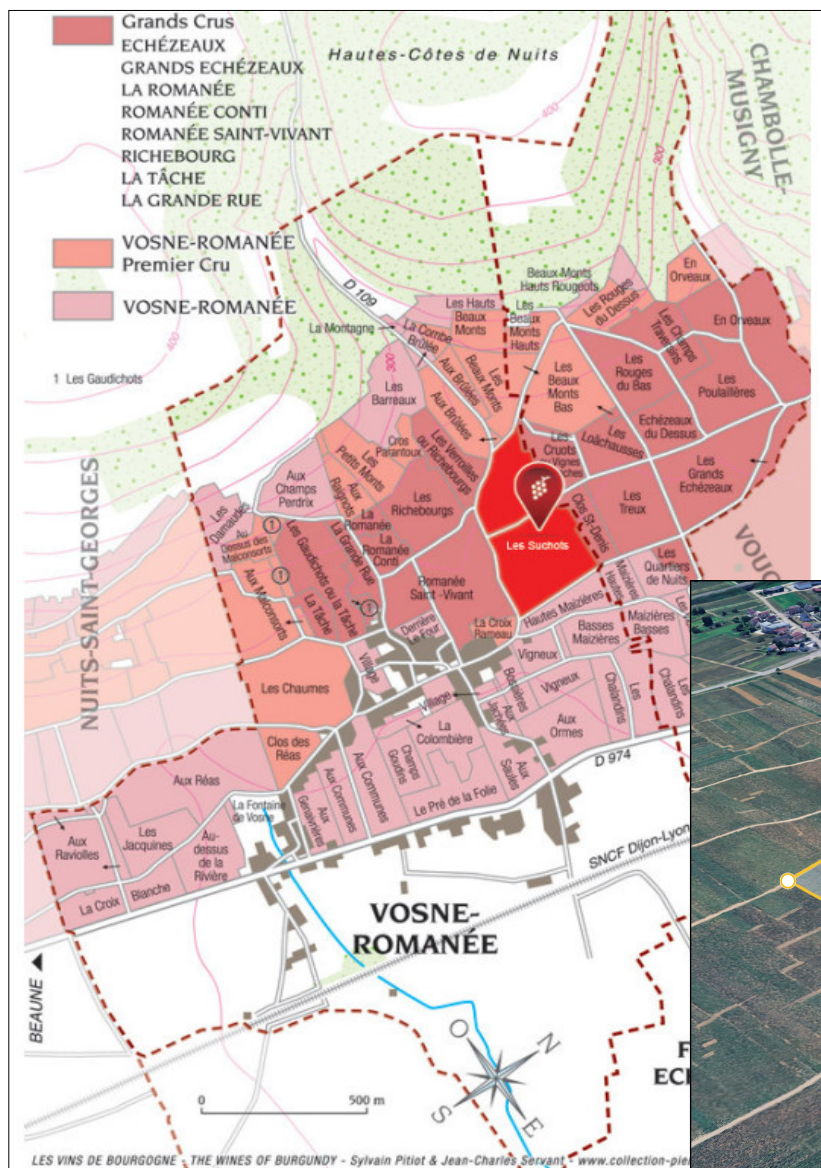


VOSNE-ROMANÉE 1er cru LES SUCHOTS



LE TERROIR

Exposition: E / S-E
Altitude: 250-275 m s.l.m.

Domaines exploitants: 20+
Etiquettes sur le marché: 100+

LE DOMAINE

Années charnière:

- 1973: Reprise Gérard Mugneret
- P1: 1973 - 1990
- P2: 1991 - 2004
- 2005: Reprise Pascal Mugneret
- 2012: Restructuration parcellaire / bio-dynamie



VOSNE 1er cru Les Suchots	13.07 ha
Domaine Confuron-Cotetidot	2.16
Domaine Michel Noellat (GS)	1.80
Domaine Prieuré-Roch	1.02
Domaine de l'Arlet	0.85
Domaine Manière (GS)	0.82
Domaine René Cacheux	0.78
Domaine Lamarche	0.58
Domaine Hudelot-Noëllat	0.45
Domaine Arnoux-Lachaux (GS)	0.43
Chantal Lescure	0,43
Domaine Michel Joannet	0.43
Domaine Gérard Mugneret (GS)	0.39
Jérôme Chezeaux (GS)	0.39
Yves Chevallier	0.32
Jean-Marc Millot	0.28
Clos des Poulettes	0.25
Domaine Jean Grivot	0.22
Domaine du Comte Liger-Belair	0.22
Domaine Mongeard-Mugneret	0.22
Domaine de Bellene	0.22
Domaine Berthaut-Gerbet	0.21
Domaine Sylvain Cathiard & Fils	0.16



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 28 mai 2026

LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE VERTICALE DE VOSNE-SUCHOTS, DOMAINE GÉRARD MUGNERET (1975-1995)

Introduction : Le Mythe et la Réalité des Suchots

Extrait et traduit du [site de Becky Wassermann](#) et l'échange avec Pascal Mugneret

Le nom de « Suchots » est un héritage gaulois et latin : dérivé de « souche », il rappelle les opérations de déboisement qui ont laissé, après la coupe des arbres, des souches et des racines en surface. Une anecdote locale, parfois macabre, veut que l'on disait autrefois d'un habitant parti « aux Suchots » qu'il avait tiré sa révérence, tant cette zone, située au point « bas » de l'appellation (proche du cimetière de Vosne-Romanée), semblait éloignée de la vie. Cependant, le domaine Mugneret, a redéfini cette perception en faisant de cette cuvée, le cru emblématique du Domaine.

Situé à l'interface entre Echezeaux au nord et Richebourg au sud, le climat est divisé par une route. La parcelle de Pascal Mugneret (0,40 ha) se trouve dans la partie haute, l'« unofficial lieu-dit Grands Suchots », là où le sol est plus drainant, limite séchard, offrant le plus de structure. C'est un terroir de contrastes : du haut, où les sols sont caillouteux et peu profonds (zone d'excellence), au centre, traversé par un ancien lit fluvial aux argiles plus profondes et nourricières, jusqu'au bas où le roche-mère refait surface.

Le domaine, indépendant dans un monde de négoce, a longtemps vendu 80% de sa production en privé, ne sortant jamais les plus belles cuvées à l'export, ce qui a créé une méconnaissance autour de sa production.

Si la maison fut fondée par Pierre Mugneret au XIXe siècle, c'est sous l'impulsion de René, puis de Gérard et maintenant Pascal, que le style a évolué d'une Bourgogne « d'antan », vers une expression fine, vivante et vibrante.

Explorons les différentes périodes.

La Bourgogne d'antan (1973-1990)

La Bourgogne de cette époque était homogène dans ses pratiques mais pauvre dans ses styles. Les vignes, toutes semblables et cultivées en conventionnel, étaient vendangées à la hâte. Le raisin, transporté en remorque tassée et chargé à la fourche, subissait une oxydation importante avant même le foulage. L'extraction était massive, le pressurage (Vaslin), visait à extraire tout le jus, créant des vins « durs » qui nécessitaient 10 à 20 ans de bouteille pour s'assouplir.

Comme pour la vinification, les élevages, utilisant environ 20 / 30% de fûts neufs, suivaient un procédé rigoureux et systématique : entonnage, soutirage au printemps et mise au propre, deuxième soutirage et mise en masse après la réception de la suivante vendange, retour en fût pendant 1 mois et puis mise fût par fût à la chèvre à deux becs.

Les vins étaient vendus dès le deuxième printemps suivant la récolte.

MICHELE CAIMOTTO

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



La transition (1991-2004)

Le tournant des années 1990 a apporté des changements structurels majeurs. En 1991, la vendange à la caisse a remplacé la benne, la girafe remplace la fourche et la queue de cochon dans l'acheminement des raisins à la cuve...l'installation d'un pressoir horizontal à membrane a remplacé l'ancien Vaslin. En somme, le virage est net dans la préservation du fruit et cela se traduit en un changement immédiat ! En 2004, Pascal, fils de Gérard, revient au Domaine et une autre ère commence.

Biodynamie, vendange entière et restructuration de la gamme (2005-Présent)

En 2005, l'usage des herbicides est abandonné, suivi en 2010 de la fin des produits de synthèse. Après une période de consultation biodynamique (2012-2017), Pascal Mugneret avance seul, appliquant entièrement sa propre clé de lecture.

La vinification a connu une révolution : depuis 2012, la vendange entière est introduite (de 40% à 100% selon le millésime), considérée comme essentielle pour l'expression des terroirs. Les sulfites sont globalement réduits, voire absents lors de la fermentation. Le transfert des vins se fait désormais par gravité, sans pompage. Pascal révolutionne aussi la gamme des vins avec la suppression de certaines cuvées et création d'autres. Cela n'est pas le fruit d'acquisition de nouvelles parcelles, mais une revisitation du découpage / assemblage des terroirs.

Voici un aperçu de certains changements majeurs entrepris par Pascal, qu'on approfondira lors d'une prochaine rencontre.

Maintenant, retour à nos moutons et au travail de Gérard sur la période 1975 - 1995.

Bonne lecture !

Notre programme

Notes succinctes sur le profil des millésimes par Jancis Robinson MW

Série 1

1975

Un millésime marqué par de fortes pluies en septembre, causant des pourritures. Seuls les domaines les plus rigoureux ont produit des vins « décents ».

Une robe orange-grenat. Le nez révèle des notes d'écorce de pin, de macis, de santal, de cuir et de tabac, avec une note animale et de fraise confite. L'attaque est franche et précise, mais le vin s'écroule ensuite. La finale est fatiguée, marquée par une sensation de chaleur (chaptalisation ?) et une acidité dissociée. Les tanins, granuleux et soutenus, se posent sur les gencives, témoignant d'une évidente sous-maturité. La finale saline / umami offre de la persistance.

1976

Année chaude et sèche, avec une sécheresse précoce.

Des grappes très concentrées ont été récoltées sous la pluie.

Rubis sombre.

Le nez est large, épicé (oriental), avec des notes de pruneau en compote et de pastèque confite.

Grande densité et richesse. Les tanins sont musclés et enrobés par la matière.

Avec de l'oxygène, le vin s'endurcit et la finale reste sur la retenue.

1978 : L'Harmonie de la Décennie

Un millésime magnifique, harmonieux, soyeux et structuré, considéré comme l'un des meilleurs du siècle.

MICHELE CAIMOTTO

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



Robe orange-grenat pâle.

A l'ouverture le vin est pure soie, pot pourri de fleurs.

Après quelques minutes il se referme, sur des composés soufrés. En arrière plan encore des notes florales, de tabac, de fruits secs et de champignons.

Le milieu de bouche est encore dur, mais le vin est long, tenu par une acidité brillante. Une belle complexité émerge avec des notes de mûre, de réglisse et de « bon bon ». A la fin de la soirée la matière se détend offrant réjouissance, puissance et élégance.

Série 2

1979 (léger défaut de liège)

Printemps froid, été chaud avec une tempête en juin, récolte tardive en septembre. Un vin élégant, plus rond que le 1978.

Rubis grenat.

Nez doux, fumé, sous-bois avec des nuances lardées.

Bouche soyeuse, veloutée. Le tannin est présent, l'acidité est centrée. La densité et la finesse sont au rendez-vous, avec une finale qui garde encore une certaine force et persistance. Malgré le liège on entrevoit un splendide sujet !

1982

Grosse production, été bon mais pas exceptionnel.

Un vin souple et agréable, à boire jeune.

Orange-grenat pâle.

Nez poussiéreux, réducteur, fumé, avec des notes de punaise, de caramel et de fruit rouge.

La bouche est fluide, maigre. L'astringence tannique est exacerbée par la haute acidité. La finale mince porte sur une sensation de chaleur.

1983

Été torride, avec de la pourriture par endroits. Résultats très variables, certains vins brillants, d'autres défectueux.

Orange-grenat pâle.

Nez sur l'iode, la coquille d'huître écrasée, puis de l'orange, la framboise confite et la cendre froide.

Bouche subtile, encore marquée par la dureté du SO₂. La texture offre une graine déliée, aérienne avec une sucrosité notable. Vin frais, vertical fraîcheur et finale sur l'umami.

Série 3

1985

Saison sans problème, été et automne excellents. Un vin élégant, parfumé et mûr, prêt à être bu.

Orange-grenat.

Nez sur un fruit sucré et gorgé de soleil, avec des notes d'iode, de terre chaude et d'argile.

Bouche dense et dansante. Une sucrosité et un enrobage remarquables. Le tannin est présent (limite collant du bois). L'élevage confère une sensation de « brûlé » / goudron. Finale longue, sapide mais encore intriquée.

1986

Millésime large de qualité indifférente, avec peu de concentration. Pluies et pourriture ont posé problème.

Orange-grenat pâle.

Nez réducteur, fumé, viandé. Dans le spectre du fruit de l'orange sanguine.

MICHELE CAIMOTTO

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



Bouche fragile mais intègre. Une matière viandée et charnue, une belle sucrosité. Le SO2 donne du « push », le tannin est limite mûr mais la longueur est belle. Une finale encore jeune et calcaire. Une évolution par paliers le rend fort intéressant.

1988

Année chaude, maturation en arrière, nécessitant du temps. Vins rouges puissants avec une acidité et des tanins élevés.

Robe rubis grenat.

Nez doux et fragrant, avec une belle densité, du sel et de la finesse.

Notes de macis et d'orange amère. Une mâche tannique extraite, musclée. La fraise persiste, mais le boisé collant domine. Le vin est encore jeune, qui laisse entrevoir une possible évolution.

Série 4

1992

Pluies perturbant la récolte. Un millésime doux, dilué, à consommer tôt.

Orange-grenat pâle.

Nez sur la fleur fanée, frais et gourmand, fragile.

Bouche soyeuse, fine, avec une graine peu extraite. Une finesse et une longueur notables. Le SO2 est encore présent, mais le vin est charnu et sapide. Beau vin, juteux, encore doté d'une élégante jeunesse.

1993

Année solide, sans grands aléas climatiques majeurs après les pluies de mai-juin. Un millésime sous-estimé, sain, fruité et apte à la garde pour ceux qui ont vendangé avant les pluies d'octobre.

Orange-grenat dense.

Nez dense avec des accents de fruit acidulé. La patine de l'élevage lui enlève de l'élan. Il reste assez mat et monolithique.

Bouche fumée, puissante. La haute acidité tranche la chaire ferme. Milieu de bouche offrant de la densité de fruit et une note animale fondue dans le caramel. Certainement un vin de grande garde, où la structure tannique commence doucement à céder pour laisser place au fruit.

1994

Pluies variables, résultats dépendants de la gestion des rendements.

Orange-grenat pâle.

Nez sur le menthol, l'encens, le fumé végétal, la saumure et l'iode.

Bouche élancée et svelte mais avec une belle consistance et cohérence.

Certainement un sujet intéressant dans le contexte général du millésime.

1995

Début austère, mais il se bonifie en bouteille.

Les vins de village sont accessibles, les grands crus sont sérieux.

Orange-grenat pâle. Nez au fruit séché, initialement sur la structure et les composés soufrés. Il s'ouvre ensuite vers un joli floral.

Bouche dense avec une certaine austérité. Avec l'oxygénation il donne de la gourmandise de fruit, en gagne en longueur. Vin certainement plus carré mais il « pinote », presque dans un style nouveau monde. Finale fruitée et calcaire.

MICHELE CAIMOTTO

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



Série 5

1989

Été ensoleillé et septembre offrant des parfaites conditions qui a favorisé des récoltes précoces, saines et mures.

Orange-grenat pâle.

Nez et bouche fatigués et relativement plats sur caramel au beurre salé, viande grillée et fruit échaudé, sous bois et champignon, livèche.

1990

Été ensoleillé et septembre avec des petites pluies qui soulagent le stress de la vigne et portent à des parfaits équilibres de maturité.

Orange-grenat pâle.

Nez poussiéreux, macis et zeste d'orange, fleur fanée, graine fine et sensation boisée asséchante

Bouche dure, extraite. Le vin a de la mâche mais manque de grâce et de chair.

1991

Spécialement réussi en Côte de Nuits avec des raisins parfaitement murs avant les pluies d'automne.

Rubis - grenat

Nez sur la mure et la framboise macérée, iode et fumé. Le vin est fin et charnu, jeune et déjà accessible.

Finesse, puissance, éléments balsamiques ... tout se fond pour créer un équilibre parfait. Sans doute la plus belle expression de la soirée.



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 suivi

« Stew » de tofu, pak-choi et céleri boule // Sauce citronnée au sesame noir

Fèves, pois gourmands et avocat

Conclusions

Nous avons pu témoigner de plus de 20 ans d'histoire d'un domaine sur une même cuvée, et cela, en soi, relève de l'exceptionnel.

La méthode Gérard Mugneret et l'effet millésime

Nous avons clairement identifié le méthodisme et l'approche systématique de Gérard, appliqués aussi bien à la vigne qu'à la cave. Cela se décline évidemment en deux périodes : une P1 (1973-1990) et une P2 (1991-2004).

La première phase offre des vins tenus par des tannins rigides et une dureté apportée par le SO₂. Autour de ces deux éléments, nous avons plus ou moins de chair pour l'enrobage. Sur les millésimes solaires, cet équilibre fonctionne très bien et les vins sont harmonieux. En revanche, face à des maturités plus fragiles, une fracture se crée entre structure et matière, difficilement comblée par la chaptalisation. Cette dernière provoque, selon certains, une sensation de chaleur ou d'alcool dans le vin.

Dans cette première phase, la récolte semble devoir s'adapter à la méthode d'élaboration du vigneron.

La deuxième phase offre un fruit plus charnu et poli, des tannins mieux intégrés et plus fins. Toutes les composantes du vin sont au rendez-vous, avec des équilibres très intéressants, même dans les « petits millésimes » tels que 1992 et 1994. S'agit-il là d'un profil propre aux Suchots et à leur précocité ? On s'aperçoit que la méthode a drastiquement changé, mais il s'agit toujours d'un changement de moule. On remarque toutefois davantage d'« adaptation » par rapport à la qualité de la vendange.

La méthode Gérard Mugneret et l'effet terroir

Cette même relation peut être tissée entre la méthode de travail et l'expression de chaque parcelle. Parmi les convives, une question légitime a surgi : « Sommes-nous en train de goûter l'expression des Suchots ou plutôt la patte du vigneron ? » Je ne sais pas si l'on peut parler de « rapport de force », mais une approche horizontale permettrait certainement de comprendre quels terroirs ont la « force » de s'exprimer au-delà de la technique.

Pour finir, un tout grand merci à Pascal Mugneret pour son temps et ses précieux échanges. Merci aussi à Gérard d'avoir produit ces vins, qui sont le reflet d'une époque et d'une école de pensée !

Je parle au nom de tous les participants, que je remercie aussi du fond du cœur, en affirmant que c'était un splendide moment de partage autour d'un grand domaine qui mérite amplement toute l'attention reçue !

Michele

MICHELE CAIMOTTO

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

