

# Etude de Terroir de Bernard Burstchy - Gevrey-Chambertin

Etude de terroir de Bernard Burtschy

Gevrey-Chambertin

Lundi 19 juin 2006

## Introduction

En attendant les quelques retardataires, la discussion démarre sur le millésime 2005, et notamment les primeurs de Bordeaux. Bernard Burtschy nous rappelle qu'il sort un article dans le Figaro jeudi (22 juin).

Le cours démarre par la description de la carte des terroirs de Gevrey-Chambertin. Au nord de ce village se trouve celui de Brochon dont une partie des vignes a le droit à l'appellation Gevrey-Chambertin. La route nationale 74 divise le vignoble. A sa gauche, en descendant de Dijon, le vin porte généralement l'appellation régionale Bourgogne. La combe de Lavaux présente sur sa droite (partie nord) des vignes classées en 1er cru, exposée plein sud. Ces terroirs sont exceptionnels, et Bernard Burtschy précise que Lavaux aurait mérité d'être un grand cru. C'est une partie issue du grand cône de déjection (qui existe également à Meursault). La troisième zone du village est située au sud. Parallèle à la RN74 se trouve la "route des grands crus", où se concentrent les 9 grands crus.

Pendant longtemps le village s'appelait uniquement Gevrey. C'est en 1847, grâce à Louis Philippe, que naît le nom de Gevrey-Chambertin. C'est la première fois en Bourgogne que l'on ajoute le nom du grand cru (le plus noble) au nom du village. Cette pratique est aujourd'hui largement utilisée : Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges, Chambolle-Musigny, Puligny-Montrachet, etc.

La notoriété et la qualité des vins proviennent principalement du cône de déjection. Sur les 400 hectares de l'appellation, environ 80 hectares sont classés 1er cru et 80 hectares grand cru. Le sol dans le village est principalement argileux ce qui donne le côté puissant et tannique aux vins de Gevrey. La présence de calcaire, notamment dans les grands crus où il affleure à certains endroits donne la finesse et l'élégance. Bernard Burtschy rappelle que pendant les années 1970 et 1980, les vins n'étaient pas à la hauteur de ce qu'ils devaient être. Depuis les années 1990, c'est un des endroits les plus dynamiques et les plus en progression au niveau de la qualité. C'est principalement dû à une élite de vignerons emmenée notamment par Denis Mortet et Bernard Dugat-Py. Il nous parle aussi du dynamique Jean Philippe Marchand, dont il a remarqué les vins depuis le millésime 2002. Il nous raconte que ce dernier a des parcelles voisines de Denis Mortet, et il s'est inspiré du travail de ce dernier pour améliorer le sien.

## Bourgogne Humbert Frères 2002

C'est un vin fait sur la commune de Gevrey-Chambertin, déclassé en appellation régionale Bourgogne. Il n'est pas très coloré, les reflets sont brillants. Le nez est très net, gourmand, c'est une très belle définition du pinot noir. Le vin est droit, dense, avec des notes de kirsch et de framboise. La finale est tendue. Cette acidité est qualifiée par Bernard Burtschy de "pointue". C'est le signe du millésime 2002.

## Gevrey-Chambertin VV Jean-Philippe Marchand 2002

Le domaine Marchand est très accueillant et commercial (il dispose même de chambres d'hôte). La vinification des raisins se fait plus à l'ancienne. La fin de macération est effectuée à chaud. Le résultat est un vin plus dense, avec plus de matière, mais qui tend vers des notes animales.

La couleur est bien différente, plus brunie, ce qui annonce déjà une évolution du vin. Le nez confirme avec des notes viandées, rôties. Le vin est rustique, doté d'une belle matière.

### Gevrey-Chambertin Clos de la Justice Frédéric Magnien 2002

Frédéric Magnien est le fils de Michel Magnien. Il a ses propres vignes et fait en parallèle une activité de négoce (les 2 caves sont séparées). Il effectue des pré-macérations à froid, et Bernard Burtschy précise que c'est une des techniques qui a bouleversée la Bourgogne. Ce n'est toutefois qu'un retour aux méthodes traditionnelles employées au 19ème siècle par les moines.

Le vin est charmeur sur des senteurs de mûres et florales. La maturité du fruit a bien été atteinte, et la pré-macération amène un côté infusion. En bouche, la charge alcoolique est plus importante, le vin est chaleureux, assez souple mais manque toutefois un peu de finesse. On note du gaz carbonique, ce qui est une technique utilisée pour apporter de la fraîcheur dans la jeunesse du vin (contrebalance le haut degré alcoolique) et permet de mieux conserver le vin. Le côté moelleux et pulpeux n'est toutefois pas le style de Gevrey.

### Gevrey-Chambertin VV domaine Fournier 2002

Le domaine Fournier est situé à Marsannay. Leur Gevrey-Chambertin est issu de parcelles sur la commune de Brochon, un secteur plus argileux. Contrairement au vin précédent, la technique est ici plus traditionnelle, il n'y a pas de pré-macération à froid.

Tout comme le vin des Frères Humbert, celui-ci joue sur la pureté du fruit et la netteté. Déjà visible à la robe (légère et peu colorée), les notes de framboise, de kirsch et d'orange amer sont intégrées de manière harmonieuse. Le fruit ressort en bouche, le vin reste léger et donne envie de se resservir. Un bel exemple de finesse et d'harmonie.

### Gevrey-Chambertin 1er cru Les Champeaux Olivier Guyot 2002

On passe désormais à un vin issu d'un terroir classé 1er cru. Olivier Guyot aime les vins extraits, la contrepartie étant qu'il perd des arômes. Bernard Burtschy ajoute qu'on attaque maintenant les "tannins de Gevrey".

Le rouge pourpre, rubis du vin nous montre déjà la différence par rapport à la série précédente. Le nez est intéressant, mais une petite pointe moins noble est présente (léger champignon). La bouche développe une belle structure, avec une touche minérale. La finale est puissante, les tannins ressortent. Le tout manque de finesse.

### Gevrey-Chambertin 1er cru Les Cazetiers Faiveley 2002

Le domaine Faiveley travaille à l'ancienne et il "méprise" les consommateurs jeunes (comprenez qui boivent les vins trop tôt). Les Cazetiers est un très beau terroir d'une dizaine d'hectares, à côté du Clos Saint Jacques.

Malheureusement la bouteille est bouchonnée.

### Mazoyères-Chambertin grand cru Taupenot-Merme 2001

C'est un domaine emblématique de la Bourgogne. La vinification se fait "carrément" à l'ancienne. 2003 par exemple a été tartriqué (une grande erreur).

Le nez est animal, giboyeux. La bouche est dure, mais on sent tout de même la matière des raisins présente. Elle ne manque pas de volume, mais on revient 20 ans en arrière.

### Gevrey-Chambertin Combe du dessus domaine Denis Mortet 2001

Le regretté Denis Mortet avait porté la perfection dans la vigne, pied par pied, voire grappe par grappe. Les raisins étaient toujours espacés, aucun n'était pourri. Seulement 2 personnes ont ce don : madame Thunevin et Denis Mortet. A la fin des années 1990, il avait produit des vins denses, quasiment noirs. A partir de 2001, il est revenu sur un style plus pur.

Le nez est bien net : une belle trame de fruits (cassis, framboise, fraise) suivie de jolies notes empyreumatiques (bois noble, moka, café). Le fruit se retrouve en bouche, le vin est dense, profond, libère des tannins fins sur une belle longueur. Un vin résolument dans un style moderne.

#### Chambertin grand cru domaine Jean et Jean-Louis Trapet 2002

Ce vin est considéré par Bernard Burtschy comme une grande réussite. A côté de ce Chambertin, il nous invite à ne pas rater le superbe Gevrey village du domaine.

La robe est dense, rubis. La qualité et la complexité du vin dominant. Les arômes sont nobles : violette, épices, cuir, noyau de fruit. L'acidité et la sapidité, cette trace de magnésium est un signe du terroir. A Chambertin, la roche calcaire affleure. Les tannins sont massifs mais d'une grande finesse. La longueur est superbe.

#### Bourgogne Dugat-Py 2003

Bernard Burtschy nous raconte son anecdote sur ce vin. Après une dégustation du millésime 2003, il offre les fonds de bouteilles de ce vin et un Bonnes Mares d'un autre domaine à des amis. Le lendemain, ces derniers l'appellent, un peu embarrassés, en lui disant : il y a un "problème", on a préféré le Bourgogne au grand cru ! C'est normal, le domaine fait une large différence, et Bernard Burtschy rappelle que même si le Bourgogne de Dugat-Py paraît cher pour une appellation régionale, il ne faut pas hésiter à en prendre car c'est une valeur sûre et il reste un bon rapport qualité/prix.

La couleur du vin est plus sombre et signe de ce millésime de canicule, et de concentration des raisins. Le nez est noble, présente une belle fraîcheur et un superbe fruit. Même si il a tendance à être légèrement fermé, ses notes de violette sont marquantes. La structure en bouche est articulée autour du cassis et de la framboise. L'envergure est jolie. Il n'y a pas grand-chose à reprocher à ce vin, surtout qu'il ne "tremble" pas après un Gevrey de Denis Mortet et un Chambertin de Trapet !

#### Gevrey-Chambertin "En Songe" domaine Marchand Frères 2003

Bernard Burtschy nous avoue que malgré plusieurs tentatives de compréhension, il n'arrive pas encore à saisir la vraie différence entre le domaine Jean-Philippe Marchand et Marchand Frères. Il faut retenir que c'est quasiment le même domaine. Il a fait une pré-macération à froid sur ce vin.

Le fruit est tout simplement incroyable, c'est une liqueur de cassis pure. Il marque les esprits, mais ce n'est pas forcément ce que les gens recherchent dans un vin. Monolithique, il évolue pas favorablement à l'aération. Cette liqueur de cassis se retrouve en bouche, la finale est un peu dure et se termine sur des tannins amers.

#### Gevrey-Chambertin Clos Prieur Harmand-Geoffroy 2003

Le Clos Prieur est un terroir un peu froid, situé sous le Mazis-Chambertin où souvent le raisin n'atteint pas sa maturité physiologique. Le domaine Harmand-Geoffroy commence à "sortir du lot".

Le vin présente un beau fruit, une belle fraîcheur et des épices fines. L'attaque est du style Mazis, avec une belle tension, le volume vient ensuite (apporté par les argiles) mais la finale est un peu décevante, rustique et manquant de longueur.

#### Gevrey-Chambertin 1er cru Le Craipillot Humbert Frères 2003

Le vin est dans un début de phase de fermeture mais la définition du fruit montre son potentiel. Il est suave, doté d'une belle matière, sans aucune lourdeur. Le marc de café ressort sur un beau fond. Pour Bernard Burtschy, "on est sur un grand vin". C'est définitivement un domaine à suivre. Les frères Humbert sont curieux, et réussissent à progresser de manière remarquable.

### Gevrey-Chambertin Drouhin-Laroze 2003

Le nez est fermé et pour moi légèrement liégeux. Le vin est rustique mais présente une matière intéressante. Une bouteille à revoir.

### Gevrey-Chambertin Cœligr de Roy Dugat-Py 2003

C'est pour Bernard Burtschy "un vin de marque" puisque le nom Cœligr de Roy n'est pas une appellation village, contrairement à ce que beaucoup de personnes croient. Bernard Dugat-Py est un des vignerons et des vinificateurs les plus brillants. Alors que les vins de Denis Mortet sont habituellement plus suaves, ceux de Bernard Dugat-Py ont toujours été plus droits, plus fermés, moins enchanteurs de prime abord. Ce sont des vins de garde.

Le vin a une couleur très dense, violet tendant vers le noir. La concentration est impressionnante, bourgeon de cassis, cuir, violette, noyau de fruit noir. La densité est assez incroyable, le vin montre une matière "exceptionnelle", suivie d'un velouté en finale. Il est tendu, pulpeux et droit. Et pourtant ce n'est qu'un village !

### Mazoyères-Chambertin grand cru Perrot-Minot 2003

Une belle couleur rouge cerise, le vin développe des arômes de liqueur de kirsch, même s'il est encore marqué par le bois. Une agréable complexité, il a du volume, il est dense et charnu. Les tannins sont fins et la finale est longue.

### Chambertin grand cru Château de Marsannay 2003

Pendant longtemps les vins de ce domaine n'ont pas été brillants, ils reviennent doucement. Ce grand cru, le plus grand des grands (avec le Clos de Bèze), devrait donner une bouteille formidable. Il n'en est pourtant rien. C'est assez "brutal" après le Perrot-Minot. Il est marqué par l'impureté, la bouche est déséquilibrée même si la matière est présente.

### Charmes-Chambertin grand cru Dugat-Py 2003

Bernard Burtschy rappelle à tous les élèves que cette bouteille a été offerte par Jocelyne et Bernard Dugat-Py pour la dégustation. Nous les remercions encore. Une belle couleur rubis, claire et nette, le vin dévoile une complexité folle. C'est la finesse qui domine. Le boisé est superbement fondu. La violette, le bourgeon de cassis sont d'une fraîcheur exemplaire. Ce vin me donne l'impression de le goûter sur fût. Cette pureté et cette harmonie se retrouve tout au long d'une bouche au toucher envoûtant. On est pour Bernard Burtschy au "sommet de la Bourgogne". La comparaison avec le Mazoyères de Perrot Minot est "impitoyable" pour ce dernier.

### Savigny-les-Beaune 1er cru La Dominode Bruno Clair 1990

Une transition est faite entre cette série de vins jeunes et les vins plus évolués que nous abordons maintenant. Bernard Burtschy a donc pensé mettre un vin hors de Gevrey, et trouve le choc une fois de plus brutal. Après le vin précédent, il est difficile d'enchaîner, et le suivant va forcément avoir du mal. Bruno Clair est installé à Marsannay. Ce Savigny est sur une évolution secondaire, voir tertiaire avec de légères notes de champignon. Il est encore bien soutenu par l'acidité en fin de bouche qui lui garantit une belle fraîcheur. On voit que le raisin était bien mûr dans ce millésime, ce qui fait sa force. Certaines personnes pensent tout de suite au plat idéal pour accompagner ce vin qui devrait être supérieur à table.

### Gevrey-Chambertin Clos du Fonteny Bruno Clair 1990

Ce Clos était un monopole. La palette aromatique est très intéressante, allant de la framboise aux notes florales. Le vin paraît bien plus jeune que le précédent, il est encore plein de fraîcheur. La classe s'affirme en bouche, où il se termine sur le cuir. Belle maturité.

#### Gevrey-Chambertin 1er cru Clos Saint Jacques Bruno Clair 1990

Ce troisième Bruno Clair du millésime 1990 achève de très grande manière la démonstration sur les terroirs. Ce Clos Saint Jacques est d'une jeunesse inouïe, encore bien trop jeune d'ailleurs. Il a passé sa phase de fermeture, mais reste un peu timide. Il dévoile de la mûre, de la réglisse, de la framboise le tout en parfaite harmonie avec des épices apportées par le bois entièrement fondu. Les tannins sont fins et élégants.

#### Chambertin Clos de Bèze grand cru Dominique Laurent 1993

Le choix de ce négociant se tourne toujours vers les vieilles vignes. L'élevage est selon son procédé un "200% fût neuf". La concentration est exemplaire, le vin est encore sombre. Le fruit noir est rehaussé de minéralité et d'épices. La bouche est raffinée, volumineuse mais garde de la finesse. Elle se termine sur le kirsch et le marc de café.

#### Gevrey-Chambertin 1er cru Lavaux Saint Jacques Jean Raphet 1986

Les années 1980 n'ont malheureusement pas été brillantes en Bourgogne. Cette bouteille s'ajoute à la liste des déceptions. Les notes animales et végétales dominent, et Bernard Burtschy rappelle qu'à cette époque ce type de vin était considéré comme le summum de la Bourgogne. Certains affirmaient même que ces goûts étaient le signe du terroir.

#### Gevrey-Chambertin Guyot 1978

Le nez est relativement vert et le menthol domine. Signe de sous maturité, il a l'avantage aujourd'hui de donner de la fraîcheur à ce vin légèrement passé.

#### Gevrey-Chambertin Louis Max 1937

Comme toujours dans les études de terroirs, Bernard Burtschy nous régale d'un très vieux et grand millésime. C'était 1928 avec Pommard, 1921 avec un Richebourg sur le cours de Vosne-Romanée, c'est ici le grand millésime des années 1930. En tout cas, c'est encore une belle leçon : aucun faux goût, la complexité est incroyable, allant de la boîte à cigare au chocolat en passant par l'eau de vie et la liqueur de kirsch. La bouche est, malgré l'âge du vin, dotée d'une structure tannique. Un beau témoignage !

Compte-rendu : David Rayer