



Chaque amateur de vin connaissait cet amandier au milieu du climat Aux Reignots. Il poussait sur la parcelle du Domaine Arnoux-Lachaux. Notre ami Bill Nanson en a parlé ([Link](#)).

Domaine Arnoux-Lachaux

Le millésime 2016

Au printemps 2016, nous avons publié un article de fond ([lien](#)), certes en allemand, sur le Domaine Arnoux-Lachaux. Sous l'influence du jeune et dynamique Charles Lachaux, ce domaine devient l'une des adresses incontournables de la commune de Vosne-Romanée. Qu'il soit exagéré de prétendre que tout devient or, ce qui touche le fils sympathique de Pascal Lachaux et de Florence Arnoux, n'est guère demandé. Même le Pinot Fin Bourgogne a ce qu'il faut pour séduire les hédonistes sophistiqués.

Mi-novembre 2017, Vinifera-Mundi a de nouveau visité le Domaine. Cette fois pour évaluer les vins du millésime 2016. Mais voyons d'abord les conditions météorologiques de l'année.



Charles Lachaux im November 2016

Pour nos lecteurs utilisateurs d'équipements mobiles tels que smartphones, i-Phones et tablettes, nos articles comprennent dorénavant un table récapitulatif des trois meilleurs vins dégustés dans le cadre de nos visites de domaines.

Sur le millésime 2016 nous recommandons en particulier les vins suivants du Domaine Arnoux-Lachaux:

- **Romanée-Saint-Vivant (Grand Cru) 2016** **19/20** (97/100)
- **Vosne-Romanée 1er Cru Les Reignots 2016** **18.5/20** (95/100)
- **Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots 2016** **18.25-18.5/20** (94-95/100)

Le millésime 2016 au Domaine Arnoux-Lachaux

Le Domaine n'a pas été épargné par les mauvaises conditions météorologiques de l'année 2016. La presse francophone en a abondamment parlé et nous y consacrons un chapitre dans notre article en allemand. Ces conditions ont eu pour résultat que le **Clos de Vougeot** et le **Nuits-Saint-Georges (Villages) Les Poisets** ne sont pas produits sur ce millésime. Au total, le do-



Une petite récolte mène à la vision désolante d'une cave à moitié vide

maine perd 60% de la récolte par rapport à une année normale. Cependant, Charles Lachaux n'a communiqué aucun chiffre pour 2017, nous ne connaissons donc pas ses rendements. Nous reviendrons sur le sujet d'ici la fin de l'année. Par contre nous fournissons cette précieuse information pour chaque vin produit en 2016. Nous tenons finalement à préciser que le Domaine travaille avec cinq tonneliers différents. Les fûts utilisés par le domaine pour le millésime 2016 sont soit neufs, soit utilisés depuis cinq années consécutives.

Les vins

En Suisse les vins sont commercialisés par l'importateur général [Siebe-Dupf](#). Nous regrettons de ne pouvoir recommander de négociant en France, nous ne connaissons pas le marché.

Bourgogne Pinot Fin 2016 (Appellation régionale)

Les vignes ont de 50 à 60 ans et se situent sur des parcelles à 50% à Chambolle-Musigny, 25% à Vosne-Romanée et 25% sur deux emplacements à Prémieux-Prissey (Nuits-Saint-Georges).

Nous n'avons malheureusement pas dégusté ce vin que nous recommandons néanmoins sans hésiter. Nos dégustations de millésimes antérieurs nous ont toujours convaincus.

Nuits-Saint-Georges Villages 2016

Chambolle-Musigny Villages 2016

Vosne-Romanée Villages 2016

Nous n'avons pas dégusté ces trois vins. Charles Lachaux nous a indiqué que les vins venaient d'être soutirés.

Vosne-Romanée (Villages) Hautes-Maizières 2016

Nez fin et mûr avec une palette d'arômes moyennement complexe, mais aussi élégante et harmonieuse. Des baies rouges de différentes variétés, des prunes juteuses, des épices bien perceptibles qui sont clairement dues au terroir de Vosne-Romanée. Hautes-Maizières est situé juste en dessous du 1er Cru Les Suchots. Finalement des éléments floraux résultant des raisins partiellement éraflés complètent ce bouquet. Le bois est également très bien intégré. Matière agréable en bouche, celle-ci est opulente et concentrée, la délicatesse du superbe Premier Cru de l'appellation n'est certes pas là, mais le style sophistiqué de vinification de Charles Lachaux est immédiatement reconnaissable. Les arômes se montrent plus complexes en bouche qu'au bouquet. Il s'y ajoute des notes de gibier et du cuir rappelant la proximité du Clos de Vougeot. L'acidité est très présente et prendra plusieurs années pour bien s'intégrer. Un très beau Villages qui trouvera son public sans peine. **17/20** (89/100). Le vin est élevé en fûts de la Tonnellerie Taransaud.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Procès 2016

Charles Lachaux nous indique que le climat de 1.34 ha situé entre les célèbres Les Pruliers et la sous-estimée Rue de Chaux appartient à seulement quatre producteurs. Arnoux-Lachaux possède la plus grande parcelle. Les vignes du Domaine ont plus de 50 ans. Les raisins ont été égrappés à 50%, et le vin vieillit dans 15% de bois neuf. Les Grands Crus quant à eux vieillissent dans 30 à 35% de bois neuf. Nous avons été agréablement surpris par cette tendance générale au cours de notre voyage mi-mars 2018 dans le cadre des Grands Jours de Bourgogne. Il semblerait que les vignerons aient beaucoup appris de leurs erreurs dans l'utilisation excessive de bois sur le millésime 2013.

Nez sur la retenue dans lequel des odeurs de prunes mûres et de petits fruits noirs ainsi que de cuir se laissent percevoir. Un nez difficile cependant sur lequel je ne pouvais pas écrire plus. Palais concentré, puissant et sensuel avec des notes acidulées, une grande minéralité, des framboises et des prunes, du pruneau d'Agen et des herbes fines. Les tanins sont raffinés et nappent la bouche, les 13% d'alcool sont très bien intégrés. L'ensemble s'avère élégant, ample et caractéristique de l'appellation jusqu'à la fin de bouche. **17.25-17.5/20** (90-91/100).



Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes 2016

Mis à part le Procès, les 1er Crus du millésime 2016 sont élevés dans 20 à 25% de bois neuf. La règle est qu'ils soient égrappés au maximum à 50%.

Il peut être surprenant que ce vin soit dégusté avant le Clos des Corvées Pagets. Charles Lachaux, cependant, a décidé en faveur de l'extrême raffinement. Avec son sol à la fois argileux et riche en calcaire dans sa meilleure partie, le Climat montre que dans un tel millésime 2016, des vins tout à fait séduisants et non seulement tout à fait complexes mais aussi tout en finesse et subtilement salés peuvent être vinifiés.

Nez délicat, profond et complexe avec des accents classiques de pinot noir, diverses épices, des notes animales, des éléments floraux et des notes terreuses. Le dénominateur commun des vins dégustés est la prune. Très belle concentration en bouche, elle est sophistiquée, acidulée, corsée et possède même un joli gras. Beaucoup de matière, l'acidité est également très présente, ce qui laisse penser que ce vin vieillira très bien. Il me rappelle le 2008 avec encore plus de tension en bouche. Tanins filigranes, à peine perceptibles, finition sérieuse. C'est seulement après avoir dégusté tous les 1er Crus que j'ai remarqué que ce Chaumes possède une profondeur incroyable. **17.75/20** (92/100).

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos des Corvées Pagets 2016

Un Climat de 1.56 ha et d'excellente qualité. A un tel point que nous recommandons volontiers de chercher les vins qui en proviennent. Indépendamment du viticulteur ! D'ailleurs, vous pouvez également rechercher l'emplacement, tant sa place pourtant évidente (grâce aux murets) peut surprendre. Le Clos longe la route nationale qui mène de Beaune à Dijon et se situe au sein du Climat Aux Corvées.

Fermentation en grappes entières. Nez sur la retenue avec des parfums potentiellement expressifs et intenses de baies rouges mûres, en particulier des cerises et des framboises, le bois livre les épices, tandis que les notes animales sont bien présentes. Un nez potentiellement fougueux qui demandera de la patience. Bouche énergique, concentrée et raffinée. Le bois s'intègre de façon très prometteuse. Les caractéristiques du terroir ressortiront superbement. Structure très minérale, j'y trouve même du fer. Ce vin croquant, mûr, potentiellement puissant et qui supporte remarquablement son style de vinification -les raisins n'ont pas été du tout éraflés- devrait devenir un grand succès avec un très bon potentiel de vieillissement. **17.5+/20** (91+/100).

Echézeaux (Grand Cru) 2016

La petite parcelle de 0,7 ha du Domaine est située sur le Lieu-dit Les Rouges du Bas, un lieu culte avec son sol riche en fer.

Au total, seules 6 Pièces ont été produites, ce qui correspond à une perte de 50% par rapport au rendement normal. Fermentation en vendanges entières.

Nez concentré, profond, délicat en parfaite lignée avec les millésimes 2010 et 2008. Les parfums mûrs et précis des épices, des éléments floraux, y compris des pétales de rose, des fruits rouges et des cerises ont ce qu'il faut pour séduire les amateurs de vins élégants de l'appellation. La minéralité ressort beaucoup plus que sur les derniers millésimes. La bouche est précise, sophistiquée, très fraîche et tendue, grande structure avec une très bonne concentration et du velouté. Arômes complexes bien que la minéralité domine mais les baies rouges, même les oranges sanguines, ressortent très bien. Il y a une sensualité dans ce vin bien que je puisse m'imaginer que, contrairement aux 2014, les amateurs de Bordeaux ne se laissent pas enthousiasmer. L'acidité est très présente mais très bien intégrée jusqu'à la finale bien équilibrée et durable. **18/20** (93/100).

Latricières-Chambertin (grand Cru) 2016

La parcelle de 0,53 ha du domaine est située très près de l'appellation Clos de la Roche.

Trois fûts au lieu de sept sont produits dans le millésime 2016, ce qui correspond à un rendement de 14hl / ha.

Fermentation en grappes entières. Nous avons récemment effectué une dégustation avec différents vins des meilleurs producteurs de l'appellation et le millésime 2012 vinifié par Charles Lachaux-son premier millésime- a dominé la soirée. Charles confirme avec le 2016 maîtriser son art.



Malgré la légère réduction, le nez semble large, ouvert, expressif et même racé. Belle complexité avec des arômes mûrs de prunes, de groseilles et d'autres fruits rouges, de framboises, joli toasté bien que le bois soit discret, grande minéralité. L'ensemble s'avère très harmonieux et pur, dessiné avec style et beaucoup de talent. Fruits



noirs et de nouveau cette minéralité dans la bouche tendue, énergique, ample et de caractère. Des notes acidulées, très graciles, une subtile salinité, une texture veloutée, des tanins délicats se retrouvent au palais, le tout fait penser à une main de fer dans un gant de velours. Absolument attendre. **18.5/20** (95/100).

Clos de Vougeot (Grand Cru) 2016

Le gel de printemps a eu pour conséquence que ce vin ne peut être produit.

Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots 2016

La petite parcelle de 0,45 ha de Suchots du Domaine est située au sommet de l'appellation, c.a.d. dans sa meilleure partie et au-dessus des parcelles de Dujac à gauche et de Lalou Bize-Leroy à droite. Le Climat Les Beaux-Monts se situe juste au-dessus de la parcelle. Les vignes ont été plantées en 1921.

Rendement minuscule de 15hl / ha. Fermentation en grappes entières.

Nez inspirant et séducteur qui démontre pleinement la qualité de l'emplacement sur lequel le domaine a sa parcelle. Tout n'est pas convaincant aux Suchots, mais nous rencontrons ici un vin émouvant. Des fraises, des framboises, des baies sauvages, des baies noires, des cerises bur-lat bien juteuses constituent ce nez qui éveille les sens et promet beaucoup d'ici dix à quinze ans. Les arômes sont complétés par des herbes, des épices telles que du poivre et une note saline qui se confirme au palais. Celui-ci est souple, corsée, tendue, velouté, ça se développera superbement et deviendra très goûteux, l'envie est très présente d'ouvrir une bouteille d'ici quelques années bien que d'une part l'acidité sera encore très présente et d'autre part les tanins devront encore s'affiner. Nous ne nous faisons cependant aucun souci à ce sujet, Charles Lachaux possède toutes les clés du succès de ce vin. La note devrait atteindre d'ici là **18.25** bis **18.5/20** (94-95/100).



Lalou Bize-Leroy et Charles Lachaux

©Arnoux-Lachaux

Vosne-Romanée 1er Cru Les Reignots 2016

Les vignes poussent jusqu'à 1,80 mètre et les rameaux retombent ensuite. Lalou Bize-Leroy élève presque toutes ses vignes ainsi. Cela donne aux vins une fraîcheur extraordinaire.

Récolte impeccable en termes de quantité et de qualité des raisins. Fermentation en grappes entières.

Nez très expressif et aux larges épaules et aux arômes complexes et purs de fruits rouges, de prunes, de violette, de pétales de rose, de terre et enfin de notes poivrées. La capacité de ce vin à séduire est assez claire, il y a une puissance dans ce bouquet qui prouve la grandeur du millésime. Palais très complexe et charnu, il y a beaucoup de matière bien que ce vin se développera au fil des ans vers toujours plus de finesse. Structure énergétique et tendue, minéralité très présente et acidité pour un long voyage dans le futur. Tanins délicats et peaufinés, le fruit ne ressort actuellement pas tellement mais le potentiel est impressionnant. Attendre avant d'ouvrir une première bouteille est tout autant recommandable que pour le 2015. **18.5/20** (95/100).



Romanée-Saint-Vivant (Grand Cru) 2016

50% de perte due au gel du printemps. 2.5 fûts sont produits. A propos, un demi "fût" s'appelle une "feuillette". Nous avons utilisé ce terme pour la première fois il y a quelques années dans notre article sur le Domaine Chanson.

Assurez-vous de suffisamment remuer le verre. Le premier nez communique à peine, se montre néanmoins déjà élégant, puissant, précis. Je ne peux m'empêcher de penser à ce que m'a dit Lucien Le Moine en mars 2017, à savoir que le terroir de la Romanée Saint-Vivant est si grand qu'il n'est guère possible aujourd'hui d'y produire un mauvais vin. Au second nez apparaissent des parfums de fruits noirs, de cerises confites, de prunes mûres, d'herbes et de pétales de rose. Les épices sont comme une cerise sur le gâteau. Belle complexité et le bouquet va évoluer, il est déjà très harmonieux et profond. Beaucoup de pulpe au palais frais, corsé et velouté. Solide et pourtant avec une structure très gracieuse, une grande tension, de l'énergie et de la concentration ainsi qu'une harmonie séduisante, qui est confirmée pour une finale racée et durable. Un vin grandiose. **19/20** (97/100).

Pour conclure la dégustation Charles Lachaux a ouvert un Romanée-Saint-Vivant 2007. Nous rappelons néanmoins que le premier millésime qu'il a vinifié est 2012.

Robert Arnoux, Romanée-Saint-Vivant (Grand Cru) 2007

Un vin qui reflète idéalement les caractéristiques du millésime. Déjà au nez expressif et harmonieux, le fruit rouge mûr se démarque. Celui-ci est néanmoins accompagné de pétales de rose, d'épices délicieuses, surtout de poivre rouge, de notes torréfiées et d'une belle minéralité. Le nez a donc une bonne complexité, une accessibilité immédiate et surtout une belle fraîcheur. Très belle structure, forte et élégante



au palais moyennement concentré, précis et savoureux. Acidité toujours présente, tanins très fins, bonne finale persistante. **17.5/20** (91/100). Devrait pouvoir vieillir encore environ 10 ans.

Auteur : Jean François Guyard
29. Avril 2018

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und 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 senden.