

Domaine REBOURSEAU, grand cru CHAMBERTIN 2019

75 cl Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Chambertin Grand cru



La not by Christian Walter 97-98/100

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 Trappet. 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

Il submerge le palais par l'expression intense de violette et de réglisse. Sa persistance est sans égale. Ce

cru célèbre possède au plus haut degré toutes les qualités qui constituent le vin parfait, corps, couleur, bouquet et finesse. Le Chambertin est installé sur les affleurements de calcaires à entroques du Bajocien inférieur à mi coteau, on retrouve des marnes Bajociennes sur ces hauteurs. Un revêtement d'éboulis et de limons peu épais recouvre tout cela et les sols sont exclusivement bruns calcaires.

2018 est montré ici en version bien mûre, la bouche est calée autour des fruits noirs, superbe de profondeur avec des tannins bien arrondis. A attendre comme tout chambertin mais sa gourmandise native lui permettra de satisfaire les impatients. (Bettane & Desseauve, millésime 2019, noté 97/100)

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 & Desseauve, production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur, noté 3*/5)

Caractéristiques

- **note Bettane** : 97/100
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Classification** : Grand cru
- **Terroir** : La parcelle du domaine est située à mi-coteau, le bas est marno-calcaire avec de superbes argiles. L'altitude est idéale, les pierres abondantes et le drainage naturel parfait, l'exposition au levant incomparable.
- **Vignoble** : Âge moyen des ceps 59 ans, rendement moyen 20hl/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** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2039
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse