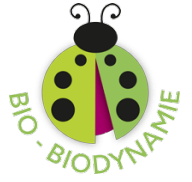


Georges ROUMIER, Morey-St-Denis 1er CRU "CLOS DE LA BUSSIÈRE" 2018

Rouge

Bourgogne, Côte de Nuits

AOC Morey Saint Denis "Clos de la Bussière"



La note by Christian Walter

93-94/100

Le domaine 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 quelques dizaines d'années 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. Le domaine a été récolté à partir de la première semaine de septembre, en choisissant de conserver environ un tiers des grappes entières et un peu plus pour certaines des appellations supérieures. Christophe avait prévu de mettre en bouteille au début du printemps, estimant que les vins n'avaient pas besoin de rester trop longtemps en fût. Pour l'instant, il va sans dire que les 2018 de Roumier sont chaudement recommandés.

2018 résultat d'un cycle végétal, a été marqué une fois de plus par le sceau de l'identité particulière à cette année. En six mois se sont succédés un printemps avec une végétation fulgurante, parfois folle, une climatologie hostile alliant orages, humidité avec une pression de maladie inégalee et pourtant un début d'été sec et chaud avec des précipitations inégales mais salutaires, et une fin de cycle parfaite ayant permis une maturité optimale avec une qualité exceptionnelle et un volume normal. En 2018 la vigne a très bien résisté aux fortes chaleurs car le printemps avait permis de constituer des réserves en eau. On peut rappeler pour ceux qui nient le réchauffement climatique, que dans les années 1970 la moyenne des dates de vendanges était le 5 Octobre, la moyenne des 10 dernières années est le 15 Septembre. Il est encore tôt bien sûr pour donner une opinion définitive sur le caractère du millésime, mais on peut retrouver les qualités de fruit intense de 2015 et l'extrême maturité de 2003 avec un côté juteux propre à 2018. Bien qu'il n'y ait pas deux millésimes qui se ressemblent cette identité pourrait ressembler à un nouveau 1947, millésime de légende s'il en est ...

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.

The 2018 Morey-Saint-Denis 1er Cru Clos de la Bussière has turned out very well this year, revealing lovely aromas of cherries, raspberries, rose petals and cinnamon, competed by rich soil tones and subtle carnal nuances. On the palate, the wine is medium to full-bodied, powdery and succulent, with a deep, tight-knit core and impressive freshness for the vintage, concluding with a chalky finish. (Guide Parker, millésime 2018, noté 91-93/100)

Belle note végétale au nez du Clos de la Bussière, vin étiré, dense et juteux, au profil étiré et frais. Un peu strict, avec des tanins fermes, il présente une noble austérité. (RVF, millésime 2017, 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 guide Parker** : 91-93/100
- **note RVF** : 17/20
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **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** : Biologique (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, 15% fûts neufs, les vins ne sont ni collés ni filtrés.
- **Millésime** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2023 et 2033
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, passage en carafe conseillé