

LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE & STEVE BETTSCHEN

DOMAINE SYLVIE ESMONIN « CLOS ST.-JACQUES » - VERTICALE 1996 - 2022



MICHELE CAIMOTTO



LE 1er CRU « CLOS ST.-JACQUES » & SON HISTOIRE RÉCENTE

Extrait et traduit de Burgundy Report, 12.2011 ([document original](#))

« 6 hectares 70 ares. C'est le cru auquel tous les autres premiers crus aspirent. Avec Meursault Perrières et Chambolle-Musigny Les Amoureuses, ils ont une classification à part dans l'esprit des amateurs de Bourgogne - historiquement, c'était aussi l'un des vignobles de renom. Le grand vignoble clos est parfaitement exposé sur le « coin » de la combe. Bien qu'il y ait une différence de hauteur significative entre le bas et le haut, les cinq producteurs actuels du Clos Saint Jacques ont tous des vignes qui s'étendent du bas vers le haut, ce qui masque toute différence potentielle. C'est un vin très harmonieux et bien plus facile à apprécier dans sa jeunesse qu'un Chambertin ou un Bèze, en partie la raison pour laquelle il est si souvent cité comme un potentiel grand cru - mais avec le temps, ces vins le surpasseront presque toujours. Cela ne signifie bien sûr pas qu'il ne puisse pas dépasser la qualité d'un « xxxx-Chambertin ».

Jusqu'en 1954, c'était un monopole du Comte de Moucheron, lorsqu'il a été vendu à un consortium de quatre acheteurs : les domaines de Clair-Daü (aujourd'hui Bruno Clair), Esmonin, Fourrier et Rousseau. Aujourd'hui, nous pouvons ajouter le nom de Louis Jadot à cette liste, qui a acquis des vignes lors de la scission du domaine Clair-Daü. Le bois supplémentaire accordé au Rousseau semble le positionner plus haut que les autres, mais tous sont des achats dignes d'intérêt. Je mettrais les bouteilles de Fourrier et d'Esmonin comme les plus proches d'une « bonne affaire ». Très occasionnellement, vous pourriez aussi tomber sur une bouteille de négoce de Pierre Bourée ou Dominique Laurent, probablement sourcé via le Domaine Esmonin. »

Le clos est sous divisé en trois terrasses, la première en bordure de forêt présente moins de sol, et la proximité à la roche calcaire confère aux vins leur matrice tannique. La deuxième terrasse plus marneuse offre finesse et le bas de pente ou troisième terrasse, avec ses sols plus profonds et riches en argile, l'enrobage / gras du vin.

Lors de la répartition de 1954 le clos a été partagé en tranches verticales, donnant à chaque propriétaire une proportion similaire sur ces trois parchets à l'exception de celle de Sylvie, car le bas accueille le bâtiment du Domaine. Cela permet de comprendre la « forme » plus élancée et la structure apparente de ses vins. Afin de compenser le milieu de bouche et chercher plus de chair, Sylvie pêche des récoltes souvent plus tardive que les voisins.

En cave, Sylvie adopte une approche flexible, adaptant l'éraflage en fonction des cuvées et des millésimes. Par exemple, le Bourgogne Rouge est généralement éraflé à 90 %, tandis que le Clos Saint-Jacques peut inclure jusqu'à 70 % de grappes entières. Les fermentations se déroulent dans des cuves en bois ouvertes, suivies d'un élevage en fûts de chêne français, avec une proportion de bois neuf variant selon les cuvées, atteignant 75 % pour le Clos Saint-Jacques. Cela a baissé à 50% dans les millésimes plus récents.

Vous trouverez plus de détails sur le Domaine et son histoire à la fin du rapport.

La dégustation, admirablement orchestrée par notre cher Steve, nous a permis de réparer 25 ans d'histoire du Domaine, entre 1996 et 2022.

Toutes les bouteilles ont été ouvertes 1h avant la dégustation (donc les bouteilles plus récentes ont bénéficié de quelques heures d'ouverture en plus) et organisée en lots de 9-10 ans, ensuite dégustés en progression non linéaire afin de comparer deux-trois millésimes aux profils climatiques / structurels similaires.

Bonne lecture !

MICHELE CAIMOTTO

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



NOTRE PROGRAMME

SÉRIE 1



ACCUEIL - Bourgogne blanc 2015

Le vin se distingue par une robe dorée riche et un nez où l'on retrouve des arômes de caramel, sucre brun et une légère sensation de fatigue. En bouche, le vin est chaud, vineux, avec une notable présence d'alcool. La haute acidité est presque dissociée du gras. La finale est puissante, offrant une dimension calcaire et iodée, agrémentée de notes de noisette en rétro-olfaction.

MICHELE CAIMOTTO

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



S1.1

Vin n.1 - Clos St.-Jacques 2000 - Domaine Sylvie Esmonin

SB: Ce millésime a connu des conditions météorologiques particulières, une année solaire avec des pluies sur les vendanges qui ont donné des raisins à la peau plus fine.

La robe du vin se teinte d'une couleur brunâtre, tandis que le nez évoque des arômes de caramel, de terre brûlée, de cuir et de sang. En bouche, le vin est large et solaire, enrobé, mais les tannins encore présents révèlent l'influence de l'élevage. La finale balsamique, donne une belle persistance à ce vin puissant. Le millésime est à son apogée et ce plateau promet d'être encore bien long.

Vin n.2 - Clos St.-Jacques 1999 - Domaine Sylvie Esmonin

SB: Le millésime 1999 s'est caractérisé par des conditions de vendange saines et des récoltes généreuses.

Le vin présente une robe rubis clair et un nez fin, qui combine des arômes de fruits frais, notamment de la framboise séchée, cynorhodon et du citron, avec des notes de cuir et de macis. La bouche est élancée, fine, et marquée par une touche de camphre qui vient enrichir le profil olfactif. La finale est longue et balsamique, avec des tannins fermes qui sont encore présents mais bien intégrés.

Ce vin possède une grande finesse, une belle structure et une élégance remarquable, tout en conservant un potentiel de garde.

S1.2

Vin n.3 - Clos St.-Jacques 1996 - Domaine Sylvie Esmonin

SB: L'année 1996 a été marquée par un climat frais, avec le vent du Nord qui a assaini les raisins et a évité la pourriture.

Le vin arbore une robe grenat orangé et un nez complexe, au départ réducteur - animale (tannage du cuir), puis du sucre brun, de la confiture de pruneau et des zeste d'orange. Des notes ferriques, hématiques et empyreumatiques viennent compléter le bouquet. La bouche est maigre et végétale, avec une haute acidité qui tranche agréablement la sucrosité du vin. Les tannins sont fermes, et la finale ferrique - toastée rappelle les arômes boisés et fumés.

Un vin marqué par une grande fraîcheur et une belle persistance, mais qui reste austère.

Vin n.4 - Clos St.-Jacques 1998 - Domaine Sylvie Esmonin

SB: Le millésime 1998 a souffert de conditions climatiques difficiles, notamment un gel de printemps et une grêle, avec un pic de température au-dessus de 40 °C. Cependant, grâce à un vent du Nord en septembre, les raisins ont été sauvés et ont retrouvé une certaine fraîcheur.

Ce vin présente une robe rubis grenat, avec un nez frais, porté sur des arômes d'orange sanguine et de framboise séchée.

En bouche, il se distingue par une attaque tonique et un enrobage élégant et subtil. Les tannins sont encore apparents et le vin évolue rapidement sur des notes de camphre et de balsamique. Ce vin fragile mais élégant est en équilibre et s'offre pleinement. Pas besoin d'attendre plus.

S1.3

Vin n.5 - Clos St.-Jacques 1997 - Domaine Sylvie Esmonin

SB: Ce millésime a été marqué par un étalement de la floraison et par conséquent des récoltes. Cela, joint à des rendements importants, produisent des raisins trop mûrs et insuffisamment mûrs en même temps.

La robe du vin est grenat-orangé pâle. Le nez révèle des arômes de cuir, de macis, d'hibiscus, de lie, et de caramel, puis encore des zeste d'orange brûlée, de cannelle, et une touche subtile de café. La bouche est fine, svelte, tenue par une petite réduction qui confère de la fermeté.

La finale est mince et ferrique, se prolongeant avec une légère amertume. Après 10 minutes d'aération, il commence à s'éteindre, tout en restant encore agréable à déguster.

MICHELE CAIMOTTO

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



Vin n.6 - Clos St.-Jacques 2001 - Domaine Sylvie Esmonin

SB: Le millésime 2001 a bénéficié de conditions favorables avec un millerandage important, créant une concentration naturelle des raisins. Le vent du Nord et la lumière ont permis une belle maturité des fruits.

Le vin présente une robe rubis brillant avec des reflets grenat et un nez fruité où se mêlent des arômes de pastèque et de pâte de fraise, complétés par des notes ferriques sous-jacentes et un boisé bien intégré. En bouche, il est frais, élancé, balsamique, avec des touches mentholées. L'acidité est bien intégrée, et la finale est de longueur moyenne, marquée par un élevage subtil. Ce vin combine richesse et équilibre, avec une belle évolution à attendre.

Vin n.7 - Clos St.-Jacques 2004 - Domaine Sylvie Esmonin

SB: Le millésime 2004 a été affecté par des conditions de sécheresse suivies de grêle en fin de saison (27.08), puis mildiou, pourriture et cochenille.

Le vin présente une robe grenat, reflet brun, et un nez balsamique intense, dominé par des notes d'eucalyptus, de racine de gentiane, de réglisse et de poivron. En bouche, il est mince, porté sur l'acidité, avec des tannins serrés qui assèchent légèrement la texture. La finale est réglissée et épicée, sur des arômes de cannelle et de toasté. Le portrait d'un millésime très compliqué - ne pas attendre.

S1.4

Vin n.8 - Clos St.-Jacques 2002 - Domaine Sylvie Esmonin

SB: Le millésime 2002 a été marqué par une forte sécheresse en début d'année, suivie de pluies en septembre qui ont permis aux raisins de se remettre.

Ce vin présente une robe rubis sombre, avec un nez puissant et pénétrant, sur des arômes de cerise noire, avec des touches balsamiques et animales, et un fruit sucré confit. En bouche, il est tendu et élégant, avec une belle puissance et une sucrosité du fruit bien intégrée. L'acidité est en retrait, et la finale est marquée par des notes boisées et sombres, avec une longueur impressionnante et encore un potentiel de garde remarquable.

Vin n.9 - Clos St.-Jacques 2003 - Domaine Sylvie Esmonin

SB: Le millésime 2003 a été extrêmement chaud, avec une canicule prolongée qui a débuté en avril et des vendanges qui ont démarré tôt, le 20 août. La récolte a été faible en raison du gel printanier, mais la chaleur a permis une maturation rapide.

Ce vin présente une robe rubis dense, avec un nez ample et balsamique, évoquant la tarte au citron, le beurre, les œufs, et des arômes de cerise confite sur un fond résineux et herbacé. En bouche, il est riche et baroque, avec des tannins lisses mais puissants. L'élevage est appuyé, apportant des notes de caramel et une finale longue et chaude, marquée par des saveurs de cannelle, de toffee et de sous bois. Ce millésime se distingue par sa richesse et sa chaleur, offrant une belle longueur.

MICHELE CAIMOTTO



SÉRIE 2



S2.1

Vin n.10 - Clos St.-Jacques 2008 - Domaine Sylvie Esmonin

SB: Le millésime 2008 a connu des conditions climatiques atypiques avec une pousse de vigne importante et une floraison tardive, ce qui a entraîné un déséquilibre dans la maturation des raisins.

SE: millésime à maturité froide, vendanges tardives (début octobre), 60% vendange entière

Le vin présente une robe rubis clair avec des reflets grenat. Le nez est marqué par des arômes subtils d'encens, de framboise fraîche et d'écorce d'orange. En bouche, il est élégant et tendu, avec des tannins élancés et légèrement seveux. L'acidité élevée confère de la fraîcheur et une finale longue, mais les tannins, un peu asséchants et durs, laissent une légère sensation végétale en bouche.

Vin n.11 - Clos St.-Jacques 2011 - Domaine Sylvie Esmonin

SB: L'année 2011 est marqué par un printemps sec et chaud, qui a favorisé une floraison et une récolte précoces, malgré l'été pluvieux.

La robe est rubis brillante, et le nez dégage des arômes solaires, avec une belle présence de fruits sucrés comme la pastèque et la cerise noire, associés à des touches de truffe et de confiture. En bouche, le vin offre une attaque enrobée et une acidité intégrée. La finale est balsamique mais présente une légère mordance.

MICHELE CAIMOTTO

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



S2.2

Vin n.12 - Clos St.-Jacques 2006 - Domaine Sylvie Esmonin

SB: Le millésime 2006 a bénéficié d'un hiver froid, suivi d'une belle floraison rapide, d'un rendement homogène et d'une canicule en été, compensée par des pluies au moment opportun. Ce millésime généreux rappelle le 1999, bien que les peaux des raisins aient été plus fines.

Le vin présente une robe grenat orangé, avec un nez complexe de cannelle, d'orange amère, de caramel, de sensation animale et de camphre, avec des touches balsamiques. En bouche, il est tonique, presque austère, avec des tannins légèrement fibreux. La finale, sévère mais non sèche est longue et définie.

Vin n.13 - Clos St.-Jacques 2007 - Domaine Sylvie Esmonin

SE: millésime de pleine maturité issu de vendanges tardives (fin sept), no chaptalisation, 75% vendange entière

Le millésime 2007 se distingue par une robe rubis riche et opaque, annonçant un vin dont la sucrosité du fruit est bien marquée.

Le nez évoque le cuir, l'écorce de quinine, ainsi que des notes balsamiques, résineuses et animales. En bouche, la sucrosité est évidente, avec une ouverture sapide, mais l'élevage, encore marquant, paraît légèrement dissocié. La finale est plus fluide et moins centrée, et les tannins sont austères, ce qui rend ce vin un peu difficile à apprécier dans sa jeunesse. La finale se termine sur des marqueurs de rafle, donnant une sensation de fraîcheur persistante.

S2.3

Vin n.14 - Clos St.-Jacques 2013 - Domaine Sylvie Esmonin

SE: millésime marqué par la pression fongique cause pluies de printemps et humidité. Vendanges fraîches et tardives (7.10)

Le millésime 2013 se caractérise par une robe rubis brillant et un nez où dominant les fruits rouges frais et élégants, accompagnés de bois bien intégré.

En bouche, le vin est frais, fin et subtil, avec une matière moyenne et une belle acidité. Le côté balsamique s'ajoute à cette structure, tandis que la finale calcaire et rocheuse apporte une grande précision au vin. Un millésime très harmonieux, encore jeune mais prometteur.

Vin n.15 - Clos St.-Jacques 2012 - Domaine Sylvie Esmonin

SE: L'année 2012 a été marquée par une chaleur intense et un déficit hydrique important, mais la pluie de début septembre a permis aux raisins de se stabiliser. Globalement un millésime solaire, récoltes abondantes, 75% vendange entière

Le vin présente une robe rubis avec des reflets grenat, et le nez est marqué par des arômes chauds, résineux, avec des notes poivrées, fumées et toastées, et une touche de pétrole / hydrocarbure. En bouche, le vin est ample, avec une sucrosité bien présente, mais aussi une certaine dureté et une texture rigide (boisé). La finale umami ajoute une dimension supplémentaire à ce vin, qui se distingue par sa complexité et son caractère.

S2.4

Vin n.16 - Clos St.-Jacques 2009 - Domaine Sylvie Esmonin

SE: Le millésime 2009 est considéré comme une année idéale, avec de bons rendements et des conditions de culture sans stress. Récoltes sur la troisième de septembre. 70% vendange entière.

La robe est rubis avec des reflets grenat, dense et concentrée.

Le nez est organique et fermé en raison de la grande matière présente, mais il révèle également des arômes médicinaux typiques des millésimes chauds. Ce vin généreux est juteux, opulent et puissant. En bouche, il est dense, serein, bien extrait, offrant un vin immédiat avec une finale marquée par des arômes balsamiques. Cependant, il présente une légère dilution en fin de bouche, le rendant légèrement collant. Vin prometteur et encore très jeune.

MICHELE CAIMOTTO



Vin n.17 - Volnay 1er Cru "Clos des Chênes" 2009 - Domaine B. & Th. Glantenay

Le vin présente une robe rubis clair et pâle, avec des arômes floraux d'hibiscus, de canelle et de caramel. Il est solaire tout en restant fin.

En bouche, le vin est ouvert, avec une sucrosité bien présente, un léger côté séveux et une finale balsamique longue.

Ce vin se distingue par son élégance, moins musclé que d'autres, mais avec une belle finesse et un potentiel de garde certain.

Vin n.18 - Clos St.-Jacques 2010 - Domaine Sylvie Esmonin

SE: Le millésime 2010 est généreux mais sans ostentation, offrant une structure pure et un noyau solide.

La robe est rubis clair avec des reflets grenat, et le nez dévoile une belle complexité entre une jolie évolution du fruit, une sucrosité équilibrée et des arômes balsamiques du bois. En bouche, il est élégant mais encore étrié, car sous l'emprise d'élevage / VE... le fruit ne semble pas pouvoir suivre pleinement.

Bien que le potentiel de ce vin soit indéniable, la structure dense et sévère suggère de le revisiter dans 5-8 ans.

S2.5

Vin n.19 - Clos St.-Jacques 2005 - Domaine Sylvie Esmonin

SB: Le millésime 2005 a été marqué par un millerandage et des conditions climatiques favorables avec une vendange précoce et des écarts de température significatifs entre le jour et la nuit.

La robe pourpre brillante est le signe d'un vin dense et riche. Le nez est complexe, avec des arômes de myrtille, de fumé et une fraîcheur impressionnante. Ce vin puissant et encore jeune possède une grande tension couplée avec la richesse en alcool, texture entre le tannin et l'amertume noble qui évoque la torréfaction. Bien qu'il commence à s'ouvrir, il a encore un potentiel de vieillissement époustouflant.

Vin n.20 - Pinot Noir 2005 - Domaine Gantenbein

Ce 2005 présente une robe grenat et un nez qui évoque le caramel et le café, un fruité cuit / compoté, avec des arômes de bois de santal et une note animale/fourrure assez marquée.

En bouche, l'attaque est large et relativement glissante, le milieu offre de la finesse niveau textures, son développement en finale est salin, long, évoquant la canelle et la réglisse.

MICHELE CAIMOTTO



SÉRIE 3



S3.1

Vin n.21 - Spätburgunder Trocken Reserve 2014 - Weingut Jülg (Palatinat)

Le vin arbore une robe rubis clair, et son nez dévoile des arômes de goudron, de végétal, de fumé, ainsi que de cerise fraîche et précise. En bouche, il est tendu et métallique, avec une haute acidité qui domine, tandis que le boisé fin est tranchant sans paraître trop chauffé. Le vin n'évolue pas de manière balsamique, et la finale calcaire est définie, avec une longueur moyenne. avec un certain déséquilibre entre le profil végétal et la sucrosité due à l'élevage.

Vin n.22 - Clos St.-Jacques 2014 - Domaine Sylvie Esmonin

SB: L'année 2014 présente une maturité légèrement insuffisante. Aussi surnommée « année Suzuki » en raison de la drosophila S. elle a demandé bcp de tri à la vendange. Malgré cela il reste des marqueurs de miel persistants tout au long de la vie du produit.

La robe est rubis clair, et le nez est dominé par des arômes de cerise, de vanille et de caramel, avec une touche tendre et balsamique, ainsi que des notes viandées et résineuses. En bouche, le vin est ample et musclé, avec une finesse et une trame déliée. Un léger côté de fermentation malolactique est perceptible. La finale est encensée et calcaire, avec une belle persistance.

MICHELE CAIMOTTO

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



Vin n.23 - Clos St.-Jacques 2017 - Domaine Sylvie Esmonin

SB: Le millésime 2017 a été marqué par des gelées printanières, ce qui a retardé la floraison. Cependant, la récolte a été abondante et les conditions chaudes ont permis une maturation correcte des raisins.

Ce millésime rappelle certains aspects du 1999, avec une robe rubis dense et un nez plutôt réservé, une faible expression aromatique.

En bouche, il est frais, avec des tannins croquants et une acidité vive et intégrée. Bien que l'équilibre global soit agréable, une légère dilution se fait sentir en milieu de bouche. Discrète longueur et belle cohérence.

S3.2

Vin n.24 - Clos St.-Jacques 2021 - Domaine Sylvie Esmonin

SB: Le millésime 2021 a été influencé par des pluies froides et une récolte moins parfaite. Septembre à sauvé la récolte.

Le vin se distingue par sa robe rubis brillante et son nez fin, légèrement réducteur, qui confère une grande précision et fraîcheur. Le vin présente des arômes balsamiques fins et croquants. En bouche, il est gourmand mais tendu, avec une belle densité. Le développement est défini, déjà abordable, avec des notes de goudron et de balsamique qui sont bien intégrées. La finale est calcaire, encore austère et légèrement collante, mais bien prometteuse.

Vin n.25 - Volnay 1er Cru « Les Brouillards » 2021 - Domaine B. & Th. Glantenay

Robe rubis clair, brillante. Nez qui s'ouvre sur une sensation saumâtre, avec une légère réduction. Il est complexe, mêlant goudron, feuille de menthe, cassis et framboise fraîche, avec une composante souffrée. En bouche, le vin est élancé, avec une graine fine et une belle générosité. La sucrosité du fruit est évidente, bien qu'elle soit contrebalancée par une acidité haute, tandis que la graine tannique reste encore marquée. La finale dure, influencée par la réduction, pourra se fondre avec le temps.

S3.3

Vin n.26 - Clos St.-Jacques 2015 - Domaine Sylvie Esmonin

SE: millésime 2015 est marqué par des conditions relativement chaudes. Les vins sont grands, vendanges du 4-5.09. Aucune chaptalisation, 50% VE

Le millésime 2015 présente une robe rubis dense et un nez sombre, épicé et serré, avec une structure ferme et chaude.

Malgré la sucrosité du fruit et son énergie, ce vin manque de grâce et se montre fermé - réservé. Il apparaît sérieux et porté sur la structure. L'élevage est encore présent, avec des arômes de résine et balsamiques qui prennent le dessus, comme une caisse de résonance niveau profondeur du vin. A revisiter dans 10 ans.

Vin n.27 - Clos St.-Jacques 2016 - Domaine Sylvie Esmonin

SE: millésime 2016 est chaleureux, solaire. Aucune chaptalisation, 50% VE

Le millésime 2016, plus frais et élégant, présente une robe rubis clair et un nez séduisant, dominé par des arômes de cerise et de merise, accompagnés de touches d'encens et d'une trame déliée. Bien que solaire, ce vin est sur la retenue, offrant une aromaticité fine et un équilibre certain. En bouche, il est aérien avec un bel élan, la trame est fine mais ferme. La cerise reste présente, et la finale, longue, est marquée par une légère note de whisky lactone.

MICHELE CAIMOTTO



S3.4

Vin n.28 - Clos St.-Jacques 2022 - Domaine Sylvie Esmonin

SE: millésime marqué par une épisode de grêle dans une année autrement solaire et sèche. Récoltes du 1 au 10.09 avec des rendements de 25hl/ha sur le CSJ. Pas chaptalisé.

Le vin se présente avec une robe rubis clair. Le nez est dominé par des arômes de camphre, de cerise fraîche et de SO₂, avec un profil réducteur précis. En bouche, le vin reste sévère, avec une belle tenue, bien qu'il soit marqué par des notes de vanille et de boisé évidents. L'encens est perceptible, mais l'ensemble reste austère malgré l'extraction douce. Les tannins sont fins et tapissés, offrant un alignement avec les millésimes de 2006 et 1997, mais la finale reste encore tendue. Revisiter dans 5 ans.

Vin n.29 - Clos St.-Jacques 2018 - Domaine Sylvie Esmonin

SE: Le millésime 2018 a connu un début de floraison perturbé par le mildiou, suivi d'une période de sécheresse jusqu'à la fin des vendanges. Récolte à 35hl/ha entre le 9 et le 15.9. FML terminées en septembre 2019.

Vin à la robe rubis pourpre, il est marqué par des arômes de griotte, d'encens, ainsi que des notes épicées douces et solaires. L'élevage est parfaitement intégré, et le vin présente une bouche généreuse, avec une touche de chaleur et un degré d'alcool assez élevé. La puissance est bien présente, mais la finale, tenue par l'élevage, montre une légère tendance à l'assèchement, et manque de grâce entre le boisé et l'alcool.

S3.5

Vin n.30 - Pinot Noir « Clos du Mormont » 2019 - S. Bettschen (La Sarraz - Suisse)

Robe rubis clair et brillant. Le nez évoque des arômes de caramel fin, de chocolat au lait, avec une touche végétale. Le boisé est marqué. En bouche, il apparaît fluide et décharné. Le milieu reste frais et tactile. Sûrement positionné entre des géants et à palet fatigué le vin souffre la comparaison avec les autres confrères.

Vin n.31 - Clos St.-Jacques 2019 - Domaine Sylvie Esmonin

SE: Le millésime 2019 était solaire et chaleureux. Grand potentiel et concentration. Récolte à 28hl/ha

Il se caractérise par une robe rubis dense au reflet pourpre. Le vin présente une densité marquée, avec des arômes épicés et une touche de volatile. En bouche, il apparaît archi-concentré, marqué par l'alcool et le bois, ce qui lui donne un aspect de vin vieilli prématurément. Ce vin nécessitera encore de beaucoup de temps pour s'équilibrer.

Vin n.32 - Clos St.-Jacques 2020 - Domaine Sylvie Esmonin

SE: Le millésime 2020 offre une petite récolte 27hl/ha en pleine santé - Vendanges entre le 5 et le 9.09. 50% de VE. FML en automne 2021.

Le millésime 2020, considéré comme parfait en raison des faibles rendements et de la concentration des raisins, présente une robe rubis dense avec une note pourpre. Ce vin est résineux, avec des arômes de sous-bois et une bouche dense et bien intégrée. L'acidité est haute, et le boisé est présent mais bien fondue, offrant une belle longueur. Ce vin, qui est déjà sapide, montre une grande promesse pour la longue garde, avec une finale longue et chaleureuse, marquée par des notes umami, témoignant de son grand potentiel.

MICHELE CAIMOTTO



CONCLUSIONS & REMERCIEMENTS

Cette rencontre nous a permis un rare voyage...une verticale sur un quart de siècle, agrémentée par les commentaires de Steve Bettschen (SB) qui avait déjà conduit une rencontre autour de la même cuvée en 2011 (période 1996 - 2007).
Pour compléter le cadre et prendre des nouvelles récentes du domaine j'ai pu m'entretenir téléphoniquement avec Sylvie Esmonin (SE), que je remercie une fois de plus pour sa générosité et disponibilité !

Période bleue / période rose - L'esthétique des vins

L'évolution stylistique et esthétique au sein du domaine est palpable, la plus manifeste étant le passage générationnelle qui a comme charnière 2002.
La période entre 1996 et 2001 montre des matières moins concentrées en lien avec la climatologie, mais peut-être aussi des rendements plus élevés et/ou des récoltes plus précoces.

À la cave les vins semblent toutefois plus extraits et la % de bois neuf plus élevée dans ces premières années.

Cela semble sécher légèrement le fruit et amener sur un aromatique hématique / terrien, bien que certains aspects soient bien propres aux grands Gevrey sur l'évolution.

A partir de 2002, en soi l'un de millésimes du siècle, le fruit est plus défini, plein, charnu. Cela permet une meilleure intégration des élevages et l'aromatique de la vendange entière confère de la fraîcheur et le fumée balsamique qu'on associe avec le domaine.

Millésimes froids vs chauds

Les millésimes frais, voir froids tels 2008, 2013, 2014, 2021 qui ont parfois bénéficié d'une légère chaptalisation sont équilibrés et splendidement intégrés.

Les années solaires ne sont pratiquement jamais chaptalisés. Le fruit est défini et la puissance du terroir ressort.

Parmi ceux-ci, les millésimes les plus récents comme 2019 méritent d'être oubliés...Sylvie nous avait prévenu :)

Comment aborder les vins

Tous les vins sont taillés pour la longue garde!

Structure, concentration et une élevage maîtrisé sont les clés d'une bonne tenue au temps et aussi à l'oxygène.

Aucun vin nécessitait d'une aération majeure, seulement le 1998 était sur la réduction, mais c'était aussi un vin tenu par cette réduction, faute de quoi il aurait peut-être perdu de densité et de centre.

Il est difficile de généraliser à propos du meilleur moment pour ouvrir ces splendides flacons, mais certainement il vaut mieux les approcher à partir de leur 10ème anniversaire.

Si le domaine le permet, il faudrait les acheter au moins par 3 sur chaque millésime, ouvrir le premier à 8-10 ans et puis suivre leur évolution sur les décennies à venir.

Au vu de la rareté de ces flacons, mon conseil risque de faire de la pression sur la vigneronne, mais je suis persuadé qu'elle m'en voudra pas trop :)

Encore un immense merci à notre hôte pour cette journée inoubliable qui marque ses 55 ans, à Sylvie pour son support et ses splendides vins et à Steve pour son expérience autant comme grand connaisseur en vin, autant comme exceptionnel vigneron.

Santé !

Michele

MICHELE CAIMOTTO

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



LE DOMAINE SYLVIE ESMONIN

Quelques notions historiques

Surface vignoble: 7,20 ha

Clos Saint-Jacques Premier Cru (1,60 ha)

Gevrey-Chambertin (4 ha).

Volnay Santenots (0,18 ha)

Côte de Nuits Village (0,62) et du

Bourgogne (0,47 ha)

Bourgogne blanc (0,27 ha)

Sylvie Esmonin a repris d'une main de maître le domaine familial en 1998. Son domaine, situé à Gevrey-Chambertin, représente 7 hectares de vignes cultivées en agriculture biologique sans certification. Le travail méticuleux à la vigne et au chai de Sylvie Esmonin a permis au domaine de se hisser au niveau des plus grands domaines bourguignons. Le fameux Clos Saint-Jacques se révèle après quelques années de vieillissement comme un vin d'une grande classe, grâce à sa concentration et à ses tanins soyeux.

Il y a tout un tas de producteurs de Gevrey que je ne visite presque plus, principalement parce que je goûte une sélection de leurs vins lors de la dégustation du Syndicat de Gevrey-Chambertin, Roi Chambertin. Mais il est bon de faire l'effort supplémentaire de temps en temps !

Le lien de la famille Esmonin avec les vignes du domaine est bien plus ancien que leur propriété de ces vignes. Le grand-père de Sylvie travaillait pour le Comte de Moucheron, qui détenait le monopole du célèbre vignoble du Clos Saint-Jacques de Gevrey. Dans les années 1950, lorsque le Comte a décidé de vendre à Gevrey, le grand-père de Sylvie a acheté une portion du Clos Saint-Jacques ainsi que la maison et les bâtiments qui y étaient attenants - on pourrait dire que le Clos est leur jardin. L'adresse du domaine est une vieille plaisanterie de Gevrey - « Nouvelle Route » - hmm, peut-être au XIIe siècle ; c'est la partie la plus ancienne de Gevrey, juste en haut du village, entre l'église et le château de Gevrey.

C'est le père de Sylvie, Michel Esmonin, qui a commencé à développer le domaine, bien qu'il vendait les vins en vrac au négoce ; aussi, Sylvie avait une condition simple avant de rejoindre son père au domaine : qu'ils mettent en bouteille toute leur production au domaine - Michel a accepté ! Sylvie avait auparavant étudié l'œnologie à Dijon et travaillé un certain temps comme œnologue-conseil, mais elle est revenue à Gevrey juste à temps pour aider à vinifier le millésime 1990. Au début, Michel et Sylvie prenaient toutes les décisions ensemble ; progressivement, Sylvie a pris plus de responsabilités.

Avec un peu plus de sept hectares, le domaine est relativement modeste en taille, mais ces hectares sont fortement concentrés sur Gevrey-Chambertin - quelques petites parcelles de Volnay Santenots et un Bourgogne Blanc provenant des environs de Meursault sont simplement décrits comme des « anecdotes » par Sylvie. Le joyau du domaine est ce vin iconique qui porte l'étiquette Gevrey - 1,6 hectare de Clos Saint-Jacques.

Sylvie est connue pour ses vins qui révèlent l'odeur de leurs rafles, mais toutes les grappes ne sont pas éraflées - cela dépend de la cuvée. Souvent, il y a un éraflage complet du Bourgogne Rouge et du Côte de Nuits Villages (fruits de Brochon), mais cela dépend du millésime. Il peut y avoir environ trente pour cent de grappes entières dans le Gevrey Villages, soixante pour cent dans le Gevrey Vieilles Vignes et soixante-dix pour cent dans le Clos Saint-Jacques - « Les rafles apportent une certaine énergie, mais je ne fais pas un Clos Saint-Jacques pour qu'il soit bon à la mise en bouteille, je le fais pour qu'il commence à être bon quand il a dix ans - comme minimum absolu ! » dit Sylvie.

MICHELE CAIMOTTO

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





GEVREY-CHAMBERTIN 1^{er} CRU
CLOS SAINT-JACQUES

Appellation contrôlée

750 ml - L1

F 21220 - GEVREY-CHAMBERTIN (Côte d'Or)

13% alc. by vol.

MICHELE CAIMOTTO

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

