walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Henri REBOURSEAU - CLOS DE VOUGEOT 2022 - grand cru

75 cl Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Clos de Vougeot Grand cru



BIO - BIODYNAMIE

La not by Christian Walter 98/100

Henri Rebourseau, un patrimoine exceptionnel au cœur de la Côte de Nuits
Après Bernard Arnault au Clos des Lambrays et François Pinault au Clos de Tart, c'est au tour d'un autre grand capitaine d'industrie, Martin Bouygues, associé à son frère Olivier, de mettre un pied au sommet de la Bourgogne. Fondé par le général Henri Rebourseau au début du XXe siècle, le domaine est aujourd'hui conduit par la famille de Surrel, avec Jean et ses fils Louis et Bénigne. Son vignoble de 13,5 hectares s'étend entre Gevrey-Chambertin et Vougeot, sur quelques-uns des terroirs les plus prestigieux de la Côte de Nuits. Cette propriété familiale possède un patrimoine parcellaire rare, transmis et valorisé au fil des générations.

Deux Gevrey-Chambertin remarquables
Le Domaine Henri Rebourseau signe deux Gevrey-Chambertin que nous trouvons particulièrement exceptionnels : Aux Corvées 2022 (93/100) et La Brunelle 2022 (94/100), notés par Christian Walter. Deux expressions de terroir qui illustrent toute la noblesse du Pinot Noir à Gevrey-Chambertin : profondeur, finesse des tanins, intensité aromatique et élégance bourguignonne. La Brunelle séduit par son équilibre et sa complexité, tandis qu'Aux Corvées affirme une personnalité structurée et racée.

Une viticulture biologique et biodynamique
Attaché à la préservation des sols et à l'expression des terroirs, le domaine travaille selon des principes biologiques et des pratiques biodynamiques. Le travail du sol, l'attention portée à la vigne et des interventions mesurées accompagnent cette philosophie. Au chai, les méthodes traditionnelles et la recherche d'une maturation lente privilégient la profondeur du fruit, la finesse de texture et la capacité des vins à évoluer avec le temps.

Cinq Grands Crus parmi les plus prestigieux de Bourgogne
La richesse du domaine repose notamment sur cinq appellations Grands Crus : Chambertin, Chambertin-Clos de Bèze, Charmes-Chambertin, Mazis-Chambertin et Clos de Vougeot. Ses parcelles de grande valeur, dont plus de deux hectares au Clos de Vougeot, témoignent de son patrimoine exceptionnel. Ces terroirs donnent naissance à des Pinot Noir profonds, complexes et taillés pour la garde.

La sélection Henri Rebourseau chez Walter-Wine.com : des cuvées remarquables, jusqu'aux plus grands Grands Crus de Bourgogne
Walter-Wine.com propose une sélection rare : Gevrey-Chambertin Aux Corvées 2022 (93/100), La Brunelle 2022 (94/100), Clos de Vougeot 2019 (97/100), Clos de Vougeot Vieilles Vignes 2019 (98/100), Mazis-Chambertin 2019 (98/100) et Chambertin 2019 (97-98/100), notes de Christian Walter. Une occasion exceptionnelle de découvrir l'univers du domaine, des grands Gevrey-Chambertin aux Grands Crus les plus convoités de la Côte de Nuits.

Rebourseau (Côte-de-Nuits)

Le vin

Un vin à la minéralité prononcée exprimant le sous-bois, les fougères, la mousse et truffes. La parcelle du domaine est située au croisement des Baudes Saint Martin du grand Maupertui des Quartier des Marais Bas et des Baudes Hautes. Détenu depuis plusieurs siècles dans une même unité par la famille, elle constitue le carré d'or du Clos de Vougeot. Dans la partie haute qui est en pente douce, le sol est peu profond et de structure grenue avec des graviers en abondance sur la dalle du calcaire bajocien. Au milieu le sol est brun et peu profond, cailloutis, calcaires, plus argileux.

La parcelle du domaine est située au centre du clos. Nez de fleurs violettes, bouche de réglisse, de fruits noirs mûrs, très équilibrée, sans l'opulence du chambertin dans le millésime mais avec un peu plus de relance en finale. Grande bouteille. (Bettane & Desseauve, millésime 2018, noté 98/100)

La presse spécialisée en parle

Les changements se mettent en place. Le domaine Rebourseau fut de référence et le rachat partiel par la

famille Bouygues n’est que la face visible du mouvement. Des changements s’opèrent en profondeur et sont menés par la famille de Surrel restée aux commandes malgré la perte du contrôle du domaine pour faire face aux droits de succession. La conversion en bio puis en biodynamie est entamée depuis 2009, les méthodes de taille ont été revues, la gravité remplace les pompages et le travail du sol porte clairement ses fruits. L’intensité des matières nous étonne, très supérieure à la moyenne du millésime. Mais c’est pour une fois au chai où les changements sont les plus spectaculaires. Les élevages ont été complètement modifiés et s'affinent progressivement. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur, noté 3*/5)

Caractéristiques

- **note Bettane :** 98/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Classification :** Grand cru
- **Terroir :** La parcelle du domaine est située au croisement des Baudes Saint Martin du grand Maupertui des Quartier des Marais Bas et des Baudes Hautes. Détenu depuis plusieurs siècles dans une même unité, elle constitue le carré d’or du Clos de Vougeot.
- **Vignoble :** Âge moyen des ceps 41 ans, rendement moyen 30hl/ha. Dans sa classification de 1855 le docteur Jules Lavalle classe 4 grands crus hors ligne dans les vins rouges de Bourgogne parmi eux le Chambertin, le Clos de Bèze, la Romanée Conti et le Clos Vougeot.
- **Viticulture :** Traditionnelle suivant une viticulture biologique associée à des techniques de traitement en biodynamie
- **Elevage :** Après une fermentation de 17 à 21 jours, les vins sont élevés en fûts neufs en moyenne 17 mois.
- **Millésime :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2030 et 2042
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse