COMTE GEORGES DE VOGÜÉ, grand cru vv MUSIGNY 2018

75 cl Rouge Bourgogne AOC Musigny Grand Cru Grand cru

La note by Christian Walter

98-99/100

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.

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)

Le domaine Comte Georges De Vogüé est noté 2*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable) et 4*/5 au guide Bettane & Desseauve (producteur de très haute qualité). Le vignoble est conduit dans une démarche de type bio mais non certifiée par François Millet, œnologue et chef de cave depuis 1985. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Comte Georges de Vogüé (Côte-de-Nuits)

Le vin

Entre épices, cerise burlat, poivre noir et pivoine, son nez est particulièrement expressif. Impressionnant de densité, majestueux, ce vin seigneurial et contemplatif s'avère fascinant, promis à un très long avenir. (RVF, millésime 2018, note 99/100)

Bouche étoffée, très dense, tout en relief et structure : aucun gras dans ce vin à la trame intense, pénétrant et très élégant : il va à l'essentiel. (RVF, millésime 2017, note 98/100)

Concentré, tout en sève, majestueux dans ses dimensions imposantes, ce vin de titan consent à livrer des saveurs d'agrumes et de corbeille de fruits rouges, relevés de poivre et de cannelle. Son souffle minéral, sa tonalité réglissée suggèrent de l'oublier longtemps en cave, pour qu'il s'assagisse progressivement. (RVF, millésime 2016, note 99/100)

Notes de rose poivrée, de framboise et de grenade dans la matière enveloppée, dynamique et racée du Musigny. Un support minéral, anisé et mentholé lui confère une admirable fraîcheur, lui permettant d'échapper totalement au caractère solaire du millésime. (RVF, millésime 2015, note 99/100)

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 :** 99/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Classification :** Grand cru
- **Viticulture :** Bioloqique (non certifiée)
- **Millésime :** 2018
- **Période de consommation :** à boire entre 2028 et 2048
- **Alcool :** 14,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse