Vincent GIRARDIN, Savigny-Les-Beaune VV 2023

75 cl Blanc Bourgogne, Côte de Beaune AOC Savigny-Les-Beaune

La note by Christian Walter
91-92/100

Eric Germain qui s'est inscrit pendant plus de 10 ans dans les pas de Vincent Girardin, s'attache à révéler les terroirs prestigieux et complexes de la Côte de Beaune. La qualité des vins repose sur les choix techniques du vigneron, les vins blancs puisent leur qualité dans la finesse, l'extrême pureté aromatique, au point de rencontre entre gras et vivacité. Le domaine est certifié en agriculture biologique.

Le millésime est homogène et la qualité indéniable. Les vins présentent des notes d'agrumes, auxquelles se mêlent de fines odeurs de poires, pêche ou abricot. Leur bouche est ample, magnifiquement équilibrée et dotée d'une finale fraîche et savoureuse. Notre sélection se concentre exclusivement sur les blancs premiers crus et grands crus de la Côte de Beaune. Santenay 1er cru Beauregard, Saint-Aubin 1er cru Les Murgers des Dents de Chien, Chassagne 1er cru Morgeot et La Romanée, Puligny-Montrachet 1er cru Les Combettes et Les Folatières et enfin les mythiques et rares grand crus Quintessence de Corton Charlemagne et Batard Montrachet !

Le domaine Vincent Girardin est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français) et 2*/3 à la RVF (grands domaine doté de terroirs fabuleux incontournable). La viticulture est sans désherbant ni insecticide, le domaine n'utilise que des composts naturels issus des fermes de la région. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Girardin Vincent (Côte de Beaune)

La Maison Vincent Girardin pérennise depuis des années sa déontologie vinicole de "Très Haute Couture". Les vignobles sont conduits sans désherbants ni insecticides, en labour profond, en utilisant des composts naturels issus des fermes de la région Bourgogne, en palissage haut pour une meilleure photosynthèse, la vendange est manuelle avec tri sur cep et en cuverie. Le domaine est certifié en agriculture biologique.

Qu'il s'agisse des Grands Vins de Meursault ou des Grands Crus de Puligny-Montrachet, comme de l'ensemble des Grands Vins de la Maison Vincent Girardin, c'est avec les mêmes convictions que le

domaine s'engage dans une vinification la plus naturelle possible. A la cave, le domaine prolonge le travail initié dans les vignes par : l'utilisation de matériel de très haute qualité au service d'une vinification traditionnelle pour la meilleure expression naturelle du terroir, une fermentation lente en levures indigènes naturellement présentes sur les baies des raisins, des élevages long, sur lies fines, en fûts de chêne issus des meilleures forêts Française, avec une utilisation juste et parcimonieuse des fûts neufs, le respect du calendrier lunaire pour toutes les étapes de la vinification ainsi que les mises en bouteille, afin de conserver toute l'énergie des terroirs.

Eric Germain qui s'est inscrit pendant plus de 10 ans dans les pas de Vincent Girardin, s'attache à révéler les terroirs prestigieux et complexes de la Côte de Beaune : une carte de Grands Vins et de Grands Crus qui rayonne autour de Meursault et de Puligny-Montrachet. Eric Germain connaît chaque vigne, chaque parcelle. Ainsi, il assure et maîtrise le suivi de ses vins pour leur plus haute qualité, dans le respect de ce qui fait la renommée de la Bourgogne : les terroirs. Avec cette note personnelle qui conjugue ampleur, équilibre et élégance et qui place les Grands Vins de la Maison Vincent Girardin parmi les plus recherchés. La qualité des vins repose sur les choix techniques du vigneron. À l'image des grands vins de Bourgogne Vincent Girardin, les vins blancs puisent leur qualité dans la finesse, l'extrême pureté aromatique, au point de rencontre entre gras et vivacité.

Le vin

Vin aromatiquement riche avec des notes florales et fruitées et beaucoup de fraîcheur en bouche. S'accorde bien avec des sushis, des poissons d'eau douce en sauce blanche, du fromage (gruyère, chèvre)... Servir à 12°c.

La presse spécialisée en parle

Vincent Girardin créa en 1982 ce négoce novateur : récoltes achetées sur pieds et ambition d'un développement fulgurant (passant de 70 000 à 450 000 bouteilles entre 1990 et 2002). L'entreprise sera cédée en 2012 à la Compagnie des Vins d'Autrefois, qui appointera Éric Germain, associé de première heure, à la gestion de son équipe et de ses vignobles qui comptent aujourd'hui 8 hectares en propriété avec une représentation unique des climats de Côte de Beaune. Le style des vins a beaucoup changé. Aujourd'hui les blancs et les rouges ont intégré un style académique, toujours réussi, ce qui en fait des valeurs sûres. Ils peuvent servir de métronome sur la Côte, chaque cru correspond à l'idée dont on peut se faire de ce terroir quand il est bien mené. Ceux qui connaissent mal les grands bourgognes pourront venir ici s'en faire une idée juste. (Bettane & Desseauve producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Cette maison fait partie des valeurs sûres de la Bourgogne. Elle doit cette position à Vincent Girardin, qui l'a créée en 1992 avant de la céder vingt ans plus tard. C'est désormais la Compagnie des Vins d'Autrefois, implantée entre Bourgogne et Beaujolais, qui poursuit son développement avec le projet d'élaborer des vins de qualité. Éric Germain et ses équipes élaborent des cuvées nettes et précises. Rouges et blancs sont aujourd'hui d'un très haut niveau.

Les vins : derrière une fine touche boisée, le corton-charlemagne 2020 est porté par une acidité prégnante où domine le citron. Un vin d'une sapidité intense, gorgé d'énergie. À l'air, il revient vers la belle onctuosité de son lieu de naissance. Le bâtard-montrachet 2020 dégage une sensation minérale forte : un vin carré, malgré une chair douce confortée par la richesse du millésime. On perçoit une touche boisée en filigrane, que le temps absorbera. De manière surprenante, le montrachet 2020 met plus en avant la gourmandise du fruit et la générosité du millésime que la stature de son lieu de naissance. Un vin très pur, mais sans l'envergure des autres grands crus de cette belle maison. Le chassagne-montrachet Blanchot Dessus possède les épaules larges et la force de son terroir. Son fruit est littéralement absorbé par son énergie tellurique, sa grande force minérale. Il est taillé pour la garde. Le meursault Charmes-Dessus se montre racé, doté d'une belle épaisseur de fruit. Son intense salinité le fait rayonner. Un vin sapide d'un équilibre souverain ; une très belle réussite. Le meursault Les Genevrières

2020 puise sa persistance dans une sensation minérale fine et intense. Le Meursault Les Perrières 2020 possède un fort impact salin, tout en restant posé et serein. Sa belle allonge sapide ne l'éloigne jamais de la force tellurique du cru. Pur et lumineux, le puligny-montrachet Les Combettes sent la fleur, une complexité olfactive qui se prolonge par un fruit élégant et persistant. En rouge, l'élégant beaune Clos des Aigrots est dominé par des notes de fruits noirs. Solaire, doté d'une matière gourmande, il est tout en suavité et déjà fort plaisant à boire sur le fruit de sa jeunesse. Le volnay Les Champans dispense un parfum marqué par l'empreinte solaire du millésime. Son toucher de bouche soyeux et ses tanins fins nourris par un raisin gorgé de soleil nous le confirment. Ce vin saura grandir sur plusieurs décennies. (RVF, très grand domaine doté de terroir fabuleux, incontournable, noté 2*/3)

Vincent Girardin debuted as a winemaker in 1982, creating his négociant maison in 1990 with his family domaine holdings at its core, distinguished by insisting on purchasing grapes as opposed to must or finished wines. When Girardin's expanding holdings became too much to handle, Eric Germain—brother of Jean-François Germain, who presides over Meursault reference-point Domaine Henri Germain—was brought in to supervise winemaking in 2002. Germain, as he puts it, harbored the ambition "to make not merely good wine but instead great wine," and also wines that could age. He presided over a wholesale change in winemaking practices that has continued to progress since the maison's purchase by the Compagnie des Vins d'Autrefois in 2011. Wines that were once oaky and somewhat exaggerated are now deep, precise and beautifully differentiated by site. There's more work in the vineyards—fully 21 hectares of which are now owned—which are increasingly being converted to biodynamic farming. Élevage is longer, with the last of these 2017s set to be bottled in April 2019. And Germain uses much less new oak and little bâtonnage. This is now a very serious source for high quality white Burgundy, and the reflex to dismiss this producer as "commercial" is entirely misplaced. I found much to admire in this collection of 2017s, and warmly recommend them to readers. What's more, under Germain's able and punctilious direction, the future is very bright indeed. (Guide Parker)

Caractéristiques

- **Cépage :** 100% chardonnay
- **Terroir :** Les vignes sont situées sur l'aire d'appellation régionale de la commune de Savigny-Les-Beaune. Les vignes sont situées sur les terroirs des Gollardes et des Vermots dessus.
- **Vignoble :** Age des vignes 50 ans. Le sous-sol est constitué de très dur gravier calcaire (sols pauvres) donnant la minéralité au vin. Vendanges manuelles, tri sur ceps puis à la cuverie et enfin pressurage (pressoir pneumatique) pour obtenir une extraction lente.
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Enfûtage après un léger débourbage. Le mout de raisins est mis en fûts de chêne français de 500 litres (10% de fûts neufs) dans lesquels se dérouleront les fermentations alcooliques et malolactiques en levures et bactéries indigènes.
- **Elevage :** L'élevage en fûts de chêne français de 500 litres (10% de fûts neufs) sera long sur lies fines durant 15 mois. Sans batonage. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.
- **Millésime :** 2023
- **Période de consommation :** à boire entre 2027 et 2031 (à boire entre 4 et 8 années)
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C
- **Accord mets-vins :** S'accorde bien avec des sushis, des poissons d'eau douce en sauce blanche, du fromage (gruyère, chèvre)... Servir à 12°c.