Anne GROS, grand cru RICHEBOURG 2020

75 cl Rouge Bourgogne AOC Richebourg Grand cru

La note by Christian Walter

97-98/100

Anne Gros produit des vins subtils, harmonieux et élégants avec de la matière, de l'onctuosité, et du fruit. Pour elle, cultiver la vigne ne peut se faire qu'en harmonie avec l'homme et le terroir. Entre bio, biodynamie, et culture raisonnée, Anne Gros aime à parler de viticulture "raisonnable", celle qui correspond à un véritable travail de vigneron. Observer ses vignes, n'intervenir que le strict nécessaire, pratiquer l'égrappage total, vendanger manuellement, trier les raisins, laisser fermenter... Puis élever le vin pendant environ 16 mois dans des fûts neufs à 80% pour les grands crus, à 50% pour les appellations villages et à 30% pour les appellations régionales. De cette osmose oxygène/vin naissent les arômes complexes, le moelleux, la structure. Toutes les cuvées du Domaine proviennent de parcelles d'un seul tenant.

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...

Walter-Wine.com vous propose les crus les plus mythiques avec Le Clos Vougeot Grand Cru "Le Grand Maupertui" (la plus belle parcelle de l'appellation), le Richebourg, l'Echezeaux, mais également plusieurs autres très belles appellations. Attention les quantités sont très limitées... Walter-Wine est heureux de partager avec vous cette très belle allocation.

Anne Gros (Côte-de-Nuits)

Née en 1966, fille unique de François Gros, Anne s'est forgé un caractère et une réputation dans le monde du vin après avoir repris le domaine de son père en 1988. A 25 ans, Anne Gros a vu le domaine familial passer de 3 à 6,5 ha, et a investi dans une nouvelle cave en 1999. C'est une viticultrice qui se méfie des certitudes et qui tient à préserver sa liberté. En tant que femme, Anne a su faire ses preuves et démontrer à tous ceux qui doutaient de sa capacité à gérer un domaine, qu'elle avait non seulement les épaules mais aussi la tête pour faire de son patrimoine familial un des plus grands domaines de Bourgogne. Contrainte à laisser de côté ses études littéraires en 1984 pour étudier la culture de la vigne et l'œnologie à Beaune et à Dijon ; la passion de la vigne et du vin ont envahi cette jeune femme dont le talent et la sensibilité, alliés à un professionnalisme certain, l 'ont conduite tout droit à gagner la confiance de bons nombres d'amateurs. Mère de trois enfants, Anne consacre tout son temps à son travail au domaine et à sa famille. Le 4 Octobre 1997, Anne a été intronisée au château du Clos Vougeot Chevalier de la Confrérie du Taste-Vin parrainée par la confrérie des Chevaliers du Taste-Vin d'Amérique représentée par M. Bernie Alsobrook d'Atlanta. Une grande émotion.

"La culture de la vigne est primordiale pour obtenir un vin de qualité et doit se faire en harmonie avec l'homme et le terroir (...). Le pinot est un cépage dur à travailler, c'est sans doute le plus ingrat... et parfois un des plus fantastiques..." Soucieuse de pratiquer une viticulture la plus respectueuse de l'homme, de la plante et du terroir, Anne Gros s'intéresse depuis longtemps à la biodynamie et à la culture biologique de la vigne sans toutefois y trouver un plein épanouissement. La préservation de la bio-diversité, le problème du tassement des sols, la consommation énergétique, la recherche constante pour limiter les intrants sont des pistes de travail constantes et ne correspondent à aucun label satisfaisant. Elle aime à parler de viticulture raisonnable, celle qui correspond à un travail de vigneron. Le travail à la vigne passe notamment par des traitements réfléchis et raisonnés en fonction des conditions climatiques et du travail mécaniques des sols. L'enherbement est aussi pratiqué quand il est nécessaire. "J'essaie de comprendre ce que chaque parcelle peut donner en qualité et adapter un mode de conduite de manière à limiter la promiscuité des grappes et pour maintenir une végétation aérée. C'est une des mesures pour éviter le terrain favorable au développement du botrytis."

La complexité des sols argilo-calcaires, l'alternance des pentes, des coteaux et des plats, les expositions au soleil et aux vents d'ouest et du nord, toute cette diversité de climats et de microclimats de la Côte de Nuit, créent une large palette de terroirs qui séduisent Anne Gros. Et Anne Gros tient avant tout à produire des vins de terroir...

Le vin

C'est en fait un vin extraordinaire pour allier puissance et suprême élégance. Nous le qualifions souvent de queue de paon. Le soyeux et le velouté des tanins, alliés à une minéralité qui lui confère son « ressort », font de ce grand cru un vin des plus sensuels et complexes. Sa robe pourpre reflète tel un joyau la pureté du Pinot Noir. Les arômes sont extrêmement complexes et touchent à tous les registres. L'aspect floral s'exprime par des notes de pivoines, de roses anciennes, de violette... L'aspect épicé sur des notes de réglisse, de vanille, de coriandre... L'aspect fruité sur des notes de fruits rouges et noirs (framboise, cassis ...) L'aspect végétal sur des notes de sous bois, menthol, herbes coupées... L'aspect oriental sur des notes de cuir, de musc... des notes de caramel et chocolat complètent le tout. C'est un vin qui avec l'âge devient de plus en plus terrien (humus, sous bois humide) et sauvage (fourrure...). Les associations mets et vins sont multiples, mais il ne faut jamais compliquer un plat à l'extrême lorsque l'on décide d'ouvrir un Richebourg. La simplicité de l'alliance des saveurs est le meilleur résultat. La règle de base est de ne jamais étouffer la subtilité de ce vin par des "plats lourds".

The 2016 Richebourg Grand Cru is showing brilliantly from bottle, soaring from the glass with a complex aromatic mélange of raspberries, plums, Egyptian musk, espresso roast, Asian spices and rose petal. On the palate, the wine is full-bodied, ample and satiny, with superb depth and concentration at the core, an auspicious sense of structural tension and reserve and a long, fragrant and expansive finish. (Guide

Parker, millésime 2016, noté 95/100)

The 2015 Richebourg Grand Cru was actually more immediate on the nose compared to the Echézeaux (usually it is the other way round). Matured in one-third new oak, it offers quite intense yet pure aromas of blackberry, briary, incense, potpourri and crushed stone all with very impressive delineation. The palate is medium-bodied with supple tannin, red and black fruit intermingling and embroidered with orange zest and minerals. I love the delineation and poise expressed by this Richebourg, and the length is one of the best that I have encountered in almost two decades visiting the domaine. Do not, on any account, underestimate this Richebourg. (Guide Parker, millésime 2015, noté 96-98/100)

La presse spécialisée en parle

Le succès mondial est venu, à juste titre, récompenser le travail de cette remarquable vigneronne, issue d'une des plus vieilles familles de la côte et qui a la chance de posséder un domaine fort homogène. Chacune de ses cuvées provient d'une parcelle d'un seul tenant et, pour les villages de Chambolle et de Vosne-Romanée, à proximité immédiate des plus grands crus, Richebourg pour les Barreaux et Musigny pour le Chambolle. Ses Vignes de grand cru comptent parmi les plus vieilles et donnent un jus très concentré qu'elle vinifie avec une précision remarquable. Son style, assez austère en vin jeune, fait l'unanimité par son classicisme , et de toute évidence les vins sont bâtis pour la longue garde. (RVF)

Le domaine possède des vignes en grand cru qui comptent parmi les plus vieilles - plantées en 1904 pour le clos-de-vougeot - et donnent un jus très concentré, vinifié avec une précision remarquable. Hors grand cru, les parcelles - chacune d'un seul tenant - sont toujours extrêmement bien situées, notamment celle de Chambolle-Musigny, accolée au grand cru Musigny, et celle de Vosne-Romanée, à proximité immédiate du Richebourg. (RVF)

Anne Gros is happy with her 2017 vintage, a portfolio of supple, open-knit wines which she says have gained depth and complexity with élevage. It's a range that will drink well out of the gates, whereas in the more serious 2016s—which I revisited from bottle—will merit a bit of bottle age. Readers who have followed this domaine over the years will have noticed that since the early 2000s house style has become less extracted and less oaky. Who, tasting Anne's early vintages, could have imagined a future in which her Richebourg would mature in merely one-third new oak? To my palate, it's a positive evolution. Today, purity of fruit and suavity of structure, are the watchwords at this address, and while Anne is sanguine about her wines' aging potential, counseling drinking them between ages five and fifteen, I suspect that at the very least her grands crus are sufficiently well balanced to significantly surpass that conservative recommendation. (Guide Parker, millésime 2017)

Anne Gros est satisfaite de son millésime 2017, un portefeuille de vins souples et ouverts qui, selon elle, ont gagné en profondeur et en complexité avec l'élevage. C'est une gamme qui se boira bien dès le départ, alors que dans le millésime 2016, plus sérieux, que j'ai revisité en bouteille, il méritera un peu de vieillissement en bouteille. Les lecteurs qui ont suivi ce domaine au fil des ans auront remarqué que depuis le début des années 2000, le style maison est moins extrait et moins boisé. Qui, en dégustant les premiers millésimes d'Anne, aurait pu imaginer un avenir où son Richebourg ne serait élevé qu'au tiers de son bois neuf ? Pour mon palais, c'est une évolution positive. Aujourd'hui, pureté du fruit et suavité de la structure sont les mots d'ordre à cette adresse, et bien qu'Anne soit optimiste quant au potentiel de vieillissement de ses vins, conseillant de les boire entre cinq et quinze ans, je soupçonne qu'à tout le moins ses grands crus sont suffisamment équilibrés pour dépasser largement cette recommandation conservatrice. (Guide Parker, millésime 2017)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 96-98/100
- **note RVF :** 97/100

- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Classification :** Grand cru
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** Vinification traditionnelle en cuves ciments à revêtement époxy pour les rouges et cuves inox pour les blancs. Les températures sont maîtrisées. Les cuvaisons durent de 12 à 15 jours.
- **Elevage :** 16 mois avec des pourcentages importants en fûts neufs : 80 % pour les grands crus, 50% pour les appellations villages et 30% pour les appellations régionales.
- **Millésime :** 2020
- **Période de consommation :** à boire entre 2028 et 2045
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C