

# walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

## Georges ROUMIER, grand cru BONNES MARES 2022

Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Bonnes Mares Grand cru



La note by Christian Walter  
**98-99/100**

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.

**2021** : nombreux sont les vins qui ont pris du corps et du volume pendant l'élevage, et la hiérarchie des terroirs, tant en blanc qu'en rouge, est bien respectée, avec parfois en Grands crus des vins concentrés et sérieux qui s'affranchissent du profil du millésime. Conjuguant faibles degrés alcooliques et une sensation de fraîcheur inédite depuis plusieurs années, les vins frappent par leur caractère digeste et friand, avec un bel éclat de fruit. Après trois années successives de chaleur et de concentration, les vins sont reposants à déguster – et le seront certainement à boire. Souvent délicats et très parfumés, les rouges séduiront les amateurs de vins élégants et infusés, définis par une lecture très claire et précise des terroirs. S'ils sont certes d'accès précoce, beaucoup seront bus trop tôt, car plus aimables que des millésimes de garde comme 2018 ou 2020. Des comparaisons entre 2021 et des millésimes tels que 2013, 2010 ou 2001 ont souvent été évoquées par les vigneron. Avec un travail toujours plus méticuleux, de nombreuses adresses emblématiques s'en sortent haut la main.

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

Un chef d'oeuvre en Bourgogne, ce Grand cru est unique par sa précision minérale et son caractère féminin et à la fois très long et puissant. Le Grand Cru Bonnes-Mares est l'assemblage de deux terroirs d'exception "Les Terres Rouges" et "Les Terres Blanches". Un assemblage qui permet d'obtenir un vin plus complexe que la meilleure part de ses deux constituants. "Les Terres Rouges" lui confèrent la richesse, l'onctuosité et des arômes de fruits rouges voire noirs pour certains millésimes. "Les Terres Blanches" s'expriment à travers l'épice, les fleurs blanches et même la pivoine rouge avec ses notes poivrées. La fusion des deux terroirs donne naissance à un vin associant onctuosité et rigidité, fruité et minéralité, la force d'un Morey Saint Denis à la complexité d'un Chambolle Musigny !

The 2018 Bonnes-Mares Grand Cru is a deep and muscular wine, unwinding in the glass with aromas of cassis, wild berries, peonies and forest floor. On the palate, it's full-bodied, powerful and multidimensional, its concentrated core framed by an ample chassis of rich, powdery tannins, concluding with a long and resonant finish. Derived from fully six different parcels, this is another long-lived Bonnes-Mares in the making, and patience will be required to realize all its potential. (Guide Parker, millésime 2017, noté 95-97+/100)

Magnifique raffinement aromatique dans les arômes précis et inspirés de fruits bleus et d'orange sanguine. Scintillante, ultra 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. (RVF, millésime 2020, noté 99/100)

Caractère sanguin, bouche sphérique et volumineuse dans le brillant Bonnes-Mares dont l'éclat calcaire transperce une mâche racée et burinée. Avec une touche de graphite et de cacao, il atteint la plénitude et est porté par un souffle frais en dépit de la masse tannique. (RVF, millésime 2019, noté 98/100)

## 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 épicié, 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 vignerons, 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** : 99/100 note RVF
- **note guide Parker** : 95-97+/100
- **note RVF** : 99/100
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Classification** : Grand cru
- **Terroir** : Marnes calcaires en partie supérieure et sol argilo-calcaire en partie inférieure du coteau.
- **Vignoble** : Taille Guyot, âge moyen de la vigne 40 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, 30% fûts neufs, les vins ne sont ni collés ni filtrés.
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2030 et 2050
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, passage en carafe conseillé