

walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Georges ROUMIER, Morey-St-Denis 1er cru "CLOS DE LA BUSSIÈRE" 2022

Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Morey Saint Denis "Clos de la Bussière"



La note by Christian Walter
94-95/100

Le domaine Georges ROUMIER fait partie de l'élite des vins de Bourgogne. Ce domaine presque centenaire produit des "vins modèles" salués pour leur durabilité et leur formidable jeunesse, lorsqu'ils sont dégustés par des amateurs 60 ans après leur mise en bouteille. Christophe Roumier a produit une fois de plus certains des meilleurs vins du millésime en Côte de Nuits. Musclés, texturés et gourmands, ce sont des bourgognes rouges généreux et enveloppants qui n'en restent pas moins vivants et dynamiques.

En Bourgogne, l'année **2022** est désormais inscrit dans les mémoires des amateurs de vin comme un millésime remarquable. La région, connue pour son art de produire des vins d'exception, nous offre ce que de nombreux œnophiles attendaient avec impatience : un millésime à la fois qualitatif et généreux. Après quelques années marquées par les aléas climatiques, 2022 est arrivé comme une bouffée d'air frais pour les vigneron et les amoureux du vin. L'une des caractéristiques les plus marquantes de ce millésime est sa capacité à rétablir l'équilibre sur le marché et à aider à reconstituer les stocks qui avaient été mis à mal les années précédentes. Il existe de légères disparités entre les cépages, mais dans l'ensemble, la vigne a su faire face à une météo capricieuse et extrême, tirant profit de chaque petite averse pour produire des raisins de qualité. Le début de l'année a été marqué par des conditions météorologiques intenses, entre gel, canicule et sécheresse. Le débourrement, plus tardif que d'habitude, a joué un rôle crucial en protégeant partiellement le vignoble du gel d'avril. Ensuite, grâce à l'interaction subtile entre la vigne et le terroir de Bourgogne, la vigne a réussi à traverser sans encombre quatre vagues de chaleur et une sécheresse généralisée. Cette harmonie entre la nature et le terroir se reflète dans les moûts, qui présentent des degrés alcooliques maîtrisés. Un an après les vendanges, alors que beaucoup de vins commencent d'être mis en bouteilles, le constat est unanime : les vins issus de ce millésime sont un vrai régal pour les sens. Malgré les conditions météorologiques très chaudes de l'année, les vins blancs se distinguent par leur rondeur, leur souplesse et leur complexité. Ils sont riches en arômes fruités, tout en conservant une fraîcheur bienvenue. En bouche, on découvre des notes de fruits frais qui dansent avec élégance sur le palais. Quant aux vins rouges, ils dévoilent une intensité remarquable. Leur couleur profonde témoigne de leur potentiel, et ils se révèlent souples en bouche, portés par des tanins doux qui apportent une agréable rondeur. Ces vins sont un festival de saveurs, avec des arômes gourmands de fruits rouges et noirs parfaitement mûrs.

Le domaine Georges Roumier est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français) et 3*/3 à la Revue des Vins de France (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vigneron). Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle allocation.

Georges Roumier (Côte-de-Nuits)

Révéler le terroir, révéler le meilleur de l'appellation! A la question qu'est-ce qu'un bon vin ? Christophe Roumier répond "C'est un vin élégant, vivant, parfumé. Il ne doit pas être trop boisé et surtout pas technique". Pour révéler des terroirs aussi réputés que Chambolle Musigny ou Morey Saint Denis et pour obtenir des vins complexes faits d'opposition "intenses tout en demeurant légers, gracieux et longs en bouche, consistants mais sans la masse", Christophe Roumier fait la part belle à la nature. Le domaine est resté en marge des carcans des labels BIO, et n'utilise aucun intrant chimique (engrais ou pesticides) dès lors que la floraison de la vigne démarre et laisse la plante puiser ses ressources dans des sous-sols d'exception. Christophe Roumier privilégie les vieilles vignes. Ici, on ne replante pas, on repique pour assurer en permanence un fond de vieilles vignes et des caractéristiques gustatives que seuls des ceps "âgés" peuvent apporter. Le fût neuf n'intervient qu'à hauteur de 10% pour les 1er Crus. Ne pas perturber la nature et laisser s'exprimer des vignes qui puisent leurs ressources délicates dans les climats prestigieux de Chambolle Musigny, Morey Saint Denis Clos de la Bussière, etc...

Le vin

A l'image de son terrain argileux, le Clos de la Bussière, monopole du Domaine Georges Roumier, est charnu et puissant. C'est un vin qui a une vraie force, une corpulence parfois même une certaine rusticité

propre à Morey Saint Denis. Dominé par les fruits noirs (cerises noires, cassis), le Clos de la Bussière est un vin tannique; la maturité lui confère longueur en bouche.

Unwinding in the glass with aromas of raspberries, smoky cherries, rich soil tones and warm spices, Roumier's 2019 Morey-Saint-Denis 1er Cru Clos de la Bussière is medium to full-bodied, lively and vibrant, with a fleshy core of fruit framed by youthfully chalky tannins that assert themselves on the finish. The most underrated wine in the Roumier cellar, this is a fine prospect for the patient. (Guide Parker, millésime 2019, noté 91-93+/100)

Fraîcheur épicée dans la chair droite et ample du très persistant Morey, dont les tanins charnus et énergiques prennent une carrure argileuse mais affinée. (RVF, millésime 2019, noté 95/100)

La presse spécialisée en parle

Christophe Roumier s'impose au sommet de la Côte de Nuits par des vins d'un équilibre magistral. Tantôt fins, tantôt puissants, ils ne se révèlent qu'après quelques années de vieillissement. Le domaine possède un important patrimoine de vieilles vignes et quelques terroirs magnifiques en Bonnes-Mares (0,5 hectares supplémentaires en 2016), Musigny, ou sur le cru Les Amoureuses, en Chambolle-Musigny. Le Clos de la Bussière, acquis en 1953 et replanté dans les années 1980, constitue, sur les derniers millésimes, une très bonne introduction aux vins du domaine. Peu de producteurs signent des vins d'une telle grâce, quel que soit le millésime. Les derniers sont d'indéniables réussites, même si le bois prend du temps pour s'intégrer pleinement : les (chanceux) amateurs doivent s'armer de patience.

Les vins : fruit lumineux et chair moelleuse dans le chambolle, aux tanins fins mais abondants, beau volume étiré par la vendange entière et fraîcheur un rien végétale en finale. Profilé, robuste mais fin, Clos de la Bussière poursuit sur sa lancée et a gagné en finesse sans rien perdre de sa densité de texture, la vigne prenant de l'âge. Petite déception avec Combottes, à la matière ferme et chaleureuse, aux tanins prononcés en finale, avec un boisé en relief. Grande fraîcheur crayeuse et finesse de mâche dans Les Cras, au fruit tonique et très précis : un vin complet, très profond et élancé. L'échézeaux est terrien et épicé, de belle dimension, servi par des tanins croquants : persistant, assez racé, il gagne en finesse depuis son premier millésime en 2016. Avec son nez de fruits frais et de fleurs séchées, sa bouche dense et charnue, expressive et sans aspérités, l'énergique charmes-chambertin aux tanins vifs se distingue par sa superbe allonge. Un peu mentholé, le ruchottes est assez éclatant, vibrant et sensuel, séduisant dans sa vivacité de fruit et ses tanins nerveux. Grand raffinement aromatique dans les arômes précis de fruits bleus et d'orange sanguine du bonnes-mares. Scintillante et savoureuse, la chair burinée déborde de fruit, athlétique, tout en muscles fuselés, élan et allonge soyeuse. Avec sa persistance à couper le souffle, ce vin impose sa classe hors du commun et possède quelque chose de magique. Tout est dompté et maîtrisé dans Les Amoureuses, très premier de la classe : brillant, sûr de sa séduction, au caractère radieux et ciselé, tout en raffinement naturel et allonge lancinante. Sa perfection formelle provoque le ravissement. Un fût et une feuille au total du musigny : étoffé, imposant mais sans la moindre lourdeur, ce vin encore serré cache des trésors de profondeur mais, s'il présente à ce stade une allonge exceptionnelle, ne suscite pas la même émotion que les deux précédents. (RVF, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vigneron, noté 3*/3)

Ce domaine de réputation mondiale, spécialiste de Chambolle-Musigny avec des vignes idéalement réparties sur l'ensemble de la commune, fut le premier à donner plus de puissance et de corps aux vins de cette appellation, sans altérer leur incomparable finesse. Ce faisant, Christophe Roumier a posé les fondements d'un nouveau classicisme bourguignon, et il peut en être fier. Ses 12 hectares voient des vinifications précises qui cherchent à ne pas marquer les vins, sans levurage ni enzymage. Il recherche l'acidité naturelle avec un apport de vendange entière de 15 à 40 % selon le niveau des crus et en fonction du millésime, son idéal étant de maintenir la spécificité de chaque terroir. Bien que courtisé par la planète entière, le domaine a accepté de mettre humblement ses vins à l'aveugle parmi la dégustation syndicale. Trois cuvées présentées, trois vins au sommet de la capacité de leur terroir respectif. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, noté 4*/5)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 95/100 note RVF
- **note guide Parker** : 91-93+/100
- **note RVF** : 95/100
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Terroir** : Sous-sol rocheux, couvert d'argiles riches en fer, exposition Est pente faible, altitude 265m
- **Vignoble** : Taille Guyot, âge moyen de la vigne 35 ans
- **Viticulture** : Biologique (non certifiée)
- **Vinification** : Vendange et tris manuels, éraflage à 70%, pigeage lors de la fermentation des raisins, fermentation par levures indigènes, pas d'enzymage.
- **Elevage** : Elevage 16 mois dans des fûts de chêne de 2 à 8 ans, 15% fûts neufs, les vins ne sont ni collés ni filtrés.
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2036
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, passage en carafe conseillé