

# Domaine Bouchard Père & Fils (Bourgogne)

Domaine Bouchard père & fils

par Stéphane Follin-Arbelet

Grains Nobles le jeudi 19 octobre 2006

## INTRODUCTION

Dans le monde du vin, la Bourgogne se singularise par sa taille (seulement 1/5 de celle du vignoble bordelais), les innombrables « climats » qui la composent et la coexistence d'un grand nombre de petits domaines qui participent du folklore et de la diversité des vins de la région. Les vignes bourguignonnes sont classées à 65 % en appellation régionale, 25% en appellation village, 9% en premiers crus et 1% en grands crus.

Dans cette vigne très morcelée, le domaine Bouchard père & fils (propriété de la famille champenoise Henriot (depuis 11 ans) qui fête cette année ses 275 ans) fait figure d'exception à au moins trois titres :

- sa taille, d'abord (130 ha). Elle lui permet de regrouper 9 grands crus parmi les plus prestigieux sur 12 ha et 14 premiers crus répartis sur 74 ha. De ce fait Bouchard père & fils est le premier propriétaire de premiers et grands crus en Côte d'Or ;
- sa présence sur l'ensemble de la côte d'Or. Le domaine est en effet présent sur la Côte des Beaune (avec notamment 22 climats sur Beaune) et la Côte de Nuits. Il dispose aussi, depuis le rachat du domaine William Fèvre par la famille Henriot (en 1998), de 20% des grands crus de Chablis ;
- la qualité des vins produits. Sur chacune des appellations, ce domaine est en effet unanimement loué et l'ensemble de la gamme bénéficie du savoir-faire et de l'attention de l'équipe. Le tour de force est d'autant plus admirable que le domaine gère environ 400 parcelles directement &hellip;

Enfin, ajoutons que le domaine Bouchard père & fils achète une partie de son raisin. Ces achats s'intègrent dans le cadre de relations de confiance et de long terme avec les producteurs autour d'engagements qualitatifs très stricts.

Comme dans beaucoup de domaines Bourguignon, les vignes de Bouchard père & fils dépassent la densité légale de plantation (9000 pieds/ha) pour atteindre les 10-11 000 pieds/ha. Le coût du travail de ces nombreux pieds justifie alors le prix élevé des vins, même dans les appellations régionales. Les vendanges sont réalisées manuellement, les raisins étant placés dans de petites caisses de 13kg afin d'éviter tout écrasement des baies. Le raisin est ensuite entièrement trié. Grâce à un nouveau cuvier très moderne et complet, le raisin ne traîne pas plus deux heures entre la vendange et l'encuvage. En termes de vinification, le domaine privilégie des élevages assez longs avec moins de bois neuf à mesure que l'on descend dans la hiérarchie des crus (afin de préserver le fruit et ne pas marquer les vins avec le bois).

Avant de commencer la dégustation, comme souvent au caveau, les échanges démarrent sur le millésime en cours et offrent aux participants le privilège d'avoir un aperçu « de l'intérieur » de la situation. Le millésime 2006, d'un point de vue climatique, se caractérise par un mois de juillet très chaud et un mois d'août pluvieux et frais qui a fragilisé l'état sanitaire des baies. Le mois de septembre a été correct et la fenêtre de vendange très courte. Le millésime sera incontestablement hétérogène et offrira donc une prime aux meilleurs vignerons. Selon le Domaine Bouchard père & fils, le haut degré alcoolique mais la légère sous maturité phénolique des pinots noirs ne donneront pas un très grand millésime en rouge. En revanche les blancs s'annoncent très prometteurs avec une belle maturité, une belle acidité, une belle robe&hellip;

## LES VINS DEGUSTES

## Beaune Grèves Vigne de l'enfant Jésus 2004 1er cru 2004 (\*\*\*)

La robe est d'un rouge orangé brillant. Le nez de cassis est très élégant, légèrement réglissé. La bouche est assez ronde, marquée par une légère amertume. Le vin est profond, présente un bel équilibre et une longueur plus qu'honorable.

Non classé en grand cru principalement pour des raisons fiscales (la taxe foncière y est plus élevée), le terroir qui donne naissance au Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus fait pourtant partie de ces parcelles qui auraient pu prétendre au sommet de la pyramide hiérarchique bourguignonne. Clos par des murs, il est produit sur moins de 4 ha

## Volnay Caillerets 1er cru 2004 (\*\*\*\*)

« Qui n'a de vigne en Caillerets ne sait ce qu'est un Volnay » selon l'adage bourguignon. Il est effectivement indéniable que ce terroir de Volnay allie finesse et profondeur. Au nez, le vin s'ouvre progressivement sur une grande finesse des arômes, un très beau fruit rouge. Plus complexe que l'Enfant Jésus au nez, la bouche est également plus fraîche, plus longue et seule la finale présente une pointe d'amertume qui ne gênera ni la dégustation du vin jeune, ni l'évolution en bouteille. Les tannins sont très fins. Un très beau vin.

## Pommard Rugiens 1er cru 2004 (\*\*\*)

Plus fermé, ce vin présente un bel équilibre et des tannins fins. Plus austère, il aura indéniablement besoin de temps avant de se livrer.

## Beaune Clos de la Mousse 1er cru 2001 (\*\*\*\*)

La robe est légèrement orangée. Le nez, sur la réserve, est un tantinet animal. L'attaque est ronde et équilibrée. Le vin présente une belle maturité. Les tannins sont très fins. La finale est longue.

## Corton grand cru 2001 (\*\*\*\*\*)

Bouchard père & fils possède 3,25 ha de Corton répartis sur 3 parcelles dont une est vinifiée séparément. La robe de ce Corton (composé de deux des trois parcelles) est assez claire. Le nez présente un boisé grillé d'une formidable élégance. Encore assez fermé, il laisse deviner une profondeur qui signe les grands crus et l'absence de hasard dans la classification bourguignonne. La bouche est très dense, ronde. Encore très (trop) jeune, ce vin devra être attendu au moins 5 ans (et bien plus, pour les plus courageux).

## Clos Vougeot 2001 (\*\*\*\*\*)

Ce prestigieux clos de 45 ha est morcelé entre 87 propriétaires. Bouchard père et fils est d'eux, avec 0,45 ha. En 2001, la robe se révèle plus foncée que celle du Corton. Le nez est plus ouvert et plus entêtant. Egalement très dense, ce vin possède une très belle longueur en bouche.

## Chambertin Clos de Bèze grand cru (2001) (\*\*\*\*\*)

Ce terroir situé sur la commune de Gevrey est déjà cité en l'an 800. Il constitue l'une des plus vieilles parcelles viticoles connues. Bouchard père & fils en produit grâce à des achats de raisin. La robe de ce Chambertin n'est pas très foncée. Son premier nez évoque la rose voire certains agrumes mais est encore très fermé. La bouche est d'un équilibre exemplaire entre alcool et acide. Les tannins sont assez fermes mais fins. La longueur est importante même si le vin ne se livre pas encore. Il s'agit indéniablement d'un grand vin de garde. Des différents crus dégustés, ce vin est probablement le plus fin et le plus voluptueux.

## Les vins blancs

## Beaune du Château 1er cru 2004 (\*\*\*)

Assemblage de quatre terroirs de Beaune, ce vin blanc se présente avec une robe très claire, à reflets paille. Le nez, bien

ouvert, exhale des arômes de fruits à noyau et de fleurs. La bouche, assez dense et ronde, présente comme une légère astringence. La finale est d’une longueur honorable. Un beau vin qui peut déjà être bu avec un grand plaisir.

#### Meursault Les Clous 2004 (\*\*\*)

Egalement très clair, ce vin est en revanche plus complexe et plus complet. La bouche est assez ronde. Bien construit et assez long, il peut commencer à être bu mais devrait tenir plusieurs années sans problème.

#### Meursault Les gouttes d’or 2004 (\*\*(\*)

Plus marqué par un boisé vanillé, ce vin est aussi beaucoup plus gras et dense que les précédents. Si le vin aurait probablement gagné à posséder un peu plus de fraîcheur, sa longueur et sa profondeur en font un grand vin.

#### Meursault Genevrières 2004 (\*\*\*\*)

Issu de 3 parcelles (1,20 ha), ce vin offre une robe légèrement plus foncée. Le boisé grillé est très subtil au milieu d’un nez assez fermé. La bouche est très équilibrée et longue. Un très beau vin.

#### Meursault Perrières 2004 (\*\*\*\*(\*)

Avec des notes de pierre à fusil, le nez semble un peu plus complexe et plus frais que le Genevrières. La bouche bénéficie d’une droiture rafraîchissante et d’une volupté qui rend ce vin plein de charme et de finesse à la fois. Un coureur de fond, à n’en pas douter.

#### Chevalier Montrachet 2004 (\*\*\*\*(\*)

Bouchard père & fils possède deux des 7,5 ha de Chevalier Montrachet et produit un vin de référence dans cette prestigieuse appellation. En 2004 le vin se montre étonnamment aromatique. Le nez est sur les fruits à noyaux, la pêche de vigne, l’abricot. L’attaque est grasse et équilibrée à la fois. La bouche est dense et d’une grande longueur. Comme pour les rouges, le saut qualitatif est incontestable entre premiers et grands crus.

#### Corton Charlemagne 2004 (\*\*\*\*\*)

Le nez est étonnant de complexité, de puissance, de finesse et de race à la fois. Les notes de boisé grillé sont subtiles. L’équilibre sur la fraîcheur est un atout majeur de ce vin. Du nez à la fin de bouche, le breuvage se montre exemplaire, sans aucun creux. Une réussite manifeste qui vieillira admirablement pendant de très longues années.

## CONCLUSION

Encore une fois, Bouchard père & fils aura fait la démonstration de la grandeur des terroirs bourguignons et de celle des vigneron et vinificateurs qui savent, tout particulièrement dans ce domaine, en tirer la quintessence.

Si d’autres dégustations au caveau nous ont permis de vérifier la longévité de ces vins à travers de mémorables verticales, cette dégustation nous aura permis de bien comprendre le millésime 2004, plutôt mieux réussi en blanc qu’en rouge. Elle nous aura aussi permis de constater la supériorité du millésime 2001 (du moins en rouge).

Si il fallait voter, je choisirais en rouge, dans leur catégorie, le Volnay Caillerets 2004 et le Chambertin Clos de Bèze 2001 et, en blanc, le Meursault Perrières et le Corton Charlemagne 2004. Bonne dégustation et bon appétit !

CR : David Flacher.

