Georges ROUMIER, grand cru BONNES MARES 2022

75 cl Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Bonnes Mares Grand cru

La note by Christian Walter
98-99/100

Le vin

Un chef d'oeuvre en Bourgogne, ce Grand cru est unique par a 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 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 feuillette 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 :** 98/100 note RVF
- **note guide Parker :** 95-97+/100
- **note RVF :** 98/100
- **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 :** Bioloqique (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