Domaine REBOURSEAU, grand cru CLOS DE VOUGEOT VV 2019

75 cl Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Clos de Vougeot Grand cru

La not by Christian Walter 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 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

Un vin à la minéralité prononcée exprimant le sous-bois, les fougères, la mousse et truffes. La parcelle du

domaine est située au croisement des Baudes Saint Martin du grand Maupertui des Quartier des Marais Bas et des Baudes Hautes. Détenu depuis plusieurs siècles dans une même unité par la famille, elle constitue le carré d'or du Clos de Vougeot. Dans la partie haute qui est en pente douce, le sol est peu profond et de structure grenue avec des graviers en abondance sur la dalle du calcaire bajocien. Au milieu le sol est brun et peu profond, cailloutis, calcaires, plus argileux.

La parcelle du domaine est située au centre du clos. Nez de fleurs violettes, bouche de réglisse, de fruits noirs mûrs, très équilibrée, sans l'opulence du chambertin dans le millésime mais avec un peu plus de relance en finale. Grande bouteille. (Bettane & Desseauve, millésime 2018, noté 98/100)

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 :** 98/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Classification :** Grand cru
- **Terroir :** La parcelle du domaine est située au croisement des Baudes Saint Martin du grand Maupertui des Quartier des Marais Bas et des Baudes Hautes. Détenu depuis plusieurs siècles dans une même unité, elle constitue le carré d'or du Clos de Vougeot.
- **Vignoble :** Âge moyen des ceps 41 ans, rendement moyen 30hl/ha. Dans sa classification de 1855 le docteur Jules Lavalle classe 4 grands crus hors ligne dans les vins rouges de Bourgogne parmi eux le Chambertin, le Clos de Bèze, la Romanée Conti et le Clos Vougeot.
- **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 2026 et 2038
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Oui