walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Morey-Saint-Denis CLOS SORBE 2022 - Domaine des LAMBRAYS - 1er cru

75 cl Rouge Bourgogne AOC Morey-Saint-Denis 1er cru



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter

95-96/100

Domaine des Lambrays : l’un des joyaux de la Bourgogne
Au cœur de Morey-Saint-Denis, sur la prestigieuse Côte de Nuits, le Domaine des Lambrays incarne l’excellence des grands vins de Bourgogne. Mentionné dès 1365 dans les archives de l’abbaye de Cîteaux, ce domaine historique a traversé les siècles en préservant l’identité de son terroir. Acquis par le groupe LVMH en 2014, il poursuit aujourd’hui sa quête d’excellence avec une ambition constante : révéler toute la noblesse de ses grands climats.

Le Clos des Lambrays, un Grand Cru d’exception
Véritable emblème de la propriété, le Clos des Lambrays Grand Cru a obtenu son classement officiel en 1981. Ce vignoble historique, presque entièrement détenu par le domaine, s’étend sur environ 8,7 hectares. Ses reliefs, ses expositions variées et ses sols distincts composent un terroir complexe, idéal pour le pinot noir. L’assemblage des différentes parcelles donne naissance à un vin singulier, alliant profondeur, finesse et remarquable capacité de garde. Le Clos des Lambrays Grand Cru 2020, 2022, 2023 incarnent l’expression la plus ambitieuse de cette sélection. Sur ses sols argilo-calcaires, le pinot noir développe une concentration remarquable, des notes épicées et une profondeur soutenue par une grande persistance. Les trois millésimes sont notés 100/100. Des vins rares, taillés pour une longue évolution en cave.

Un savoir-faire au service de la précision
À la vigne comme en cave, le Domaine des Lambrays privilégie une approche attentive à l’identité de chaque parcelle. Les vendanges et les vinifications sont conduites avec soin, tandis que l’élevage accompagne le vin sans effacer l’expression du terroir. Le pinot noir dévoile ainsi une palette de fruits noirs, d’épices et de nuances complexes, soutenue par une matière structurée et des tanins raffinés. Des vins de caractère, conçus pour évoluer avec grâce au fil des années.

Une signature incontournable des grands vins de Bourgogne
Le Domaine des Lambrays est noté 3* à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons), 5* au guide Bettane & Desseauve (producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité). La viticulture est certifiée Ecocert (biologique). Au-delà de son Grand Cru emblématique, le domaine propose également des Morey-Saint-Denis Village et Premier Cru. Cette diversité reflète toute la richesse de son savoir-faire bourguignon. Rare et recherché, le Domaine des Lambrays s’adresse aux amateurs de grands vins de terroir, de profondeur et d’élégance. Walter-Wine.com est heureux de vous faire découvrir cette sélection prestigieuse.

Lambrays (Morey-St-Denis, Côte-de-Nuits)

Le vin

Le style des 2022 est opulent et charmeur, les vins sont parfumés, expressifs et intenses, avec en bouche une matière pulpeuse, riche et soyeuse, le tout avec un équilibre remarquable.

Supplément de finesse dans la texture du floral Clos Sorbè, un vin à l'attaque suave, qui prend vite de la tension et s'affirme assez accrocheur et ferme en finale. (RVF, millésime 2022, noté 95/100)

La presse spécialisée en parle

Domaine phare de Morey Saint-Denis, avec son clos de 8,7 hectares, quasi-monopole, coincé entre le clos Saint-Denis et le clos de Tart : on a vu un voisinage moins prestigieux. La propriété, plus deux belles cuvées de Puligny-Montrachet, la cave historique et le parc ont été acquis par LVMH en 2014, évitant ainsi le risque d’un dépeçage du grand cru. Le clos possède de grandes variantes de terroir et d’expositions qui en font son originalité. Jacques Devauges a franchi le mur qui sépare le clos des Lambrays du clos de Tart et a immédiatement engagé la conversion en bio du domaine. La propriété a repris quatre nouveaux premiers crus de Morey, Nuits et Vosne, qui appartenaient aux mêmes propriétaires que le clos il y a une quarantaine d'années et dont les 2022 impressionnent déjà. Les vins sont tous de très haut niveau tant en rouge qu'en blanc. Le style du début de la gamme au grand cru est tel qu'il mérite une cinquième

étoile, notre note suprême. (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu, noté 5*/5)

Cette propriété de renom possède la quasi-totalité du grand cru Clos des Lambrays, dont elle produit des vins exceptionnels. La viticulture est ici foncièrement bio, avec une conversion en cours et une grande partie du vignoble travaillée au cheval. Les jeunes vignes ainsi que les cuvées les moins réussies sont systématiquement déclassées en Morey-Saint-Denis Premier Cru (cuvée Les Loups). Le domaine est partisan d'une récolte précoce, mais avec un tri sévère ; la vinification s'effectue en général en vendange entière. Le domaine possède également deux belles parcelles à Puligny, l'une sur le Cailleret, l'autre sur Les Folatières, mais dont les vins n'atteignent pas le niveau des rouges. La famille Arnault (LVMH) a racheté le domaine en avril 2014. Succédant à Boris Champy, qui avait lui-même pris la suite de Thierry Brouin, Jacques Devauges est arrivé au printemps 2019, ayant auparavant officié au Clos de Tart. Il s'emploie à faire encore progresser les vins, avec un travail plus précis du parcellaire, le passage en bio (certification effective en 2022) et biodynamie, et la rénovation de la cuverie, opérationnelle en 2022. Le domaine annonce l'acquisition fin 2021 de deux hectares de nouvelles parcelles, avec des premiers crus de Morey et de Nuits, et du vosne premier cru Les Beaumonts. Si le niveau des vins rouges n'a jamais été aussi enthousiasmant, les deux Puligny méritent des élevages plus appropriés. (RVF, l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3*/3)

Morey-Saint-Denis's musical chairs appear to have stopped, at least for the moment, and Jacques Desvauges, formerly of the neighboring Clos de Tart, has replaced Boris Champy at the Domaine des Lambrays. The 2018s that I tasted, made by Champy, showed superbly, vindicating the choice to harvest early. The white wines merit particular praise, and the reds are purer and more precise than their immediate predecessors. Desvauges told me that the domaine began organic conversion in 2019 and started farming biodynamically in 2020, and that in 2019 he vinified the Clos parcel by parcel, divided according to geology. His ambition is to farm vine by vine, managing yields much more meticulously, especially where younger vines are concerned. While the long-time director of the Domaine des Lambrays, Thierry Brouin, was a charming and well-liked figurehead for the estate, it's an open secret that more could have been done in the vineyards, which in the 1980s were replanted in places with clones and high-yielding Pinot Droit. It is clear, too, that the cuverie, where roto-fermenters were employed for the lower appellations and where the large 44-hectoliter fermentation tanks lacked meaningful temperature control, needed to be updated. Certain vintages also invoked the specter of Brettanomyces. So, while Brouin's wines improved after a nadir in the 1980s, more needs to be done if the quality that was routinely attained at the domaine until the mid-1970s is to be recaptured. Intelligent and thoughtful, Desvauges is energized and enthusiastic, ready to tackle these challenges, and with the resources of LVMH behind him, the deck is stacked in his favor. A new cuverie, he tells me, will be constructed with new materiel, and no doubt sanitation in the cellar will be impeccable. Anyone who has tasted the immensely good wines produced during the halcyon days of the Clos des Lambrays will know that this site is one of Burgundy's greatest and most characterful terroirs and will be following the domaine's future closely—and wishing Desvauges every success in his new role. (Guide Parker 2020)

Caractéristiques

- **note RVF :** 95/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Classification :** 1er cru
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** rendements 30hl/ha, fermentations alcooliques longues (3 semaines), 50% vendanges entières
- **Elevage :** 16-18 mois avec 20% de fûts neufs
- **Millésime :** 2022

- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2037
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 15 à 16°C, passage en carafe conseillé