walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Albert GRIVAULT, Meursault 1er cru PERRIERES 2017

75 cl Blanc Bourgogne, Côte de Beaune AOC Meursault Perrières 1er cru



La note by Christian Walter

94-96/100

Le Clos des Perrières est enclavé au sein même du climat premier cru "Perrières" tous deux considérés comme le meilleur terroir du village de Meursault. Il se situe au sud de l'appellation, là où les marnes se mêlent aux calcaires. Les Perrières côtoient les plus belles vignes de leur prestigieux voisin Puligny-Montrachet. Le Clos des Perrières soutient régulièrement, et avec succès, la comparaison avec le réputé Montrachet. Les vins du domaine Albert Grivault se distinguent par une maturité marquée du fruit. Peu de barriques neuves pour l'élevage au profit de fûts plus patinés, valorisant une aération lente et sobre plutôt qu'une empreinte boisée. Tous les crus démontrent ainsi l'expression de leur terroir d'origine et possèdent un potentiel de garde impressionnant.

Si le domaine fait beaucoup parler de lui avec ses blancs, la série des 2019 & 2020 se montre époustouflante. Le Clos du Murger, charnu, tendu, est superbe d'équilibre ; Le Perrières apparaît énergique, avec de la pulpe, du gras, mais aussi beaucoup de définition ; quand au Clos des Perrières en 2018 et 2019, c'est tout simplement un des meilleurs blancs de Bourgogne que nous ayons dégusté cette année.

2020 au dire de bien des professionnels bourguignons, est un millésime très singulier, chaque millésime restituant sa propre personnalité... En premier lieu, il a été réalisé dans des conditions et un contexte relativement compliqués pour tous. Ensuite, il a été marqué par une précocité historique, depuis le débourrement jusqu'aux vendanges. Enfin, le résultat est, pour de nombreux vignerons, absolument exceptionnel et remarquablement classique ! Les conditions particulières de ce millésime engendrent des équilibres inédits et assez uniques. Il y a une subtile richesse, bien entendu, mais également une agréable tension, en particulier sur les cépages rouges. Les vins blancs sont fruités et expriment une belle complexité aromatique, avec de très belles acidités. Malgré la chaleur estivale, ils présentent de très beaux équilibres, portés par une fraîcheur toute classique, conforme aux attentes d'un millésime bourguignon. Les vins rouges se démarquent par leurs robes incroyables ! Ils ont de belles couleurs soutenues, marque d'une grande richesse en anthocyanes. Les conditions idéales d'ensoleillement et la chaleur pendant la maturation ont conduit à des vins concentrés, avec du caractère, mais sans être lourds. Comme les vins blancs, ils ont su garder de la fraîcheur et offrent des profils gourmands sur des fruits noirs tels que la mûre, myrtille, cerise noire...

Le domaine Albert GRIVAULT est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français) et 2*/3 à la Revue de Vins de France (grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Albert Grivault (Meursault, Pommard)

Domaine de 6ha constitué par Albert Grivault dès 1879, maintenant exploité par ses descendants. Plus de 5ha de vins blancs dans 4 appellations : Bourgogne Blanc, Meursault village, Meursault Perrières (1er cru) et Meursault Clos des Perrières (1er cru) monopole du domaine, clos d'un hectare. Vin d'une rare qualité : élégance, complexité des arômes et persistance exceptionnelles. Un vin rouge : Pommard Clos Blanc (1er cru) AOC voisine des Epenots.

Michel Bardet : "Nous avons six hectares de vignes mais déjà six appellations contrôlées différentes dont cinq sur Meursault et une sur Pommard : le Clos blanc, qui est rouge. Cette désignation ! C'est toute une histoire qu'un jour il faudra conter. A Meursault, nous avons du Bourgogne, et du Meursault au centre du village, du Meursault Perrières 1er cru, et enfin le fameux Clos des Perrières, monopole du domaine et fleuron de notre famille. Ces six appellations résultent de délimitations qui ne sont pas le fruit du hasard. La Bourgogne est le haut lieu de la notion d'appellation d'origine fondée sur le terroir au sens le plus précis du mot. Les lieux-dits (que l'on appelle ici « climats ») doivent être respectés. Ici nous prenons un très grand soin de ne pas mélanger les raisins et nous respectons l'origine parcellaire."

"Au domaine, les vins sont vinifiés pour être de garde avec un usage modéré des fûts qui tournent sur cinq ans : le Clos des Perrières devrait attendre au moins dix ans, les Perrières premier cru 8 ans, le Meursault, quatre à cinq ans et le Bourgogne deux ans. Quant au Pommard, l'optimum de la dégustation est à huit ans."

"Il faut être modeste et attentif au jugement des experts, c'est pourquoi je n'hésite pas à présenter mes vins dans les grands concours. Je suis heureux d'avoir des succès. J'ai obtenu régulièrement médailles d'or, coups de cœurs et autres appréciations élogieuses des grands dégustateurs. Ma clientèle internationale apprécie ces distinctions. Ainsi, je vends 25% de nos vins au Japon, 15% aux Etats-Unis, et puis au Royaume Uni, en Belgique, aux Pays Bas. Or dans tous ces pays nos clients sont des connaisseurs exigeants et s'ils sont fidèles, c'est que nos vins de Meursault et Pommard sont à la hauteur de leurs exigences."

Le vin

Si le domaine fait beaucoup parler de lui avec ses blancs, la série des 2019 se montre époustouflante. Le Clos du Murger, charnu, tendu, est superbe d'équilibre ; Le Perrières apparaît énergique, avec de la pulpe, du gras, mais aussi beaucoup de définition ; quant au Clos des Perrières, c'est tout simplement un des meilleurs blancs de Bourgogne que nous ayons dégusté cette année. Dans la revue du Vin de France de juin 1989, Michel Bettane qualifiait le millésime 1988 de "vin le plus concentré goûté dans ce millésime, encore sévère mais d'une race aromatique qui le rend vraiment proche d'un Montrachet". Le Clos des Perrières obtient régulièrement des médailles au Concours Général Agricole de Paris. Les réussites exceptionnelles se succèdent. Les années ne lui font pas peur.

A proximité du Clos des Perrières, 1,55 hectares en Perrières-Dessous produit un produit un vin dans le profil minéral de ce premier cru et de la dimension des autres ténors de l'appellation. 2019 : le terroir dompte ce millésime solaire le nez offre des accents de fruits jaunes, de pralin et de noisette fraiche ; la bouche ne manque ni d'énergie ni de finesse. Son élevage est bien intégré, belle tension, avec une minéralité qui commence à s'affirmer.

Le nez est encore discret, la bouche est fabuleuse. Le charme en attaque, le gras en milieu de bouche, la minéralité en finale. Description classique d'un vin à la typicité marquée, tout est en place. Vin magnifique. (Bettane & Desseauve, millésime 2017, noté 95/100)

Un vin tout en équilibre, avec une belle maturité du fruit et l'énergie de ce grand terroir. Net, pur et salin, il fait longuement saliver. (RVF, millésime 2016, noté 96/100)

Le Perrières est énergique, avec de la pulpe, du gras, mais aussi beaucoup de définition. (RVF, millésime 2015, noté 96/100)

La presse spécialisée en parle

Le temps semble ici s'être arrêté en 1879, à l'époque de l'acquisition du clos des Perrières, parcelle unanimement reconnue comme l'élite du tout meilleur premier cru de Meursault. La courtoisie et l'affabilité touchante de Michel Bardet et de sa sœur apparaissent elles-mêmes comme un charmant anachronisme, rappel d'une époque où l'on donnait le temps au temps, à l'écart de la tendance contemporaine, prescriptrice d'une mise en bouteille souvent hâtive. Loin des effets de mode souvent traduits par une date de vendanges anticipée ou par un élevage plus ou moins réductif, les vins du domaine se distinguent par une maturité notable du fruit. Ils démontrent avec sincérité l'expression de leur terroir d'origine, et possèdent un potentiel de garde impressionnant (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, noté 4*/5)

Ce domaine bénéficie d'un pur joyau : le Clos des Perrières, une parcelle de 1 hectare, considérée unanimement comme la partie optimale du meilleur premier cru de Meursault. Il est exploité en monopole par le domaine Grivault depuis 1873, qui y produit régulièrement des vins blancs remarquables, lesquels ont pu, par le passé, dépasser bien des grands crus. Le Clos du Murger s'avère également une cuvée de haute volée ! (RVF grand domaine, terroir fabuleux, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note Bettane :** 17,5/20
- **note RVF :** 96/100
- **Cépage :** 100% chardonnay
- **Classification :** 1er cru
- **Terroir :** Perrières se compose de deux parcelles de 1 ha 54 a 59 ca au total. Le domaine Albert Grivault est le principal propriétaire dans l'appellation. L'âge moyen de la vigne est de 35 ans.
- **Vignoble :** Le mot de Perrières indique la présence d'anciennes carrières dont on exploitait de la pierre dite de Chassagne.
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Elevage :** Le choix des fûts de chêne (pour partie neuf selon les millésimes) et leur brûlage apporte des nuances aromatiques à ce Meursault de grande classe.
- **Millésime :** 2017
- **Consommation :** à boire entre 2020 et 2029
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse