BONNES MARES 2017 - COMTE GEORGES DE VOGÜÉ

75 cl Rouge Bourgogne AOC Bonnes Mares Grand Cru Grand cru



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 97/100

Le vin

Coloré, doté d'un nez d'épices et de myrtilles, il se présente plus ferme, articulé autour d'une sève dense et mentholée. C'est un vin plus sérieux, moins charmeur. (RVF, millésime 2018, note 97/100)

Violette, lilas et myrtilles sont convoqués dans ce vin tonique, à la superbe allonge éclatante. La mâche et la tension apportées par les argiles rouges sont bien présentes dans ce grand vin calme à l'autorité naturelle. (RVF, millésime 2017, note 97/100)

Saveurs forestières, lilas, myrtilles et cerises sauvages imprègnent le Bonnes-Mares, dont la matière tout en relief offre densité et profondeur introspective. Les terres rouges du cru apportent ici fougue et carrure imposante et séveuse, jusque dans l'énergique finale finement kirschée. (RVF, millésime 2016, note 97/100)

Nez exotique, capiteux, floral mais très épicé dans le Bonnes-Mares : solaire mais sans excès, buriné et très serré, ce vin de grand potentiel a conservé une fraîcheur sous-jacente mais voit le caractère naturel du cru renforcé par le profil du millésime. (RVF, millésime 2015, note 97/100)

The 2018 Bonnes-Mares Grand Cru is a limpid deep purple. It has a heavenly bouquet distantly related to the Les Amoureuses, offering precocious but detailed blueberry, black cherry, crushed iris petal and crushed limestone aromas. The palate is medium-bodied with an edgy, marine-influenced opening, a tang of shucked oyster shells infusing the black and blueberry fruit, leading to a detailed, tensile, lightly spiced finish. A long tail of white pepper lingers on the aftertaste. This is absolutely divine. (Vinous, millésime 2018, noté 986-98/100)

La presse spécialisée en parle

Implanté à Chambolle-Musigny, ce domaine est l'une des propriétés majeures de la Côte-d'Or. Il possède la plus grande superficie en Musigny, complétée par quelques crus magnifiques comme le chambolle-musigny Les Amoureuses, le bonnes-mares, ainsi qu'un rare musigny blanc (déclassé en

bourgogne blanc entre 1993 et 2015, suite à la replantation). Les vignes de Musigny (rouge) de moins de 25 ans sont repliées en Chambolle-Musigny premier cru. Les vins de cette propriété ont toujours été cités en exemple, à la fois pour leur régularité, leur raffinement et leur longévité. Ils donnent une lecture très épurée du terroir, avec un fruit d'une grande netteté, vins profonds et parfois austères, jamais démonstratifs. Très fin vinificateur, Jean Lupatelli, précédemment régisseur de Decelle et Fils, a rejoint le domaine en avril 2021, en remplacement de François Millet, parti à la retraite et qui officiait depuis 1985. Le nouveau régisseur entend engager un gros programme de replantation et modifier les origines de bois.

Les vins : dense et élancé, le chambolle offre une matière charnue et onctueuse, bien mûre mais qui a préservé sa fraîcheur, et des tanins soyeux. Plein de fougue adolescente, le chambolle premier cru 2020 offre un volume et une sève impressionnants dès l'attaque, relevés de saveurs de fraises, d'épices et de cannelle. Un peu serré en finale, il termine sur une note saline. Plus enveloppé et voluptueux, le 2019 se montre sanguin, avec une finale réglissée et croquante. Tendu, presque cinglant dans sa vivacité, Les Amoureuses 2020 est un vin symétrique, énergique et brillant, d'une magnifique finesse de tanins. Son alter ego 2019 va un peu plus loin, avec beaucoup de vitalité dans sa sève éclatante, la finesse ouvragée de ses tanins servant d'écrin à une finale aux notes d'orange sanguine. Concentré, opulent, le bonnes-mares 2020 est certes solaire mais reste voluptueux et gourmand, juteux dans ses notes de noyau, à l'énergie ferrugineuse. Un peu plus terne, le 2019 est tout en largeur, avec des tanins un peu épais et collants en finale. Vin multi-facettes, le musigny 2020 affiche un puissance impressionnante, vin réservé et un peu monacal, tout en plénitude et densité. Tout aussi dense et intimidant, le 2019 est un vin de texture, sphérique et très étoffé, encore peu amène mais tout en énergie enfouie. Citron confit et amandes introduisent le rare musigny blanc, tant par les volumes produits que par sa personnalité hors du commun. Ample et sapide, à la fois ciselé et volumineux, il déroule son incroyable persistance et resplendit tant par ses saveurs que dans les sensations tactiles qu'il procure, entre talc et fins amers de finale, ancré dans la roche. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2*/3)

Ce domaine emblématique possède 7,2 hectares du Musigny, soit les deux tiers du grand cru dont en monopole la parcelle de 4,2 hectares du secteur des Petits-Musignys. Sans oublier une sérieuse dotation en Bonnes-Mares, Chambolle village et premiers crus dont les fameuses Amoureuses. Il appartient aux deux sœurs de Ladoucette, les petites filles de Georges de Vogüé. Le vignoble est conduit dans une démarche de type bio mais non certifiée par François Millet, œnologue et chef de cave depuis 1985 et qui recherche des fermentations malolactiques tardives pour garder de l'énergie aux vins. À l'exception du bonnes-mares, il préfère les remontages aux pigeages sur les vins de Chambolle-Musigny pour garder leur délicatesse native. Sa lecture ne manque pas de poésie, au sens noble du terme. 20 % environ des musignys, issus de jeunes vignes, comprenez moins de 25 ans, sont déclassés en premier cru. Le domaine n'a pas souhaité nous faire déguster les 2017 qui venaient d'être mis en bouteille, nous reviendrons sur eux, mais il nous a montré de voluptueux 2018 encore en élevage, souvent en cours de fermentation malolactique : notre notation de ces 2018 ne peut être que provisoire. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **note RVF :** 97/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Classification :** Grand cru
- **Viticulture :** Bioloqique (non certifiée)
- **Millésime :** 2017
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2050
- **Alcool :** 13,5% vol.

- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse