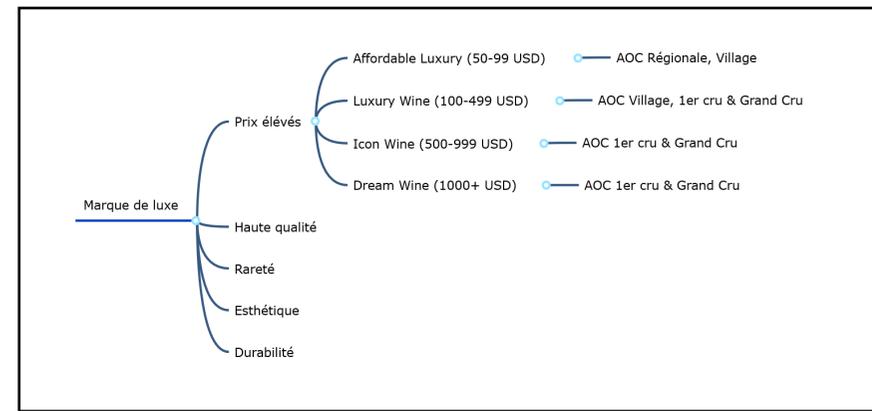
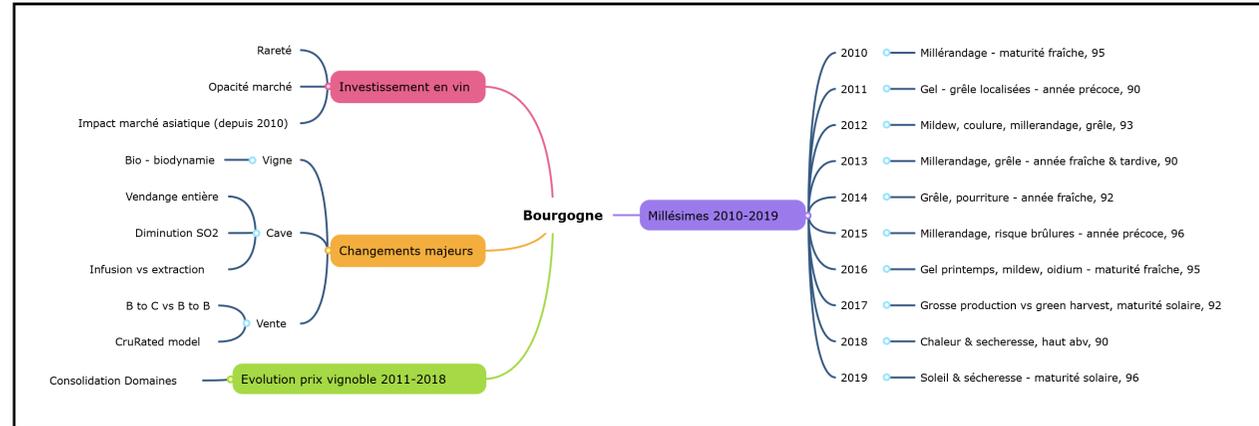


LA BOURGOGNE: INTERPRETER LES TENDANCES



ÉVOLUTION DES PRIX DU VIGNOBLE (€/ha)		
	2011	2018
Régional	31k	44k
Village	-	-
1er cru rouge	460k	680k
1er cru blanc	1,150 Mio	1,590 Mio
Grand cru	3,6 Mio	6,250 Mio

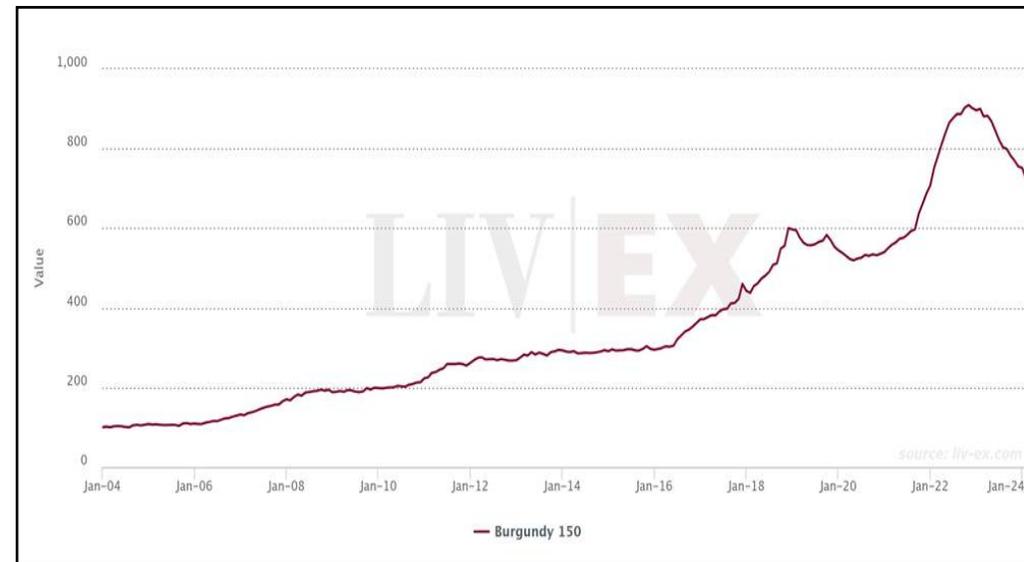
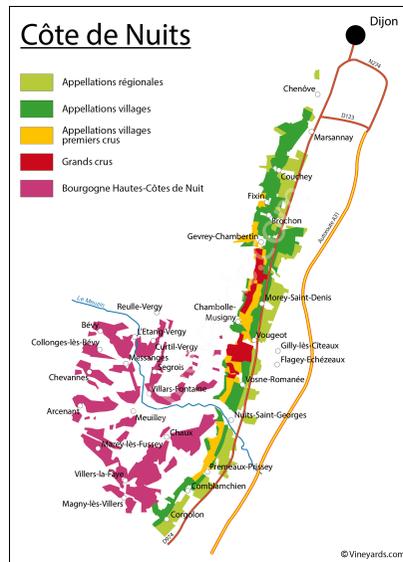


Dernières notables transactions

LVMH @ Clos des Lambrays in 2014 for €11.5 million/ha

Stan Kroenke @ Bonneau du Martray in 2017 for €11.4 million/ha

François Pinault, Groupe Artémis @ Clos de Tart in 2017 for between €26 million/ha and €30 million/ha



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



St.-Saphorin, le 20 Mars 2024

LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE BOURGOGNE & CÔTE DE NUITS - GUIDE À L'ACHAT

AVANT PROPOS

La Bourgogne, avec l'héritage monastique des climats (délimitations parcellaires), est devenue modèle de succès et inspiration pour le monde viticole tout entier.

Au delà de la hiérarchie bien connue entre appellations régionales, village, premier & grand cru, le vrai facteur de différenciation niveau marché est « qui fait le vin ! »

Un appellation village d'un producteur « alpha » peut être vendue à un prix trois fois supérieur d'un grand cru du domaine « beta ».

On en déduit que la demande est drivée presque plus par le domaine que par l'appellation même.

Cela dit, je trouvais intéressant de goûter ces vins à l'aveugle, en bousculant les hiérarchies...et surtout de déboucher ces vins qui, à cause de la spirale ascendante des prix, ne sont même plus bus !

Dans l'introduction nous avons essayé d'élucider les tendances de ces dernières années, dans les pratiques à la vigne et à la cave et comment celles-ci impactent l'esthétique des vins.

En parallèle, j'ai réunis quelques informations sur l'évolution des prix du foncier viticole et de l'index Liv-Ex Burgundy 150, qui indique la progression de la valeur boursière de 150 vins considérés des « excellences classiques ». Bien que cela ne représente pas une vérité applicable à chaque domaine / cuvée, elle permet d'interpréter les tendances régionales.

La rencontre se voulait aussi une illustration de la décennie viticole 2010 - 2019. Chaque vin avait le rôle de montrer le profil d'un millésime différent afin d'en comprendre les traits distinctifs.

Je vous souhaite une bonne lecture en espérant que les considérations faites pourront aider à orienter les achats futurs.
Tel était le propos...pour autant qu'il y aie du vin !

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



LE PROGRAMME DE LA SOIRÉE

SÉRIE 1 - LES VILLAGES

Vin n.1 - Gevrey-Chambertin 2010 - Claude Dugat

Robe rubis brillant.

A l'ouverture l'aromatique propose un profil fumé, écorce-sous bois, tourbe, sur un corps de fruit rouge, framboise pleinement mûre. Il s'ouvre ensuite sur un prélude de tertiaire, fourrure - champignon, notes sapides, coquille écrasée...ça pinotte!

Bouche subtile, l'acidité maintient la vibration du fruit, milieu au tannin élégant, élancé.

Selon certains la finale est tenue par un sec de bouchon qui le prive de son ampleur.

Vin n.2 - Morey St-Denis « Très Girard » 2017 - Cécile Tremblay

Robe rubis brillant.

Nez mûr, charnu, sur la fraise, griotte, encore fermé. Un fruit intègre, presque rhodanien avec une perception d'alcool - chaleur.

Bouche enrobée et gourmande tenue par une belle tension, encore sous l'emprise du boisé - notes vanillées, qui s'intègre avec l'oxygénation.

Exceptionnelle qualité de bois qui va se fondre.

Finale légèrement collante cause élevage, encore peu expressive, qui révèle un belle trame saline.

SÉRIE 2 - L'ÉCLAT DE LA JEUNESSE

Vin n.3 - Nuits-St. Georges 1er cru « Les Vignes Rondes » 2018 - Domaine Georges Mugneret-Gibourg

Robe rubis au reflet pourpre.

Nez de grande pureté primaire, gourmand, presque des sensations de pâtisserie à la cerise rouge. Tous les éléments sont fondus avec grande précision et laissent entrevoir une noble trame calcaire.

Bouche à l'attaque sphérique, charnue, tenue par le fût, un certain séveux tranche en milieu. La finale est relevée par la trame calcaire, précise et longue, aucune sensation de chaleur malgré le 14%.

Vin n.4 - Gevrey-Chambertin 1er cru « Clos St.-Jacques » 2019 - Sylvie Esmonin

Robe rubis sombre, consistance d'une certaine densité.

Nez charnu, fruit noir gouleyant - mûre - griotte en coulis, épice brûlée, curry brun, poivre, le boisé / whisky-lactone encore très marquant.

Bouche musclée, boisé vanillé domine encore le milieu et la finale, bien que la densité de fruit arrive à enrober les aspérités.

Vin qui demande des années pour se fondre.

MICHELE CAIMOTTO



SÉRIE 3 - L'EXCEPTION AVEC DEUX 2011

A cause d'un défaut de bouchon sur la référence pensée représenter le 2014, j'ai opter pour une série sur 2011

Vin n.5 - Morey St-Denis 1er cru « La Riotte » 2011 - Domaine Perrot-Minot

Robe rubis au reflet grenat.

Nez sur le caramel au lait, très évolué, avec une trame de fruit en compote. Il s'offre immédiatement, épais et mono dimensionnel, sur le pruneau et la figue, framboise très mûre.

Bouche tendre qui offre un bel enrobage d'acidité et tannin, légèrement fibreux mais fondu. Il gagne en noblesse par sa finale offrant une salinité intense en finale de bonne longueur.

Vin n.6 - Clos Vougeot Grand Cru 2011 - Lucien Le Moine

Robe rubis, reflet grenat - brique.

Nez chaleureux, offrant un fruit cuit, un tertiaire sur le cuir, sapide.

L'élevage est fondu, balsamique, notes de noix sèche et une sensation de végétal - boisé.

Bouche décharnée malgré la puissance, presque précurseurs oxydatifs, boisé mentholé, balsamique.

Bonne longueur sur senteurs d'alcool et madérisation...intense niveau persistance, tannin puissant et tissé.

Malgré le bon résultat pour le millésime, le vin manque de charme.

SÉRIE 4 - STRESS vs SÉRÉNITÉ

Vin n.7 - Nuits-St. Georges 1er cru « Clos de la Maréchale » 2012 - J.-F. Mugnier en Magnum

Robe rubis au reflet orange.

Grande finesse, nez charnu et toasté, offrant encore de la framboise et une touche fumée sur la pierre à fusil.

Avec l'oxygénation il se révèle plus austère, serré, stressé. Terre cuite, phénol, écurie, puis un élan maritime iodé.

Bouche en déséquilibre à cause du manque de chair vs un tannin sévère.

Finale de bonne longueur, saline, évoquant des notes de caramel et un côté viandé.

Vin n.8 - Latricières-Chambertin Grand Cru 2013 - J.-L. Trapet

Robe rubis clair, orangé.

Nez finement tissé sur orange sanguine, framboise, grenade, mentholé, café, profil marin, dalle calcaire affleurante.

Bouche enrobée, tapissante, tannin fin en filigrane, touché d'une noble viscosité, grande persistance et précision.

Finale calcaire iodée, puis encore mousse et encense...

Selon certains, vin sans émotion, techniquement bon, mais sans âme.

MICHELE CAIMOTTO



SÉRIE 5 - EN POURSUIVANT LE CHEMIN DE LA SÉRÉNITÉ

Vin n.9 - Vosne-Romanée 1er cru « Les Beaux Monts » 2016 - Bruno Clavelier

Robe rubis - grenat.

Nez calcaire, défini, notes de cuir, cendre, fruit ancien, pruneau et framboise séchée, fleur fanée, miel - infusion végétal, maturité froide.

Bouche élégante, étirée, tannin tissé et jeune distribué sur milieu de la langue, mis en évidence par la chaire très subtile.

Belle persistance en finale...une longueur sanguine - calcaire.

Vin n.10 - Chambertin Clos de Bèze Grand Cru 2015 - Domaine Louis Jadot

Robe rubis brillant.

Nez offrant une vaste panoplie, virant de la framboise écrasée au bois de rose à des notes terriennes, encore primaire.

Avec l'oxygénation le côté goudronné de réduction se dissipe et le vin gagne en fraîcheur.

On entrevoit des composantes marines et sanguines.

A la bouche la patine riche et fibreuse, toastée du départ, gagne en élan, posture régale.

Il offre autant typicité et race, structure et gourmandise, la longueur est interminable.

A la dite des experts, un miracle de la Bourgogne.



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



LE REPAS QUI A ACCOMPAGNÉ

Œufs meurette...un peu trop solides :) avec leur sauce au vin rouge et lardons

Mesclun du jardin en sauce vinaigrette moutardée

CONCLUSIONS & REMERCIEMENTS

Il faut toujours goûter...

Le prestige de l'appellation ne fait pas tout...même si un grand terroir offre un plus important spectre d'opportunité de produire un grand vin, le millésime peut être très compliqué ou le vigneron peut l'interpréter de manière erronée... in fine nous sommes tous des être humains !

Parfois les problèmes relèvent de récoltes gravement affectées par des pertes en volume, ce qui conduit à des complications dans les fermentations / élevages.

Tout cela nous montre avec beaucoup d'humilité qu'il faut pouvoir se faire son propre avis, ou par manque de temps (et parfois de moyens) il faut se fier à un conseiller de confiance, voir un guide spécialisé en la matière.

Le prix et son impact sur le plaisir

On parle souvent de rapport prix - plaisir en tant que consommateur, et certainement la Bourgogne a pris une positionnement de produit d'expérience plutôt que produit de consommation.

Le scénario mondiale étant de plus en plus riche en offres alternatives, la Bourgogne doit commencer à se poser des questions sérieuses sur la concurrence. Cela ne touche certainement encore pas certains vins que l'on peut définir de « dream wines » qui marquent les esprits tout le long d'une vie si on peut y accéder, mais en % ceux-ci sont bien inférieurs à 1% de la production...peut-être 0.1%.

Le ratio est trop bas et le pool de gens qui ont accès à cette excellence ultime est trop petit pour soutenir l'image d'une région qui totalise, mine de rien, 31'000ha.

La nouvelle génération offrira t-elle des consommateurs à la recherche de valeurs sûres et de marques affirmées ou plutôt des curieux et avertis qui cherchent à bien « investir » dans leur plaisir lors de la création de leur propre cave ?

Dans le deuxième cas, on pourra témoigner d'intéressants changements.

Merci à tous les participants pour cette splendide session ensemble et le partage de ce quelques flacons !

Vive le Pinot et vive l'amour pour la subtilité qu'il peut nous offrir !

Michele

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

