walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

THEVENET Quintaine - Domaine de la BONGRAN cuvée LEVROUTEE 2017 - Viré-Clessé

75 cl Blanc Bourgogne, Maconnais AOC Viré-Clessé



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter 96/100

Une histoire familiale au cœur de Quintaine
Depuis plusieurs générations, la famille Thévenet perpétue un savoir-faire viticole singulier à Quintaine, en Bourgogne du Sud. Jean Thévenet a donné au Domaine de la Bongran sa réputation, avant de transmettre progressivement les rênes à son fils Gautier. Ensemble, ils ont défendu une vision originale des grands blancs du Mâconnais, fondée sur la maturité du raisin, des vinifications patientes et l'expression authentique du terroir.

Un vignoble bio, sur marnes blanches, une signature géologique
Le vignoble s'étend sur environ 15 hectares autour de Quintaine, sur des sols caractéristiques de marnes blanches. Le chardonnay, cépage exclusif des cuvées emblématiques, y développe une personnalité intense, associant richesse aromatique, finesse et fraîcheur minérale. Ce terroir donne naissance à des Viré-Clessé profonds, structurés et dotés d'un remarquable potentiel d'évolution en bouteille. Jean Thévenet est un pionnier du bio et de la vinification à intervention minimale. Les vendanges sont parmi les plus tardives du Mâconnais, ce qui donne des vins riches et mûrs. Aucun bois n'est utilisé à l'élevage.

Des vins singuliers, entre puissance et fraîcheur
Le style Thévenet se distingue par des blancs généreux, concentrés et complexes, parfois dotés d'une légère sucrosité résiduelle parfaitement intégrée. La cuvée Emilian Gillet privilégie la vivacité et les notes d'agrumes ; la Cuvée E. J. Thévenet exprime la profondeur des marnes de Quintaine. Plus rares, les cuvées Levroutée dévoilent des nuances de miel, de fruits confits et d'épices, soutenues par une fraîcheur remarquable.

La sélection Walter-Wine : l'originalité des grands Viré-Clessé
Chez Walter-Wine.com, retrouvez la signature THEVENET QUINTAINE à travers les cuvées du Domaine de la Bongran et d'Emilian Gillet. Des chardonnays de caractère, loin des profils standardisés, qui séduisent par leur ampleur, leur complexité et leur aptitude à vieillir. Une sélection de grands blancs de Bourgogne destinée aux amateurs en quête d'authenticité et de découvertes. Jean Thévenet est considéré comme le chef de file de la qualité en Mâconnais. Wine Spectator le range parmi les producteurs qui font « honte à bien d'autres » de la région. Ces blancs riches, complexes et d'une longévité remarquable sont recherchés par les amateurs de Bourgogne.

Thevenet Quintaine (Viré-Clessé)

Le vin

Cuvée produite environ 2 à 3 fois tous les 10 ans, issue d'une sélection des vignes du domaine de la Bongran ayant un potentiel intéressant vis à vis du développement du champignon Botrytis (pourriture noble), donnant des vins avec un degré potentiel supérieur à la cuvée E.J. Thevenet.

Later this year, the Thevenet family will begin releasing the 2017 Viré-Clessé Cuvée Levroutée, the first time they were able to produce this cuvée since 2006. Unwinding in the glass with aromas of citrus oil, caramelized pineapple, mandarin, white flowers and spices, it's medium to full-bodied, deep and textural, with a layered core, racy acids and appreciable residual sweetness and structural tension which will, for my palate, require a decade of additional bottle age before this really starts to realize all of its potential. (Guide Parker, millésime 2017, 94+/100)

Plus tard cette année, la famille Thevenet commencera à commercialiser le Viré-Clessé Cuvée Levroutée 2017, la première fois qu'ils ont pu produire cette cuvée depuis 2006. Dévorant dans le verre des arômes d'huile d'agrumes, d'ananas caramélisé, de mandarine, de fleurs blanches et d'épices, il est mi-corsé à corsé, profond et texturé, avec un noyau stratifié, des acides racés et une douceur résiduelle appréciable et une tension structurelle qui, pour mon palais, nécessitera une décennie de vieillissement en bouteille supplémentaire avant que celui-ci ne commence vraiment à réaliser tout son potentiel. (Guide Parker, millésime 2017, 94+/100)

The 2006 Viré-Clessé Cuvée Levroutée is a spectacular wine that's still an adolescent at age 13. Unfurling

in the glass with notes of mandarin oil, dried white flowers, musky peach, Curaçao, beeswax and gingerbread, it's full-bodied, deep and multidimensional, with a satiny attack, a concentrated, structured core and a long, complex and spice-inflected finish. It's a singular wine, produced with around 20% botrytized grapes and vinfied in the same manner as the Thevenet's other wines. The 2006 is better balanced and more integrated than the 2005 and will be longer lived: it's only just being released, and another two decades wouldn't surprise me. Readers should be prepared for something very different from just about anything else produced in Burgundy. (Guide Parker, millésime 2006, 95/100)

La presse spécialisée en parle

S’appuyant sur une tradition ancienne de vins moelleux ("levroutés", disait-on autrefois), Jean Thévenet et son fils Gautier ont beaucoup œuvré pour la reconnaissance des vins à sucres résiduels dans cette partie de la Bourgogne. La mention levrouté en question, qui faisait jusque-là objet d'une dérogation, a été officialisée pour les 400 ha de l'appellation Viré-Clessé en mai 2018 : cela autorise une sucrosité résiduelle entre 8 et 18 g/litre. La production du domaine comprend également des vins blancs secs plutôt de style sec-tendre. Leur ampleur, leur richesse et l'absence de boisé les singularisent dans ce secteur de la Bourgogne. La famille Thévenet a eu la bonne idée de toujours mettre sur le marché des cuvées prêtes à boire. En dehors de la Bongran, les Thévenet produisent également des vins sur le domaine de Roally (Mâcon-Villages) et Émilian Gillet (Viré-Clessé). Les vins sont certifiés bio depuis le millésime 2012.

Les vins : les trois viré-clessé nous ont séduits. Le 2018 présente un profil délicat, mûr, avec des notes de poires, de pain d’épices et de miel. La bouche est tendre et digeste, acidulée, ponctuée de fins amers minéraux. Le 2017 élève son niveau de maturité, un nez complexe rassemblant la noisette grillée, le massepain, les fruits jaunes, entre poire et mirabelle. Saluons une belle texture de bouche à la limite de la douceur, sans aucun boisé, parfait sur un fromage un peu persillé. Très mûr avec des parfums de poire au sirop, de fleur d’oranger et de cardamome, le 2015 exprime sans excès la chaleur du millésime, il est traversé par des saveurs de dragées et restitue un très bel équilibre suave et frais. (RVF, vigneron de qualité production de bon niveau, noté 1*/3)

Gautier le fils et Jean, le père, sont les dignes représentants de ce fabuleux secteur de Quintaine, entre Viré et Clessé. Ils gèrent un ensemble de trois domaines, la Bongran, dans la famille depuis le XVe siècle et couvrant 15 hectares, Roally avec 4 hectares à Viré et Émilian Gillet, 10 hectares sur Quintaine. Tous les domaines sont certifiés bio depuis 2008, les vins sont vinifiés et élevés longuement en cuve, sans aucun passage en fût pour rechercher l’âme des vins, qui sont toujours savoureux et d’une profonde originalité. Il faudra attendre quelques années pour s’offrir la cuvée levroutée 2017, issue d’un pourcentage de raisins atteints d’une légère surmaturité. (Bettane et Desseauve, vigneron de haute qualité pouvant servir de référence, noté 3*/5)

The Thevenet family's Domaine de la Bongran is one of my favorite wineries in the world. Today, seventh-generation vigneron Gautier Thevenet directs the domaine, though his father Jean, pioneer of organic farming in the Mâconnais, is still very much on the scene. Nothing is hurried here, from the harvest—which typically begins weeks after the region's other growers have finished picking—to the long, slow vinification. The Thevenets believe that Chardonnay in Quintaine (the hamlet within the appellation of Viré-Clessé where their cellars are located) only develops interest at advanced levels of maturity, so 14% alcohol is commonplace here. The grapes are then gently pressed (Gautier has recently acquired a Coquard press that allows him to work even more precisely), with the must settled for three or four days before being racked into epoxy-lined tanks for vinification. Fermentation is cool—proceeding at 14-17 degrees Celsius—and protracted, as is élevage on the lees. The wine thus clarifies and stabilizes naturally. While these methods are shared between the Thevenets' three domaines, Domaine de la Bongran's peculiarity is that its subsoils are calcium-rich white marls. Fermentation and élevage are invariably longer, and the wines are deeper and more complex. Some of the domaine's vineyards also harbor botrytis, which in certain vintages produces a dry Cuvée Levroutée (marked by the inclusion of some 20% botrytized grapes) and a famous nobly sweet Cuvée Botrytis. The latter is splendid and singular, but

readers would be making a mistake if they pursue this rare dessert wine at the expense of the domaine's emblematic bottling, the Cuvée E.J. Thevenet, which ranks as one of Burgundy's greatest wines. What's more, its longevity is legendary: even in challenging vintages such as 1984, the Thevenets' humble Mâcon is still cruising along in the cellar, while most of the Côte de Beaune's grandest whites are already senescent. One of my New Year's resolutions was to buy more of these special wines, and I'm happy to say that I'm on course to fulfill it. (Guide Parker)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 94+/100
- **Cépage :** 100% chardonnay
- **Terroir :** Argilo-calcaire (+marnes blanches). Quintaine, hameau de Clessé.
- **Vignoble :** Les techniques culturales appliquées au sein de nos domaines depuis plusieurs générations sont inspirées des traditions ancestrales vigneronnes et sont mises en oeuvre dans un respect total de l'environnement.
- **Viticulture :** Biologique (certifiée)
- **Vinification :** Rendements 15hl/ha, fermentation basse température malo-lactique effectué, fermentations lentes sans adjonction de levures ni de bactéries commerciales.
- **Elevage :** Foudres 18 mois
- **Millésime :** 2006
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2045
- **Alcool :** 15,0% vol. / sucres résiduels 17 g/l
- **Service :** 11° à 13°, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Oui