

David DUBAND, Nuits-Saint-Georges 2016

75cl Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Nuits-Saint-Georges



La note by Christian Walter

92/100

David Duband aime les vins vivants, racés et élégants exprimant les subtilités et l'incroyable diversité des climats viticoles bourguignons. Il a fait le choix de vinifier ses grands vins de Bourgogne à partir de vendanges entières. La noble amertume de la rafle apportant finesse et élégance au pinot noir. Les vins du domaine Duband sont présents sur 16 des 25 tables gastronomiques françaises triple-étoilées par le guide Michelin. Parmi lesquelles le restaurant Georges V, Le Bristol, Le Doyen à Paris, Le Flocon de Sel à Mégève, Lameloise à Chagny, Louis XV à Monaco...

DUBAND David (Côte-de-Nuits)

Le Domaine David Duband, implanté à Chevannes au cœur des Hautes-Côtes de Nuits, produit des vins fins et élégants issus de 23 appellations prestigieuses de Nuits-Saint-Georges à Gevrey-Chambertin. 17 hectares de vignes sont cultivés en propre par le Domaine selon l'éthique BIO exigée par le label Ecocert.

Tout juste sorti de la « VITI » à Beaune, David Duband s'est lancé dans la vinification avec son premier millésime 1991. L'occasion pour un esprit entreprenant et talentueux de tester, d'expérimenter toutes les techniques de vinification pour obtenir de Grands Vins de Bourgogne. Sa philosophie du vin, David Duband l'a puisé dans le travail viticole de son père, dans les conseils avisés de son mentor Robert Jayet à Magny-les-Villers. Il a su écouter les enseignements de ses cousins lors de stages aux domaines Arlaud et Pierre Amiot à Morey-Saint-Denis. Mais c'est aussi son amour des vins de Bourgogne et des grandes réalisations des Domaine Dujac à Morey-Saint-Denis ou Armand Rousseau à Gevrey-Chambertin qui l'a inspiré et qui a guidé ses choix en matière de vinification. Des choix aujourd'hui largement reconnus...

Par sa vinification précise et réfléchie, David Duband obtient des vins de Bourgogne élégants et fins avec la noble amertume que peut apporter la rafle lors de la macération. Il aime les vins racés, frais et vivants aux arômes de fleurs et d'épices. Les vins du Domaine sont élevés en fûts de chêne avec 30% de fûts neufs. Ils ont la vraie couleur du pinot noir que l'on ne pousse pas lors de l'extraction... Leurs tanins sont plutôt ronds qu'agressifs... La présence de tanins très prononcés n'étant pas la garantie d'un bon vieillissement. Loin s'en faut ! Qu'il s'agisse d'un Haute Côtes de Nuits ou d'un Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Procès, les vins du Domaine Duband se dégustent aussi bien jeunes que vieux. D'un âge à l'autre, ils sont simplement différents...

Depuis 1998, le Domaine Duband n'utilise plus de désherbants et recourt au labour des vignes. Un enherbement naturel ou semé peut être utilisé pour lutter contre l'érosion et améliorer la structure des sols en favorisant l'activité des micro-organismes naturellement présents. La taille de la vigne est minutieusement réfléchie afin de limiter les rendements, de concentrer les arômes et de permettre d'exprimer le meilleur des Climats de la Côte de Nuits à Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin, ou Nuits-Saint-Georges...

Depuis la transmission du Domaine en 1991, David Duband, viticulteur passionné par la nature et les grands vins de Bourgogne, imprime son style en privilégiant la vérité du terroir. David Duband aime les vins vivants, racés et élégants exprimant les subtilités et l'incroyable diversité des climats viticoles bourguignons. Depuis 2008, il a fait le choix de vinifier ses grands vins de Bourgogne à partir de vendanges entières. La noble amertume de la rafle apportant finesse et élégance au pinot noir.

Le vin

Une robe sombre aux reflets denses. Un nez de fruits noirs un peu confits. En bouche plus de puissance apportée par la structure. Une bouteille de belle tenue à faire découvrir.

Très charmeur, le Nuits-Saint-Georges se donne pleinement dans l'ampleur de son fruit juteux et franc, relevé de petits amers et d'une fraîcheur d'agrumes. (RVF, millésime 2015, noté 15,5/20)

La presse spécialisée en parle

David Duband et François Feuillet forment un duo propriétaire et viticulteur devenu référent en Bourgogne. Et la gamme de vins vinifiés impressionne avec cinq grands crus et six premiers crus. 17 hectares dont cinq en Hautes-Côtes et des achats de raisins. David Duband affine d'une année sur l'autre une vinification respectueuse du raisin, revenant à la tradition de la vendange entière, de 60 à 90 % selon les cuvées, ce qui confère à ses vins fraîcheur, finesse et complexité. Le travail des vins est à l'ancienne, le moins d'interventions possible, pigeage au pied pour ne pas casser la rafle. Tout comme les 2014, les 2015 se sont montrés facétieux. Certains échantillons se goûtaient parfois remarquablement, d'autres dégustations communales les voyaient serrés et grognons. La vendange entière n'est pas étrangère à cela mais à terme ils devraient retrouver la finesse de texture que l'on connaît au domaine. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, noté 4/5)

Depuis 1991, date à laquelle il a repris le domaine familial, David Duband a parcouru bien du chemin. Il a débuté, comme les vigneron de sa génération, en produisant des vins denses et concentrés, souvent marqués par des notes boisées dominant le fruit. Petit à petit, il s'est éloigné de ce style pour aller vers la finesse. À partir du millésime 2008, s'amorce un virage avec l'arrivée de vinifications en raisins non égrappés. Propriétaire de très beaux terroirs en Côte de Nuits, l'homme d'affaires François Feuillet (dont les vins sont aussi sous son nom) a misé juste en confiant ses vignes à David Duband. Aujourd'hui, ses cuvées précises et gracieuses font honneur à la Bourgogne. Ces vins intenses et élégants possèdent de grandes qualités mais nous avons les trouver parfois un peu techniques, avec une empreinte de l'élevage parfois un peu prégnante, sans toute la magie qu'on est en droit d'attendre à ce niveau. Les vins : frais, épicé, doté d'une certaine sucrosité, la cuvée Louis-Auguste est un vin très soigné. Nous sommes un peu déçus par les villages : tendu, précis, le Nuits-Saint-Georges s'appuie sur un boisé structurant en milieu de bouche, mais un peu alangui en finale, comme le Gevrey, dont le grain est épaissi par l'élevage, et le Chambolle, qui s'appuie trop sur l'élevage. Beaucoup de fraîcheur et de moelleux dans le Morey Clos Sorbé, un vin structuré et nerveux qui se présente encore assez immature. Le marqueur d'un élevage un peu apprêté est également notable dans le Chambolle Les Sentiers, assez en retrait, mais qui conserve un profil précis et droit. Ample, le Clos de la Roche livre des saveurs réglissées et une matière concentrée, veloutée et profonde. Son caractère somptueux, assez extraverti, intègre un élevage un peu ostentatoire. Assez strict, soutenu par une acidité énergique, l'échezeaux présente des saveurs végétales et une finale marquée par un boisé un peu sec. C'est une relative déception après le glorieux 2015. Épanoui, doté d'un grand volume floral, le Charmes-Chambertin se

montre légèrement terne, assis sur un élevage confortable. Un peu anguleux, il ne renouvelle pas la magie attendue. Porté par une sève nerveuse, le latricières est doté d'une belle envergure. Dommage qu'un boisé un peu collant et sec vienne amoindrir l'épanouissement de ses saveurs. Dimensions imposantes et saveurs d'écorce et de cacao dans le très sérieux chambertin, constitué sur une assise tannique très ferme. Son pedigree est irréprochable, mais nous émettons une fois de plus des réserves quant au caractère un peu sec et amer qui ressort en finale. (RVF, l'excellence du vignoble français, noté 3/3)

Caractéristiques

- **note RVF** : 15,5/20
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Terroir** : Sols calcaires marneux, Exposition Est
- **Vignoble** : Age des vignes 50 ans
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : Les raisins sont ramassés manuellement, triés et vinifiés avec 80% en vendanges entières. Pendant les 17 jours de cuvaison, entre 5 à 7 pigeages aux pieds sont pratiqués, ainsi que des remontages.
- **Élevage** : L'élevage se fait pour 40% en fûts neufs et 60% en fûts de 1, 2, 3 années. Après 14 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteilles sans filtration ni collage.
- **Millésime** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2018 et 2024
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 15 à 16°C, passage en carafe conseillé
- **Accord mets-vins** : Sandre à la purée d'oignons au pinot