

BOURGOGNE

Aujourd'hui

VINS, TERROIRS ET ŒNOTOURISME

N° 166 8€

Millésime 2021

Des vins frais, élégants, "classiques"...

Profitez-en !

YONNE • CÔTE DE NUITS • CÔTE DE BEAUNE
CÔTE CHALONNAISE • MÂCONNAIS

Les meilleurs vins et producteurs

RENCONTRE

PIERRE FONTENEAU
ERIC GRANDJEAN
SARAH MOREAU

**La révolution
du métier
d'œnologue**

GASTRONOMIE

Secondes tables des étoilés

*Le bonheur est
dans l'assiette !*



CÔTE DE BEAUNE

SPÉCIAL MILLÉSIME 2021

POMMARD, VOLNAY

villages et premiers crus rouges

RÉSULTATS

PRIME AUX PREMIERS CRUS !

193 échantillons du millésime 2020 avait été dégustés l'an dernier, contre seulement 125 du millésime 2021, ce qui en dit long sur la perte de récolte liée au gel du début du mois d'avril. Dans ce contexte de rareté, les premiers crus se détachent assez nettement dans les deux villages et Volnay a une légère longueur d'avance. Au petit jeu traditionnel en Bourgogne de la comparaison Côte de Beaune vs Côte de Nuits, Volnay est même le seul village de la Côte de Beaune dont les premiers crus nous ont globalement semblé être au niveau de ceux de la Côte de Nuits. Volnay est un vignoble précoce et début avril, dans beaucoup de terroirs, le pinot noir était quasiment aussi avancé que le cépage chardonnay à Meursault, Chassagne-Montrachet ou Puligny-Montrachet ; le gel a donc frappé fort et au bout du compte, l'effet concentration lié aux rendements très faibles a joué pour donner des vins

charnus, plein de fruit et harmonieux.

Si les vins de Pommard d'appellation village ont semblé très hétérogènes dans cette première dégustation des 2021, les premiers crus affichent trois-quarts de réussite, avec, un peu pour les mêmes raisons qu'à Volnay, de beaux vins avec du fond, de l'éclat et beaucoup de fruit.

Pommard : 41 vins présentés

21 sélectionnés - 51% de réussite.

Pommard premiers crus : 29 vins présentés

22 sélectionnés - 76% de réussite.

Volnay : 21 vins présentés

13 sélectionnés - 62% de réussite.

Volnay premiers crus : 34 vins présentés

28 sélectionnés - 82% de réussite.

NOTATION SUR 20

18 à 20 : vin hors normes

15,5 à 17,5 : vin exceptionnel

14,5 et 15 : très bon vin

@ : L'entreprise a des vins notés 13,5 et 14, que vous retrouvez dans les formules d'abonnement web et « premium » (web + papier).

🌿 : Entreprise certifiée ou en cours de conversion à la viticulture biologique et/ou biodynamique.

LES PRIX

Fouchettes de prix TTC départ-cave.

Villages : 28 à 55 €.

Premiers crus : 35 à 100 €.

LE TOP

ERIC BOIGELOT

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 65 85

Volnay premier cru Santenots (35 €) - 15,5

Floral élégant au nez. Belle bouche fraîche avec une aromatique autour des fruits rouges. Le vin a un bel avenir.

LUCIEN BOILLOT @

21220 Gevrey-Chambertin - Tél. 03 80 51 85 61

Pommard premier cru Fremiers - 16,5

Notes de mûre et de cacao au nez. La bouche est concentrée, avec un fruité croquant et des tanins structurés. Du potentiel...

Volnay premier cru Les Angles - 16

Nez de fruits noirs, d'épices, avec une note fumée. Joli jus frais en bouche, avec une matière mûre, sans excès, harmonieuse.

Volnay premier cru Les Brouillards - 15,5

Fruité noir avec une jolie intensité au nez. La bouche est juteuse, tonique, avec des tanins denses et la mûre en filigrane.

CÔTE DE BEAUNE

SPÉCIAL MILLÉSIME 2021

VINS NOTÉS 14,5 et 15

ROGER BELLAND @

21590 Santenay - Tél. 03 80 20 60 95

Pommard Les Cras - 15

BRIGITTE BERTHELEMOT 🍀

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 68 61

Pommard Les Noizons - 14,5

Pommard Le Village - 14,5

ERIC BOIGELOT

Pommard En Boeuf (26,50 €) - 15

ALBERT BOILLOT

21190 Volnay - Tél. 03 80 21 61 21

Pommard premier cru (27 €) - 14,5

PIERRICK BOULEY @

Volnay Les Pluchots - 15

Volnay - 14,5

MAISON CHANZY

71150 Bouzeron - Tél. 03 85 87 23 69

Volnay premier cru Frémiets - 15

GUY ET YVAN DUFOULEUR

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 09 35

Pommard Les Vaumuriens (41 €) - 15

Pommard En Vaut (34 €) - 14,5

MAISON CAMILLE GIROUD

Volnay - 14,5

JEAN-BAPTISTE JESSIAUME

Pommard - 15

GEORGES JOILLOT

Pommard premier cru Les Charmots (50 €) - 14,5

Pommard Les Noizons (36 €) - 14,5

SÉBASTIEN MAGNIEN

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 28 57

Volnay Les Echarde (40 €) - 15

NUITON-BEAUNOY

LA CAVE DES HAUTES-CÔTES

21200 Beaune - Tél. 03 80 25 01 03

Pommard - 15

Volnay - 15

DOMAINE DE LA POUSSE D'OR 🍀

Volnay premier cru

Clos des 60 Ouvrées Monopole - 15

Volnay premier cru

Clos d'Audignac Monopole - 14,5

ARMELLE ET BERNARD RION

BERNARD RION SARL

21700 Vosne-Romanée - Tél. 03 80 61 05 31

Volnay - 14,5

CHRISTOPHE VAUDOISEY

Pommard premier cru Chanlins - 15

Pommard - 15

Volnay premier cru Ronceret - 14,5

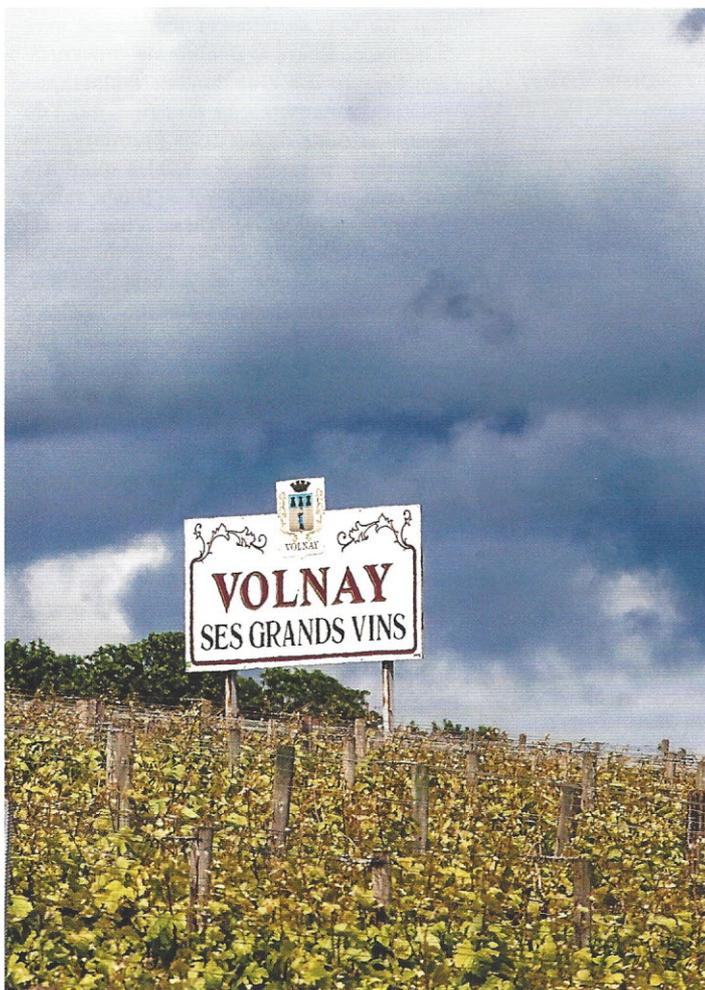
Volnay premier cru Mitans - 14,5

Volnay - 14,5

JEAN VAUDOISEY @

Pommard (23 €) - 15

Volnay premier cru Les Mitans (30 €) - 14,5




FIXIN 1^{er} Cru "Les Hervelets" et "Les Arvelets"
FIXIN "Champs Pennebaut"
MARSANNAY rouge, blanc et rosé
GEVREY CHAMBERTIN "Aux Corvées" Vieilles Vignes
DOMAINE
CLÉMANCEY
33 Rue Jean Jaurès - 21160 Couchey
Tél. : 03 80 59 87 41 ou 06 36 36 88 61 - contact@domaineclemancey.com

GEORGES BURRIER
OENO THÈQUE
Grands Vins de Bourgogne du Sud

**DÉCOUVREZ LES GRANDS VINS JOSEPH BURRIER
AU COEUR DU VIGNOBLE MÂCONNAIS**

*Pouilly-Fuissé Iers Crus, Saint-Véran, Mâcon-Milly-Lamartine
Fleurie, Moulin-à-Vent, Morgon, Saint-Amour...*

Rouette du Clos, 71 960 Fuissé
07 86 68 44 37 - oenotheque.gburrier@orange.fr

CÔTE DE BEAUNE

SPÉCIAL MILLÉSIME 2021



Alain Gras et son fils Arthur.

ALAIN GRAS

Bientôt une nouvelle cuverie

Installé depuis 1979, à l'époque sur un hectare en location, Alain Gras est aujourd'hui à la tête d'un vignoble de 15 hectares, entièrement en propriété, situé pour l'essentiel sur la commune de Saint-Romain. Le vigneron, qui a beaucoup contribué à la notoriété de l'appellation Saint-Romain, a reçu en 2020 le renfort de son fils Arthur, qui lui succédera dans quelques années. L'arrivée de la nouvelle génération s'est traduite par l'introduction ou la mise à l'essai de nouvelles pratiques, et par des investissements. « Nous avons renouvelé les tracteurs, affiné le travail du sol, conservé une partie de vendange entière en 2019 et 2020, expérimenté le bâtonnage et les fûts de 350 litres », expose Arthur Gras. Les vins sont élevés 11 mois, pour 20 à 50% en fûts neufs, et le reste en cuves inox avant assemblage. « L'inox permet de garder la fraîcheur, et le bois neuf évite les arômes parfois déviants de l'élevage en fûts usagés », plaide Alain Gras. Le domaine projette la construction d'une nouvelle cuverie, opérationnelle en 2023, qui permettra de développer des cuvées parcellaires, une petite révolution au domaine... Il n'a pas de vin à vendre, mais il reçoit tout de même les particuliers sur rendez-vous.

21190 Saint-Romain - Tél. 03 80 21 27 83

Saint-romain blanc - 17

Nez riche, pur sur les agrumes frais. Beau volume en bouche avec des notes de pamplemousses et de citrons, portées par une trame saline.

Auxey-duresses blanc Les Crais - 16

Nez floral, élégant avec un boisé fin. Bel équilibre en bouche avec une amertume noble et une grande fraîcheur en finale.

Saint-romain rouge - 15,5

Notes de chocolat et d'épices douces. La bouche est suave, concentrée, avec un joli grain de tanins.

Auxey-duresses rouge Les Très vieilles vignes - 14,5

Saint-romain blanc (18 €) - 15,5

Notes de mandarine au nez. La bouche est fraîche et dynamique, avec de douces notes florales et une légère sucrosité en finale.

DOMAINE JESSAUME

21190 Santenay - Tél. 03 80 20 60 03

Auxey-duresses premier cru blanc

Les Ecussaux (40 €) - 16

Notes de pêches blanches, de menthol, avec un boisé fin. La bouche est élégante, fruitée, avec une jolie richesse et une longueur raffinée.

PASCAL PRUNIER-BONHEUR @

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 66 56

Auxey-duresses premier cru rouge

Les Duresses - 16,5

Notes de fruits noirs, de moka. La bouche est ronde, gourmande, avec une belle fraîcheur et des tanins délicats.

Auxey-duresses rouge - 16,5

Nez de petits fruits rouges avec une belle intensité. La bouche est riche, avec un beau volume aromatique, des tanins encore un peu fermes, mais une belle chair.

VINS NOTÉS 14,5 et 15

BRIGITTE BERTHELENOT

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 68 61

Monthelie rouge - 14,5

ERIC BOIGELOT

21190 Meursault - Tél. 03 80 21 65 85

Monthelie premier cru rouge

Clos des Champs Fuillot (23 €) - 14,5

Monthelie blanc Les Champs Ronds (19 €) - 14,5

MAISON BOUCHARD AINÉ ET FILS

21200 Beaune - Tél. 03 80 24 24 00

Saint-romain rouge - 14,5

MARTENOT-MALLARD

Saint-romain blanc Sous le Château (18 €) - 14,5

NUITON-BEAUNOY

LA CAVE DES HAUTES-CÔTES

21200 Beaune - Tél. 03 80 25 01 03

Monthelie rouge (18,50 €) - 15

JEAN PASCAL ET FILS

21190 Puligny-Montrachet - Tél. 03 80 21 34 57

Auxey-duresses blanc (19 €) - 14,5

PASCAL PRUNIER-BONHEUR @

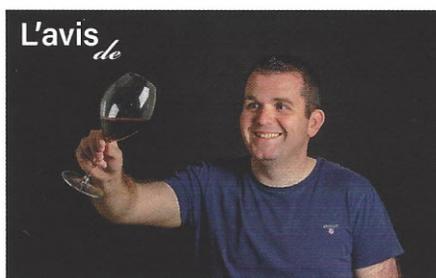
Auxey-duresses blanc

vieilles vignes - 14,5

MAISON HENRI DE VILLAMONT

21420 Savigny-les-Beaune - Tél. 03 80 21 50 59

Auxey-duresses blanc La Canée - 15



L'avis de Richard Angonin

Œnologue-conseil, laboratoire Moreau Œnologie (Chablis, Côte-d'Or, Côte Chalonnaise)

On retrouve en 2021 un millésime très bourguignon de style et d'esprit, classique, sans surmaturité, avec de bons équilibres. Est-on content de retrouver de tels vins, sur la fraîcheur, le fruit, la finesse ? Difficile à dire

dans la mesure où 2020, 2019 et 2018 sont des années exceptionnelles, avec des vins de grande garde et souvent aussi agréables à déguster jeunes. Disons qu'avec 2021, on a pu mesurer tout l'intérêt des investissements réalisés ces dernières années dans les vignes, mais aussi dans les cuveries ; je songe tout particulièrement aux tables de tri que l'on trouve partout ou presque et à certains égrappoirs nouvelle génération. Ce sont des équipements indispensables sur de tels millésimes, qui respectent l'intégrité des baies tout en écartant les éléments indésirables. En vinification, il y a eu du travail ; en blanc, notamment dans le traitement des jus en sortie de pressoir, et en rouge dans le contrôle des extractions pour avoir la matière tout en évitant la ver-
deur liée à des raisins pas toujours parfaitement mûrs. Quant à Auxey, Monthelie et Saint-Romain, il faut également souligner le côté encore très abordable de ces vins, et à moins de 25 €, on trouve de belles bouteilles.