

Soirée Meursault et Puligny Montrachet

5 décembre 2014

35 participants

Nous avons reçu Marc Gauffroy et sa femme pour cette soirée Puligny et Meursault. Il s'agit de la génération montante d'une famille de très haute tradition viticole. Ils sont jeunes, ils sont sympathiques et très professionnels ; nous avons passé une excellente soirée en leur compagnie.

L'idée de cette soirée a germé à l'annonce des orages de grêle qui ont ravagé pour la 3^{ème} année consécutive ce bijou de vignoble. Il devenait urgent d'organiser une telle soirée pour pouvoir acquérir des bouteilles avant que la grande pénurie ne s'installe. Contact a été pris avec une promesse de boire des 2012, compromis parce qu'habituellement les vins sont vendus à la 3^{ème} année après vendange. Nous n'avons pas été les seuls à penser brillamment et entre le mois d'octobre et début décembre, le 2012 s'est épuisé et est devenu, par défaut de stock, du 2013. Nous avons donc dégusté des vins extrêmement jeunes, à la limite c'est de l'infanticide. Ne nous inquiétons pas : ces vins ont une réelle typicité et il n'y a pas de risque car « Bon sang ne trahit jamais les valeurs » disaient les nobles pendant la révolution avant de se faire guillotiner. Ces vins sont racés et ils sont empreints de noblesse. Qu'on se le dise ! Ceux qui s'attendaient à apprécier les notes de noisette, le gras ou le coing ont été déçus. Ces arômes apparaîtront plus tard après un bon séjour en barriques.

Après ces trois années marquées par les intempéries, la question du devenir de ce vignoble se pose si les orages se multiplient avec des grêlons de plus en plus gros et de plus en plus nombreux. La fréquence de ces orages dévastateurs est passée de un pour 10 ans à un tous les deux ans et peut être même un tous les ans. Pourvu que 2015 tranche avec les trois dernières années !

Les terroirs des vignobles Gauffroy sont excellents et la vinification se fait sur une base de tradition familiale depuis 4 générations. Les valeurs sont donc la tradition et l'excellence du terroir que d'aucuns (dont votre serviteur) ont pu tester depuis une trentaine d'année. Le résultat est globalement splendide avec des vins réputés de garde, expérience partagée par votre président fraîchement réélu à une écrasante majorité de 120% (même Kim Jong n'a pas fait mieux avec sa tête de poupon farcie à la mie de pain). JLB se tient à votre disposition pour expliquer le miracle de la multiplication des votes surtout lorsqu'il n'y a qu'un candidat !

Un vin de garde est toujours difficile à déguster dans sa jeunesse et la satisfaction des papilles n'est pas toujours au rendez-vous : tanin et amertume pour les rouges, acidité pour les blancs. Dans ce contexte, la dégustation est technique et va s'intéresser à la structure, à la minéralité et à la longueur du vin. L'expérience permet de faire la part des choses entre acidité perçue et minéralité qui fait la différence sur le potentiel évolutif du vin. Nous avons néanmoins apprécié le contraste entre les Puligny-Montrachet et les Meursault : les premiers ont des arômes de la gamme florale et les deuxièmes sont sur la noisette avec de la pêche et du coing. Comme les vins de Marc Gauffroy sont encore au berceau, vous recevrez votre commande plus tard car la mise en bouteille se fera selon un

cycle habituel. C'est une sorte de dégustation de vins en primeur dont la livraison sera décalée selon les décisions de nos chers vignerons.

Quelques informations sur cette propriété

Un mot-clé caractérise cette propriété : la tradition. Les vignes sont très anciennes avec une parcelle qui atteint l'âge centenaire. Ces vignes sont bichonnées car elles sont très fragiles : un énorme cep porté par de petites racines est extrêmement fragile et requiert un labourage au cheval. Le résultat est étonnant et très qualitatif.

La vinification se fait sans levurage et sans contrôle des températures. Les caves ancestrales en assurent la régulation et garantissent une lente fermentation. Ce point essentiel permet d'assurer la fermentation malo-lactique qui va donner ses arômes au vin. Ces vins ne voient aucun fût neuf et la structure n'est que celle du raisin et du terroir : la typicité est donc au rendez-vous. Le sulfite est en concentration minimale car M. Gauffroy est allergique au produit : la longévité de ces vins est liée à leur acidité. Les vins du domaine Gauffroy sont des vins de garde même pour les appellations génériques qui sont en général à leur apogée à partir de 5 ans d'âge. Vous pouvez garder les premiers crus au-delà de 10 ans selon les millésimes.

Le millésime 2013

Les conditions climatiques ont eu raison de ce millésime dans toutes les appellations françaises. La grêle au printemps et la pluie en automne ont rendu difficile la maturation des raisins de la région de Meursault. Les rendements sont faibles (25 à 30 hecto/hectare) du fait de la grêle qui a détruit un bon nombre de baies. La pluie a fait baisser le degré d'acidité mais ceci n'est pas perceptible en dégustation. La malo-lactique s'est faite très rapidement, ce qui est plutôt bon signe car l'évolution du vin en barrique sera complète. Il ne faut pas juger ce millésime sans l'avoir évalué et cette dégustation a révélé des vins qualitatifs. Affaire à suivre pour ceux qui auront la patience de les laisser vieillir tranquillement dans leur cave. Ils sont issus de terroirs exceptionnels et resteront racés en tout état de cause.

La dégustation s'est déroulée avec des vins soit fraîchement embouteillés soit encore en cuve. Ceci explique l'absence de gras, le manque de rondeur et l'acidité perçue. Une dégustation d'un millésime abouti aurait été très différente. Voyons le côté positif des choses : nous avons eu l'occasion de boire des vins très jeunes, tels qu'ils sont goûtés au cours des assemblages. C'est une belle expérience de goûter un vin plein d'acidité et d'extrapoler à ce qu'il deviendra dans 3 ou 4 ans, un vin rond, souple aux arômes floraux ou noisette. Une surprise néanmoins : la perception de gras n'a pas été identifiée au cours de cette dégustation, y compris pour les Meursault. La mise en bouteille récente est certainement responsable de cette caractéristique. M. Gauffroy nous a offert deux bouteilles que nous dégusterons d'ici deux ou trois mois. Nous ne manquerons pas de vous tenir au courant.

♥♥ Puligny-Montrachet cuvée la corvée 2013

Les vignes ont 60 ans. Robe jaune pâle avec des reflets verts témoins de la jeunesse du vin.

Nez floral agréable. Bonne tenue en bouche avec un final marqué par l'acidité. Bel équilibre global. Avec les gougères, plat typique de la région de Bourgogne, l'alliance est excellente

♥♥♥ Puligny-Montrachet 1^{er} cru Les Referts 2013

Excellent nez. Belle amplitude en bouche avec un vin bien enrobé. Pas de perception de gras, ce qui n'est pas rare sur ce terroir. Le final sur l'acidité est excellent. Belle alliance avec le saumon sauce raifort, ce qui montre bien la qualité intrinsèque de ce vin. (Il avait été prévu des coquilles St Jacques mais il est bien difficile d'en trouver cette année à un prix raisonnable).

Meursault 2013

Le nez est assez effacé. En bouche, le vin est équilibré. Le final est minéral. Il n'a pas tenu sur le saumon.

Les deux vins suivants sont des meursaults génériques de deux terroirs bien particuliers. Ils sont typiques de l'appellation avec un rapport prix/qualité excellent. Une très bonne occasion pour ceux qui peuvent attendre 2 ou 4 ans avant de les boire. Les deux vins se sont bien alliés avec le filet de cabillaud sur fond de rizotto aux artichauts.

♥♥♥♥ Meursault Les Tillets 2013

La parcelle est située idéalement sur un coteau calcaire très ensoleillé. Les vignes ont tous les âges avec une moyenne d'environ 30 ans. Ces vins sont aptes au vieillissement du fait de leur forte acidité.

Le nez est fruité sur la pêche blanche. La bouche est assez typique avec néanmoins des notes d'agrumes peu communes dans cette appellation. Le final est excellent sur une belle minéralité, annonciatrice d'un fort potentiel évolutif.

♥♥♥ Meursault le Limozin 2013

Ce vin est issu d'une vigne de 98 ans d'âge, absolument exceptionnelle. Cette vigne reçoit depuis des décennies un traitement particulier lui assurant une typicité remarquable. Le terroir et l'exposition sont à l'opposé de ceux du vin précédent. Ceci explique les fortes différences entre les deux vins. Un bel exemple de la complexité de l'art de faire du vin et ... de le déguster.

Le nez est plutôt sur la mirabelle. La bouche est aromatique et plus généreuse : il est rond sans glycérol perçu. Le final est onctueux avec une acidité moins marquée que le précédent.

♥♥ Meursault 1^{er} cru Les Charmes 2013

Ce vin est austère et ne représente pas ce que nous avons l'habitude de goûter. C'est probablement celui qui a le plus souffert des conditions de dégustation. La minéralité domine le nez, la bouche et le final. La structure est excellente mais ce vin est encore fermé et ne révèle pas son potentiel aromatique.