walter-wine.com
Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

THEVENET Quintaine - DOMAINE DE LA BONGRAN 2020 magnum - Viré-Clessé

150 cl magnum Blanc Bourgogne, Maconnais AOC Viré-Clessé



La note by Christian Walter 95/100

Une histoire familiale au cœur de Quintaine
Depuis plusieurs générations, la famille Thévenet perpétue un savoir-faire viticole singulier à Quintaine, en Bourgogne du Sud. Jean Thévenet a donné au Domaine de la Bongran sa réputation, avant de transmettre progressivement les rênes à son fils Gautier. Ensemble, ils ont défendu une vision originale des grands blancs du Mâconnais, fondée sur la maturité du raisin, des vinifications patientes et l'expression authentique du terroir.

Un vignoble bio, sur marnes blanches, une signature géologique
Le vignoble s'étend sur environ 15 hectares autour de Quintaine, sur des sols caractéristiques de marnes blanches. Le chardonnay, cépage exclusif des cuvées emblématiques, y développe une personnalité intense, associant richesse aromatique, finesse et fraîcheur minérale. Ce terroir donne naissance à des Viré-Clessé profonds, structurés et dotés d'un remarquable potentiel d'évolution en bouteille. Jean Thévenet est un pionnier du bio et de la vinification à intervention minimale. Les vendanges sont parmi les plus tardives du Mâconnais, ce qui donne des vins riches et mûrs. Aucun bois n'est utilisé à l'élevage.

Des vins singuliers, entre puissance et fraîcheur
Le style Thévenet se distingue par des blancs généreux, concentrés et complexes, parfois dotés d'une légère sucrosité résiduelle parfaitement intégrée. La cuvée Emilian Gillet privilégie la vivacité et les notes d'agrumes ; la Cuvée E. J. Thévenet exprime la profondeur des marnes de Quintaine. Plus rares, les cuvées Levroutée dévoilent des nuances de miel, de fruits confits et d'épices, soutenues par une fraîcheur remarquable.

La sélection Walter-Wine : l'originalité des grands Viré-Clessé
Chez Walter-Wine.com, retrouvez la signature THEVENET QUINTAINE à travers les cuvées du Domaine de la Bongran et d'Emilian Gillet. Des chardonnays de caractère, loin des profils standardisés, qui séduisent par leur ampleur, leur complexité et leur aptitude à vieillir. Une sélection de grands blancs de Bourgogne destinée aux amateurs en quête d'authenticité et de découvertes. Jean Thévenet est considéré comme le chef de file de la qualité en Mâconnais. Wine Spectator le range parmi les producteurs qui font « honte à bien d'autres » de la région. Ces blancs riches, complexes et d'une longévité remarquable sont recherchés par les amateurs de Bourgogne.

Thevenet Quintaine (Viré-Clessé)

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
- **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 :** 2018
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2034
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Oui