walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

BRUNO CLAIR, Grand Cru "BONNES MARES" 2018

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

La note by Christian Walter

98-99/100

Bruno Clair élabore, avec l'aide de Philippe Brun, des bourgognes classiques, souvent vifs et tranchants ; quelques années de garde leur sont indispensables. De Marsannay jusqu'aux Grands Crus de Bonnes-Mares et Chambertin Clos-de-Bèze, chaque cru révèle émotion, intensité, élégance, structure et longueur ! Les vignes sont reparties sur 7 villages et 28 appellations différentes. Le respect des sols a toujours été un souci majeur dans les travaux effectués. La vinification est orientée vers la recherche de l'expression de chaque terroir en privilégiant la finesse et l'identité propre à chacun d'entre eux.

Le patrimoine de vignes est un des plus nobles qui soit, avec les grands joyaux de Gevrey comme le clos Saint-Jacques, les Cazetiers et le Clos de Bèze. À signaler la reprise d'un hectare de Bonnes-Mares depuis 2016. Elle permet au domaine de posséder toute la partie sur Morey de cette appellation également présente en Chambolle. La régularité dans la réussite et la préservation d'un même style mérite un grand coup de chapeau et en particulier à Philippe Brun, associé à Bruno Clair dès le début de l'aventure, et qui met toute son expertise de vinification au service de ces grands terroirs. On est ici au sommet du nord de la côte de Nuits avec des bouches peut-être moins intenses que chez certains mais infiniment sensuelles. Parmi les très grands, le style Bruno Clair mérite impérativement d'être connu. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble Français, noté 4*/5)

Le domaine BRUNO CLAIR est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français) et 2*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection, des vins rares disponibles en très petites quantités...

Bruno Clair (Côte-de-Nuits)

Le vin

Une bouteille de l'appellation Bonnes-Mares possède de la richesse et du gras, du corps et de la mâche. Sa structure est nettement charpentée. Plus corsé que fleuri, parfois un peu sauvage, ce vin est de longue garde, jusqu'à 30 ou 50 ans. Les amateurs discutent des nuances qui distingueraient la partie du

Grand Cru située sur Morey et celle située sur Chambolle. À la vérité, rondeur, ici et là, et élégance se confondent sous la même puissance délicatement tannique. Les arômes de l'appellation Bonnes-Mares évoquent la violette, l'humus et le sous-bois.

Matière épicée et très intense dans le bonnes-mares, dont la vibration particulière et le volume superlatif rivalisent pour imposer au sommet de la gamme ce vin imposant et enthousiasmant. (RVF, millésime 2017, noté 99/100)

Notes de fruits noirs, sa matière crémeuse possède beaucoup de vigueur et de fraîcheur enfouie : ce grand vin profond allie avec intégrité éclat et noblesse de saveurs. (RVF, millésime 2018, noté 98/100)

Notes terriennes, humus et bois de santal dans l'extravagant Bonnes-Mares, vin buriné et ombrageux, dont la noble austérité et la tension en finale équilibrent la richesse solaire. (RVF, millésime 2019, noté 97/100)

La presse spécialisée en parle

Le patrimoine de vignes est un des plus nobles qui soit, avec les grands joyaux de Gevrey comme le clos Saint-Jacques, les Cazetiers et le clos de Bèze. À signaler la reprise d'un hectare de Bonnes-Mares depuis 2016. Elle permet au domaine de posséder toute la partie sur Morey de cette appellation également présente en Chambolle. La régularité dans la réussite et la préservation d'un même style mérite un grand coup de chapeau et en particulier à Philippe Brun, associé à Bruno Clair dès le début de l'aventure, et qui met toute son expertise de vinification au service de ces grands terroirs. On est ici au sommet du nord de la côte de Nuits avec des bouches peut-être moins intenses que chez certains mais infiniment sensuelles. Parmi les très grands, le style Bruno Clair mérite impérativement d'être connu. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble Français, noté 4*/5)

Petit-fils de Joseph Clair, le fondateur du célèbre domaine Clair-Daü, Bruno Clair élabore, avec l'aide de Philippe Brun, des bourgognes classiques, souvent vifs et tranchants ; quelques années de garde leur sont indispensables. Ils sont immédiatement reconnaissables à leur matière épurée et leur belle persistance. Le domaine a mis en valeur les terroirs de Marsannay et ceux de Gevrey-Chambertin, dont le magnifique Clos Saint-Jacques et la pièce maîtresse du domaine : l'élégant et raffiné chambertin-clos-de-bèze. À partir de 2014, le domaine récupère 1 hectare de Bonnes-Mares dans la commune de Morey-Saint-Denis. Les blancs, plus méconnus, sont tout aussi remarquables. Le domaine est d'une régularité digne d'éloges et ne nous a jamais semblé aussi en forme.
Les vins : petite déception avec les 2019 très mûrs, qu'il faudra attendre pour qu'ils se patinent. Précis et citronné, le marsannay blanc est un peu chaleureux en finale. Supplément de fraîcheur, chair moelleuse et tendre dans le morey blanc, allongé par sa finale crayeuse. Profil ciselé et pénétrant dans le corton-charlemagne, intense et solaire, qu'on laissera sagement vieillir pour que son feu intérieur s'assagisse. Grande finesse de texture dans le marsannay rouge, mûr et pourvu de tanins poudrés, encore strict en finale. Profil plus tendu et frais dans le morey rouge, qui livre des saveurs de cannelle et de griotte : un peu enrobé, il n'a rien perdu de son élan. Fruits très mûrs et notes mentholées dans le vosne, doté de tanins assez juteux, mais alangui et chaleureux en finale. Assez immature, le chambolle se fait compoté et crémeux, avec un peu de sécheresse en finale. Notes de liqueur de cassis dans Cazetiers : si la maturité du fruit est très poussée, le vin garde du tonus et un support acide sous-jacent et des tanins bien denses. Très mûr, le fruit du Clos Saint-Jacques irradie en bouche : ce grand terroir a su préserver plus de fraîcheur et de nervosité dans sa matière réglissée, sirupeuse mais brillante. Notes terriennes, humus et bois de santal dans le bonnes-mares, buriné et ombrageux, dont la noble austérité et la tension en finale équilibrent la richesse solaire. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note RVF :** 98/100

- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Appellation principale :** AOC Bonnes Mares
- **Classification :** Grand Cru
- **Terroir :** Sol argilo-calcaire, sous-sol calcaire à entroques et marnes à ostréa, exposition sud-est, altitude 280 m
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** Fermentations lentes à basse température déclenchées naturellement par les levures indigènes, 30 à 50% de grappes entières, 10 à 15 jours de macération en cuves bois
- **Elevage :** 18 à 20 mois en fûts de chênes. Environ 40% de fûts neufs.
- **Millésime :** 2018
- **Période de consommation :** à boire entre 2027 et 2040
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse