

## Domaine REBOURSEAU, Grand Cru "CHARMES-CHAMBERTIN" 2018

75cl Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Charmes Chambertin Grand Cru



## La not by Christian Walter 95-96/100

Après Bernard Arnault au Clos des Lambrays et François Pinault au Clos de Tart, c'est au tour d'un autre grand capitaine d'industrie, Martin Bouygues, associé à son frère Olivier, de mettre un pied au sommet de la Bourgogne. Selon nos informations exclusives, les deux hommes ont pris une participation majoritaire dans un prestigieux vignoble de la Côte de Nuits, le domaine Henri Rebourseau. Après le Domaine des Lambrays (8,6 ha) acquis en 2014 par Bernard Arnault pour environ 110 millions d'euros, et le Clos de Tart (7,5 ha) pour lequel François Pinault a déboursé en 2017 la somme faramineuse 280 millions d'euros, c'est la troisième acquisition d'envergure dans la Côte de Nuits !

Avec 13,8 hectares de vignes remarquablement situées entre Gevrey Chambertin au nord et Vougeot au sud, dont près de la moitié en Grand Crus, le domaine Henri Rebourseau fait figure, à tort ou à raison, de bel endormi. Depuis que Pierre Rebourseau en a abandonné la direction au début des années 1980 à son petit-fils Jean de Surrel, lequel a mis en œuvre une viticulture biologique puis biodynamique, le domaine n'a pas le niveau de notoriété d'un Armand Rousseau ou d'un Jean-Louis Trapet. Mais le potentiel est considérable car Henri Rebourseau possède un vignoble ancien et des parcelles de grande valeur : 2,2 hectares superbement exposés en plein Clos de Vougeot, un demi-hectare à Chambertin ou encore un tiers d'hectare au Clos de Bèze... Comme ils l'ont fait au Clos Rougeard, où ils ont laissé Nady Foucault à la direction technique, Martin et Olivier Bouygues entendent s'appuyer, au domaine Henri Rebourseau, sur Jean de Surrel et ses deux fils, Louis et Bénigne.

Le domaine Rebourseau est noté 3\*/5 au guide Bettane & Desseauve (production de haute qualité pouvant servir de référence). Les méthodes du domaine sont traditionnelles, suivant une viticulture 100% biologique associée à des techniques de traitement en biodynamie. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

## Rebourseau (Côte-de-Nuits)

# Le vin

Les Charmes Chambertin sont installés sur des affleurements calcaires recouverts de sols rendziniformes peu épais. On y trouve beaucoup de cailloux de marne et de fer. Un sol peu épais d'environ 25 cm trouve à sa surface quelques pépites de fer. Cette appellation est séparée du Chambertin par la route des grands crus et se distingue des Mazoyères située plus bas sur la côte et qui ont la possibilité de s'appeler Charmes-Chambertin. Un vin aux accents de fraises des bois, où s'entremêlent des épices de vanille. Il réunit structure et onctuosité. C'est un vin élégant et suave. Gage d'éternité concentré et moelleux, tout en lui est sirop, élégance, harmonie.

Le domaine dispose de 1,25 hectare de charmes dans l'appellation originale. La puissance native de ce cru quand il n'est pas mazoyères est sublimé par un élevage de qualité, initié en 2017 sur cette cuvée et généralisé en 2018. Vin en muscles et en rondeurs, de garde nécessairement. (Bettane & Desseuve, millésime 2018, noté 97/100)

Charmes assez puissant, aux tannins veloutés et à la bouche racée. Bien élevé sa finale saline et dense incitera à le garder, il le mérite. (Bettane & Desseuve, millésime 2019, noté 96/100)

## La presse spécialisée en parle

Les changements se mettent en place. Le domaine Rebourseau fut de référence et le rachat partiel par la famille Bouygues n'est que la face visible du mouvement. Des changements s'opèrent en profondeur et sont menés par la famille de Surrel restée aux commandes malgré la perte du contrôle du domaine pour faire face aux droits de succession. La conversion en bio puis en biodynamie est entamée depuis 2009, les méthodes de taille ont été revues, la gravité remplace les pompages et le travail du sol porte clairement ses fruits. L'intensité des matières nous étonne, très supérieure à la moyenne du millésime. Mais c'est pour une fois au chai où les changements sont les plus spectaculaires. Les élevages ont été complètement modifiés et s'affinent progressivement. (Bettane & Desseuve, production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur, noté 3\*/5)

## Caractéristiques

- **note Bettane** : 96/100
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Appellation principale** : AOC Charmes Chambertin
- **Classification** : Grand Cru
- **Terroir** : Les parcelles du domaine sont exclusivement situées en Charmes Chambertin et dans leur partie la plus haute. Ces parcelles bénéficient, par leur unité, d'une représentation fidèle de ce climat.
- **Vignoble** : Âge moyen des ceps 35 ans, rendement moyen 25hl/ha
- **Viticulture** : Traditionnelle suivant une viticulture biologique associée à des techniques de traitement en biodynamie
- **Elevage** : Après une fermentation de 17 à 21 jours, les vins sont élevés en fûts neufs en moyenne 17 mois.
- **Millésime** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2034
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse