

## Georges ROUMIER, Morey-St-Denis 1er CRU "CLOS DE LA BUSSIÈRE" 2019

75cl Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Morey St Denis "Clos de la Bussière"



### La note by Christian Walter

# 93-95/100

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.

**Millésime 2019 en Bourgogne, la magie des années en 9...** 2019 année singulière et fortement contrastée. Elle a apporté son lot de stress, avec des moments de tension dans beaucoup d'exploitations, alors que les vendanges se sont passées très sereinement, pour un résultat final qui enthousiasme les professionnels au-delà de leurs attentes. Il a fait chaud et sec, mais les vins affichent une fraîcheur qui ravira les amateurs de vins de Bourgogne, accompagnée d'une gourmandise qui séduira. Malheureusement les volumes sont en dessous de la moyenne... Après mes dégustations, 2019 est un très beau millésime pour le pinot noir, ce qui n'a rien de bien d'étonnant quand on se rappelle de la météo très favorable (chaleur, peu de pluie, ensoleillement abondant) de l'été. Les vins rouges sont concentrés, un ton en-dessous peut-être de 2018, 16 et 15 (à confirmer...), globalement bien équilibrés, avec un côté soyeux, velouté que l'on retrouve souvent dans les meilleures cuvées.

Le domaine est noté 4\*/5 au guide Bettane & Desseauve et 3\*/3 à la Revue du Vin de France. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle allocation.

### ROUMIER Georges (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. Fraîcheur et pluie n'ont pas eu raison du millésime 2010. Bien au contraire ! Après un débourrement particulièrement tardif (le plus tardif de ces 15 dernières années) et un été maussade, les vendanges ont débuté le 28 septembre. Mais le résultat a été magnifique ! Les raisins ont montré une belle maturité et le millésime s'est avéré d'une grande complexité aromatique. 2010 est un grand millésime capable de révéler chaque appellation. Les vins de ce millésime, marqués par une acidité légèrement supérieure à la moyenne, vieilliront harmonieusement mais ils se dégustent bien très jeunes.

The 2017 Morey-Saint-Denis 1er Cru Clos de la Bussière is a real success, and decidedly reminiscent of the domaine's excellent 2007. Offering up aromas of sweet red berries, warm spices, peony and subtle soil tones, the wine is medium to full-bodied, ample and fleshy, with a fine core of fruit that cloaks its rich but fine-grained tannic chassis. While it's an elegant rendition of the Clos de la Bussière, this always needs bottle age. (Guide Parker, millésime 2017, noté 90-92/100)

Notes de fraises et grande fraîcheur dans ce morey, qui paraît tendre après le chambolle. Moelleux, droit et énergique, doté de tanins fermes mais affinés en finale, ce vin a progressé ces dernières années et brille particulièrement en 2016. (RVF, millésime 2016, noté 17/20)

## La presse spécialisée en parle

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)

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 ha 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 80, 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, et les 2015, inoubliables, comme les rares 2016, feront date et prouvent que le domaine n'a jamais atteint un meilleur niveau qu'aujourd'hui.

Les vins : avec 9hl/ha en 2016, le Chambolle sera rare. Il est profond, velouté, avec une chair ample et séveuse, plus dense qu'à l'ordinaire. Un vin concentré et séducteur. Fraîcheur mentholée et petites

framboises dans l'admirable Chambolle Cras, vin ample, plein et charnu, doté de nerf, de mâche et d'éclat. C'est un vin solide et étoffé. Avec un fruit bien mûr aux notes de fraises écrasées, le charmes-chambertin se présente plus solaire, avec de la sucrosité. Sa chair moelleuse, ses tanins réglissés lui apportent équilibre et séduction. Des touches épicées, un léger fumé dans le jus délicat du Ruchottes, dont la matière intègre et riche regorge de saveurs d'orange sanguine : finale salivante et tanins soyeux. Une chair savoureuse, corsée, de grande envergure fait rayonner le bonnes-mares, qui n'a jamais paru aussi élégant à ce stade. Son profil nerveux et minéral s'impose avec une persistance phénoménale. Telle une étoffe rare, l'exotique Amoureuses prend cette année un surcroît de sève et de concentration. Sa corpulence, son intensité et sa force le rendent foisonnant, baroque, avec une dimension terrienne : il n'a rien d'aérien mais se dote d'une formidable vigueur. 180 litres de Musigny 2016 : un vin pour beaucoup virtuel mais renversant, serein et vertical, à la fois opulent et regorgeant de distinction. Imposant mais ciselé, magistral et harmonieux, il est à couper le souffle. (RVF, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vigneron, noté 3\*/3)

## Caractéristiques

- **note RVF** : 95/100
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Classification** : 1er Cru
- **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** : Aucun intrant chimique (engrais ou pesticides)
- **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** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2035
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, passage en carafe conseillé