walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Albert GRIVAULT, Meursault 1er cru CLOS DES PERRIERES 2019 magnum

150 cl magnum (équivaut à un grand cru) | Blanc | Bourgogne, Côte de Beaune | 1er cru | AOC Meursault Clos des Perrières



La note by Christian Walter

97-98/100

Le Clos des Perrières est enclavé au sein même du climat premier cru "Perrières" tous deux considérés comme le meilleur terroir du village de Meursault. Il se situe au sud de l'appellation, là où les marnes se mêlent aux calcaires. Les Perrières côtoient les plus belles vignes de leur prestigieux voisin Puligny-Montrachet. Le Clos des Perrières soutient régulièrement, et avec succès, la comparaison avec le réputé Montrachet. Les vins du domaine Albert Grivault se distinguent par une maturité marquée du fruit. Peu de barriques neuves pour l'élevage au profit de fûts plus patinés, valorisant une aération lente et sobre plutôt qu'une empreinte boisée. Tous les crus démontrent ainsi l'expression de leur terroir d'origine et possèdent un potentiel de garde impressionnant.

Si le domaine fait beaucoup parler de lui avec ses blancs, la série des 2019 & 2020 se montre époustouflante. Le Clos du Murger, charnu, tendu, est superbe d'équilibre ; Le Perrières apparaît énergique, avec de la pulpe, du gras, mais aussi beaucoup de définition ; quand au Clos des Perrières en 2018 et 2019, c'est tout simplement un des meilleurs blancs de Bourgogne que nous ayons dégusté cette année.

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...

Le domaine Albert GRIVAULT 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.

Albert Grivault (Meursault, Pommard)

Domaine de 6ha constitué par Albert Grivault dès 1879, maintenant exploité par ses descendants. Plus de 5ha de vins blancs dans 4 appellations : Bourgogne Blanc, Meursault village, Meursault Perrières (1er cru) et Meursault Clos des Perrières (1er cru) monopole du domaine, clos d'un hectare. Vin d'une rare qualité : élégance, complexité des arômes et persistance exceptionnelles. Un vin rouge : Pommard Clos Blanc (1er cru) AOC voisine des Epenots.

Michel Bardet : "Nous avons six hectares de vignes mais déjà six appellations contrôlées différentes dont cinq sur Meursault et une sur Pommard : le Clos blanc, qui est rouge. Cette désignation ! C'est toute une histoire qu'un jour il faudra conter. A Meursault, nous avons du Bourgogne, et du Meursault au centre du village, du Meursault Perrières 1er cru, et enfin le fameux Clos des Perrières, monopole du domaine et fleuron de notre famille. Ces six appellations résultent de délimitations qui ne sont pas le fruit du hasard. La Bourgogne est le haut lieu de la notion d'appellation d'origine fondée sur le terroir au sens le plus précis du mot. Les lieux-dits (que l'on appelle ici « climats ») doivent être respectés. Ici nous prenons un très grand soin de ne pas mélanger les raisins et nous respectons l'origine parcellaire."

"Au domaine, les vins sont vinifiés pour être de garde avec un usage modéré des fûts qui tournent sur cinq ans : le Clos des Perrières devrait attendre au moins dix ans, les Perrières premier cru 8 ans, le Meursault, quatre à cinq ans et le Bourgogne deux ans. Quant au Pommard, l'optimum de la dégustation est à huit ans."

"Il faut être modeste et attentif au jugement des experts, c'est pourquoi je n'hésite pas à présenter mes vins dans les grands concours. Je suis heureux d'avoir des succès. J'ai obtenu régulièrement médailles d'or, coups de cœurs et autres appréciations élogieuses des grands dégustateurs. Ma clientèle internationale apprécie ces distinctions. Ainsi, je vends 25% de nos vins au Japon, 15% aux Etats-Unis, et puis au Royaume Uni, en Belgique, aux Pays Bas. Or dans tous ces pays nos clients sont des connaisseurs exigeants et s'ils sont fidèles, c'est que nos vins de Meursault et Pommard sont à la hauteur de leurs exigences."

Le vin

Ce Clos des Perrières est un terroir d'exception au cœur des Perrières, distingué par sa propre AOP 1er cru. Ce joyau serti de son mur-enclos originel et son élégant portail se distingue des autres Perrières par sa nature très caillouteuse, par la profondeur et la composition spécifique du sol argilo-limono-sableux : respectivement argiles 46%, limons 30%, et sables 24%. Comme le Montrachet, il est pour moitié sur un affleurement jurassique bathonien et pour moitié sur des colluvions.

"Je ne compare pas mes vins , je les distingue", explique Michel Bardet. Avant de se prêter au jeu de la dégustation, on ne peut imaginer qu'il puisse y avoir autant de différence entre deux vins dont les vignes sont si proche, celles des Perrières et celles du Clos des Perrières. Le Clos sur tous les millésimes, se montre supérieur aux Perrières, avec une énergie, une richesse et une classe exceptionnelle. Un vin solaire et minéral. 2019 : Millésime envoûtant au nez avec de la richesse et touche légèrement iodée. L'attaque se montre pulpeuse, la tension s'installe et la finale se révèle à la fois tranchante et sensuelle. La bouche est transportée par une acidité absolument parfaite qui s'intègre avec aisance à la délicatesse et à la pureté éclatante du vin. Belle maturité du fruit avec des notes d'amande et de poire.

Si le domaine fait beaucoup parler de lui avec ses blancs, la série des 2019 & 2020 se montre époustouflante. Le Clos du Murger, charnu, tendu, est superbe d'équilibre ; Le Perrières apparaît énergique, avec de la pulpe, du gras, mais aussi beaucoup de définition ; quant au Clos des Perrières, c'est tout simplement un des meilleurs blancs de Bourgogne que nous ayons dégusté cette année.

Un fruit gras et rond, une belle précision. Il est franc, aromatique, complexe, sur les fruits blancs, une touche de fruits secs apportée par un fût choisi. Travail précis qui lui donne un vrai potentiel de garde. (Bettane & Desseauve, millésime 2017, noté 96/100)

Son énergie est phénoménale. Il présente une note intense de pierre à feu et une salinité qui exprime pleinement la force de ce terroir singulier. Un vin davantage en allonge qu'en ampleur de bouche. (RVF, millésime 2016, noté 97/100)

La presse spécialisée en parle

Le temps semble ici s'être arrêté en 1879, à l'époque de l'acquisition du clos des Perrières, parcelle unanimement reconnue comme l'élite du tout meilleur premier cru de Meursault. La courtoisie et l'affabilité touchante de Michel Bardet et de sa sœur apparaissent elles-mêmes comme un charmant anachronisme, rappel d'une époque où l'on donnait le temps au temps, à l'écart de la tendance contemporaine, prescriptrice d'une mise en bouteille souvent hâtive. Loin des effets de mode souvent traduits par une date de vendanges anticipée ou par un élevage plus ou moins réductif, les vins du domaine se distinguent par une maturité notable du fruit. Ils démontrent avec sincérité l'expression de leur terroir d'origine, et possèdent un potentiel de garde impressionnant (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, noté 4*/5)

Ce domaine bénéficie d'un pur joyau : le Clos des Perrières, une parcelle de 1 hectare, considérée unanimement comme la partie optimale du meilleur premier cru de Meursault. Il est exploité en monopole par le domaine Grivault depuis 1873, qui y produit régulièrement des vins blancs remarquables, lesquels ont pu, par le passé, dépasser bien des grands crus. Le Clos du Murger s'avère

également une cuvée de haute volée ! (RVF grand domaine, terroir fabuleux, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note RVF :** 97/100
- **Cépage :** 100% chardonnay
- **Classification :** 1er cru
- **Terroir :** Sol argilo-limono-sableux, respectivement argiles 46%, limons 30%, et sables 24%. Comme le Montrachet, il est pour moitié sur un affleurement jurassique bathonien et pour moitié sur des colluvions.
- **Vignoble :** Clos des Perrières est un terroir d'exception au coeur des Perrières, distingué par sa propre AOP 1er cru. Monopole du domaine, d'une surface de 94 ares 52 centiares, le Clos des Perrières a été replanté par moitié, en 1986 et 1989.
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Millésime :** 2019
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2034
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse