



**WINE ROSE**

A la découverte des grands  
artisans vignerons en compagnie  
de Michele Caimotto

St.-Saphorin, le 23 septembre 2021

# DÉGUSTATIONS WINE ROSE VERTICALE DE MEURSAULT COCHE-DURY 2018-2008

## Le Domaine

Il suffit de parler de Meursault pour évoquer une myriade de questions concernant l'icône résidente du village, Jean-François Coche.

Il commence à travailler dans les vignes familiales aux côtés de son père, Georges, à l'âge de quatorze ans, devenant ainsi la troisième génération de Coche à s'occuper de ces vignes. Il se marie en 1975 à Odile Dury qui vient s'ajouter à l'exploitation familiale, ce qui conduit à la formation du Domaine Coche-Dury.

Depuis, l'énigmatique, modeste, Jean-François n'a accepté qu'à contrecœur la célébrité de ses vins. Lorsqu'on lui pose la question, il répondra, très probablement que c'est la rigueur, la vigilance constante et le respect de la tradition à l'ancienne qui rendent les vins si spéciaux.

L'héritage de Jean-François semble plus étroitement lié aux moines agriculteurs studieux qui ont autrefois propagé cette région de Bourgogne au Moyen Âge qu'aux Gaulois trapus de la tradition, tant son style de travail est presque hermétique.

Aujourd'hui, son fils Raphaël a pris les rênes avec sa femme Charline en perpétuant la tradition familiale.

J'étais ravi de vous retrouver aux portes de l'automne en Lavaux pour cette deuxième dégustation verticale dédiée au Domaine Coche-Dury.



# Notre dégustation du 23 septembre 2021

## Meursault Village (principalement lieu-dit « Les Vireuils » mise Suisse)

Conditionnement des vins: ouverture des flacons un jour et demi à l'avance, sans décantage.  
Service à 12-13° C en verre Riedel chasselas.

### 2018

Robe citron pâle.

Nez marqué par la réduction (SO<sub>2</sub>) puis fruit à noyaux mûr, pierre à fusil, crème, beurre blanc, notes de fenouil, amande grillée.

A la bouche le vin est sec, acidité haute, alcool moyen, texture tannique apportée par un fin boisé, finale de longueur moyenne. Le vin nécessite aération pour l'ouverture, et 3-4 ans au moins pour intégrer les composantes à ce stade dissociées. Nez très expressif - bouche manque de cohésion.

### 2017

Robe citron intense.

Nez peu expressif initialement, pas de réduction. Notes de beurre fondu, noisette grillée, herbes sèches, notes salines.

Bouche harmonieuse, acidité moyenne + enrobée par le gras, élevage équilibré, structurant mais fondu, bonne longueur en finale.

### 2016

Robe citron pâle.

Nez ouvert, sur des notes salines-iodées, fenugrec, coriandre, boisé intégré.

Touchée de bouche subtile, profil élancée de grande élégance, acidité citrique, boisé équilibré et fondu, finale saline, presque « métallique ». Volume de bouche moins important que 2017 rend toutes les composantes structurelles plus évidentes, définies. Vin cohérent entre nez et bouche, sur une architecture de précision impeccable.

### 2015

Robe or intense.

Nez fermé (SO<sub>2</sub>), au profil solaire, iode, beurre toasté, noisette.

Bouche à la texture onctueuse, huileuse, soutenue par un boisé séveux structurant qui soutient ce vin à la basse acidité. Le SO<sub>2</sub> aussi endure le vin, lui donnant de la verticalité, autrement manquante.

Dès à présent plaisant, malgré la manque d'expressivité. Besoin de vieillir et gagner en finesse ?

### 2014

Robe or intense.

A l'ouverture nez très iodé, sel de mer, feuille de citronnelle, camphre et pétrole.

Avec oxygénation il évolue très rapidement, montrant les signes d'un vieillissement prématuré (no Premox) - doute de pourriture sur grappe.

Bouche à la texture onctueuse en attaque, bonne intégration du boisé, acidité presque métallique. A l'oxygénation le vin s'amincit, laissant émerger une finale verte (céleri) et des amers végétales.

### 2013

Robe or pâle.

Nez fin, très ouvert, pêche, citron, puis beurre rance, céréales toastées.

Bouche marquée par l'acidité (notes de sous maturité), milieu de bouche creux, vin mince et porté sur des amers marqués. Finale sur la pierre à fusil.

Compte tenu du millésime très difficile, un très bon équilibre entre corps et matière.

## **2012**

Robe or intense.

Nez riche, sur la brioche, beurre fondu, cacahuète, puis SO<sub>2</sub>, iode, manque de complexité.

Bouche réductrice (SO<sub>2</sub>), gras en attaque, citron confit, mais signes de sous-maturité. Le vin est tenu par le SO<sub>2</sub>, créant un notable « durcissement » en milieu et finale.

Sur cette bouteille nez plus évolué que la bouche

## **2011**

Roche or intense.

Nez réducteur sur le pétrole, fruit à noyaux, végétal fumé/fossile, signes d'évolution noble.

Bouche solaire, mais belle acidité pour le millésime, boisé fondu, très beurré, finale longue.

Vin typé et de solide structure dans le contexte 2011.

## **2010**

Robe or pâle.

Nez initialement fermé, puis dense, puissant, profond sur une trame saline, iodée.

Bouche onctueuse, austérité apparente, acidité centrée et grande minéralité, boisé fondu, finale longue.

Presque le plus jeune de la série! Grande bouteille et grand potentiel de garde.

## **2009**

Robe or intense.

Nez initialement sur la réduction, SO<sub>2</sub>, notes fumées, iodées, puis de la pâtisserie.

Bouche généreuse, ample, solaire, soutenue par un boisé intégré, finale longue et enrobée par la matière.

Vin généreux et tout de même très précis!

## **2008**

Robe or pale

Nez froid, cristallin, notes fortement iodées, noisette, fumé.

Bouche tendue, boisé seveux et intégré, acidité tranchante, austère, élégance et profondeur, très complexe niveau texture et très long en finale.

Une manque de maturité évidente mais très bien portée, la haute acidité donne un élan supplémentaire à la cuvée.

## **Le repas qui a suivi**

Lasagne al forno - légumes du jardin et parmesan 24 mois

Accompagnées par St.-Aubin 1er Cru En Remilly 2014 en jéroboam  
Domaine Pierre-Yves Colin-Morey

## **Remerciements**

Un tout grand merci aux participants pour leur présence lors de cette tacite « célébration » de 6 ans de Wine Rose, merci à tous les proches qui ont mis à disposition certains millésimes indisponibles sur le marché, sans lesquels il aurait été impossible de constituer une telle verticale, ainsi qu'aux importateurs du Domaine Coche-Dury pour le partage de leurs connaissances.

Au plaisir de vous retrouver lors d'une prochaine rencontre,

Michele Caimotto