

Domaine Perrot-Minot (Côte de Nuits) avec Christophe Perrot-Minot

Domaine Perrot-Minot

Avec Christophe Perrot-Minot

Grains Nobles le jeudi 14 avril

Christophe Perrot-Minot a repris ce domaine familial basé à Morey-Saint-Denis (en Côte de Nuits) en 1993 ; il représente la cinquième génération de vignerons. Le domaine couvre aujourd'hui 14 hectares dont une majorité se trouve sur le finage de Gevrey-Chambertin. Le domaine avait pu s'agrandir de manière significative en 2000 grâce au rachat du domaine Pernin-Rossin. Cette opération avait permis d'intégrer 4 hectares de vignes sur des crus réputés comme La Richemone à Nuits-Saint-Georges (2 hectares) ainsi que les Champs Perdrix et les Beaux Monts à Vosne-Romanée. L'ensemble des vignes du domaine est essentiellement constitué de vieux plants. La culture de la vigne est en lutte raisonnée avec des traitements conventionnels et bios.

Selon Christophe Perrot-Minot et la presse spécialisée, le style des vins a changé avec le millésime 2006. Jusqu'alors les vins étaient plus concentrés et structurés, voire démonstratifs. Christophe a ensuite voulu apporter plus de finesse et d'élégance. Il a notamment insisté (à plusieurs reprises pendant la dégustation) sur l'importance et l'utilité du tri : à la vigne bien sûr et sur table en entrée de cuverie. Les raisins sont ainsi parfaitement contrôlés et chaque grappe est scrutée par plus d'une dizaine de personnes. Par exemple, lorsqu'une grappe est trop grosse et compacte, elle est systématiquement coupée en deux afin de vérifier la qualité des raisins à l'intérieur de la baie (et en général il faut en éliminer car ils n'ont pas atteint la pleine maturité). Les rendements sont limités à 35 hl/ha. Une macération à froid (14°C) est effectuée pendant 5 à 8 jours. L'extraction de matière se veut douce avec pigeages et remontages en début de phase fermentaire puis remontages seulement. Le pressurage est effectué en douceur : 2 cycles sans trituration.

La fermentation alcoolique est parfois prolongée par une légère chaptalisation, si besoin.

Depuis le millésime 2007, il arrive qu'un pourcentage de vendange entière soit utilisée sur certaines cuvées.

À noter que tous les Grands Crus sont vendangés en deux jours.

La dégustation :

Deux possibilités s'offraient aux dégustateurs quant à l'ordre de dégustation des vins : les déguster par terroirs en alternant les millésimes ou les goûter par millésime en alternant les terroirs. Cette deuxième approche a été privilégiée car l'a-typicité du millésime 2009 – maturité souvent importante – aurait sans doute pénalisé la dégustation des vins du millésime 2008, selon Christophe Perrot-Minot et Bernard Burtschy également présent lors de cet évènement.

Les 2008 :

Morey-Saint-Denis En la Rue de Vergy

Cette vigne de 40 ans de moyenne d'âge, située en haut de coteau au-dessus du Clos de Tart, est plantée en sélection clonale. Le terroir est minéral, près de la roche. L'élevage se fait avec 20% de fût neuf, sans collage ni filtration.

La robe est légère et brillante.

Le nez offre des arômes de fruits rouges frais, de cerise et une touche de vanille avec une belle expression aromatique. La première bouche est fraîche, voire pointue – traces de gaz – et le fruit laisse place à des tannins fins et à des épices accompagnées de poivre.

Morey-Saint-Denis 1er cru La Riotte

La parcelle de La Riotte du domaine mesure un peu plus de 0,5 ha, sur des sols argilo-calcaires. Elle fait face aux Millandes et les vignes ont 55 ans en moyenne Le vin est élevé dans 30% de fût neuf.

Le nez est légèrement fermé initialement. Des fleurs, des fruits à noyaux, du cuir et du poivre apparaissent ensuite. La bouche est tendue mais fraîche, avec des tannins puissants en milieu de bouche. Une légère amertume ressort en finale.

Nuits-Saint-Georges 1er cru La Richemone

3 parcelles, avec une moyenne d'âge de 50 ans. Une cuvée « Ultra » est également produite, issue d'une parcelle plantée en 1902. La vendange a été éraflée qu'à 80%.

Au nez, une légère réduction, des fruits noirs, des épices orientales, des notes sanguines et florales, un côté « Vosnien » avec une pointe de griotte.

Le vin n'est pas encore totalement défini avec des tannins mûrs, de la douceur et une très légère amertume en finale. Il finit sur un fruit acidulé et frais, déjà perçu au nez. Belle complexité …

Charmes-Chambertin grand cru

En « haut » de l'appellation, face à la parcelle de Chambertin du domaine Rousseau, sur un sol assez caillouteux. 30% fûts neufs, le reste en bois d'un an et 16 mois d'élevage.

Légère pointe animale au nez, signe de réduction, puis une grande subtilité avec des touches de pivoine et de ronce et un très beau fruit sur le cassis.

Une bouche concentrée, puissante mais aux tannins fins, avec de la chair, de la rondeur et une finale fraîche. Un vin plein, voluptueux et harmonieux.

Chapelle-Chambertin grand cru

En 2003, Christophe Perrot-Minot a passé un accord avec Pierre Damoy sur trois grands crus, Chapelle-Chambertin, Chambertin et Chambertin - Clos de Bèze, pour lesquels ce dernier lui octroie la vendange et la vinification de quelques rangs de vignes moyennant rétribution.

Ici, il s'agit de 2 parcelles mitoyennes de 80 ans et 45 ans.

Un nez sur la réserve avec de la réglisse, une pointe de gousse de vanille, du cuir, des épices.

En bouche, de l'acidité, de l'austérité avec des amers métalliques comme si le sol possédait de l'oxyde de fer, une pointe de gaz. Ce vin, tout en tension, voire monocorde, s'arrondit à l'air et se détend progressivement.

Mazoyères-Chambertin grand cru

Ce cru est isolé du Charmes depuis 1994, la vigne a environ 55 ans et 20% de rafles sont conservées en vinification.

Le nez a présenté une belle combinaison de fumée, de fleurs, de Zan, avec une pointe animale.

La bouche, puissante et large, soutenue par une pointe de gaz, possède une très belle matière, longue et charnue, aux tannins présents, denses, épicés. Bref, une très belle complexité en bouche avec une rétro-olfaction sur les fleurs, l'anis …

Les 2009 :

Morey-Saint-Denis En la Rue de Vergy

Un nez sur des fruits à noyaux, presque « kirschés », avec des notes encore fermentaires, voire beaujolaises, puis florales. Le boisé est assez intégré, le vin présente du volume, de la générosité avec de la tension mais également une pointe d'amertume. Le terroir semble cependant un peu gommé actuellement.

Morey-Saint-Denis 1er cru 1er cru La Riotte

Une légère réduction « élégante » a laissé rapidement place à du fruit. En bouche, un boisé légèrement grillé, une belle dynamique, de la sève, de la richesse, du gras, des épices et du fruit. Un vin qui doit évoluer et qui est promis à un bel avenir …

Nuits-Saint-Georges 1er cru La Richemone

Pris sur cuve d'assemblage.

Un très beau nez, au fruit plein, un peu sauvage, avec une touche de tomates vertes et un beau végétal, le tout rehaussé par une pointe d'acidité volatile.

Une bouche profonde, pleine, grasse et riche avec une matière importante, presque massive et des tannins puissants et « cacaotés ». Belle amertume en finale.

Charmes-Chambertin grand cru

Plus extraverti que le 2008 avec des notes sanguines, un boisé en cours d'intégration, des touches de cerise, et de bourgeon de cassis.

Détendu et large en bouche, avec des épices, de la densité mais également des touches salines et fraîches. La rétro florale équilibre une finale à l'alcool encore présent.

Chapelle-Chambertin grand cru

Un vin est un peu fermé, avec des fruits noirs, de la fraîcheur, de la réglisse et des épices. Le boisé encore bien présent doit se fondre.

La bouche combine une belle acidité, de la matière et de la fraîcheur. Ce vin profond possède une trame serrée, du gras, de la puissance, dans un ensemble complexe aux tannins présents mais enrobés.

Mazoyères-Chambertin grand cru

Une très belle prise de bois, avec des parfums de violette et de ronce.

La bouche est large et saline, longue et élancée, presque aérienne. Cette bouteille possède un grand raffinement et est sans doute appelé à un grand avenir.

Tout d'abord, horizon passionnant des terroirs dans ces deux millésimes par un vigneron qui réfléchit à ses pratiques et fait partager son approche à l'auditoire. A posteriori, peut-être aurait-il mieux valu privilégier l'approche par terroirs … À tenter lors d'une prochaine dégustation ?

C-R : D.R & Y.T