# THEVENET Quintaine, Viré-Clessé "DOMAINE DE LA BONGRAN" 2019

75cl Blanc Bourgogne, Maconnais AOC Viré-Clessé

## La note by Christian Walter 95/100

**S**'appuyant sur une tradition ancienne de vins moelleux ("levroutés"), Jean Thévenet et son fils Gautier ont beaucoup œuvré pour faire perdurer la tradition des vins à sucres résiduels dans cette partie de la Bourgogne. Le domaine est spécialisé dans les vins blancs de style sec-tendre. Leur ampleur, leur richesse et l'absence de boisé les singularisent dans ce secteur de la Bourgogne. Voilà ce que dit Robert Parker : "Jean Thévenet produit des vins blancs toujours superbes, hautement concentrés, fruités et floraux. J'estime, pour ma part, qu'il s'agit là des vins les plus fins du Mâconnais."

**"C**uvée Levroutée**"** est une cuvée très épisodique, très dépendante de la météo ; les derniers millésimes sont 2006, 2011 et maintenant 2017 ! Il faut une alternance d'humidité et de chaleur afin que le champignon Botrytis puisse se développer et apporter une maturité exceptionnelle. On récolte des raisins Levroutées (en même temps que la récolte normale), avec 25 à 30 % de pourriture noble. Dernière info importante, ce ne sont pas des vendanges "tardives", mais une récolte classique, en même temps que la vendange, mais uniquement sur certaines zones très marneuses, ou se développe le champignon Botryutis uniquement certaines années humides et chaudes (2006-2011-2017). Il en résulte des vins plus riches, plus complexes, partis pour durer 10 à 15 années !

**S**uperbe collection de chardonnay en provenance du fameux terroir de Viré-Clessé Quintaine : Emilian Gillet, aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches et à la structure minérale si particulière, Emilian Gillet cuvée Levroutée, exprime la surmaturité du chardonnay, finement passerillé, des notes d'amandes fraîches, de mirabelles, sans artifice boisé. EJ Thevenet Bongran déploie complexité et finesse, un équilibre juste entre puissance aromatique et fraîcheur, EJ Thevenet Bongran cuvée Levroutée (vendangé en surmaturité) développe des arômes d'huile d'agrumes, d'ananas caramélisé, de mandarine, de fleurs blanches et d'épices...

**J**ean & Gautier Thevenet (Domaines Emilian Gillet & Bongran) est noté 3*/5 au guide Bettane & Desseauve (production de haute qualité pouvant servir de référence) et 1*/3 à la Revue des Vins de France (Star en devenir ou vigneron de qualité), la viticulture est certifiée Ecocert (viticulture biologique). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

# Thevenet Quintaine (Viré-Clessé)

Le domaine de la Bongran a vu le jour il y a plusieurs siècles. Propriété familiale, le vignoble s'est transmis de génération en génération de vignerons et tailleurs de pierre. Il s'étend sur 15 hectares sur la terre de Quintaine. Emile puis Jean et son fils Gautier Thévenet, derniers maillons de la chaîne, héritiers des savoir-faire de toujours y travaillent dans le plus grand respect de la nature et ce terroir si particulier.

Ici, le terroir de marnes blanches, affleure au pied des vignes, permet au cépage, exclusivement chardonnay, de donner sa pleine mesure. Il apporte au vin complexité et finesse, un juste équilibre entre puissance aromatique et minéralité.

Plusieurs années de conservation pourront voir l'expression d'arômes secondaires et tertiaires intéressants, tout en préservant la fraîcheur du vin. Certaines vendanges, des conditions climatiques et une exposition particulière permettent l'élaboration de cuvées issues de raisins partiellement ou totalement botrytisés donnant naissance à des vins aux parfums miellés.

Les techniques culturales appliquées sont inspirées des traditions vigneronnes ancestrales et privilégient le travail du sol dans un respect total de la nature et du milieu. Afin que le terroir donne le meilleur de lui-même, il est fondamental de préserver son intégrité, l'équilibre naturel et la vie des sols et des sous-sols.

# Le vin

Des notes complexes de fleurs blanches, de fruits secs, de raisins secs. Le jus est poivré à l'extrême, riche, frais, dense. Sphérique avec cette pointe d'acidité qui lui donne sa longueur. Finale de beurre frais, qui fera de grands accords gastronomiques. (Bettane & Desseauve, millésime 2014, noté 95/100)

The 2015 Viré-Clessé Cuvée E. J. Thevenet opens in the glass with notes of fresh peach, confit lemons, white flowers and clear honey. On the palate, it's medium to full-bodied, satiny and layered, with striking concentration, lively acids and plenty of well-concealed structure. Long and penetrating, this is a Viré-Clessé with considerable potential for the long haul, and though it will be released later this year, simply because the winery hasn't anything else to sell, I encourage readers to be as patient as possible. Gautier Thevenet suggests that this evokes the 2005 vintage, but it also bears more than a passing resemblance to the 1989—which is drinking at its peak today, age thirty. (Guide Parker, millésime 2015, noté 94+/100)

The 2014 Viré-Clessé Cuvée E. J. Thevenet is showing very well, unwinding in the glass with aromas of green orchard fruit, almond paste and honeycomb that are still quite youthfully reserved. On the palate, the wine is medium to full-bodied, lively and elegantly textural, with a satiny attack, attractive purity and a suppler, more inviting profile than the blocky, super concentrated 2015 rendition, but it's also showing more reserve than the tender, inviting 2013. Though it can be enjoyed now, to my palate, the real excitement will come with a decade in the cellar, so patient readers should gravitate toward this bottling. (Guide Parker, millésime 2014, noté 94/100)

# La presse spécialisée en parle

S'appuyant sur une tradition ancienne de vins moelleux ("levroutés", disait-on autrefois), Jean Thévenet et son fils Gautier ont beaucoup œuvré pour la reconnaissance des vins à sucres résiduels dans cette partie de la Bourgogne. La mention levrouté en question, qui faisait jusque-là objet d'une dérogation, a été officialisée pour les 400 ha de l'appellation Viré-Clessé en mai 2018 : cela autorise une sucrosité résiduelle entre 8 et 18 g/litre. La production du domaine comprend également des vins blancs secs plutôt de style sec-tendre. Leur ampleur, leur richesse et l'absence de boisé les singularisent dans ce secteur de la Bourgogne. La famille Thévenet a eu la bonne idée de toujours mettre sur le marché des cuvées prêtes à boire. En dehors de la Bongran, les Thévenet produisent également des vins sur le domaine de Roally (Mâcon-Villages) et Émilian Gillet (Viré-Clessé). Les vins sont certifiés bio depuis le

millésime 2012.

Les vins : les trois viré-clessé nous ont séduits. Le 2018 présente un profil délicat, mûr, avec des notes de poires, de pain d'épices et de miel. La bouche est tendre et digeste, acidulée, ponctuée de fins amers minéraux. Le 2017 élève son niveau de maturité, un nez complexe rassemblant la noisette grillée, le massepain, les fruits jaunes, entre poire et mirabelle. Saluons une belle texture de bouche à la limite de la douceur, sans aucun boisé, parfait sur un fromage un peu persillé. Très mûr avec des parfums de poire au sirop, de fleur d'oranger et de cardamome, le 2015 exprime sans excès la chaleur du millésime, il est traversé par des saveurs de dragées et restitue un très bel équilibre suave et frais. (RVF, vigneron de qualité production de bon niveau, noté 1*/3)

Gautier le fils et Jean, le père, sont les dignes représentants de ce fabuleux secteur de Quintaine, entre Viré et Clessé. Ils gèrent un ensemble de trois domaines, la Bongran, dans la famille depuis le XVe siècle et couvrant 15 hectares, Roally avec 4 hectares à Viré et Émilian Gillet, 10 hectares sur Quintaine. Tous les domaines sont certifiés bio depuis 2008, les vins sont vinifiés et élevés longuement en cuve, sans aucun passage en fût pour rechercher l'âme des vins, qui sont toujours savoureux et d'une profonde originalité. Il faudra attendre quelques années pour s'offrir la cuvée levroutée 2017, issue d'un pourcentage de raisins atteints d'une légère surmaturité. (Bettane et Desseauve, vigneron de haute qualité pouvant servir de référence, noté 3*/5)

The Thevenet family's Domaine de la Bongran is one of my favorite wineries in the world. Today, seventh-generation vigneron Gautier Thevenet directs the domaine, though his father Jean, pioneer of organic farming in the Mâconnais, is still very much on the scene. Nothing is hurried here, from the harvest—which typically begins weeks after the region's other growers have finished picking—to the long, slow vinification. The Thevenets believe that Chardonnay in Quintaine (the hamlet within the appellation of Viré-Clessé where their cellars are located) only develops interest at advanced levels of maturity, so 14% alcohol is commonplace here. The grapes are then gently pressed (Gautier has recently acquired a Coquard press that allows him to work even more precisely), with the must settled for three or four days before being racked into epoxy-lined tanks for vinification. Fermentation is cool—proceeding at 14-17 degrees Celsius—and protracted, as is élevage on the lees. The wine thus clarifies and stabilizes naturally. While these methods are shared between the Thevenets' three domaines, Domaine de la Bongran's peculiarity is that its subsoils are calcium-rich white marls. Fermentation and élevage are invariably longer, and the wines are deeper and more complex. Some of the domaine's vineyards also harbor botrytis, which in certain vintages produces a dry Cuvée Levroutée (marked by the inclusion of some 20% botrytized grapes) and a famous nobly sweet Cuvée Botrytis. The latter is splendid and singular, but readers would be making a mistake if they pursue this rare dessert wine at the expense of the domaine's emblematic bottling, the Cuvée E.J. Thevenet, which ranks as one of Burgundy's greatest wines. What's more, its longevity is legendary: even in challenging vintages such as 1984, the Thevenets' humble Mâcon is still cruising along in the cellar, while most of the Côte de Beaune's grandest whites are already senescent. One of my New Year's resolutions was to buy more of these special wines, and I'm happy to say that I'm on course to fulfill it. (Guide Parker)

# Caractéristiques

- **note guide Parker :** 94+/100
- **note Bettane :** 95/100
- **Cépage :** 100% chardonnay
- **Appellation principale :** AOC Viré-Clessé
- **Terroir :** Marnes blanches ( + argilo-calcaire). Quintaine, hameau de Clessé.
- **Vignoble :** Les techniques culturales appliquées au sein de nos domaines sont inspirées des traditions ancestrales vigneronnes et sont mises en oeuvre dans un respect total de l'environnement. Âge des vignes 55 années.

- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Rendements 42hl/ha, fermentations lentes sans adjonction de levures ni de bactéries commerciales.
- **Elevage :** Cuves époxy 12 à 18 mois, basses températures (14° à 16°C), malo-lactique effectué.
- **Millésime :** 2019
- **Période de consommation :** à boire entre 2025 et 2035
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse