

ÉCHEZEAX GRAND CRU 2008 AND THE WINNER IS...



Le grand cru échezeaux est l'un des plus vastes de Bourgogne, avec près de 39 hectares délimités.

La dégustation organisée à l'aveugle, par Martial Jacquy (Club Le Nez de Saint-Pierre, Dijon) en fin d'année 2011, avait tout du piège parfait pour les "stars". Douze échezeaux 2008 dégustés à l'aveugle, dans un ordre aléatoire. Et le grand favori, le Domaine de La Romanée-Conti, arrive en tête, rejoint sur la ligne d'arrivée par un outsider : Gérard Mugneret.

Voilà une dégustation riche d'enseignements à plusieurs niveaux. En ce qui concerne le terroir, on a souvent pour habitude en Bourgogne de considérer comme définitivement supérieurs les vignobles situés à mi-coteau. Avec 38 hectares 65 ares et 31 centiares délimités, échezeaux est le plus vaste grand cru rouge de Bourgogne derrière le corton (100 hectares environ). A quelques ares près, le climat échezeaux a été défini dans le décret du 31 juillet 1937 dans sa configuration définitive ; on ne note en effet qu'une extension d'une quinzaine d'ares en 1988. Même si pour le

moment n'existe aucune étude géologique digne de ce nom, on imagine néanmoins que l'ensemble est hétérogène avec probablement un sol de faible épaisseur, qui laisse la roche affleurer par endroit sur le haut du coteau et une terre de plus en plus épaisse en surface au fur et à mesure que l'on descend sur la pente. Il est aussi envisageable que plusieurs formations calcaires soient présentes. Le haut du climat est relativement raide et le bas presque plat. L'ensemble est globalement exposé chaudement au sud-est avec toutefois une partie qui bascule vers l'est dans les Champs Traversins et en Orveaux ; ces lieux dits étant en



outrè légèrement rafraîchis pas une petite combe.

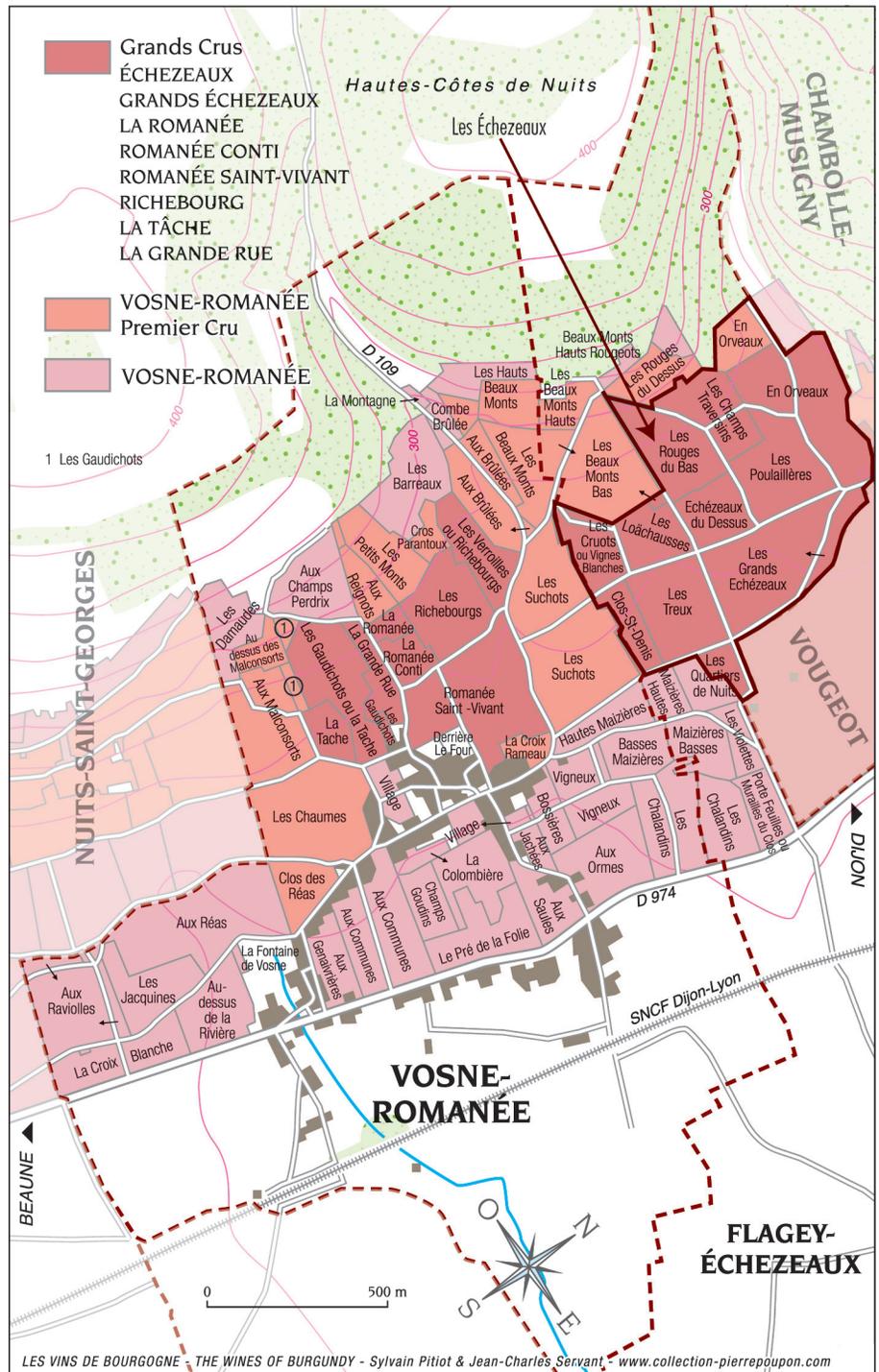
En résumé, la partie des Quartiers de Nuits coincée tout en bas entre les AOC vosne-romanée villages et clos-de-vougeot grand cru, n'est sur le papier pas la mieux placée et pourtant c'est bien là que le Domaine Gérard Mugneret, premier ex aequo (voir la dégustation), exploite ses trente et un ares de pinot noir. Ceci démontre une fois de plus que si le climat a bien sûr de l'importance, c'est toujours le producteur qui fait la différence. Une vérité qu'il est toujours utile de rappeler.

D'autre part, à l'exception des deux premiers du «classement», tous les vins sont finalement concentrés dans une fourchette de notation relativement étroite d'à peine plus de deux points. Ce qui est relativement rassurant quant à l'homogénéité qualitative des grands crus de Bourgogne, au moins quand ils sont produits par des vigneron réputés.

Saluons également l'éclectisme de goût des dégustateurs du club Le Nez de Saint-Pierre. Ils et elles ont placé au 3^e, 4^e et 5^e places, trois vins excellents, mais aussi différents les uns des autres que trois vins rouges de Bourgogne issus d'un même climat peuvent l'être. La remarque étant finalement aussi valable pour les deux premiers. Nous y voyions simplement tout l'intérêt qu'il y a à faire partie de clubs de dégustation sérieux où l'on enseigne que l'on peut emprunter plusieurs chemins pour aller à Rome. Que les dégustations seraient tristes avec toujours les mêmes vins !

Un mot pour conclure sur le millésime 2008 qui est apparu comme nous l'attendions : concentré, dense, structuré en fruits et en tanins, mais encore vif, sérieux, pour ne pas dire "droit dans ses bottes" pour quelques bouteilles. Le potentiel est à l'évidence intéressant, même s'il serait très excessif de parler de grand millésime. Pour ce qui est de la combinaison 2008 et Échezeaux grand cru, ce dernier ayant souvent tendance à donner des vins assez généreux et suaves, 2008 est finalement un millésime qui lui convient bien.

Texte : **Christophe Tupinier**
Photographies : **Thierry Gaudillère**
Lionel Georgeot



LA DÉGUSTATION

1^{er} : Domaine de La Romanée-Conti - 17,5/20

L'échezeaux du domaine s'est assez nettement distingué des autres par son registre tant aromatique que gustatif lié à la vinification en vendanges entières. La bouche est harmonieuse et racée avec une texture soyeuse et délicate. Les arômes sont très complexes avec un côté floral et végétal très noble, de la minéralité et des notes fruitées subtiles pour finir sur la rose avec une longueur époustouflante.

Parcelle : Échezeaux du Dessus (4,6737 hectares).

Ex aequo : Domaine Gérard Mugneret

La robe est d'un beau rubis profond et éclatant. Le nez est très expressif avec une grande classe dans les fruits et les épices douces et une jolie note grillée. La bouche est d'emblée d'une grande gourmandise avec une harmonie parfaite. La texture suave tapisse délicatement le palais et les arômes fruités sont magnifiques avec une très grande longueur.

Parcelle : Les Quartiers de Nuits (31 ares).

3^e : Domaine Jacques Prieur - 16,2/20

La robe est sombre, pourpre éclatant. Le nez est magnifique, très concentré, huiles essentielles de fruits rouges et noirs. En bouche, il se montre gourmand, très suave avec de beaux fruits concentrés et une pointe de boisé, avec une touche de coco.

Parcelle : Les Champs Traversins (36 ares).

4^e : Domaine Anne Gros - 16,1/20

C'est la robe la plus claire. Le nez est d'une grande élégance, racé, délicat avec des fruits magnifiques d'une grande douceur et d'une belle persistance. La bouche est soyeuse, à la fois légère et présente, délicate et intense avec des arômes de fraise des bois délicieux.

Parcelle : Loachausses (76 ares).

5^e : Domaine des Perdrix - 16/20

La robe est sombre et intense. Le nez est ouvert avec de beaux fruits rouges et une pointe d'épices. En bouche, il y a une belle matière avec une impression crémeuse mais cela reste frais et fruité avec de solides tanins.

Parcelles : Échezeaux du Dessus (82,65 ares),

Les Quartiers de Nuits (32 ares).

6^e : Domaine Christian Clerget - 15,3/20

La robe est d'un pourpre éclatant. Le nez est discret. La bouche présente une belle matière avec de l'équilibre mais on ressent plutôt le potentiel de ce beau vin que le plaisir actuel. À garder.

Parcelles : En Orveaux (2 parcelles : 83 ares et 18 ares).

7^e : Domaine Comte Liger-Belair - 15/20

Belle robe pourpre. Le nez est un peu marqué par la réduction et le boisé mais les parfums fruités s'ouvrent à l'aération. Les avis sont partagés sur la bouche que certains trouvent élégante et fraîche et d'autres un peu trop marquée par le bois qui domine les fruits.

Parcelles : environ deux tiers en Cruots ou Vignes Blanches, un tiers dans Les Champs Traversins.

Total : 61,57 ares.

8^e : Domaine Lamarche - 14,5/20

Le nez est marqué par les fruits rouges et une touche de boisé grillé. La bouche est bien structurée dans un style gourmand dans la suite du nez.

Parcelles : Clos-Saint-Denis (45,02 ares),

Les Cruots ou Vignes Blanches (62,87 ares),

Les Champs Traversins (24,05 ares).

9^e : Domaine Arnoux-Lachaux - 14/20

La robe est presque noire. Le nez révèle aussi un style marqué par une forte concentration, un peu de réduction et un boisé riche. La matière est énorme mais la finesse n'est pas encore au rendez-vous, c'est massif avec une finale ferme. À noter qu'à quelques mois d'intervalle, le même vin a été noté 16 sur 20 par le comité de dégustation de *Bourgogne Aujourd'hui* (n° 104, guide d'achat Vosne-Nuits).

Parcelles : Les Rouges du Bas (68,10 ares),

Les Cruots ou Vignes Blanches (19 ares).

ex aequo : Domaine Forey

La robe est assez soutenue avec de l'éclat. Le nez est concentré dans un style puissant qui s'ouvre progressivement sur des notes de cerise et d'épices. La bouche est dans le même esprit avec de la puissance, des tanins présents, des arômes de cerise, des fruits noirs et une touche de réglisse. Ce vin est assez équilibré mais on s'attend à davantage de finesse sur cette appellation.

Parcelles : Les Treux (15 ares),

Clos Saint-Denis (15 ares).

ex aequo : Domaine Emmanuel Rouget

La robe est d'un beau rubis éclatant. Le nez est finement fruité. La bouche est un peu marquée par l'acidité avec des tanins qui prennent le pas sur la matière que l'on aimerait plus soyeuse ; beaux parfums de fruits marqués par la groseille mais le vin manque un peu de longueur.

Parcelle : Les Treux (37,96 ares), Les Clos-Saint-Denis (45,29 ares), Les Cruots (59,51 ares).



Précisions

Tous les vins ont été dégustés à l'aveugle dans un ordre aléatoire. La note sur 20 attribuée à chaque échezeaux correspond à la moyenne des notes données par la quinzaine de personnes présentes à la dégustation. D'âges, de milieux professionnels très différents, ces dégustateurs et dégustatrices ont en commun d'être des fidèles des séances du Nez de Saint-Pierre.

En dessous de chaque note de dégustation, vous trouverez l'indication des lieux-dits dans lesquels se trouvent les parcelles exploitées (en propriété, fermage et/ou métayage) par les différents vigneron concernés par cette dégustation.