BRUNO CLAIR, Marsannay LES LONGEROIES 2020

75 cl Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Marsannay Les Longeroies

La note by Christian Walter 93/100

Bruno Clair élabore, avec l'aide de Philippe Brun, des bourgognes classiques, souvent vifs et tranchants ; quelques années de garde leur sont indispensables. De Marsannay jusqu'aux Grands Crus de Bonnes-Mares et Chambertin Clos-de-Bèze, chaque cru révèle émotion, intensité, élégance, structure et longueur ! Les vignes sont reparties sur 7 villages et 28 appellations différentes. Le respect des sols a toujours été un souci majeur dans les travaux effectués. La vinification est orientée vers la recherche de l'expression de chaque terroir en privilégiant la finesse et l'identité propre à chacun d'entre eux.

Le patrimoine de vignes est un des plus nobles qui soit, avec les grands joyaux de Gevrey comme le clos Saint-Jacques, les Cazetiers et le Clos de Bèze. À signaler la reprise d'un hectare de Bonnes-Mares depuis 2016. Elle permet au domaine de posséder toute la partie sur Morey de cette appellation également présente en Chambolle. La régularité dans la réussite et la préservation d'un même style mérite un grand coup de chapeau et en particulier à Philippe Brun, associé à Bruno Clair dès le début de l'aventure, et qui met toute son expertise de vinification au service de ces grands terroirs. On est ici au sommet du nord de la côte de Nuits avec des bouches peut-être moins intenses que chez certains mais infiniment sensuelles. Parmi les très grands, le style Bruno Clair mérite impérativement d'être connu. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble Français, noté 4*/5)

Le domaine BRUNO CLAIR est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français) et 2*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection, des vins rares disponibles en très petites quantités...

Bruno Clair (Côte-de-Nuits)

Le vin

L'appellation Marsannay en rouges est de couleur intense, au bouquet délié de fruits rouges (griotte, fraise) et noirs (cassis, myrtille). L'attaque en bouche, puissante et généreuse s'harmonise sur une finale grasse et de bonne longueur.

Dimension florale et tanins plus fins dans le Marsannay Longeroies, plus pulpeux et ample, d'une grande

intensité, qui absorbera son boisé sans coup férir. (RVF, millésime 2017, noté 93/100)

La presse spécialisée en parle

Le patrimoine de vignes est un des plus nobles qui soit, avec les grands joyaux de Gevrey comme le clos Saint-Jacques, les Cazetiers et le clos de Bèze. À signaler la reprise d'un hectare de Bonnes-Mares depuis 2016. Elle permet au domaine de posséder toute la partie sur Morey de cette appellation également présente en Chambolle. La régularité dans la réussite et la préservation d'un même style mérite un grand coup de chapeau et en particulier à Philippe Brun, associé à Bruno Clair dès le début de l'aventure, et qui met toute son expertise de vinification au service de ces grands terroirs. On est ici au sommet du nord de la côte de Nuits avec des bouches peut-être moins intenses que chez certains mais infiniment sensuelles. Parmi les très grands, le style Bruno Clair mérite impérativement d'être connu. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble Français, noté 4*/5)

Petit-fils de Joseph Clair, le fondateur du célèbre domaine Clair-Daü, Bruno Clair élabore, avec l'aide de Philippe Brun, des bourgognes classiques, souvent vifs et tranchants ; quelques années de garde leur sont indispensables. Ils sont immédiatement reconnaissables à leur matière épurée et leur belle persistance. Le domaine a mis en valeur les terroirs de Marsannay et ceux de Gevrey-Chambertin, dont le magnifique Clos Saint-Jacques et la pièce maîtresse du domaine : l'élégant et raffiné chambertin-clos-de-bèze. À partir de 2014, le domaine récupère 1 hectare de Bonnes-Mares dans la commune de Morey-Saint-Denis. Les blancs, plus méconnus, sont tout aussi remarquables. Le domaine est d'une régularité digne d'éloges et ne nous a jamais semblé aussi en forme.
Les vins : petite déception avec les 2019 très mûrs, qu'il faudra attendre pour qu'ils se patinent. Précis et citronné, le marsannay blanc est un peu chaleureux en finale. Supplément de fraîcheur, chair moelleuse et tendre dans le morey blanc, allongé par sa finale crayeuse. Profil ciselé et pénétrant dans le corton-charlemagne, intense et solaire, qu'on laissera sagement vieillir pour que son feu intérieur s'assagisse. Grande finesse de texture dans le marsannay rouge, mûr et pourvu de tanins poudrés, encore strict en finale. Profil plus tendu et frais dans le morey rouge, qui livre des saveurs de cannelle et de griotte : un peu enrobé, il n'a rien perdu de son élan. Fruits très mûrs et notes mentholées dans le vosne, doté de tanins assez juteux, mais alangui et chaleureux en finale. Assez immature, le chambolle se fait compoté et crémeux, avec un peu de sécheresse en finale. Notes de liqueur de cassis dans Cazetiers : si la maturité du fruit est très poussée, le vin garde du tonus et un support acide sous-jacent et des tanins bien denses. Très mûr, le fruit du Clos Saint-Jacques irradie en bouche : ce grand terroir a su préserver plus de fraîcheur et de nervosité dans sa matière réglissée, sirupeuse mais brillante. Notes terriennes, humus et bois de santal dans le bonnes-mares, buriné et ombrageux, dont la noble austérité et la tension en finale équilibrent la richesse solaire. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note RVF :** 93/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Terroir :** Argilo-calcaire, exposition sud-est, altitude 250m, plantation 1983-87
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** Fermentations lentes à basse température déclenchées naturellement par les levures indigènes, 20 à 30 % de grappes entières, 10 à 15 jours de macération en cuves bois
- **Elevage :** 18 à 20 mois en fûts de chêne. Environ 30% de fûts neufs
- **Millésime :** 2020
- **Période de consommation :** à boire entre 2024 et 2032
- **Alcool :** 13,0% vol.

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