

## Domaine des Lambrays (Côte de Nuits) avec Thierry Brouin

Domaine des Lambrays

Présenté par Thierry Brouin

Jeudi 14 juin 2007

Le domaine et son environnement :

La commune de Morey-Saint-Denis, qui prolonge celle de Gevrey Chambertin vers le sud, constitue l'un des villages les moins étendus de la Côte de Nuits avec environ 135 hectares de vignes.

Cette appellation possède 5 Grands Crus – dont 4 sont des Clos – sur les 24 de la Côte de Nuits. En outre elle compte 20 premiers crus qui peuvent produire des vins rouges ou blancs. Au cœlur se situe le Clos des Lambrays (8 ha 70) bordé au sud par le Clos de Tart (7 ha 5), monopole Momessin. Dans la partie Nord, le Clos Saint Denis (6 ha 62) – moins de 10 propriétaires – est exposé à l'est, sur une pente douce tandis que le Clos de la Roche (17 ha) – une douzaine de propriétaires – qui le prolonge est le plus étendu. Enfin, à l'extrême Sud, une partie des Bonnes Mares (1 ha 5) fait partie de l'appellation Morey-Saint-Denis, alors que la plus grande majorité (13 ha 5) se trouve sur le finage de Chambolle-Musigny.

Le Clos des Lambrays bénéficie d'une bonne situation géographique et géologique.

Située à une altitude de 220 à 350 m soit à une moyenne de 250 m (référence commune à la plupart des grands crus de la Côte de Nuits), cette propriété d'un seul tenant entièrement clos constitue quasiment (99,6 %) à elle seule l'appellation Grand Cru Clos des Lambrays.

Sa particularité est d'être constituée de "trois climats géologiques ou plutôt topographiques" appuyés sur un substrat calcaire :

- Meix Rentier, dans la partie basse, juste au dessus de la route des Grands Crus avec des rangs de vigne orientés est-ouest et un sol rouge foncé, composé principalement d'argiles rouges, signe d'une terre riche.
- Les Larrets, partie pentue et la plus haute du Clos, exposition au soleil levant avec des rangs orientés nord-sud et un sol composé d'argiles fines.
- Les Bouchots, situés au nord et bien ventilés dans la partie haute par une situation en sortie de la Combe de Morey et bien protégés des vents du Nord dans sa partie basse. Même orientation des rangs de vignes et même type de sol qu'aux Larrets avec cependant un plus d'argiles rouges

Cette complémentarité géologique et climatique explique que le sol marneux qui domine dans le haut du Clos favorise la finesse des vins tandis que le sol du bas, plus argilo-calcaire, produit des vins puissants et charpentés.

Il est fait première fois mention du Clos des Lambrays en 1365. Il est alors cité dans les titres de l'Abbaye de Cîteaux. La Révolution française le divise en 74 propriétaires. Albert Rodier réussit en 1868 à réunir toutes les parcelles pour reformer le climat.

Depuis 1996, le domaine des Lambrays appartient à la famille Freund (Allemagne), entrepreneur de Coblenz qui avait racheté à MM Saier et de Chambure, ces derniers ayant acquis auprès de la famille Cosson qui a détenu pendant plus de 40 ans. La famille Freund possède quasiment tout le Clos des Lambrays, à une exception près en bas du Clos, ainsi que des petites parcelles classées en Morey 1er cru et Village. Le Morey 1er cru

Les Loups bénéficie également d'une partie de déclassement du Clos des Lambrays, des jeunes vignes et/ou des fûts jugés insatisfaisants pour entrer dans le grand vin. A titre d'exemple, en année sèche, certaines parcelles du nord peuvent être écartées du grand vin, alors qu'en année humide ce peuvent être celles du sud.

Par ailleurs, deux très petites parcelles de chardonnay ont été acquises, sur le finage de Puligny-Montrachet : Les Folatières (29 ares 24) et Le Clos du Cailleret (36 ares 60). A noter qu'ailleurs qu'en 1935 cette parcelle était plantée en pinot noir, comme beaucoup d'autres crus de la Côte de Beaune.

Depuis son arrivée en 1981, Thierry Brouin, le régisseur œnologue du domaine, a fait évoluer les pratiques culturales du domaine, lequel était quelque peu à l'abandon : à cette époque les vignes ne produisaient en moyenne que 7 hl/l contre 35 maintenant environ

Même si le domaine n'est pas en biodynamie — car des traitements systémiques subsistent — l'utilisation des herbicides et des anti-pourritures est abandonnée depuis quelques années, de même que l'usage des engrais. La taille vise un rendement de 8 à 9 grappes par pied et les traitements en vert cherchent à privilégier l'obtention de petites baies au rapport peaux/jus favorable.

Les vendanges — manuelles — ne sont pas tardives et s'étalent sur 8 jours environ. La vendange est sulfitée à la vigne, l'objectif final étant que la bouteille de vin fini contienne environ 18 mg/litre de SO<sub>2</sub> libre

Après un tri sévère de la récolte, le plus souvent non égrappée, la vinification traditionnelle bourguignonne s'effectue dans 5 à 8 cuves de fermentation. Le Domaine dispose d'une dizaine de cuves en acier inoxydable équipées d'un pigeur pneumatique et de circuit de refroidissement par ruissellement

A l'issue des fermentations malolactiques, l'élevage s'effectue à 50 % en bois neuf pendant une durée moyenne de 18 mois lors desquels deux soutirages sont effectués.

Les vins sont mis en bouteille sans collage ni filtration

La dégustation :

L'ordre de service des vins a été choisi par Thierry Brouin, compte tenu des profils des différents millésimes présentés. Les vins ont systématiquement été goûtés par paire en commençant par le Morey Saint Denis 1er cru Les Loups avant le Clos des Lambrays.

Compte tenu de la température ambiante élevée, les bouteilles ont du être légèrement rafraîchies au réfrigérateur, ce qui a pu être un peu bloquées.

2004 :

Millésime assez difficile avec des attaques de mildiou

Morey Saint Denis 1er cru Les Loups

Ce vin est marqué par des notes d'épices, un boisé discret un peu fumé. Le nez s'affine à l'air avec des notes de poivre gris. La matière, pas encore totalement épanouie, est présente en bouche avec de l'alcool et des fruits rouges légèrement cuits. La finale manque un peu de distinction à ce jour avec des tanins encore serrés.

### Clos des Lambrays

Le nez de ce vin est plus fin que le précédent avec une palette aromatique assez proche : on trouve des épices plutôt douces et le boisé s'intègre mieux. La bouche est plus élégante, plus fraîche, plus élancée que celle du 1er cru ; de même les tanins sont serrés mais plus denses. Une finale florale signe ce vin au potentiel indéniable

2000 :

Millésime facile et assez riche

Morey Saint Denis 1er cru Les Loups (servi en magnum)

Ce vin est manifestement ouvert avec un nez sur le cuir, les fleurs. La bouche est assez ronde avec un beau volume, un alcool présent, toujours des épices, une petite pointe d'amertume et des tanins légèrement secs. Il semble être sur un plateau d'évolution.

### Clos des Lambrays

Le nez du Clos est plus fermé, on y perçoit des notes grillées, de la terre mouillée et de l'humus.

La bouche est construite, moins démonstrative que dans le 1er cru. On y décèle une rondeur « puissante », de la réserve, un bel équilibre. La rétro olfaction est florale avec une pointe d'alcool un peu persistante, point commun aux deux 2000.

2001 :

Millésime de vigneron, c'est-à-dire que les conditions météo n'étaient pas toujours parfaites et que le savoir faire du vigneron a beaucoup compté

Morey Saint Denis 1er cru Les Loups

Au nez, des notes de cassis, de feuillu. La bouche est assez tendue révélant une belle matière fine, expressive et complexe. Nous avons à faire à un vin classique, encore austère, plus construit sur la tension et la minéralité que sur la puissance

### Clos des Lambrays

Beaucoup plus de réserve pour ce vin au nez floral mais un peu réduit. La bouche, légèrement animale au premier abord, est bien construite et évolue dans un registre de fruits à noyaux. Les tanins sont encore légèrement saillants, signe de jeunesse, et la finale laisse en bouche une sensation de minéralité (pierre, silex). Beau potentiel pour un vin classiquement « bourguignon ».

2002 :

Beau millésime en Côte de Nuits avec peut-être une tendance à gommer les terroirs

Morey Saint Denis 1er cru Les Loups

Un nez élégant, au boisé intégré, présentant des notes florales (pivoine) et grillées puis des épices fines.

Une bouche ouverte, équilibrée, minérale (sensation de grande fraîcheur) avec une rétro olfaction sur de la prune. Beau vin équilibré, semblant facile, que l'on peut déjà boire, ou attendre

## Clos des Lambrays

Le Clos présente un profil aromatique différent de celui du 1er cru avec de la réduction qui s'estompe progressivement au profit d'arômes floraux, de fruits à noyaux, de fleurs d'orange. L'attaque de bouche est plus stricte avec des tanins plus présents ; on sent bien l'équilibre du millésime. En milieu de bouche, on perçoit des notes réglissées, puis salines avec une puissance alcoolique bien maîtrisée. Pour conclure, un vin au potentiel indéniable plutôt en phase de fermeture

2003 :

Millésime chaud, voire caniculaire, début des vendanges le 24 août

## Morey Saint Denis 1er cru Les Loups

Une toute petite pointe de géranium au premier nez qui s'estompe rapidement pour faire place à un fruité « noir », puis des notes de figue. En bouche, une concentration importante, des arômes sudistes, des tanins un peu secs en harmonie avec les sensations de fruits secs éprouvées en rétro olfaction

## Clos des Lambrays (23 h/h)

Plus de finesse sur le nez du Clos avec, bien sûr, des notes grillées, des fruits noirs un peu cuits, puis, après aération, évocation de rhubarbe et d'herbes de montagne. En bouche le vin est un peu dissocié avec une sensation de sucrosité due à ce millésime atypique – le vin est cependant complètement sec – et des tanins saillants avec des sensations de peaux de raisins un peu desséchées. Il faut que le tout puisse s'harmoniser pour que la complexité apparaisse &hellip;

2005 :

Beau millésime et année « facile » pour le vigneron

## Morey Saint Denis 1er cru Les Loups

Au nez, le bois est quasiment intégré laissant place à des notes épicées (poivre gris) et réglissées, le tout dans un ensemble élégant. En bouche, c'est l'équilibre qui domine avec des fruits frais, de la fraîcheur, des notes de menthe, l'ensemble étant construit sur une belle trame tendue et sapide dans un style classique

## Clos des Lambrays (41 h/h)

Ici, le bois est encore un peu présent, puis des notes épicées apparaissent dans un ensemble plus fermé que le vin précédent.

La bouche du Clos présente une matière pleine, volumineuse – avec de la mâche – et une grande longueur fruitée – mais sans lourdeur. Les tanins sont élégants, mûrs et assez gras. L'ensemble est frais, tendu, encore fermé mais laisse présager une belle évolution. Comme quoi il n'est pas indispensable de travailler avec des rendements très bas pour réaliser un grand vin !

En guise de conclusion, indépendamment du millésime 2003, atypique, et du 2000 d'évolution sans doute assez rapide, on constate une progression très nette du domaine sur les derniers millésimes. Est-ce du aux vignes qui vieillissent, aux pratiques culturales plus perfectionnistes, aux influences climatiques ou à d'autres facteurs mystérieux ?

C-R : Yair Tabor