

Gevrey-Chambertin, le millésime 2013

Les premiers crus

Comme chaque année depuis le millésime 2010, les viticulteurs de Gevrey-Chambertin, la localité mondialement réputée compte un peu plus de 3000 habitants mais en tout et pour tout 80 domaines (d'ailleurs pas tous basés sur la commune), présentaient leur nouveau millésime le 13 novembre 2014 au très bel Espace Chambertin, une salle sous-terrainne spacieuse et parfaitement climatisée.



Après le grand succès de l'édition 2013, c'est vrai sans doute aidée par un millésime hors-norme, le 2012, le défi jeté cette année était en fait double. D'une part parvenir à attirer un public de journalistes aussi nombreux qu'un an plus tôt, d'autre part confirmer les espérances d'un millésime pourtant mal engagé tant la contradiction entre un printemps très pluvieux et tardif d'un côté, un été très/trop chaud de l'autre aurait pu faire redouter le pire. Nous renvoyons volontiers à notre article, en allemand, la langue de notre site, sur le sujet pour de plus amples renseignements sur le sujet.

Le millésime 2013

Que restera-t-il de 2013? Les années suivant de grands millésimes souffrent classiquement d'un certain déficit d'image. Les clients, qu'ils soient négociants ou même finals, tendent à se précipiter, sans véritable planification des investissements à moyen terme, sur le produit immédiatement disponible. Comme s'il était à craindre que l'envie personnelle ne puisse jamais être assouvie. 2009, 2010, pour ne citer que ces deux exemples récents nous ont pourtant montré que la précipitation et la convoitise demeurent de mauvaises conseillères. 2013 ne devra pas être victime de comportements irrationnels.

2013 est-il pour autant meilleur que 2012?

La question ne se pose pas. En tout cas pas en ces termes qui mènent à l'exclusion. En bref, un spéculateur aura tout intérêt à se précipiter sur les 2012 disponibles et il serait vain de se préoccuper des tarifs. Comme nous l'avons déjà mentionné dans d'autres articles sur le millésime. Le spéculateur se jettera sur les vins produits en 2012 comme il se jeta jadis sur les Châteauneuf-du-Pape 2007. L'amateur, le vrai, saura, que les Villages et les 1ers Crus estampillés 2012 pourront être pleinement appréciés avant leur vingtième anniversaire.

Acheter de prétendus petits vins en très grands millésimes... Quoi qu'une bouteille 2012 de Corbeaux, de Fonteny, ou de Petits Cazetiers ne développera jamais un sentiment de culpabilité ou de frustration chez ses détenteurs. Certes, Gevrey-Chambertin, tout comme Nuits-Saint-Georges, est une commune privilégiée. Ses viticultrices et viticulteurs demeurent terriblement humains alors qu'ils produisent, année après année, de très beaux vins. Parfois même d'authentiques monuments. Indépendamment des conditions climatiques (sauf incident majeur comme par exemple avec les coccinelles ou la verdeur en 2004 et en 2011 sur certaines cuvées) et même si, inévitablement, quelques cas malchanceux demeurent. Il est d'ailleurs intéressant de constater qu'un producteur au sujet duquel nous émettions de sérieux doutes quant à ses grands crus du millésime 2011 dans notre long article sur les Grands Crus 2012 de Gevrey n'a présenté cette fois que des 1ers Crus. En conclusion, 2012 restera gravé dans l'histoire, la grande histoire.

Ignorer 2013?

Ignorer 2013 serait maladroit, voire même tragique. Il ne fait strictement aucun doute que 2013 a sa justification, toute sa place dans la cave de chaque véritable amateur de grands vins. Et s'il ne faut pas s'attendre à une baisse sensible des tarifs, les faibles rendements justifiant cela, la particularité du millésime est de proposer des

vins qui laissent les terroirs admirablement s'exprimer. La notion de climat, au moment où l'acceptation du dossier de candidature à l'UNESCO semble tarder, revient au galop. 2013 possède bel et bien la trempe des grands orateurs, de ceux qui certes n'emportent pas les foules en raison de leur charisme exubérant (contrairement à 2009 par exemple), mais en raison de la qualité de leur raisonnement. 2013 s'avère en ce sens limpide, sophistiqué, raffiné et d'une grande rigueur intellectuelle. La Bourgogne peut s'enorgueillir de servir là un nouveau grand millésime, à ne rater en aucun cas. Surtout, si justement, le client n'est pas un spéculateur.

La dégustation

La dégustation débuta officiellement à 15:00 pour prendre fin vers 19:00. Les vins n'ont naturellement pas été proposés à l'aveugle, ce que certains veulent déplorer. Pour notre part, nous considérons que cela permet au contraire d'une part de se concentrer sur les vins significatifs, d'autre part de pouvoir efficacement se prêter au jeu des différences. Si plusieurs domaines produisent par exemple un Cazetiers, le fait de connaître d'avance les bouteilles concernées, permet de juger les différences entre viticulteurs. Nous regrettons tout au plus que le temps imparti à la dégustation de 120 vins soit toujours sportif.

Les vins

Nous avons classiquement commencé la dégustation par les Villages, pour la poursuivre avec les 1ers Crus et la terminer par la plus grande partie des Grands Crus. Nous maintenons cependant notre opinion que le temps imparti à la totalité des vins ne suffisait pas. Faut-il dans de telles conditions ignorer une partie du travail des vigneron ou bien admettre qu'il restera certaines inconnues? Les Villages, même s'il s'agit des vins qui intéressent le moins les lecteurs de nos articles, ont un caractère spécifique et délivrent chaque année un message fort, celui marqué par l'empreinte du millésime.

Sur le millésime 2012 nous nous sommes concentrés, à ce jour, sur les Grands Crus. Les premiers crus n'ont pu être dégustés dans leur intégralité... La dégustation de plus de 600 vins de ce millésime nous montre qu'il n'y a pas de doute à émettre quant à leur qualité. Tous les vins produits par des viticulteurs sérieux peuvent être achetés à l'aveugle.

Finalement, nous tenons à insister sur le fait que l'article présent est consacré aux premiers crus du millésime 2013, à l'exception des domaines, par exemple, Jérôme Galeyrand, qui ne produisent que des Villages. Le Syndicat des viticulteurs de Gevrey-Chambertin nous invite à rédiger un article en français, alors que l'intégralité de nos textes est publiée en allemand, langue de notre lectorat international. Nos notes relatives aux Villages et aux Grands Crus seront publiées dans un autre article et exclusivement en allemand.

Domaine Arlaud

Nous avons présenté le Domaine Arlaud dans notre article consacré à l'AOC Clos-Saint-Denis. Sa rédaction suivait une dégustation que nous avons organisée début novembre 2013 et au cours de laquelle ce vin sur le millésime 2007 a particulièrement brillé.

Le domaine présentait trois vins dans le cadre de la dégustation du millésime 2013 des Gevrey-Chambertin, dont un magnifique

1er Cru Aux Combottes. Quelle classe aromatique, ce nez complexe, tendu et relativement profond offre une délicieuse palette de baies, en particulier rouges, qui livre toute la quintessence d'un grand pinot noir. Le fond laisse parler le terroir au travers d'une minéralité bien présente, ce qui caractérise l'année. La bouche s'avère, elle aussi, délicieuse, certes pas d'une générosité semblable à celle des 2009 ou 2012 mais qui saura nous tenir en haleine. Les tannins sont soyeux, des arômes de chocolat, de crème au chocolat emplissent le palais, l'acidité porte tout en discrétion le tout et devrait permettre une belle évolution. Une priorité d'achat. **17.75+/20**.



Domaine Denis Berthaut

A l'heure actuelle le **1er Cru Lavaux Saint-Jacques 2013** se révèle contradictoire au niveau des arômes qui tendent à être épars, il faut cependant lui reconnaître de la complexité et même une certaine élégance. La bouche paraît soignée, concentrée et finit en puissance. La finale nous a toutefois semblé quelque peu asséchante. Nous

aurons plaisir à le revoir dans quelques temps. Actuellement **16.75+/20**. Le potentiel est présent. Le Villages «Clos des Chézeaux» s'avère déjà être une belle réussite que nous notons **17/20**.

Domaine Bouchard Père & Fils

Le domaine vinifie trois premiers crus prestigieux sur Gevrey mais n'a à priori pas juger opportun d'en présenter un seul.

Domaine Bernard Bouvier

Un viticulteur que nous apprécions pour sa franchise et son esprit d'ouverture. Nous retrouvons les deux dans le **1er Cru Fontenys**. On ne se pose pas de question, on se régale. Nez tout en finesse, fruité droit dans ses bottes et une pointe florale très agréable. La bouche est gourmande et confirme l'impression générale. Des notes acidulées, une bonne acidité que l'on retrouve sur la plupart des vins du millésime (mais qui n'a rien à voir avec celle des 2008), du goût, beaucoup de goût. Les fadas des notes seront peut-être déçus, les autres se régaleront. **17/20**.

Domaine Alain Burguet

Il aurait été intéressant de déguster Les Champeaux. Dommage. Alain Burguet s'est concentré sur deux Villages, dont Mes Favorites, à notre sens un incontournable quel que soit le millésime.

Domaine Charlopin

Philippe Charlopin produit un Gevrey 1er Cru, mais a su conserver toute son énergie, toute sa générosité dans le cadre de cette dégustation pour un de ses Villages et deux de ses grands crus. On ne s'en plaint pas du tout.

Château de Marsannay

Nous annonçons l'année dernière le grand retour en grâce de ce domaine. Même si manifestement on adore le bois. Sans, heureusement, atteindre le niveau du Saint-Emilion La Couspaude, par exemple.

Trois vins ont été présentés, dont le prometteur **1er Cru Les Champeaux**. Attention, l'amateur peut rapidement être induit en erreur. D'une telle générosité et fraîcheur aromatique au premier abord qu'on pourrait penser qu'il s'agit d'un vin flatteur. Même si la réduction est perceptible. Rien d'inquiétant à ce stade. En fait ce vin va beaucoup plus loin que cette première approche. En bouche on se régale, c'est soigné, concentré, harmonieux et promis à un très bel avenir. Mais il faudra l'attendre, pas seulement à cause du bois. Devrait atteindre les **17/20**.

Domaine Chevalier Père et Fils

Le Gevrey Villages du domaine constitue en quelque sorte l'heureuse anomalie du catalogue, les autres vins provenant tous de la Côte de Beaune. Nous le présentons dans notre article en allemand sur les Villages et les Grands Crus.

Domaine Bruno Clair

Je continue de me poser la question de savoir pour quelle raison ce superbe domaine est sorti du programme d'un des meilleurs négociants suisses...

Bruno Clair produit cinq 1ers crus et a limité sa sélection à deux magnifiques spécimens. Le **Clos Saint-Jacques** est tout autant filigrane, subtil et actuellement tout en retenu que les vins du domaine peuvent l'être dans leur jeunesse. Mais la pureté des arômes de fruits rouges remporte les suffrages, il y a beaucoup de culture et d'élégance dans ce vin. La bouche confirme cette précision, cette minutie et cette tension admirable. Très grande réserve que l'on perçoit dans la minéralité du cru. **18/20**. **Les Cazetiers**, un de mes climats préférés de l'appellation, s'oppose à cette vision ciselée. On est là pour cogner, certes avec toute l'élégance du viticulteur. Nez profond et très frais, le reflet du terroir, de la minéralité, du fruit bien mûr et d'autant plus que l'on sonde maintenant le second nez. Bouche concentrée, ample mais toujours élancée. À attendre, devrait impressionner. **17.5+/20**.

Domaine Pierre Damoy

Est-il permis d'espérer que ce talentueux viticulteur prête autant d'attention à son site internet qu'à ses chiens? Doté d'un magnifique portefeuille, principalement sur la commune de Gevrey, Pierre Damoy s'est concentré sur ses trois grands crus Chapelle-Chambertin, Chambertin et Chambertin Clos de Bèze. Nous avons pu goûter une

dizaine de vins du domaine au cours de l'année 2014 et les recommandons vivement. A l'instar du délicieux Tamisot. Les trois grands crus seront commentés dans l'article sur les Villages et les Grands Crus.

Domaine Drouhin-Laroze

Quel privilège d'avoir pu passer la soirée à la même table que les charmants Christine et Philippe Drouhin. Nous l'admettons, oublions ce passé pas toujours très glorieux, le père de Christine avait tout simplement une autre perception de la viticulture. Tout comme Caroline, la fille du sympathique couple, en a également encore une autre. Ce qui nous permet de croire au retour du domaine au premier rang. Celui-ci produit trois grands crus, quatre premiers crus et un Villages sur la commune. Trois vins furent présentés dont le Lavaut Saint-Jacques. Nous profitons de l'occasion pour rappeler que les deux écritures, Lavaux et Lavaut, sont autorisées.

Le **1er Cru Lavaut Saint-Jacques** offre un nez certes sur la réduction mais tout à fait prometteur. Soigné, profond, la complexité se développera avec le temps. D'ailleurs celle-ci est déjà perceptible en bouche. Suave, concentrée, prometteuse, gourmande, c'est ainsi qu'elle se présente dès aujourd'hui. On peut l'attendre. **17+/20.**

Domaine Sylvie Esmonin

Le bouquet classique de la maison du **1er Clos Saint-Jacques** va perturber beaucoup de monde. D'une rare complexité, d'une réelle profondeur, mais ça se propulse dans tous les sens actuellement. Sans doute aussi du fait que les raisins ne sont égrappés qu'en partie. Les deux seules véritables certitudes sont la grande pureté du fruit et la signature d'une artiste douée. La bouche est d'une belle finesse et d'une générosité aromatique en devenir. Absolument attendre. Le potentiel est à **18/20.**



Domaine Jérôme Galeyrand

Le sympathique et jeune viticulteur ne produit pas de 1er cru sur le millésime 2013. Mais à ce niveau de qualité il peut tout aussi bien s'en passer. Nous suivons les vins du domaine depuis deux ans et sommes très heureux de pouvoir les trouver en Suisse. Si l'article présent n'est pas consacré aux Villages, il nous semble pourtant approprié de ne pas attendre pour recommander les Gevrey-Chambertin «En Billard» et «Vieilles Vignes En Croisette».

Le **Villages «En Billard» 2013** semble autant verrouillé, on peut dire délicat et d'une grande sobriété, que le Gevrey «La Justice» bu juste avant et du même viticulteur nous paraissait communicatif. Un nez discret, soigné, tout en longueur, mais aussi sans la moindre faille, qui saura envouter par sa pureté aromatique. Il est intéressant de sentir le verre vide et de s'enivrer de ses odeurs de pruneau à parfaite maturité. La bouche est délicieuse et offre de belles notes acidulées. Tout en délicatesse. **17+/20.** Le **Villages «Vieilles Vignes En Croisette» 2013** se montre droit dans ses bottes et à la limite de l'austérité cistercienne. Il faut en déduire qu'il ne pourra pas être bu aussi rapidement. Pourtant en remuant le verre, le nez s'ouvre, s'élargit et offre un très beau fruité avec quelques arômes supplémentaires. Bouche gourmande, au fruit compoté, aux fruits compotés devrait-on dire. Très agréable à boire, même si moins immédiat que le Billard. **17/20.**

Domaine Dominique Gallois

Un viticulteur à suivre de très près et dorénavant disponible en Suisse. Nous lui consacrerons un article dans les prochaines semaines.

Le **1er Cru La Combe aux Moines** prend son temps pour se livrer et refuse de s'ouvrir. L'élevage est toujours en cours, les arômes se dissimulent derrière on ne sait quel subterfuge, mais le fruit d'une grande pureté s'avère particulièrement soigné. La bouche s'avère déjà gourmande et racée, de grande culture, même s'il faudra l'attendre. Ici on ne fait pas dans l'exubérance, même si les tannins très présents peuvent perturber. A l'heure actuelle. Finale persistante. Un très grand vin en perspective auquel nous attribuons volontiers **17.5+/20.** Nous rappelons volontiers que le millésime 2012 est ici irrésistible et que les amateurs ont intérêt à ne pas le rater.

Domaine Pierre Gélín

Le **1er Cru Clos Prieur** offre un nez fruité plein de finesse et finalement très classique du climat. Très prometteur. Bouche velouté, riche et complexe. Du fruit au carré, surtout de la framboise. On l'attendra volontiers. **17.25/20.**

Domaine Jean-Michel Guillon

Le climat **1er Cru La Petite Chapelle** semble avoir particulièrement bien réussi son millésime 2013. Les différents échantillons dégustés dans le cadre de cette dégustation ou plus tard, au domaine Rossignol-Trapet auquel nous consacrerons un article dans les prochaines semaines, s'avèrent tout simplement ouverts, délicieux, d'un fruité très pur et profond. Celui de Jean-Michel Guillon saura ravir par sa fraîcheur, sa vivacité et son grand équilibre au bouquet ainsi que par sa gourmandise acidulée, certes encore en devenir, sa concentration et sa longueur. Un achat prioritaire. **18/20.**

Domaine Harmand-Geoffroy

Un domaine à suivre de très près. Quatre très beaux 1ers crus, notamment, y sont produits, Gérard et Philippe Harmand ont donc pu choisir selon leur bon gré. Leur choix s'est porté sur le **Lavaux Saint-Jacques**, incontestablement un des plus beaux climats de l'appellation. Sur le millésime 2013 le vin offre tout d'abord un superbe fruité de baies rouges et noires, très sobre. Si la réduction,



compréhensible à ce stade est présente, la promesse d'une longue garde l'est également. Quel fruité en bouche, c'est littéralement, une fois de plus, du grand art et les notes toastées rajoutent en complexité. C'est vif, c'est charnu, c'est gourmand et on en redemande. **17.5+/20.**

Domaine Heresztyn-Mazzini

Si quelqu'un peut m'expliquer pour quelle(s) raison(s) le domaine Heresztyn se présente rien à la dégustation annuelle des Gevrey-Chambertin alors qu'il produit de très beaux vins sur la commune, j'en serais ravi. Ou bien s'agit-il de privilégier le domaine des enfants puisque Florence Heresztyn, épouse de Simon Mazzini, est la fille de Stanilas Heresztyn, frère de Bernard Heresztyn qui dirige aujourd'hui le domaine d'origine?

Trois 1ers crus et un Villages sont produits sur la commune de Gevrey. Le jeune couple s'est décidé, à notre sens, en faveur de ses deux plus beaux vins en premier cru, le Champonnets et le Perrière.

Le **1er Cru Champonnets** offre tout d'abord un bouquet soigné, assez ouvert et au fruit engageant. Si le bois domine actuellement, nous ne doutons pas qu'il saura bien s'intégrer. La bouche, même si elle dévoile un bel équilibre et beaucoup plus de complexité que le nez, ne convainc pas pleinement. Même si, à vrai dire, on ne voit pas ce qui peut être reproché à ce vin. La finale, légèrement salée, sauve en quelque sorte la mise. **16.75+/20.** Le **1er Cru Perrière** offre un fruit généreux, classique, frais et doté d'une certaine profondeur. On aurait envie d'en attendre plus, on sent que le jeune couple de viticulteurs ne cherche pas à remettre en cause les méthodes ancestrales. La bouche est ample, compacte, très concentrée. À acheter en fonction du prix. **17+/20.**

Domaine Humbert Frères

Sur le millésime 2013, le **1er Cru Estournelles Saint-Jacques** laisse parler sa finesse naturelle. Bouquet généreux et très parfumé, au fruit pur et joli. Quelques notes épicées complètent le tout et délivrent ainsi une certaine complexité. La bouche se montre gourmande, complexe, les notes acidulées et l'acidité nous emmènent dans une danse sensuelle, les fruits, principalement noirs, à belle maturité s'avèrent croquants et délicieux. Jusqu'à la finale qui perdure. **17.5+/20.** Le **1er Cru La Petite Chapelle** pourrait lui aussi aller très loin. La production du domaine impressionne. Au nez l'amateur est ébloui par la générosité et la pureté du fruit, même si ceux-ci ne demandent qu'à poursuivre leur développement. Une fois de plus le climat semble avoir particulièrement réussi sur ce millésime. Le boisé s'intégrera très bien, comme à l'accoutumé chez ce domaine. La bouche est pure, soignée, gourmande, d'une belle richesse tant au niveau des arômes qu'à celui de la chair. Et pourtant le tout reste d'une finesse certaine. **17.5+/20.** Une priorité d'achat.

Domaine Lucien Jacob

Le domaine basé dans les Hautes Côtes possède un beau portefeuille de vins de la Côte de Beaune ainsi qu'un Chambolle-Musigny et un Gevrey-Chambertin, tous deux en Villages. Nous commentons ce dernier dans notre article consacré aux Villages.

Domaine Pierre Labet

François Labet dirige les deux propriétés familiales depuis 1984. La première est le célèbre Château de La Tour, sis dans le Clos de Vougeot, la seconde le domaine Pierre Labet, basé à Beaune, ce qui explique la composition du portefeuille. Toutefois, deux Gevrey sont produits, un classique l'autre Vieilles Vignes. Les deux étant des Villages et le viticulteur n'ayant présenté que le premier, celui-ci est commenté dans l'article consacré au sujet.

Domaine Philippe Leclerc

En dépit des notes globalement très positives que nous avons attribuées à ce jour aux vins du domaine, il me semble que nous n'avons encore jamais été vraiment tendres avec ce viticulteur. Peut-être cela résulte-t-il de notre manque d'expérience avec ses vins, une fois ceux-ci arrivés à maturité. Jeunes, ceux-ci s'avèrent difficiles, compliqués, explosifs, voire même carrément déjantés. A l'instar de ce **1er Cru Les Cazetiers 2013** qui menace d'exploser en cave, tout chargé qu'il est



de gaz carbonique, ou du **1er Cru Les Champeaux** où, cette fois, c'est le fruit qui se montre exubérant, voire même outrancier. Certes cela est très frais et laisse augurer d'un bel avenir. On cherche tout de même le caractère du climat, en vain. La vinification nous semble également trop moderne, il semblerait que le viticulteur ait oublié que le vin se fait dans les vignes. La bouche est concentrée et agréablement acidulée et la finale très longue. Cela suffit-il à attribuer une note à ces deux vins? À revoir dans dix ans. Quant au **1er Cru La Combe aux Moines**, il se refuse tout simplement à communiquer. Dommage. Nous sommes convaincus que tout cela ne résulte que d'un mauvais concours de circonstances.

Domaine René Leclerc

Le **1er Cru Les Champeaux** offre un beau fruit gourmand et frais, bien que quelques années de maturation paraissent nécessaires. Il y a malgré tout déjà de la race dans ce bouquet très prometteur. La bouche est quant à elle soignée, complexe, fraîche et délicieuse, très pure certes mais elle demande également du temps. Une très belle réussite en perspective à laquelle nous attribuons **17.5/20**. Le **1er Cru La Combe aux Moines** confirme tout le bien qu'il est permis de penser du climat sur ce millésime. De constitution aromatique dense et tendue, ce vin se rapproche du précédent si ce n'est la différence de terroir. La bouche est en outre agréablement acidulée. Une réussite, une fois de plus. **17.5/20**.

Domaine des Tilleuls, Philippe Livera

Le domaine des Tilleuls ne détient pas de premier cru. Les vins dégustés seront commentés dans l'article, en allemand, consacré aux Villages et aux Grands Crus.

Domaine Henri Magnien & Fils

Le domaine géré depuis 1987 par François, le fils d'Henri Magnien, possède un beau portefeuille constitué de cinq premiers crus haut de gamme, un grand cru et trois autres vins. Nous dégustons pour la première fois trois spécimens tout à fait sérieux dont le **1er Cru Les Cazetiers**. Celui-ci se distingue par un nez soigné, potentiellement long, aux délicieux arômes de fruits bien mûrs et de café. Il y a du caractère dans ce bouquet, bien qu'il devrait se renfermer assez rapidement. Attendre donc qu'il livre toute son expression, d'ici dix ans. La bouche correspond au millésime, c'est gouteux, équilibré, tant en laissant le terroir pleinement s'exprimer. Finale légèrement saline. Là aussi il faudra l'attendre. Une belle promesse. **17+/20**.

Domaine Pascal Marchand Tawse

Le style du viticulteur est immédiatement reconnaissable. Un très beau **1^{er} Cru Lavaux St-Jacques**. Ce vin se distingue par son bouquet fruité mais surtout tout en finesse et en longueur. On pourrait le rapprocher du style de Bruno Clair, bien que les produits de ce dernier soit plus exigeants. C'est précis, droit et élancé. Le bois s'intégrera avec le temps. La bouche offre un bel équilibre entre l'acidité qui délivre de la fraîcheur et le fruit rouge présent mais aussi assez subtil. Belle fin de bouche. Un vin que l'on retrouve dans le portefeuille de [Real Wines](#), le négoce du Master of Wine Paul Liversedge. A encaver et attendre. **17.25+/20**.

Domaine Denis Mortet

Quels éloges faire de plus à ce magnifique domaine que ceux réitérés chaque année, sur chaque millésime? Le **1er Cru Lavaux St-Jacques** offre un nez superbe de précision et à plusieurs niveaux de lecture. Il sera tout autant possible de savourer ce vin que de se poser telle ou telle question sur sa vinification, ses arômes de fruits noirs et bleus, l'origine de certaines notes, à mon sens végétales mais pas moins agréables, la seule certitude restant alors l'extrême harmonie de l'ensemble. La bouche est, quant à elle, d'une certaine plénitude tout en restant souple, de nouveau très précise et d'une grande sensualité. Une fois de plus du grand Mortet. **18/20**.

Domaine Thierry Mortet

Le **1er Cru Clos Prieur 2013** confirme le style du viticulteur. Au premier abord on ne lui prête pas forcément attention, puis, en se concentrant pleinement sur son verre, force est de reconnaître que le bouquet frais, pur et finement fruité (framboise) a de quoi envouter. Ce n'est pas démonstratif, ça ne cherche pas à en imposer, mais ce vin se présente très bien. Ce que confirme l'entrée en bouche. La bouche est gourmande, élancée, tendu, bien présente et dotée de délicieuses petites notes acidulées. La finale, actuellement un eu pâteuse, devra être attendue. **17/20**.



Domaine Philippe Naddef

Certains n'ont pas voulu voir de bois excessif sur le **1er Cru Les Champeaux** encore un peu brut de décoffrage. Mais l'amateur averti saura patienter avant que la signature du domaine ressorte, avantageusement. Le nez, encore trop jeune, propose une belle palette d'arômes complémentaires allant des fruits noirs aux notes épicées en passant par quelques accents toastés. Ce bouquet est complexe, voire aujourd'hui même à la limite compliqué, profond mais avec une petite réduction. Les éléments sont tous présents mais devront peaufiner leur mise en place. La bouche se dévoile avec une intensité certaine, du fruit et encore du fruit, quelques notes poivrées qui se prolongent jusqu'en fin de bouche. En aucun cas se précipiter pour le boire. On peut noter ce vin **17/20**. Nous regrettons toutefois que le viticulteur n'ait présenté que deux vins alors qu'il dispose d'un très beau portefeuille sur la commune de Gevrey-Chambertin.

Domaine Pierre Naigeon

En dépit d'arômes assez bien perceptibles et globalement prometteurs, le **1er Cru Lavaux St-Jacques** dérange par son manque actuel de profondeur. Même si la bouche délivre beaucoup plus, la comparaison avec les autres crus du même climat ne tourne pas à l'avantage de ce produit. On reste dans l'expectative, convaincu qu'il ne s'agit que d'une question de temps. Attendre et de nouveau déguster.



Domaine Odoul-Cocquard

Le site internet de ce domaine fait autant pitié que ses vins méritent une attention toute particulière. Ce dont nous faisons déjà part l'année dernière dans notre article sur le millésime 2012.

Le **1er Cru Aux Combottes** révèle un bouquet qui éveille tout simplement tous les sens. C'est sensuel, à parfaite maturité, bien ouvert et généreux, le fruit est pur et complexe, la base est florale. La complexité se confirme en bouche, la sapidité également. Les tannins sont très présents mais s'affineront avec le temps tandis que la fin de bouche nous donne envie de nous servir un second verre. Une priorité d'achat vouée à un très bel avenir. **17+/20**.

Domaine Louis Rémy

Les deux grands crus proposés à la dégustation par ce domaine sont commentés dans l'article sur les Villages et les Grands Crus.

Domaine Henri Richard

Les trois vins proposés à la dégustation par ce domaine sont commentés dans l'article sur les Villages et les Grands Crus.

Domaine Philippe Rossignol

Nous avons particulièrement apprécié les Gevrey des millésimes 2010 et 2013 dégustés mi-novembre 2013 dans le cadre de la Fête des Grands Vins de Bourgogne. Nous nous réjouissons donc que ce viticulteur très prometteur sur ses derniers millésimes ait présenté trois vins du millésime 2013, dont deux premiers crus.



Le **1er Cru Les Corbeaux** se caractérise par un bouquet frais, concentré mais actuellement plutôt végétal. Le fruit est certes présent mais ne domine pas. Il faudra donc l'attendre. La bouche est ample, équilibrée, assez puissante et potentiellement gourmande. Acidité présente et fin de bouche longue et agréablement épicée. À oublier en cave. Devrait atteindre les **17/20** sans trop de peine. Le **1er Cru Estournelles Saint-Jacques** se présente pour ainsi dire aux antipodes du précédent. Au bouquet, le fruit s'avère généreux, délicieux, complexe et poursuivra son développement encore de nombreuses années. En bouche nous assistons à une magnifique union entre la belle acidité rappelant celle des 2008 et le fruit rouge acidulé, la concentration et le caractère. Très grand potentiel, **18/20**.

Domaine Rossignol-Trapet

Les trois grands crus proposés à la dégustation par ce domaine sont commentés dans l'article sur les Villages et les Grands Crus. En outre, nous publierons un article spécifique consacré au domaine dans les prochaines semaines.

Domaine Marc Roy

Les trois vins proposés à la dégustation par ce domaine sont commentés dans l'article sur les Villages et les Grands Crus.

Domaine Sérafin

Un domaine que nous suivons depuis plus de quinze ans, habitué à produire de très belles choses mais souffrant, à notre sens, d'un excès de discrétion. Pour preuve la présentation d'un seul vin à cette dégustation alors que le domaine basé sur la commune de Gevrey-Chambertin, à proximité du château, y possède un beau portefeuille.

Le **1er Cru Fontenys** illustre à merveille la capacité du vigneron à produire des vins d'un charme certain. Dès le premier nez, la générosité du fruit frappe l'esprit. C'est un véritable concentré et d'une belle profondeur, la

complexité se développera avec le temps. La bouche s'avère délicieuse, concentrée et ample. L'acidité, bien présente, s'harmonise remarquablement avec le fruit très friand. Fortement recommandable. **17.75/20.**

Domaine Taupenot-Merme

On sait travailler sur ce domaine et il est évident, sur la base de ce délicieux **1er Cru Bel-Air**, que l'on prend aussi son temps pour parvenir à de très beaux résultats. **17+/20.**

Domaine Tortochot

Le domaine apprendrait-il à maîtriser ses macérations afin d'éviter les déconvenues? Nous ne souhaitons pas remuer le couteau dans la plaie, sommes convaincus qu'il est possible de réaliser de très belles choses et nous concentrons de ce fait sur le millésime 2013.

Le **1er Cru Lavaux Saint-Jacques** se montre en pleine phase de réduction et il est difficile de discerner les arômes. On reste calme. On veut deviner de belles

prochaines années, le bouquet s'avère en tout cas soigné. La bouche est consistante, complexe, dévoile de belles surprises agréablement fruitées pour les épices. La finale très longue et gourmande nous rassure, il faudra surveiller ce vin, sans à priori. Mais nous n'attribuons pas de note au stade actuel, le bouquet constituant une part trop importante de la qualité d'un vin. Le **1er Cru Les Champeaux** confirme notre impression générale, apparemment on se cherche sur ce domaine. Ce que certes nous saluons. À revoir fin 2015.



Domaine François Trapet

Le **1er Cru Bel Air** s'avère être un incontournable et crée en quelque sorte la surprise. Le cru n'est pas connu pour sa simplicité de lecture, sa proximité avec le Clos de Bèze justifiant sans doute cela. Mais ce nez dégage de superbes arômes tout en délicatesse et d'une grande harmonie de gelée de fruits bleus, c'est propre et soigné, très incitatif aussi. Il faudra cependant l'attendre, mais rien d'inquiétant jusque-là. La bouche rappelle que nous dégustons un 2013, cette minéralité, ce caractère propre au millésime sont bien présents et ce n'est pas pour déplaire. Ici on se régale, c'est sophistiqué. **17.5+/20.** Le **1er Cru La Petite Chapelle** nous confirme tout le bien que nous pensons de ce climat sur ce millésime. Du bouquet jusqu'à la fin de bouche nous dégustons un échantillon soigné, sophistiqué, d'une grande pureté aromatique, même si les parfums sont encore sur la retenue. D'une très belle intensité et d'une harmonie non moins réjouissante, ce vin saura trouver sa place dans la cave des vrais amateurs. **17.5/20.**

Domaine Jean et Jean Louis Trapet

Les trois vins proposés à la dégustation par ce domaine sont commentés dans l'article, dans la langue de notre site, sur les Villages et les Grands Crus.

Domaine Cécile Tremblay

Le Chapelle-Chambertin proposé à la dégustation par ce domaine sera commenté dans l'article sur les Villages et les Grands Crus.

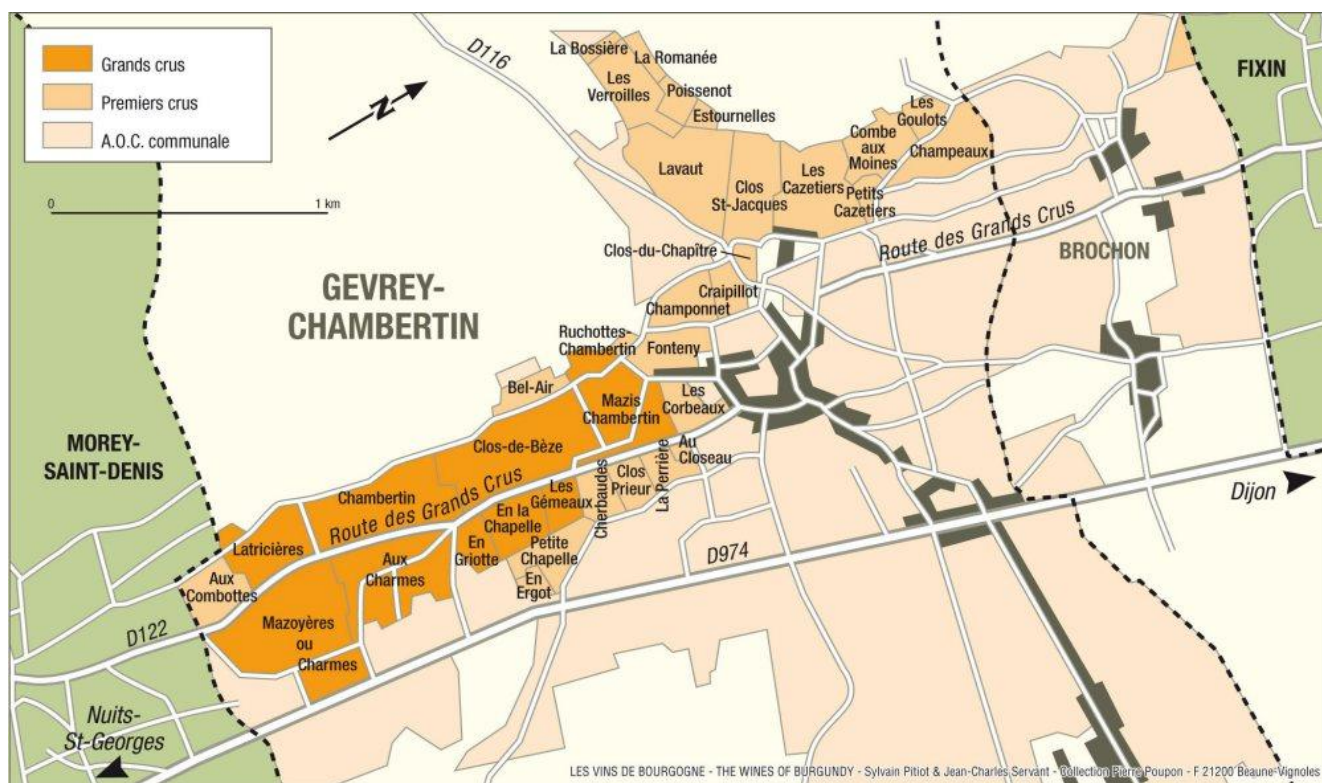
Domaine des Varoilles

Le domaine qui appartient à la société suisse Hammel peut toujours réserver des surprises. À l'instar des deux premiers crus 2013 présentés que nous dégusterons de nouveau fin août 2015 dans le cadre de la prestigieuse présentation annuelle «Mémoire & Friends» qui a lieu au Palais des Congrès de Zurich. Mais nous nous souvenons également que la première dégustation du millésime 2010 n'avait pas été très probante alors que les vins du domaine nous avaient plu quelques mois plus tard.

Le **1er Cru monopole Clos des Varoilles** et le **1er Cru La Romanée** surprennent. On a tendance à en attendre plus et on s'interroge quant à leur très, peut-être trop grande discipline de constitution. Tant au niveau des arômes qu'à celui de la force de caractère. Quand on s'appelle La Romanée le dégustateur est en droit d'attendre

beaucoup. À moins, justement, que l'objectif soit de bien mettre les particularités des terroirs bourguignons, voire même leur extrême complexité, en évidence. On revient plus tard sur ces deux vins et ne conserve alors que cette seconde impression. Les deux sont serrés, très fins et élancés, le fruit est bien mûr, des arômes de violettes et de baies rouges bien fraîches se dégagent du verre dans lequel La Romanée se trouve. La bouche donne l'impression d'avoir pleinement profité des effets du millésime, c'est concentré, subtilement juteux et très agréable. La longévité paraît cependant modérée et la complexité me semble actuellement manquer. 16.5/20. Quant au Clos des Varoilles, on ne voit pas trop ce qui peut décevoir ou réjouir à ce stade. Nous en arrivons à ne pas exclure d'avoir fixé nos attentes beaucoup trop haut. Aucune note aujourd'hui.

Auteur: Jean François Guyard
20 janvier 2015



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.