walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Robert GROFFIER, grand cru BONNES MARES 2018

75 cl Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Bonnes-Mares Grand cru

La note by Christian Walter

96+/100

Le domaine Robert Groffier Père et Fils étend ses vignes sur Gevrey-Chambertin et Chambolle-Musigny. La famille Groffier possède la plus grande partie du célèbre Chambolle-Musigny Premier Cru "Les Amoureuses" et également des vignes en Bonnes Marres. Le domaine a déjà été dirigé par cinq générations de Groffier depuis le 19ème siècle, avec Frédéric, le fondateur, Jules , Robert et Serge. Ce dernier a été rejoint par son fils Nicolas en 2005. La préservation des savoir-faire est le sacerdoce de ce domaine.

Le domaine Groffier est apprécié par les amateurs du monde entier, voit la nouvelle génération lui impulser un nouveau souffle. Nicolas Groffier, désormais aux commandes avec une approche au sommet absolu de la grande Bourgogne.

2018 résultat d'un cycle végétal, a été marqué une fois de plus par le sceau de l'identité particulière à cette année. En six mois se sont succèdés un printemps avec une végétation fulgurante, parfois folle, une climatologie hostile alliant orages, humidité avec une pression de maladie inégalée et pourtant un début d'été sec et chaud avec des précipitations inégales mais salutaires, et une fin de cycle parfaite ayant permis une maturité optimale avec une qualité exceptionnelle et un volume normal. En 2018 la vigne a très bien résisté aux fortes chaleurs car le printemps avait permis de constituer des réserves en eau. On peut rappeler pour ceux qui nient le réchauffement climatique, que dans les années 1970 la moyenne des dates de vendanges était le 5 Octobre, la moyenne des 10 dernières années est le 15 Septembre. Il est encore tôt bien sûr pour donner une opinion définitive sur le caractère du millésime, mais on peut retrouver les qualités de fruit intense de 2015 et l'extrême maturité de 2003 avec un côté juteux propre à 2018. Bien qu'il n'y ait pas deux millésimes qui se ressemblent cette identité pourrait ressembler à un nouveau 1947, millésime de légende s'il en est...

Le domaine Robert Groffier 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.

Groffier Robert (Côte-de-Nuits)

Le vin

Puissant, enrobé par les saveurs lactiques de l'élevage, il présente une trame volumineuse, mais son expression épicée ne retrouve pas la pureté et l'intensité d'expression des meilleurs. (RVF, millésime 2016, noté 18/20)

Lattaque de bouche ne surprend pas par sa puissance mais une fois en bouche le vin explose en mille saveurs raffinées. Il met en avant les fruits noirs plutôt que les rouges, avec des notes de cuir, de réglisse, de superbes épices douces, les poivres. Sans lassise terrienne habituelle, son élégance lassimile aux meilleurs crus du sud de Chambolle plus quaux bonnes-mares, ce qui nest pas un défaut. (Bettane & Desseauve, millésime 2017, noté 18/20)

Tasted blind, the 2015 Bonnes-Mares Grand Cru is more persuasive than the Clos de Bèze, offering up aromas of ripe cherries, licorice, dark chocolate and grilled squab. On the palate, the wine is full-bodied, layered and concentrated, with an abundant endowment of fine but firm tannin that tempers what might otherwise be a flamboyantly ripe core of succulent fruit. This is a creditable Bonnes-Mares from Groffier. (Guide Parker, millésime 2015, noté 93/100)

La presse spécialisée en parle

Millésime après millésime, Nicolas Groffier, rejoint par sa sœur Julie, confirme qu'il est un vinificateur de premier ordre et qu'il a réussi à infléchir le style du domaine familial vers une finesse de texture qui compte peu d'équivalents. Quelle délicatesse sensuelle dans un tanin sans coutures ! Il utilise la vendange entière en fonction de la nature des millésimes. En entrée de gamme, les bourgognes sont récoltés juste en dessous du clos de Vougeot et sont des références dans leur appellation. Au sommet, les-amoureuses sont classiques de ce cru et n'ont rien de tendre en vin jeune, contrairement à ce que leur nom permettrait de penser. Puis viennent les bonnes-mares dont le style s'infléchit année après année vers plus d'immédiateté. La gamme se termine par le clos-de-bèze, aérien comme il se doit, tout en finesse et en longueur. On est très proche ici du sommet absolu de la grande Bourgogne. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Ce domaine prisé depuis fort longtemps par les amateurs du monde entier voit la nouvelle génération lui impulser un nouveau souffle. Nicolas Groffier, né en 1984, et sa jeune sœur Julie, sont désormais aux commandes. Implanté à Morey-Saint-Denis, le domaine possède l’essentiel de ses vignes à Chambolle-Musigny, avec, entre autres, une magnifique parcelle dans Les Amoureuses. Des villages aux grands crus, les vins se révèlent fins, avec ce soyeux de texture qui symbolise à merveille le style du domaine. Comme le précise Nicolas Groffier, la recherche du domaine est axée sur "la concentration par les raisins et non en cave". Pari réussi sur toute la gamme. À partir du millésime 2014, le domaine ne commercialise plus que la moitié du dernier millésime, et préfère désormais ressortir des vins à maturité, conscient que nombre de ses vins sont sans doute bus trop tôt et sujets à spéculation. Nous saluons ce souci louable de présenter des vins accomplis, dont d'autres domaines seraient bien avisés de s'inspirer. (RVF, très grand Domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note Bettane :** 96/100
- **note RVF :** 96/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Classification :** Grand cru

- **Terroir :** Sols argilo-calcaire
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** Vendanges manuelles, macération à froid environ 12 jours, 100% vendanges entières, doux pigeages et remontages vifs
- **Elevage :** Elevage sur lies 1/3 en fûts neufs, mise en bouteilles non collé ni filtré.
- **Millésime :** 2018
- **Période de consommation :** à boire entre 2026 et 2040
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse