fascine... La bouche peut sembler corsée et charnue mais elle manque de complexité. L'objectif recherché est clairement le plaisir immédiat. 17.5/20.

## **Mazis-Chambertin 2012**

Ne pas l'acheter constituerait indéniablement une erreur. 18/20. Tout au plus peut-on regretter les arômes de lard qui montrent que les raisins ont été quelque peu surmûris.

## **Trapet Père et Fils**

### **Chambertin 2012**

Tendre et sensuel. Il y a quelque chose de lascif, quelque chose d'interdit dans ce vin et c'est justement ce qui fascine. Herbes et cerises. La bouche reste sur le même registre. À boire dans 20 ans. Note potentielle: 19/20.

## **Cécile Tremblay**

### **Chapelle-Chambertin 2012**

Grappes entières. Beaux fruits au bouquet délicat, tendu et particulièrement complexe. Du bouquet jusqu'à la fin de bouche ce vin offre un calibre multidimensionnel inimitable. Attendez jusqu'à ce que les effets de la fermentation en grappes entières se modèrent. Un must. 19/20.

## **Domaine des Varoilles**

### **Charmes-Chambertin 2012**

Bouquet classique de Pinot noir sans complexité excessive, mais avec de beaux arômes, un peu réducteurs de roses et de fruits rouges. En bouche le fruit est généreux et concentré, encore civilisé. Touche subtile de réglisse en fin de bouche. 17.5/20.

Auteur: Jean François Guyard

Date traduction : 8 août 2014

Service Rédactionnel: Sabine Mohbat

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.