

Bernard Burtschy

Hospices de Beaune 2016

Les vins rouges

Incontestablement les vins rouges sont la grande réussite des Hospices de Beaune 2016 d'autant que le régisseuse Ludivine Griveau les a admirablement vinifiés. Une revue de toutes les cuvées disponibles à la vente aux enchères de la célèbre vente de charité le dimanche 20 novembre 2016 sous le marteau de Christie's.

[Monthélie 1er cru Lebeliin Les Duresses 2016 Note 16.0 ***](#)

La cuvée de 0,85 ha est issue de l'excellent Premier Cru les Duresses, limitrophe de village d'Auxey-Duresses. Les vignes ont été plantées pour moitié en 1950, le reste des plants datant de 1951 à 1976. Boisée, trop boisée en 2015, la cuvée a bénéficié en 2016 d'un élevage en contenant plus grand. La version 2016 présente un joli fruit très pur, le vin est droit, très élégant, très net et franc. Hélas, il y en a peu cette année. Élevage en fûts neufs de 456 litres de François Frères. 3-10 ans.

[Santenay Christine Friedberg 2016 Note 14.5](#)

La cuvée est située sur le climat Les Hates, un coteau près du village, derrière l'église et qui talonne les premiers crus. Sa surface est de 0,59 ha. La donation a été effectuée en 2010 et les vignes jouxtent les premiers crus. Si le vin a été très réussi dans le chaud millésime 2015, il pâtit des conditions atmosphériques plus difficiles de 2016 et se présente avec une petite verdeur, l'ensemble est droit, acidulé, austère. Élevage en fûts neufs de 456 litres de François Frères. 3-8 ans.

[Savigny-les-Beaune 1er cru Fouquerand 2016 Note 15,5 ***](#)

La cuvée provient de l'assemblage de trois premiers crus, Talmette, Gravains et un peu de Serpentières. Cette année, elle a bénéficié d'un apport des Peuillets et des Bas-Marconnets

de la cuvée Arthur qui n'a pas été produite. Tout comme en 2015, mais dans une moindre mesure, la cuvée a pris le bois, mais le nez est bien défini et le vin présente une belle densité, une matière solide et un peu rustique. Élevage en fûts neufs de 456 litres de François Frères. 3-8 ans.

[Savigny-les-Beaune 1er cru Arthur Girard 2016 Non produit](#)

Issu des Peuillets et des Bas-Marconnets, deux premiers crus limitrophes de Beaune, la cuvée n'a pas pu être produite en 2016, car le secteur est gélif. Le peu qui a été produit est dans la cuvée Fouquerand.

[Savigny-les-Beaune 1er cru Forneret Les Vergelesses 2016 Note 16 ***](#)

Depuis 2015, la cuvée a un peu changé, elle a même doublé de volume. Elle est entièrement constituée du Premier Cru Les Vergelesses, qui donne toujours des vins solides et c'est encore le cas en 2016. Le nez est intense, très fruits rouges. Le vin est dense, plein, joli fond, belle maturité. La nature a heureusement éclairci les raisins toujours très abondants, d'où cette belle réussite. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 3-10 ans.

[Pernand-Vergelesses 1er cru Rameau-Lamarosse 2016 Note 14,5](#)

Situé dans les Basses-Vergelesses sur une parcelle unique, le cru est proche des îles de Vergelesses dans un endroit froid à mi-coteau qui a toujours du mal à mûrir. Cette année, elle n'a produit qu'une demi-récolte. Tout comme en 2015 et encore plus, le vin est végétal et présente une petite verdeur qu'il ne sera pas facile de masquer. Élevage en fûts de 456 litres de François Frères. 3-10 ans.

[Auxey-Duresses 1er cru Boillot Les Duresses 2016 Note 16,5 ***](#)

La cuvée est issue de 0,77 ha planté entre 1963 et 1980 sur les Duresses. Les Duresses sont assurément un des meilleurs Premiers Crus et dans le millésime 2016, cette situation fait merveille. Joli nez élégant. Le vin est dense, plein, avec une belle matière certes un rien rustique, mais compensée par une belle finale. Une grande réussite tout comme en 2015. Élevage en fûts de 456 litres de François Frères. 3-12 ans.

[Beaune 1er cru Montrevenots, Cyrot-Chaudron 2016 Note 16,5 ***](#)

Limitrophe de Pommard, le vin provient d'une parcelle unique de 1,13 ha sur le 1er cru Montrevenots. Le 2015 avait déçu avec sa robe peu colorée et son raisin qui ne paraissait pas très mûr mais croquant, ses tannins sont légers et son côté acidulé, un peu court. Le 2016 est radicalement différent. Beau nez de fruits noirs avec un vin nettement plus dense que d'habitude et très plein. Ce climat a beaucoup gagné à être vinifié ensemble. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 3-15 ans.

[Beaune 1er cru Maurice Drouhin 2016 Note 15](#)

Le vin est issu d'une belle série de premiers crus aux styles différents, Les Avaux, les Boucherottes, les Champs Pimont et les Grèves, ce qui fait qu'il met toujours du temps à s'harmoniser. Le secteur a été peu touché par le gel de 2016. Le nez n'est pas du tout harmonisé, ce qui est assez logique. Le vin est souple, un peu fluide, charmant, il manque de fond. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 3-8 ans.

[Beaune 1er cru Hugues et Louis Betault 2016 Note 15,5](#)

La cuvée est issue de trois premiers crus relativement différents, les Grèves (0,65 ha), La Mignotte (0,55 ha) et les Aigrots (0,43 ha). Alors qu'en 2015, le vin possédait incontestablement du fond et de la matière, la densité du 2016 est honnête, sans plus, il ne présente pas beaucoup de chair, mais de la mâche, il est un peu tannique. Il risque de sécher à terme. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 5-10 ans.

[Beaune 1er cru Brunet 2016 Note 16,5 ***](#)

La Cuvée de 1,46 ha est composée intégralement de Premiers Crus, par ailleurs superbement situés : Bressandes, Bas des Teurons et Les Cent-Vignes. Toutes les vignes furent plantées entre 1954 et 1976, à l'exception de 15 % d'entre elles qui datent de 1999. Cette situation a grandement favorisé le 2016 avec son nez très fumé. Un vin élégant, d'une belle longueur, il n'a certes pas la chair du 2015, mais ce joli vin évoluera bien dans un style gracieux. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 3-12 ans

Beaune 1er cru Pierre Floquet Grèves 2016 Note 17,0 ***

Une surface de 0,77 ha en deux parcelles dans Les Grèves depuis 2004, date de création de la Cuvée. L'âge des vignes est estimé à 35 ans. Elles sont pour partie côte à côte, et pour partie juste au-dessus du cœur même des vignes du célèbre Premier Cru Les Grèves. En 2015 et comme toujours, les Grèves avaient déjà donné un vin fin et élégant, d'une belle longueur avec des tannins abondants mais soyeux. Le 2016 au nez splendide est dans la même veine avec un vin dense, serré, une grande finale. C'est une grande réussite, Le vin évoluera bien dans le temps. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 3-15 ans.

Beaune 1er cru Clos des Avaux 2016 Note 15,5

Le Clos des Avaux sur 1,13 ha est une dépression, d'où des vins souvent un peu raides, mais il a échappé au gel de 2016. Des vignobles plantés en 1944 et 1948 composent 45 % de la Cuvée. Jeune, le Clos des Avaux qui a du mal à mûrir ne brille jamais si ce n'est par sa rusticité qui ne s'adoucit qu'avec le temps. En 2015, le raisin avait enfin pu mûrir correctement et il avait engendré un vin qui marquera son temps. Le 2016 est très loin du grandiose 2015, il est tannique, rustique comme toujours, solide, les tannins sont accrocheurs. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 5-15 ans.

Beaune 1er cru Rousseau-Deslandes 2016 Note 15

La cuvée de 2,18 ha est composée de deux climats, Les Cent Vignes et Les Montrevenots, en gros moitié, moitié. Les Cent Vignes ont été plantées pour l'essentiel entre 1944 et 1958. Celles des Montrevenots ont été plantées avant 1966. Ce sont donc des vieilles vignes. En 2016, le vin est élégant, un peu fluide avec un joli fruit, mais assez court, une petite verdeur aussi. Il est loin du 2015, un vin coloré, dense et suave avec de beaux arômes, une belle longueur, un joli potentiel. Consommation rapide. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 3-8 ans.

Beaune 1er cru Dames Hospitalières 2016 Note 15,5

La cuvée vient de trois Premiers Crus, Les Bressandes, Les Teurons et La Mignotte que personne n'a jamais imaginé d'assembler, le tout est sur une surface de 1,74 ha. Le 2016 se présente avec un joli nez de fruits rouges. Le vin est fluide, assez élégant grâce aux vieilles vignes du clos de La Mignotte, mais avec un petit déséquilibre tannique à corriger à l'élevage.

Il est loin du beau 2015, un vin dense, serré, tannique, avec une grosse matière et du fond qui est taillé pour la garde. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 5-12 ans.

[Beaune 1er cru Guigonne de Salins 2016 Note 16,0](#)

La cuvée est composée de trois climats, Les Seurey, Les Bressandes et Les Champs Pimont. De surface de 2,64 ha, les Bressandes représentent à peu près la moitié de la cuvée avec des vignes plantées entre 1960 et 1980. En 2016, le nez se fait discret. Le vin est assez tannique, avec du corps, une petite dureté qui passera. Il faudra être patient avec lui. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 5-15 ans.

[Beaune 1er cru Nicolas Rolin 2016 Note 16,5](#)

La cuvée est issue de cinq premiers crus de Beaune : les Cent Vignes, Les Bressandes, Les Grèves, Les Teurons, En Genêts. Sa surface est de 2,51 ha. Les climats sont situés dans les Premiers Crus de la partie centrale et du nord de Beaune. Le vin est toujours très régulier et en 2016, s'il n'a pas la densité du 2015, le vin est fin, élégant, de demi-corps avec un beau boisé, une prise de bois un peu forte, mais il se refera. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 5-12 ans.

[Volnay 1er cru Général Muteau 2016 Note 14](#)

La cuvée est issue de cinq climats classés Premiers Crus, Le Village, Les Fremiets, Carelle sous Chapelle, Les Caillerets, En Taille Pieds. Le tout représente 1,53 ha. Le vin avait un peu déçu en 2015, il déçoit encore en 2016 avec un vin végétal et fluide, sans beaucoup d'intérêt. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 3-8 ans.

[Volnay 1er cru Blondeau 2016 Note 14,5](#)

La cuvée de 1,80 ha est composée à 70 % de Champans et Taille Pieds plantés entre 1952 et 1989. Les 30 % autres sont composés de Ronceret, planté en 1961 et des Mitans plantés entre 1955 et 1972. Malgré ce beau pedigree, le vin est de demi-corps, léger, fluide, mais avec un joli nez fin qui peut séduire. En 2015, il était de surcroît déséquilibré par son boisé, la matière était faible, les tannins un peu raides. Il est peu probable que les 2016 et 2015 se refassent dans le temps. D'ailleurs, la cuvée Blondeau n'a jamais fait d'étincelles. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 3-8 ans.

[Volnay 1er cru Jehan de Massol Santenots 2016 Note 15,5](#)

La cuvée est issue des premiers crus les Plures, les Santenots du Milieu et les Santenots du Dessous, le tout sur 1,54 ha. Un quart des vignes ont été plantées entre 1948 et 1959 et le restant présente un âge moyen de 38 ans. Pourtant, malgré ces belles dispositions, en 2016 le vin est certes bien construit, mais pas au niveau, il est un peu sec. En 2015 déjà, Jehan de Massol était certes un Volnay souple et suave, mais il n'était pas très consistant. En 2016 comme en 2015, il est charmant, sans la rigueur habituelle des Santenots, ni sa garde d'ailleurs. Le vin sera de grand charme dans quelques années, mais on est en droit d'attendre beaucoup plus de ce climat qui a certes souffert du caractère caniculaire du millésime 2015 et aussi du gel de 2016 qui a réduit ses rendements. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 3-10 ans.

[Volnay 1er cru Gauvain Santenots 2016 Note 16,5 ***](#)

La cuvée est issue des Plures et des Santenots du Milieu et elle couvre 1,40 ha sur les coteaux de Volnay-Santenots. Leurs fruits sont généralement parmi les premiers à mûrir et donnent des vins riches, élégants et complexes, en particulier dans les années moyennes. Cette précocité est un grand atout en 2016 et son nez est superbe. Le vin se présente avec du fond, de la matière, il est assez tannique, un vrai Santenots. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 3-12 ans.

[Pommard Billardet 2016 Note 16,0 **](#)

La cuvée est issue des Arvelets, Les Noizons et Les Cras. Elle couvre 1,33 ha. Ses vignes ont été pour 87 % plantées en 1988 ou avant, remontant ainsi pour les plus anciennes à 1960 et 1954. En complément, 35 % de la Cuvée provient du Premier Cru Les Arvelets dont les vignes ont un âge moyen de plus de 24 ans. Cependant, cette année, en raison du gel, peu de Cras et d'Arvelets : le vin provient essentiellement des Noizons. D'habitude, ce Pommard est dense et plein, mais un peu rustique comme souvent que seul l'âge assouplit. Par sa fraîcheur et sa provenance des Noizons, le millésime 2016 lui a donné un joli nez parfumé. Le vin est élégant, un peu fluide, tenu par une belle ligne acide. Le bois laisse un peu son empreinte. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 5-10 ans.

[Pommard Suzanne Chaudron 2016 Note 14,5](#)

La cuvée de 1,71 ha est composée des Petits Noizons, Les Noizons, La Chanière, La Croix Planet, En Poisot, Rue au Port. La cuvée provient donc de six origines différentes, à tous

les niveaux du coteau, haut, milieu, bas avec peu de Premiers Crus. En 2015, la cuvée était une belle réussite pour cette cuvée qui « rame » souvent dans les millésimes froids. En 2016, elle rame justement avec un vin léger, fluide et sec. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 3-10 ans.

[Pommard Raymond Cyrot 2016 Note 15](#)

Cette cuvée est un assemblage de six climats : Les Charmots, Les Riottes, Les Rugiens bas, Les Bertins, Les Vaumuriens bas, La Vache. Les Premiers Crus représentent 57 % de la cuvée, le reste vient de la partie basse de Pommard. En 2016, elle se présente avec un nez fumé. Le vin est léger, fluide, un peu sec, rustique comme d'habitude. Dans un millésime chaud comme 2015, le vin était dense, tannique, avec une grosse matière, un beau fond, du potentiel. Elle avait donné un beau vin de moyenne garde et c'était aussi un des plus beaux Raymond Cyrot. C'est loin d'être le cas en 2016. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 5-10 ans.

[Pommard 1er cru Dames de la Charité 2016 Note 16 ***](#)

La cuvée est un assemblage assez disparate de Les Rugiens bas, Les Rugiens hauts, Les Petits Epenots, Les Combes dessus et La Refène sur 1,53 ha. En 2016, le vin se présente avec une bonne matière, du corps, il est tannique, bien construit. Beau vin en devenir. Il n'est pas loin du 2015 qui possédait du corps et de la densité comme d'habitude, mais avec une plus belle masse tannique et un peu plus de potentiel. Elle possède un grand avenir, mais les divers composants devront s'harmoniser, comme toujours pour cette cuvée. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 5-15 ans.

[Pommard 1er cru Dom Goblet Epenots 2016 Note 16,5 ***](#)

Issu de l'excellent Premier Cru très solaire Les Epenots et d'une surface de 80 ares avec des vignes de plus de cinquante ans, le 2016 est très élégant, long, racé, comme d'habitude. Cette cuvée très régulière est une des plus belles réussites de 2016, tout comme elle l'était en 2015 qui était une superbe cuvée, une des plus belles qui ait été produite. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 5-15 ans.

[Corton Charlotte Dumay 2016 Note 17 ***](#)

La cuvée vient essentiellement des Renardes (1,5 ha) et des Bressandes (0,97 ha). En 2016, le vin est dense, compact, serré, à la fois marqué par l'élégance des Bressandes et la tension des Renards. Il ira loin. En 2015, le vin était dense avec des tannins un peu durs et secs des Renardes qui dominaient, mais les Bressandes devraient lui apporter sa suavité et ses parfums. Il avait un peu plus de fond. Mais le 2016 est aussi de grande garde. Élevage en fûts de 228 litres de Taransaud. 5-15 ans.

[Corton Docteur Peste 2016 Note 16,5 **](#)

Cette cuvée est issue par moitié des Chaumes et Vierosse, et pour l'autre des Bressandes avec un peu de Grèves. Jusqu'à présent, elle n'avait jamais guère produit de Corton digne de ce nom, même en 2015, pourtant un grand millésime. En 2016, contre toute attente, le vin est dense et long, mais peu causant. Le vin a été sauvé par les vieilles vignes des Chaumes qui ont donné des raisins superbes. Il faudra être très patient pour qu'il exprime tout son potentiel. Élevage en fûts de 228 litres de Taransaud. 5-15 ans.

[Corton Baronne du Baÿ Clos du Roi 2016 Note 16,0](#)

Longtemps, les Hospices avaient hésité à individualiser cette cuvée qui ne l'est que depuis une petite dizaine d'années, 2007 très exactement. Le millésime 2015 avait ravivé ces craintes, car le vin était fluide avec des tannins un peu raides, l'ensemble était un peu court. Si certains y voyaient de la distinction, la cuvée est très loin des autres Clos du Roi qui, il faut le rappeler, donnent toujours un vin très accessible. Et pourtant, la moitié de la cuvée est composée des vignes de plus de trente-cinq ans. En 2016 encore, le vin est léger et fluide, mais de bonne longueur, relativement austère. Il donnera un vin correct, sans plus. Élevage en fûts de 228 litres de Taransaud. 5-10 ans.

[Echezeaux Jean-Luc Bissey 2016 Note 17,5 ***](#)

La cuvée est issue des Echézeaux du Dessus, dans la partie légèrement en pente, et elle est entrée aux Hospices voilà trois ans. Plantées en 1945, les vignes sont à leur meilleur. Le 2016 possède un beau nez très élégant. Le vin est dense, de demi-corps, tout en finesse. C'est un beau vin. En 2015, le vin était relativement plus tannique, d'une belle densité, frais, long, avec un beau potentiel. Élevage en fûts de 228 litres de Taransaud. 5-15 ans.

Clos de La Roche Cyrot-Chaudron et Georges Kritter 2016 Note 18 ***

S'il existe toujours deux cuvées aux Hospices, vendues séparément, elles sont vinifiées ensemble. Les deux vignes sont situées au cœur du Grand Cru, dans la partie la plus solaire, 22 ares pour Cyrot-Chaudron, 25 ares pour Georges Kritter. En 2016, la vigne était chargée, mais le raisin est allé jusqu'au but, d'où un fruit magnifique, plus élégant que le velouté habituel, plus droit aussi. Une belle réussite qui dépasse le Mazis-Chambertin, ce qui est rare. Le 2015 était aussi un beau vin dense, long, avec de la matière, racé. Élevage en fûts de 228 litres de Taransaud. 5-20 ans.

Mazis-Chambertin Madeleine Collignon 2016 Note 17,5 ***

La cuvée est issue des Mazis Hauts et elle représente 1,74 ha. Plus des deux tiers de la cuvée proviennent de vieilles vignes plantées en 1947. Elle est aux Hospices depuis 1976. Le nez du 2016 est fumé et le vin est dense, assez droit avec une petite suavité, plus charmeur que d'habitude. Le 2015 était déjà un beau Mazis ample et plein avec un joli moelleux, d'une belle longueur, avec du charme et du fond. Le 2016 est largement supérieur que 2014, mais est moins harmonieux que le 2015, un peu moins monumental aussi. Élevage en fûts de 228 litres de Taransaud. 5-20 ans.

*** : cuvée recommandée par Bernard Burtschy