



Le millésime 2017 au Domaine Gérard Mugneret

Nous avons rendu visite à Pascal Mugneret ([Link](#)) ces dernières semaines et sommes heureux de vous présenter nos notes sur les vins du millésime 2017. Pascal dirige aujourd'hui le domaine après y avoir débuté en 2004. Mais revenons tout d'abord sur l'histoire des Mugneret.

Histoire

Le domaine viticole a été créé dans les années 1930 par René Mugneret. Bien que son père Eugène ait acquis les parcelles, il a fait fortune en tant que marchand de bois plutôt que de faire fructifier l'activité viti-vinicole.

Eugène et son épouse Eugénie Mugneret ont eu cinq enfants, Marie, Georges, Emile, André et René.

Emile est resté dans l'histoire de la Bourgogne pour avoir fondé le domaine éponyme, désormais dénommé Domaine des Perdrix. André a quant à lui fondé le Domaine Mugneret-Gibourg. Il est le père du célèbre Dr. Georges Mugneret. René, comme mentionné plus haut, a littéralement créé le Domaine René Mugneret qui s'appelle aujourd'hui Gérard Mugneret. René et Lucienne Mugneret ont eu trois enfants, Jean (1938-2010), Jacqueline (1946) et Gérard (1948).

À 16 ans Gérard commença à aider son père dont tant la passion que la motivation étaient immenses et contagieuses. Le père de Pascal fut cependant pour ainsi dire contraint de reprendre la cave de ses parents puisqu'il se destinait à une autre profession, celle d'électricien. 1973 fût son premier millésime. Il faut en outre indiquer que son frère Jean avait décidé de faire carrière dans l'armée de l'air.

Le premier millésime mis en bouteille au domaine remonte à 1987. Gérard et son épouse Françoise développèrent progressivement le style des vins.

Dans son article "Pascal Mugneret, l'ingénieur de Vosne", qu'elle a publié le 25 mars 2014, Jancis Robinson évoque le parallèle tiré par la célébrité importatrice américaine Becky Wasserman entre le style de Gérard Mugneret et celui de Michel Lafarge, le fort réputé vigneron de Volnay, qui seraient en tout point comparables.

Pascal Mugneret qui détient un titre d'ingénieur et a travaillé en tant que chef de projet dans l'industrie pharmaceutique ainsi que son épouse qui exerçait la profession d'enseignante sont revenus début 2004 dans le



Pascal Mugneret

département de la Côte d'Or. Pascal Mugneret qualifie cette étape de "retour aux sources" et de "retour aux origines". L'univers de la viticulture ne lui était néanmoins pas étranger. Il a en effet suivi en 1984 une formation au CFPPA de Beaune. Le CFPPA, Centre de formation professionnelle et de promotion agricole, forme des étudiants dans les différents métiers de l'industrie du vin. En raison de sa réputation, cette école est souvent confondue avec l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin.

Apprendre reste aujourd'hui encore une passion de Pascal Mugneret. Lors de notre visite mi-mars 2016, il nous indiquait visiter cinq à six cours de formation continue chaque année et inviter invariablement des sommités viticoles à discuter de sujets spécifiques avec lui et son épouse. L'un de ses meilleurs souvenirs est sa rencontre avec Bernard Zito, alors que celui-ci était encore l'œnologue au sens le plus noble du terme du prestigieux Domaine de la Vougeraie. Zito est l'un des conseillers les plus réputés de Bourgogne et est souvent appelé l'Apôtre de la biodynamie.

Après avoir accompagné son père durant un an au domaine Pascal Mugneret produit son premier millésime en 2005. En 2006 il renonce définitivement à l'utilisation des herbicides et travaille de plus en plus en parfaite harmonie avec les cycles lunaires. Il vit aujourd'hui au rythme et dans le respect de la nature.

Les vins

Les vins du millésime 2017 ont été goûtés le 19 octobre 2018 au domaine.

Bourgogne Passetoutgrain 2017

Les vignes complantées comprennent autant de pinot noir que de gamay.

Vinification à froid, 13 mois d'élevage en bois. Le rendement s'élève à 14.7 hl/ha. Les vignes ont plus de soixante ans et sont situées sur cinq lieux-dits pour une superficie totale de 0.993 ha. L'assemblage a été effectuée deux semaines avant la dégustation.

Joli nez bien frais de fruits rouges et bleus avec du poivre et quelques notes sanguines. Attaque souple, puis une bouche dotée de fraîcheur et d'un bel équilibre. Tanins ronds et acidulés. Ensemble très agréable et velouté. **16.5/20** (86/100).

Bourgogne Pinot Noir 2017

Les vignes de ce vin sont situées sur les lieux-dits Maladière, Lutenières et Croix Blanches qui appartiennent à Chambolle-Musigny, pour le premier, Vosne-Romanée, en fait Flagey-Echézeaux, pour les deux autres. La superficie des trois est de moins de 0.9 hectare. Habituellement, cette cuvée comprend également les raisins récoltés sur la parcelle des Rouges Champs située à Vougeot. Pascal Mugneret a néanmoins opté pour la mise en bouteille d'un vin spécifique, comme nous le verrons plus loin.

Un nez profond, très frais et agréable de prunes, de fruits rouges et de pétales de rose. Le bois est déjà bien intégré. Il y a de l'élégance et de la rectitude dans ce bouquet bien caractéristique du cépage. Très belle matière en bouche, beaucoup de goût et une précision aromatique bien présente. Un certain côté croquant qui se prolonge jusque sur la finale subtilement saline, ce qui nous rappelle le millésime 2016. Du plaisir hédoniste. **16.75/20** (87/100).



Bourgogne Les rouges Champs 2017

Le lieu-dit se trouve juste en face du Château du Clos de Vougeot de l'autre côté de la Départementale allant de Beaune à Dijon.

Les grappes ont été éraflées à 30%.

Un nez séduisant, complexe, avec de la profondeur, beaucoup de fraîcheur et l'empreinte du terroir sur lequel les vignes poussent. Le fruit, composé de prunes, de cassis noirs et de baies rouges, est accompagné par d'agréables notes épicées. L'ensemble reste naturellement floral eu égard du faible égrappage. La bouche est ample, charpentée et veloutée, le fruit est superbement dessiné, c'est comme une ballade dans un verger avant que les baies ne murissent complètement. Ici et là quelques notes boisées poignent, tandis que la finale se montre de nouveau saline. 2017 serait-il le résultat de l'addition entre 2015 et 2016 ? **17/20** (88/100).



Savigny-Lès-Beaune Les Gravains 2017

Issus de raisins égrappés à 40% ce vin propose un nez pur, fin et caractéristique de la Côte de Beaune, avec des parfums de griottes, de fruits noirs, de terre humide et naturellement de framboises. Les raisins partiellement éraflés confèrent de jolies notes de violettes au bouquet. La bouche est juteuse, gourmande, dotée d'une agréable sucrosité et de fruits rouges, de cerises et d'une minéralité bien intégrée. Ce que l'acidité est également. Matière soyeuse, jusque sur la finale longue et puissante. **17/20** (89/100).

Vosne-Romanée Villages 2017

Le domaine possède des parcelles sur 16 lieux-dits pour une superficie totale de 1.9 ha. Les raisins sont élevés séparément.

Nez de grande pureté, du fruit tendu et délicat. Des notes de prunes, de cassis noirs, de violettes se distinguent et offrent une très belle complexité prometteuse. Le bois est bien intégré bien qu'il se fasse légèrement ressentir. Bouche délicieuse, moyennement charnue, en délicatesse et en élégance, bien épicée, dotée d'arômes de fruits rouges juteux. A boire maintenant tant ce vin est gourmand. **17.25/20** (90/100).

Gevrey-Chambertin Villages 2017

Le domaine possède une parcelle de 0.27 ha sur le lieu-dit Les Murots situé sur le côté droit de la Départementale menant de Beaune à Dijon.

Des arômes très expressifs et racés de fruits noirs, de baies rouges, de sous-bois avec quelques notes animales et de terre humide ressortent du verre. Le bouquet est intensif, profond, précis, les arômes montrent une belle complexité tout en étant bien perceptibles. Bouche charnue, goûteuse, équilibrée, la puissance viendra avec les années, l'épine dorsale semble être constituée par l'acidité autour de laquelle la chair, la sapidité et la profondeur se développent harmonieusement. La finale demandera néanmoins encore un peu de temps. A boire à partir de 2025. **17/20** (89/100).

Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots 2017

Le domaine possède une des très belles parcelles du climat. Elle mesure 0.37 ha et se situe entre celles des domaines Arnoux-Lachaux et Ricard Manière / Jérôme Chézeaux.

Les raisins ont été éraflés à 30%.

Nez puissant, raffiné, élégant, profond avec de très prometteurs arômes de cerises juteuses, de framboises, de baies noires et rouges, de composantes florales et épicées ainsi que de bois précieux. Complexe et engageant. La bouche se montre riche, opulente, pleine de finesse, complexe, généreuse, elle offre des arômes croquants de fruits rouges. Les tanins sont fins et rejoignent l'acidité pour leur délicatesse. Grande promesse. **18/20** (93/100).

Vosne-Romanée 1er Cru Aux Brûlées 2017

Le domaine possède deux parcelles, la première de 0.175 ha, la seconde de 0.0947 ha, sur ce climat. Les vignes ont été plantées en 1939 pour l'une et 1944 pour l'autre.

Nez puissant, complexe, géométrique, racé et profond. Une confrontation au sommet se profile entre ce vin et les Suchots tant chacun a son identité personnelle. Les Suchots semblent vouloir communiquer dans quelques années déjà alors qu'il faudra attendre Les Brûlées. Des arômes de fruits noirs, des épices bien présentes, de la liqueur, des baies rouges, de la prune et même des notes de pelure d'orange émanent du verre et nous envoûtent. La bouche minérale s'avère puissante, charnue, dotée de tanins denses et concentrés. Grande race, tout en équilibre, finale encore très jeune qui devrait demander une douzaine d'année. **18+/20** (93+/100).

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes

La parcelle du domaine sur ce climat mesure 0.2455 ha.

Premier nez introspectif. Après avoir suffisamment remué le verre le bouquet revêt un tout autre aspect. Il dévoile toute son élégance, sa complexité, son caractère exclusif, sa précision. Les arômes de cerises juteuses, de framboises, de myrtilles s'avèrent d'une impressionnante pureté, le bois est très bien intégré et discret. En bouche les deux premiers aspects qui frappent l'esprit sont la sapidité et la sensualité du jus. Celui-ci montre de l'énergie, une superbe harmonie, de la précision et une finale longue et subtilement saline. Un très grand vin. **18-18-5/20** (93-95/100).

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Aux Cras 2017

Difficile de premier abord tant ce vin m'est apparu comme étant hermétique à ce stade.

La bouche est, quant à elle, structurée, puissante, raffinée.

Nous le goûterons de nouveau et publierons notre note à ce moment-là.

Nuits-Saint-Georges 1er La Richemone 2017

Quinze mètres séparent Aux Cras de La Richemone.

Les raisins n'ont pas été éraflés.

Autant Aux Cras ne se révèle pas autant ce vin s'avère expressif, ouvert. Nez élégant, agréable, aux gourmands arômes de cerises juteuses, de framboises, de prunes, de violettes, et de pelure d'oranges. Des épices complètent le tout. Grande concentration en bouche, les arômes se confirment, il y a de la race, de la chair, des notes acidulées, une bonne minéralité, des notes salines, une finale parfaitement en ligne avec l'ensemble de ce vin. Une belle promesse. **18/20** (93/100).



Pascal Mugneret nous expose sa perception du Nuits-Saint-Georges Aux Cras 2017

Echézeaux, Grand Cru, 2017

La parcelle de 0.6462 ha du domaine se situe dans le lieu-dit Les Quartiers de Nuits. Avec ce vin Pascal Mugneret nous démontre qu'il est également possible de produire de grands Echézeaux sur des lieux-dits sous-estimés, voire même peu considérés.

De la profondeur, un fruit tout autant généreux qu'élégant, des raisins éraflés à 30% qui confèrent au bouquet des notes florales très agréables, celles-ci rejoignent les arômes de baies rouges, de framboises écrasées, d'oranges sanguines, d'épices orientales, ce nez séduit et nous invite dans sa danse pleine de sensualité. Puissance, longueur et précision en bouche, nous retrouvons le caractère des Echézeaux non-influencés par les millésimes généreux. Belle complexité aromatique, grande gourmandise et finale très prometteuse. **18-18.25/20** (93-94/100).

Auteur: Jean François Guyard
 3 mars 2019



Nous nous retrouverons pour le millésime 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.