Domaine PONSOT, grand cru CLOS DE LA ROCHE VV 2015

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



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter

98-100/100

Le Clos de la Roche Grand Cru Vieilles Vignes du mythique Domaine Ponsot est un bourgogne exceptionnel tant par son histoire que par sa qualité. Le domaine Ponsot est le plus important propriétaire en Clos de la Roche, possédant 3,4 hectares, dont 3 dans le lieu-dit Clos de la Roche. Les vins du Clos de la Roche sont toujours très virils et élégants avec une très longue garde. Si le Chambertin est le roi des vins de bourgogne, le Musigny la reine, le Clos de la Roche en est l'Empereur !

Épaulée par Alexandre Abel, directeur adjoint qui l'a rejoint pour diriger ce magnifique domaine de treize hectares qui vinifie désormais douze grands crus et est le seul en Bourgogne à pouvoir proposer une caisse panachée ainsi. Elle souhaite également calmer la spéculation autour des vins, tenants d'une tradition intelligente ouverte à la modernité. Tradition car tous les vins sont vinifiés en cuve tronconiques qui semblent flambant neuves alors que les douelles accusent parfois plus d'un siècle. Des vins de petits rendements vendangés à haute maturité et d'une profondeur de saveurs exemplaire. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 5*/5)

Le domaine Ponsot est noté 5*/5 étoiles (producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité) par le guide Bettane et 3*/3 étoiles (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons) par la Revue des Vins de France. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Ponsot (Clos de la Roche)

William Ponsot acquiert en 1872 un domaine viticole à Morey-Saint-Denis et s'y installe. Ses parcelles majeures sont déjà le Clos des Monts-Luisants et le Clos de la Roche. En 1981 Laurent Ponsot vient travailler avec son père Jean-Marie sur l'exploitation familiale dont il est désormais le gérant avec sa sœur Rose-Marie Ponsot. Aujourd'hui le patrimoine demeure exclusivement familial, et les différentes entités du Domaine sont détenues par Laurent, Rose-Marie, Catherine et Stéphanie Ponsot.

Une viticulture en dehors des modes : le domaine distingue 3 types de viticulture. C'est la première étape

avant la viticulture biologique proprement dite. En opposition à l'agriculture classique (forts rendements, traitements et produits chimiques mis en abondance préventivement pour éviter maladies et prédateurs) qui donne un cep de vigne "assisté" et productif, la viticulture raisonnée utilise de façon limitée et réfléchie les traitements qu'offre la chimie. La viticulture biologique souvent décriée dans le passé, gagne de plus en plus de terrain, grâce à ses nombreuses qualités. Parce que les pesticides et les engrais chimiques sont bannis, la vigne produit un raisin de grande qualité qui reflète la typicité des terroirs. La biodynamie est de l'agriculture biologique poussée à son extrême. Non seulement le viticulteur est soucieux de préserver la nature au maximum mais en plus il part du principe qu'elle est dans un tel état de dégradation, que l'homme doit tout faire pour lui redonner cet équilibre perdu en tenant compte de l'influence des rythmes terrestres et cosmiques. Le vignoble est considéré comme une entité vivante avec un équilibre naturel à respecter.

La philosophie du domaine Ponsot : au domaine Ponsot, cette démarche de respect de la nature est très ancienne. Elle est le reflet de toute la tradition dite "paysanne" basée sur le bon sens. Et toutes les générations depuis la fondation du Domaine en 1872 ont souscrit à cet amour de la nature et par là même à son respect. Et tout ce qui est prôné aujourd'hui dans les schémas des trois façons de travailler citées plus haut est mis en application depuis des lustres au Domaine Ponsot, sans qu'on soit obligé d'inventer un nom pour qualifier ce fonctionnement de culture.

Le Clos de la Roche provient de deux vignes séparées par un chemin : les vignes à l'Ouest du chemin sont directement sur les marnes à ostrea acuminata avec un affleurement de calcaire de Premeaux en sa partie supérieure ce qui nourrit d'éboulis calcaires le sol marneux, et la vigne sous le chemin est elle sur le calcaire à entroques, avec des apports significatifs des marnes à ostrea acuminata des vignes supérieures. Le calcaire de Premeaux constitue le substrat du Clos Saint Denis

Les raisins sont cueillis à la main dans nos paniers en osier, puis versés dans de petites caisses qui pèsent au maximum 17 kilos. Le tri est effectué à la vigne par les cueilleurs, puis par les vide-paniers et en ensuite par les trieurs. La vinification est traditionnelle et naturelle, adaptée selon l'état de la récolte, par un égrappage total, partiel ou nul, des pigeages fréquents, assemblage des vins de goutte et d'une ou deux pressées. La macération et la fermentation se font uniquement en cuves ouvertes à tronc conique en chêne, de façon traditionnelle, avec une durée de macération de 10 à 20 jours. Le contrôle des températures est assuré.

Les vins sont élevés en fûts de chêne, pendant deux ans. Le domaine n'utilise pas du tout de tonneaux neufs. Le goût de chêne, même s'il est à priori naturel, n'est pas original et ne vient ni du terroir, ni du raisin. Nos vins ne sont ni collés, ni filtrés et le domaine n'utilise que peu de soufre. Le SO2, est utilisé comme antiseptique sur les raisins au moment où ils sont foulés et mis en cuve. Avec la fermentation alcoolique le dioxyde de souffre disparaît presque totalement. Le domaine considère que les éléments constitutifs du vin, dans la mesure où aucune manipulation ne vient en enlever, sont suffisants pour une protection naturelle contre la plupart des contaminations possibles.

Le vin

Avec ses notes de violette, d'écorce et de fruits cristallisés, ce 2015 est un vin serein et imposant, doté de dimensions incroyables, somptueux dans sa largueur et son allonge. Un monument ! (RVF millésime 2015, noté 100/100)

The 2015 Clos de la Roche Grand Cru Cuvée Vieilles Vignes continues to show very well, and as it settles down in bottle, the tangy acids that underpin its ripe, sun-kissed fruit are becoming more apparent. Aromas of red berry compote, plums, blackberries, dark chocolate and peonies introduce a full-bodied, powerful wine with considerable mid-palate amplitude, structured around fine-grained tannins that are coming to the fore now that this Clos de la Roche it tightening up in bottle—though they remain largely cloaked in the wine's lavish core of fruit. It's an excellent wine, and I see no reason to alter my score or drinking window given earlier this year. (Guide Parker, millésime 2015, noté 96+/100)

Le Clos de la Roche Grand Cru Cuvée Vieilles Vignes 2015 continue de très bien se montrer, et à mesure

qu'il s'installe en bouteille, les acides acidulés qui sous-tendent son fruit mûr et ensoleillé deviennent plus apparents. Les arômes de compote de fruits rouges, de prunes, de mûres, de chocolat noir et de pivoines introduisent un vin corsé et puissant avec une amplitude considérable en milieu de bouche, structuré autour de tanins à grain fin qui se révèlent maintenant que ce Clos de la Roche se resserre en bouteille - bien qu'ils restent largement dissimulés dans le noyau fruité somptueux du vin. C'est un excellent vin, et je ne vois aucune raison de modifier ma note ou ma fenêtre de consommation donnée plus tôt cette année. (Guide Parker, millésime 2015, noté 96+/100)

La presse spécialisée en parle

Le domaine n'est pas à vendre affirme Rose-Marie Ponsot pour faire taire les rumeurs suite au départ l'an passé de son frère Laurent. Épaulée par Alexandre Abel, directeur adjoint qui l'a rejoint pour diriger ce magnifique domaine de treize hectares qui vinifie désormais douze grands crus et est le seul en Bourgogne à pouvoir proposer une caisse panachée ainsi. Elle souhaite également calmer la spéculation autour des vins, tenants d'une tradition intelligente ouverte à la modernité. Tradition car tous les vins sont vinifiés en cuve tronconiques qui semblent flambant neuves alors que les douelles accusent parfois plus d'un siècle. Des vins de petits rendements vendangés à haute maturité et d'une profondeur de saveurs exemplaire. (Bettane & Desseauve producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 5/5)

En s'installant à Morey-Saint-Denis en 1872, William Ponsot a eu le nez creux. Car deux parcelles mythiques de la Bourgogne, le Clos des Monts-Luisants et le Clos de la Roche étaient partiellement rattachés au domaine. En 1920 William passe la main à ses neveux Henri et Hippolyte Ponsot, tous deux diplomates. Hippolyte Ponsot a notamment à son actif d'avoir agrandi l'emprise du domaine sur le Clos de la Roche, et d'avoir commencé à exporter ses bouteilles, notamment aux États-Unis, chose rare à l'époque. Il participe ensuite à la création des AOC de Bourgogne en 1935 et 1936. Son fils Jean-Marie lui succède à partir de 1942. Son fils Laurent lui prête main forte à partir de 1982. Les vins du domaine Ponsot s'exportent partout dans le monde et sont parmi les plus recherchés de Bourgogne. Laurent Ponsot est spécialement connu pour avoir confondu le faussaire en vins Rudy Kurniawan aux États-Unis. Le domaine produit de nombreux vins mythiques, notamment son Clos de la Roche. (RVF, l'excellence du vignoble français, noté ***/***)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 100/100 note RVF
- **note guide Parker :** 96+/100
- **note RVF :** 100/100
- **Cépage :** 100% pinot noir
- **Classification :** Grand cru
- **Terroir :** Appellation Grand Cru Clos de la Roche, Marneux avec éboulis calcaires, 3,4 hectares dont 3 dans le climat historique Clos de la Roche.
- **Vignoble :** Âge moyen des vignes 60 ans, 10 000 pieds hectare, Culture raisonnée, Taille Cordont de Royat.
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** Rendements 29hl/ha (1er millésime produit 1872, 1ère mise en bouteille 1934)
- **Elevage :** Les vins sont élevés en fûts de chêne, pendant deux ans. Le domaine n'utilise pas du tout de tonneaux neufs.
- **Millésime :** 2015
- **Consommation :** à boire entre 2025 et 2050

- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse