

# Voyage en Côte de Nuits les 29 et 30 mars 2008

23 participants

Voyage organisé par André Valognes, sans nul doute secondé par Colette selon le grand principe qu'un homme ne peut rien faire de bien sans sa femme\*.

Le programme est varié et laisse le temps des visites, des dégustations, des discussions et même de la méditation. Tout a été prévu : un timing irréprochable qui nous a permis d'être en avance à chaque rendez-vous, un choix éclairé des vigneron et même une série de cierges déposés à bon escient pour éloigner une funeste dépression source d'intempéries.

Grand merci et encore toutes nos félicitations.

\*C'est bien vrai ça\*\*

\*\*CFCEP : Collectif des femmes du CEP

## 1ère Dégustation

**Georges LIGNIER - 41, Grande rue à Morey Saint-Denis - 03 80 34 32 55**

Il s'agit du voisin immédiat de Jacky Truchot dont la truculence n'a pas réussi à passer à travers le mur de clôture. Ce viticulteur austère a néanmoins fait preuve d'une excellente disponibilité et d'un verbe précis et authentique.

C'est une maison traditionnelle et familiale qui pratique, comme tout le monde, la culture raisonnée. Les rendements sont de 35 à 45 hectos/hectare dans un vignoble planté en 1920, dont les ceps sont replantés au fur et à mesure des besoins.

La vendange est manuelle et le raisin est éraflé à 95% pour faciliter l'écoulement des fûts et donner un peu de tanin. Cette pratique n'a donc pas complètement disparu en Bourgogne et ceci doit nous ravir. Les tannins de la rafle structurent très bien le pinot à condition qu'il ne soit conservé que dans certaines conditions :

- rafle dorée et surtout pas verte qui donne des goûts herbacés,
- raisins parfaitement sains car les baies pourries partent avec la rafle,
- pourcentage de rafles conservées à doser avec prudence

Après neuf mois d'élevage en cuves thermostatées par des drapeaux, le vin est gardé dans des fûts de chêne pendant 18 mois. Le pourcentage de fûts neufs dépend de la concentration du vin : 50% de fûts neufs pour les grands crus et 30% pour les premiers crus en moyenne. La température n'est pas contrôlée dans les fûts. Elle baisse pendant l'hiver et remonte au printemps. A cette occasion, certaines fermentations reprennent et le CO2 dissout dans le vin passe en phase gazeuse.

La visite commence dans une cave décorée d'une kyrielle de moisissures où s'accumulent 120.000 bouteilles. La raison de ce stock est peu claire. Parmi les explications données par M. Lignier, notons :

- La baisse de la consommation de vins en France à cause de l'alcootest
- Le stockage pour ceux qui ne possèdent pas de cave

- La faute à la révolution française qui a redistribué les vignobles détenus par les religieux au vulgum pecus, sans structurer les réseaux de distribution.
- L'Europe ...

### **Morey St Denis 2005**

Appellation communale. Rendement 40 hectos/hectares.

2005 est un excellent millésime et pourtant la robe de ce vin est peu soutenue.

Le nez est fruit rouge, dominé par la cerise. Assez fin, il s'ouvre en cours de dégustation. Le final est tannique astringent, probablement du fait de l'éraflage partiel. Néanmoins, ce vin manque de structure comme l'atteste son manque de persistance.

### **♥ Clos des ormes 1<sup>er</sup> cru 2004**

Sur un terroir où la roche est très proche de la surface, contrairement au vin précédent.

Robe plus soutenue. Nez très plaisant sur le fruit rouge et le cépage.

En bouche, il est fin et charnu, le fruit domine, suivi par un final tannique astringent. Ceci ressemble à un final de vin partiellement égrappé. Après quelques minutes, le vin s'ouvre et laisse apparaître de l'élégance, les tannins sont plus fondus, sans astringence. Après le tannin, le goût du fruit revient et ceci est très plaisant et atteste d'une réelle concentration.

### **♥♥♥ Clos St Denis 2003 grand cru**

Le terroir est identique au précédent vin mais l'exposition est meilleure. La robe est plus soutenue sur les grenats. Le nez est comparable au précédent.

En bouche, le vin est beaucoup plus structuré tout en restant très bien équilibré. Belle persistance sur un final tannique soyeux.

Attention, ce vin manque d'acidité mais contient beaucoup de tannins. Nul ne sait comment il vieillira. Le suivi sera donc très intéressant.

### **Clos de la Roche 2001 grand cru**

La robe n'est pas limpide et ce vin est manifestement trouble. M. Lignier n'a ni changé la bouteille ni protesté. Nous avons donc conclu que c'était normal !

Le nez est très marqué par les notes animales qui s'estompent avec le temps sans pour autant disparaître. En bouche, les notes foxées sont présentes et rien n'indique réellement qu'il s'agit d'un pinot ! On dira pour être gentil qu'il s'agit d'un vin très fermé qu'il aurait fallu carafer.

On peut le dire puisque nous vous déconseillons de l'acheter pour faire ce contrôle ou alors à vos risques et périls.

### **HORS CONCOURS ET EN APARTE :**

#### **Clos de La Roche 2001 de chez Truchot :**

N'écouter que son abnégation, le Président a ouvert pour vous la bouteille sus nommée histoire de faire une comparaison de ces 2 domaines voisins :

« La robe est loin d'être limpide ou pour le moins, je ne l'ai pas fait décanter suffisamment longtemps.

Le nez est très expressif sur les fruits rouges et le pinot mais avec des notes épicées (pas très fréquent chez Truchot). La bouche est ample, très ronde avec des notes encore un peu sucrées. Le final est somptueux de finesse avec encore de l'acidité, laissant entrevoir un potentiel d'évolution.

En pratique, les vins sont voisins mais le vin de Truchot est plus racé et franc, très accessible à la dégustation. »

## Repas du samedi midi

La Maison Vigneronne - 1, rue traversière Chambolle-Musigny

Entrée : Escargots superbes, cuits à la perfection

Plat : coq au vin

Arrosé par deux vins que nous oublierons : un aligoté et un Marsannay du domaine Bart.

## 2<sup>ème</sup> dégustation

Ghislaine BARTHOD Rue du Lavoir à Chambolle-Musigny - 03 80 62 80 16

Nous sommes accueillis par Mme Barthod qui nous présente d'abord l'histoire de son vignoble. Celle-ci commence il y a bien longtemps par l'arrière-grand-père qui faisait de la polyculture. Le grand-père arrête toutes les productions pour ne se consacrer qu'au vin, dès 1920. Le vignoble est ensuite repris par sa fille (donc la mère ...vous suivez toujours ?) qui se fait secondairement aider par son militaire de mari à la prise de sa retraite. Le vignoble a alors été réparti entre leurs deux filles (de la mère...) ; le domaine a été réuni récemment en un seul, portant le nom de Barthod. Le mari de Mme Barthod, Louis Bouillot, est également vigneron mais ils font vins à part !

Le vignoble s'étend sur 6,8 hectares, comporte 8 1ers crus et emploie 4,5 salariés. Les vignes sont particulièrement anciennes et produisent donc des rendements très limités.

La vinification est traditionnelle et très soignée. La cave est d'une grande propreté, sans l'ombre du moindre filament mycélien.

Le vin est gardé 18 mois en fûts : 30% neuf pour les 1er crus et 20% pour les appellations communales.

### ♥♥ Chambolle Musigny 1<sup>er</sup> cru Les Chatelots 2006

Année très difficile avec de la grêle en juillet. 2006 est une année qui permet une très bonne différenciation des terroirs. Les rendements sont très faibles : 25 à 30 hectos/hectare. Parcelle riche en terre.

Nez et bouche très généreuse sur le petit fruit rouge. Ce vin est assez peu tannique et le final est dominé par la minéralité. Il est globalement très dense et bien équilibré

### ♥♥♥ Chambolle Musigny village 2005

34 à 38 hectos/hectare.

La robe est profonde et le nez très marqué, typique du pinot. La bouche est très ample et le vin particulièrement long tout en restant équilibré. Le final est tannique sans aucune agressivité.

### ♥♥♥ Chambolle Musigny 1er cru Beaux Bruns 2004

Ce vin est en tout point remarquable et nous sommes encore sous le charme.

Son nez est marqué par le fruit et les épices.

La bouche est complexe et très ample. Ce vin est particulièrement structuré. Le final est remarquable d'équilibre entre le tannin et le fruit.

### ♥ Chambolle Musigny 1er cru les Cras 2000

Cras = cailloux. Vigne de coteau.

L'année a été difficile, sauvée par un beau mois d'août. Néanmoins, la peau des raisins était fine et n'a pas procuré un niveau d'acidité suffisant pour faire un vin de grande garde. Le résultat est pourtant excellent avec un vin velours et soyeux.

Le final est particulièrement agréable avec de la structure et de la finesse.

### 3<sup>ème</sup> dégustation

#### L'IMAGINARIUM à Nuits Saint -Georges

Site franchement très touristique avec un film promotionnel suivi d'une dégustation de mousseux

Le film commence par des jolis dessins pastel, un générique et une musique très soft. Il n'en fallait pas moins pour plonger un bon nombre de participants dans une profonde méditation, digne d'une retraite cistercienne. Ragaillardis par cet épisode, nous avons pu attaquer la dégustation de mousseux avec calme et détermination.

La dégustation a comporté pas moins de 6 mousseux : blanc de blancs (100 % chardonnay), blanc de noirs (90 % pinot, 10 % gamay), rosé (100 % pinot noir), blanc millésimé 2000 (pinot 60 %, chardonnay 40 %) et rouge mousseux. Les vins sont « bruts » mais en bouche légèrement sucré. Ils sont intéressants en apéritif l'été sous la tonnelle et en vin de dessert. Le commentateur à l'accent britannique à peine perceptible a été formé à l'école des forces de vente et il nous a ravis et même bercés mais pas autant que le film.

### Dîner du samedi soir

Chez GUY - Melle Repsamen 1, place de la Mairie à Gevrey-Chambertin  
- 03 80 58 51 51

Nous sommes groupés à une table de 23 personnes dans une grande salle au décor neutre.

**Apéritif** : Montagny 1<sup>er</sup> cru 2006 Domaine Cognard (Il s'agit d'un Côte de Beaune qui de mémoire confine à la côte chalonnaise). Servi sur des gougères et des feuilletés au sésame. Nez et bouche agrume. Final agréable bien qu'assez court.

**Macon Domaine de Bongran 2002** de chez Thevenet servi sur des « œufs parfaits » (hummm ! delicious !) cuits pendant 45 minutes à une température de 62° avec une sauce aux truffes. J Thevenet est un héros du mâconnais qui pousse la maturation du chardonnay au-delà de ce qui se fait ailleurs. Ses vins ont du sucre résiduel et sont donc un peu (beaucoup pour certains vins) moelleux. Il appelle cela un vin levroulé. Ce vin est comparable à ceux que nous avons dégustés lors de notre visite, il y a un peu plus de 10 ans : nez et bouche marqués par les fruits exotiques et un final très long et complexe. Belle alliance avec les œufs.

**Meursault 1<sup>er</sup> cru Morey blanc 1996** Servi sur une dorade sur lit d'endives  
Superbe avec une robe dorée et un nez expressif. La bouche est ample sur une dominante de noisette et un final confit. Vin très bien équilibré.

**Nuits St Georges Les Arguillats de chez Faiveley 1993** servi sur une joue de bœuf confite et lit de carottes.

Les trois bouteilles servies étaient comme souvent pour les vieux vins différentes. L'une d'entre elles était superbe avec une très belle amplitude en bouche et de la rondeur. Les autres étaient un peu passées quoique encore expressives sur des arômes de sous bois.

**Charmes Chambertin Grand cru de chez Humbert 1998** servi sur un plateau de fromages régionaux

Très beau millésime et grand vin à son apogée. Réglissé au début, il se fond dans la bouche avec amplitude et rondeur.

Dessert avec de l'eau

### Dodo

L'Hôtel de Vougeot rue du Vieux Château à VOUGEOT - 03 80 62 01 15 18,  
Belle adresse avec des chambres donnant sur le vignoble et le château du Clos Vougeot. Petit déjeuner traditionnel parfait ; confitures maison, pain savoureux, viennoiserie bien beurrée, fruits etc.

### 4<sup>ème</sup> dégustation

**Domaine Confuron-Gindre 2, rue de La Tâche à Vosne-Romanée**

Nous sommes reçus par le couple sympathique : LUI possède toutes les caractéristiques du vrai vigneron bourguignon avec la joie de vivre, la passion des bonnes choses et l'humour ; ELLE est fine et malicieuse avec un sens de l'humour que chacun a pu apprécier. Inutile de vous dire que nous avons passé une matinée plutôt joyeuse, malgré une casse initiale de verres qui aurait pu plomber l'ambiance mais qui a plutôt donné lieu à quelques plaisanteries.

La maison est située au milieu des grands crus dont les noms font rêver ceux qui n'en ont jamais bu et peut être encore plus ceux qui en ont déjà bu. Le vignoble est situé un peu à distance de la maison mais sur de nobles terroirs. Mme Confuron nous a néanmoins fait visiter les célèbres vignes comme la Romanée Conti, La Tache, les grands Echezeaux etc. C'est une maison familiale de 11 hectares depuis 5 générations qui a subi les évolutions décrites précédemment. Tout est fait par M. et Mme avec l'aide de quelques saisonniers. La culture est raisonnée et la vinification traditionnelle au pif mais avec beaucoup de conviction ! Les vins passent 18 mois en tonneau. Ils achètent environ 20% de fûts neufs chaque année et ajustent la durée de passage en fût neuf en fonction du résultat.

Après 18 mois, les vins sont assemblés après avoir fait monter la température pour retirer naturellement le CO<sub>2</sub>.

♥ **Nuits St Georges 2006** goûté au tonneau

Sur le fruit et très bien équilibré. Les tannins sont présents mais le final est plutôt sur l'acidité.

Passons sur l'incident qui a mis la cave en émoi : la présidente avait perdu Gérard dans la cave... Tout ceci ne nous regarde pas ...

♥♥ **Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> cru les Chaumes 2006** goûté au tonneau

Les vignes ont été plantées en 1920 près de La Tache. L'âge des vignes implique de faibles rendements : 35 hectos/hectare peu affecté par le millésime versus 40 à 45 hectos/hectare pour des vignes plus jeunes.

Nez fruité et toasté. La bouche est ample et savoureuse. Le final est tannique mais les tannins ne sont pas agressifs.

### **Echezeaux 2007 goûté en barrique**

Le vin vient d'être soufré pour arrêter la fermentation malo-lactique qui, si elle était poursuivie aboutirait à faire de la piquette (piqûre acétique).

Ce millésime a été très difficile du fait de la pluviométrie du mois d'août. Finalement, il a fait beau fin août et début septembre. M. Confuron a choisi de retarder ses vendanges et il semble qu'il ait eu raison. La dégustation est difficile du fait du soufre mais nous sommes manifestement sur un excellent vin ample et bien équilibré.

Ne pas oublier de la commander le moment venu en 2009.

### **Vosne-Romanée village 2005**

Nez initialement assez effacé. Manifestement, ce vin est en train de se refermer comme tous les vins des grands millésimes. De la matière engendrant un vin d'une belle amplitude avec un final tannique astringent. Vin très prometteur.

### **♥ Vosne Romanée village 2004**

Nez fruité sur le fruit rouge. Moins de matières mais plus ouvert. Le final est tannique mais les tannins sont déjà fondus. Ce vin bien équilibré ne vieillira pas longtemps. A recommander pour ceux qui n'ont pas de cave.

### **♥♥♥ Echezeaux 2004**

Nez sur le fruit se refermant assez rapidement.

Belle ampleur en bouche avec un final tannique astringent. Belle longueur et beaucoup d'équilibre. Vin somme toute très prometteur à un prix abordable.

## **Déjeuner du dimanche**

### **Restaurant L'ALAMBIC - Rue du Gal de Gaulle à Nuits Saint Georges**

Bon repas avec en particulier

Jambon persillé façon bourguignonne

Filet de pintade farci aux escargots

Fromages bourguignons et

Un très bon dessert glace et confiture de cassis

### **Visite guidée de Château de VOUGEOT**

Etape incontournable mais très touristique.

Le cadre est superbe et le site est riche d'histoire. Ce sont les moines de Cîteaux, au XII<sup>ème</sup> siècle, qui ont créé et pris un soin amoureux (si je peux me permettre !) de ces vignes. A cette époque, la France dirigeait la chrétienté et exportait son mode de vie basé sur l'indépendance, le panache, la piété et le bon vin. Nous sommes bien loin du modèle anglo-saxon actuel.

Le clos qui fait 50 h appartient à 80 vigneron : faites le calcul, ça ne fait pas beaucoup chacun !! Environ 1000 bouteilles par an en moyenne pour chacun d'entre eux. Tous les vins sont des grands crus mais leur qualité est inégale... Mais le nom est magique !

Les efforts de restauration entrepris depuis plus de 150 ans portent leur fruit et le site restitue bien l'ambiance des frères convers trimant dans les vignes et dans les caves.

Nous avons visité la salle de banquet où sont intronisés les chevaliers du Tastevin (prononcer tatevin). Cette distinction est plutôt délivrée aux personnalités médiatiquement bien placées. Néanmoins, certains œnologues et tous les vignerons ont l'opportunité de devenir membre de cette confrérie. Les impressionnants pressoirs au nombre de 4 méritent le coup d'œil !

Pour finir, André, dans un élan de bonté qui lui est habituel, a acheté une jolie carte postale de clos Vougeot pour l'envoyer à Louis et Catherine, absents de ce voyage. Chacun devait mettre un petit mot gentil et ceci fut fait pour les deux premiers signataires. Malheureusement, lors du passage de la carte, le destinataire a changé et les messages ont exprimé nos sincères remerciements à André pour la brillante organisation de ce voyage. Ce quiproquo a restitué une mosaïque littéraire incompréhensible qui nous a bien fait rire.

**FAIT NOTOIRE : NOUS N'AVONS JAMAIS ETE EN RETARD. LES HABITUES  
N'EN SONT PAS ENCORE REVENUS !**



**LOUIS ! TU PEUX REVENIR !**