walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

BRUNO CLAIR - Marsannay blanc 2023

75 cl Blanc Bourgogne, Côte de Nuits AOC Marsannay



La note by Christian Walter 92/100

Le domaine BRUNO CLAIR
Le domaine Bruno Clair est une propriété familiale bourguignonne installée à Marsannay-la-Côte, au nord de la Côte de Nuits. Créé par Bruno Clair en 1979, le domaine possède aujourd'hui environ 27 hectares répartis sur huit villages et 32 appellations. Il constitue l'une des signatures importantes de la Bourgogne classique, avec un vignoble particulièrement intéressant à Marsannay, Gevrey-Chambertin, Gevrey-Chambertin Clos de Bèze, Chambolle-Musigny, Vosne-Romanée, Bonnes Mares.

Le travail dans les vignes et la vinification
Le domaine pratique une viticulture raisonnée, avec une attention particulière portée au respect des sols. Les vendanges sont manuelles, et les raisins sont triés directement à la vigne.
Le style de Bruno Clair s'inscrit dans une approche classique de la Bourgogne, avec une attention importante portée à la qualité du fruit et à la maturité des raisins. Pour les rouges, les raisins sont vinifiés en cuves ouvertes en bois, avec une proportion de vendange entière qui peut varier selon les cuvées et les millésimes. Le travail de macération permet d'extraire progressivement couleur, tanins et matière. L'élevage se fait ensuite en fûts de chêne, avec une proportion de bois neuf adaptée au niveau d'appellation et au caractère de chaque vin. Pour exemple, 20 à 30 % de vendange entière, macération de 10 à 15 jours en cuves bois, élevage de 18 à 20 mois, environ 40 % de fûts neufs. L'idée est de faire du bois un élément d'accompagnement plutôt qu'un élément dominant.

Le style des vins
Le style du Domaine Bruno Clair peut être résumé autour de quelques caractéristiques : finesse, fraîcheur, précision, profondeur, équilibre, potentiel de garde. Les rouges recherchent généralement une combinaison entre fruit, structure tannique et élégance, sans chercher une extraction excessive. Les grands vins du domaine peuvent être particulièrement intéressants après quelques années de bouteille, lorsque les tanins commencent à se fondre et que les arômes secondaires et tertiaires apparaissent. Les vins du domaine Bruno Clair s'expriment comme denses, fins et complexes, avec une aptitude importante à la garde.

En résumé
Le domaine BRUNO CLAIR est noté 4* au guide Bettane (producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français) et 2* à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable).
Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection, des vins rares disponibles en très petites quantités...

Bruno Clair (Côte-de-Nuits)
La presse spécialisée en parle

Le patrimoine de vignes est un des plus nobles qui soit, avec les grands joyaux de Gevrey comme le clos Saint-Jacques, les Cazetiers et le clos de Bèze. À signaler la reprise d'un hectare de Bonnes-Mares depuis 2016. Elle permet au domaine de posséder toute la partie sur Morey de cette appellation également présente en Chambolle. La régularité dans la réussite et la préservation d'un même style mérite un grand coup de chapeau et en particulier à Philippe Brun, associé à Bruno Clair dès le début de l'aventure, et qui met toute son expertise de vinification au service de ces grands terroirs. On est ici au sommet du nord de la côte de Nuits avec des bouches peut-être moins intenses que chez certains mais infiniment sensuelles. Parmi les très grands, le style Bruno Clair mérite impérativement d'être connu. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble Français, noté 4*/5)

Petit-fils de Joseph Clair, le fondateur du célèbre domaine Clair-Daü, Bruno Clair élabore, avec l'aide de Philippe Brun, des bourgognes classiques, souvent vifs et tranchants ; quelques années de garde leur sont indispensables. Ils sont immédiatement reconnaissables à leur matière épurée et leur belle persistance. Le domaine a mis en valeur les terroirs de Marsannay et ceux de Gevrey-Chambertin, dont le magnifique Clos Saint-Jacques et la pièce maîtresse du domaine : l'élégant et raffiné chambertin-clos-de-bèze. À partir de 2014, le domaine récupère 1 hectare de Bonnes-Mares dans la

commune de Morey-Saint-Denis. Les blancs, plus méconnus, sont tout aussi remarquables. Le domaine est d'une régularité digne d'éloges et ne nous a jamais semblé aussi en forme.
Les vins : petite déception avec les 2019 très mûrs, qu'il faudra attendre pour qu'ils se patinent. Précis et citronné, le marsannay blanc est un peu chaleureux en finale. Supplément de fraîcheur, chair moelleuse et tendre dans le morey blanc, allongé par sa finale crayeuse. Profil ciselé et pénétrant dans le corton-charlemagne, intense et solaire, qu'on laissera sagement vieillir pour que son feu intérieur s'assagisse. Grande finesse de texture dans le marsannay rouge, mûr et pourvu de tanins poudrés, encore strict en finale. Profil plus tendu et frais dans le morey rouge, qui livre des saveurs de cannelle et de griotte : un peu enrobé, il n'a rien perdu de son élan. Fruits très mûrs et notes mentholées dans le vosne, doté de tanins assez juteux, mais alangui et chaleureux en finale. Assez immature, le chambolle se fait compoté et crémeux, avec un peu de sécheresse en finale. Notes de liqueur de cassis dans Cazetiers : si la maturité du fruit est très poussée, le vin garde du tonus et un support acide sous-jacent et des tanins bien denses. Très mûr, le fruit du Clos Saint-Jacques irradie en bouche : ce grand terroir a su préserver plus de fraîcheur et de nervosité dans sa matière réglissée, sirupeuse mais brillante. Notes terriennes, humus et bois de santal dans le bonnes-mares, buriné et ombrageux, dont la noble austérité et la tension en finale équilibrent la richesse solaire. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **Cépage :** 100% chardonnay
- **Terroir :** Sol argilo-calcaire ; exposition sud-est ; altitude 280 m
- **Vignoble :** Vignes plantées en 1988 et 1998
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** 30 à 50% % de grappes entières, 10 à 15 jours de macération en cuves bois
- **Elevage :** 18 mois en fûts de chêne et en foudre
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2033
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 11 à 13°C