

Bernard Burtschy

22 000 signes

Hospices de Beaune Vins blancs 2017

Hétérogènes

:

Si les vins blancs de Bourgogne ne payent pas le tribut généralisé des vins de France où le gel a réduit drastiquement la production, certains secteurs de la Bourgogne ont souffert comme Chablis par le gel et le Mâconnais pour la grêle.

L'hiver 2016-2017 a été particulièrement froid avec des épisodes de gel, ce qui est excellent pour la vigne et la débarrasser des multiples nuisibles. L'année avait ensuite bien démarré avec une sortie précoce qui a fait le craindre le pire en matière de gelées. Grâce aux brûlages de bottes de paille, le secteur des grands blancs n'a pas vécu la même mésaventure que l'année dernière où la production était faible.

Malheureusement, contrairement au pinot noir, la floraison du chardonnay se passe mal avec une coulure importante qui a réduit les rendements. La récolte 2017 en blanc est à peine supérieure que celle de 2016. Il n'y aura que 157 pièces de vendre, ce qui est certes un peu plus que 2016, 30 pièces très exactement. Mais côté chiffres, cela fait tout de même du 48 à 50 hl/ha, ce qui fait tout de même beaucoup pour l'élaboration de grands vins blancs.

Millésime précoce oblige, les vendanges ont démarré dès le 26 et 27 août à Pouilly-Fuissé, alors que beaucoup de producteurs du secteur ont débuté une voire deux semaines plus tard. Les autres blancs ont été coupés à partir du 1^{er} septembre et pratiquement tout a été ramassé dans la foulée, à l'exception du Corton-Charlemagne et du Saint-Romain.

Contrairement à 2016, l'oïdium qui pointait son nez avec un mois de juillet pluvieux, a été bien jugulé, tout comme le mildiou sans recourir à des armes chimiques massives, la lutte en bio se révélant très efficace. Ludivine Griveau, le régisseur depuis trois ans, est exemplaire dans la culture de la vigne, ce qui est très important pour la belle vitrine qu'offrent les Hospices. Dans la foulée, elle pourra même à terme envisager la certification bio.

La chaleur et la sécheresse en août ont sensiblement modifié la donne, en particulier les vins blancs qui préfèrent plus de fraîcheur. Elle a toutefois favorisé quelques secteurs plus frais comme le Corton Vergennes qui engendre un de ses plus beaux vins depuis des décennies. Mais il s'agit d'une exception.

Cette chaleur aurait pu conduire à des vins amples et riches, mais le régisseur a choisi de les cueillir tôt pour préserver leur fraîcheur, ce qui est une bonne idée dans le contexte actuel, mais engendre tout de même quelques perdants. On ne peut pas gagner sur tous les tableaux.

Côté cave, tout comme en 2016, Ludivine Griveau, talentueuse régisseuse des Hospices de Beaune, a pris des options importantes qui jouent grandement sur la qualité. Plutôt que de vinifier par cuvées, elle a vinifié les vins par climat, ce qui est nettement plus logique, mais que personne n'a envisagé avant elle. Toutes les fermentations ont été menées en levures indigènes et les vins n'ont pas été corrigés, ni par chaptalisation ni par acidification, ce qui est aussi un beau message. Enfin, un véritable contrôle a été opéré sur les fûts avec des contenants différents selon les cuvées et l'approvisionnement commence à être plus diversifié, enfin. Bravo !

Pour les Hospices, la vente 2017 comprend 787 pièces de vin (au lieu de 596 pièces en 2016), 630 en rouge en 33 cuvées (au lieu de 470 en 2016 avec 32 cuvées) et 157 pièces de blancs en 17 cuvées (au lieu de 126 en blanc en 15 cuvées).

Malgré l'énorme travail qui a été engagé et le talent du régisseur, les vins blancs sont plus hétérogènes. Il a fallu beaucoup trier, en particulier l'oïdium, et la maturité a parfois été difficile à obtenir, car il a fallu arbitrer entre la dégradation de l'état sanitaire et l'avancée de la maturation.

En résumé, avec la médiocre floraison et la chaleur intense du mois d'août associé à des rendements conséquents qui, certes, donnent du baume au cœur aux producteurs, les vins blancs sont nettement un ton en dessous des vins rouges. Ils seront de consommation précoce, mais leur fraîcheur leur permettra de tenir.

La dégustation des 17 cuvées de vins blancs 2017

Cette dégustation a eu lieu le 9 novembre 2017, soit dix jours avant la vente des Hospices de Beaune. Les fermentations sont donc à peine terminées pour les vins rouges, encore partiellement en cours pour les vins blancs dont certains sont encore très troubles. Achetées durant la vente aux enchères du dimanche 19 novembre 2017, ces diverses cuvées seront enlevées le 15 janvier 2018 pour être élevées chez les divers acheteurs ou leurs négociants attitrés.

Il ne s'agit donc que d'une ébauche, l'élevage jouant un rôle important dans les vins de Bourgogne, mais elle est importante, car les achats sont effectués lors de cette vente du dimanche 19 novembre. Le brouillard n'est cependant pas si important, car ces cuvées sont suivies depuis de nombreuses années, avec leurs hauts et leur bas, plus ou moins amplifiés par les conditions du millésime. Pour cette raison, nous donnons systématiquement pour chaque cuvée, lorsqu'elle existait, un rappel des deux dernières années, soit 2016 et 2015.

*Les vins sont classés d'une * à trois étoiles ainsi qu'en coup de cœur.*

Saint-Romain Joseph Menault 2017 Note 15,5 *

La Cuvée de 0,76 ha provient de deux parcelles : le « Village Haut », extrêmement pentu, situé à une altitude de plus de 400 mètres, près du point culminant de Saint-Romain et la « Sous la Velle », située 50 mètres dessous. La fermentation a été effectuée dans des pièces de 600 litres. Tout comme en 2015, le 2016 était souple et ample, avec une belle suavité et était une belle réussite. Malgré un ramassage un peu plus tardif que les autres parcelles de blanc, le 2017, encore trouble, est frais, nettement plus frais que le 2016. Il est un peu en retrait avec un niveau d'acide malique élevé. Élevage en fûts de 456 litres de François Frères. 3-8 ans. 12 pièces.

Pouilly-Fuissé Françoise Poisard 2017 Note 16,5 **

Localisées à Chaintré dans le sud de l'appellation sur 1,50 ha, les vignes sont âgées de 35 à 90 ans et réparties sur trois parcelles : Les Plessys, les Robées et Les Chevières. La fermentation et l'élevage se sont effectués en demi-muids. En 2016, cette cuvée a été la toute première à être vendangée par les Hospices dès le 19 septembre, mais après le millésime 2015 qui avait été ramassé le 27 août tant le raisin était mûr. Le 2016 est ample et riche, mieux structuré qu'en 2015 qu'il dépasse et il se rapproche de la classe du splendide 2014. Le 2017 et aussi le premier à avoir été vendangé les 26 et 27 août, donc comme les 2015. Il possède une belle

densité, mais il est légèrement dominé par son boisé avec une petite amertume, quoique la longueur soit bonne. Il est légèrement en retrait par rapport aux splendides 2014, 2015 et 2016. Élevage en fûts de 456 litres de François Frères. 3-12 ans. 22 pièces.

Chablis 1er cru Jean-Marc Brocard Côte de Léchet 2017

Note 16,0 **

Les vignes ont trente ans et elles sont situées à mi-coteau du premier cru Côte de Léchet. L'année 2015 avait vu la toute première présentation de ce vin dont la parcelle venait d'être offerte aux Hospices par Jean-Marc Brocard. Décimé par le gel, le 2016 est plus rare : une pièce et une feuillette seulement, mais il était très typé et bien constitué, de bonne densité. Le 2017 est, hélas, tout aussi rare : deux pièces seulement ! Son nez est splendide, d'une grande pureté. Le vin est dense, très élégant pour un Côte de Léchet, d'une belle vivacité. Il ira loin. Élevage en fûts de 228 litres de Damy 3-8 ans. Deux pièces seulement.

Beaune 1er cru Suzanne Chaudron Les Montrevenots 2017

Note 14,5

Cette cuvée a rejoint les Hospices en 2014 et la parcelle située à la frontière de Pommard a été longtemps plantée en pinot noir. La vigne a été replantée en chardonnay en 2010 et les vignes sont jeunes. Le millésime 2016 payait la jeunesse des vignes et le vin était fluide, un peu court, très loin du 2015 au nez fumé, ample, gras, souple, de demi-corps. Le 2017 est discret, légèrement marqué par le boisé, un peu court, manquant de densité. Passez votre chemin. Élevage en fûts de 228 litres de Damy. 3-8 ans. 14 pièces.

Meursault Lopin 2017 Note 14

Après trois ans de petite production, la cuvée avait enfin une taille normale en 2015 mais elle ne s'était pas encore remise des attaques de grêle des années précédentes. Elle est constituée de parcelles situées dans la partie village du bas avec 25 % du premier cru Les Cras (Les Criots ont été arrachés). En 2016, le vin était bien construit, il était marqué par la prise de bois, ce qui dénote une densité moyenne et il n'avait pas tout à fait l'ampleur qui devrait être la sienne. Le 2017 ressemble comme un frère au 2016, le vin est assez court, un peu boisé avec une petite amertume. La cuvée n'a pas beaucoup d'intérêt. Élevage en fûts de 228 litres de Damy. 3-8 ans. 13 pièces.

Meursault Goureau 2017 ***

Près de la moitié de la cuvée provient d'une parcelle de vieilles vignes située dans le premier cru Porusots. Le reste est issu des Peutes Vignes et des Grands Charrons. L'ensemble

fait 0,55 ha. En raison du gel, la cuvée n'a pas pu être produite en 2016. Le 2017 se présente avec un très joli nez, d'une belle complexité. Ample, très Meursault de l'imaginaire collectif, le vin possède du volume, une longueur moyenne, une bonne structure sous-jacente et jolie finale de classe. La vieille vigne qui avait agrémenté le 2016 n'y est pas cette année. Élevage en fûts de 228 litres de Damy. 3-8 ans. 8 pièces.

Meursault 1er cru Jéhan Humblot Porusots 2017 Note 16 **

Issue depuis 2005 exclusivement du premier cru Les Porusots, la cuvée Jéhan Humblot (0,52 ha) est élaborée avec des vignes antérieures à 1974, certaines datant même de 1936 et 1953. Si en 2015, elle était structurée et fine, elle manquait un peu d'ampleur et il était difficile de reconnaître les Porusots. Changement complet de cap en 2016. Son nez était splendide et le vin était long, frais, dense, une grande réussite. Le 2016 possède de très beaux arômes, un peu boisés, mais d'une belle complexité. Le vin est ample, plus ample que 2015, mais pas tout à fait au même niveau, très réussi tout de même. Élevage en fûts de 228 litres de Damy. 3-8 ans. 11 pièces.

Meursault 1er cru Baudot Genévrières 2017 Note 17 ***

La Cuvée provient presque à parts égales des Genévrières du dessous (0,77 ha) et du dessus (0,71 ha), l'ensemble fait 1,48 ha. Les vignes sont parfaitement matures ou anciennes. Les plus jeunes, représentant 23 % de la Cuvée, datent de 1979, les autres de 1944, 1948, 1956 et 1964. Tout comme en 2015, le Genévrières 2016 de la cuvée Baudot était structurée, mais loin de posséder l'ampleur attendue, quoiqu'incontestablement charmeur avec un joli fruit. Pour un Genévrières, il manquait toutefois d'un peu de profondeur qu'un élevage astucieux peut lui apporter. Le 2017 est encore trouble avec des notes boisées et surtout miel. Le vin est généreux, charmeur, ample, du fruit. Enfin un vrai Genévrières grâce au beau soleil du mois d'août. Élevage en fûts de 228 litres de Damy. 3-15 ans. 18 pièces

Meursault 1er cru Philippe le Bon Genévrières 2017 Note 16,5**

Aujourd'hui, toutes les vignes sont plantées en Premier Cru Genévrières Dessous (0,44 ha) pour moitié plantées en 1978, pour l'autre en 2001. Les vignes en Genévrières Dessus (0,13 ha) ayant dû être arrachées, elles ont été replantées en 2009. En 2016, la Cuvée, produite traditionnellement en faible quantité, présente un nez très précis, le vin est élégant, de demi-corps, long et racé, bien mieux que le 2015 qui était étonnamment structuré, un peu végétal, court, très surprenant pour le millésime et le climat. En 2017, la cuvée fait tout de même 13 pièces, le vin est ample, boisé, généreux, un rien court avec un boisé qui la marque. Il faudra en

prendre soin à l'élevage pour combler le creux en milieu de bouche. Élevage en fûts de 228 litres de Damy. 3-10 ans. 13 pièces.

Meursault 1er cru de Bahèzre de Lanlay Charmes 2017

Note 17***

Le vin est issu d'un des meilleurs premiers crus de Meursault, Les Charmes (moitié Charmes-Dessus, moitié Charmes-Dessous) avec des vignes plantées en 1947 et 1946, mais pendant longtemps, il n'en était guère représentatif. Le 2016 était boisé avec un fruit superbe et un brin de mollesse, hélas. Il n'avait pas la classe de l'autre Charmes, la cuvée Albert Grivault. En 2017, il se présente avec un fruit superbe, beaucoup d'élégance et un très beau fond qui a tout de même un peu de mal à couvrir le boisé. Élevage en fûts de 228 litres de Damy. 3-8 ans. 11 pièces.

Meursault 1er cru Albert Grivault Charmes 2017 Note 17,5 ***

Coup de cœur

La parcelle est située dans les Charmes du dessus qui est une des plus belles parties du climat et le vin des Hospices est toujours d'une grande régularité dans la haute qualité. Les vignes sont pour un tiers vieilles, un tiers d'âge moyen et un tiers plutôt jeunes (plantées en 1997). Tout comme en 2015 et les années précédentes, le 2016 possédait une belle matière, il était structuré, dense, long, de grande classe avec une très grande bouteille en perspective. Le 2017 se présente avec des arômes d'une grande complexité. Le vin est dense, serré, d'une belle longueur, avec de la classe et une superbe finale. Une classe folle, supérieur à 2016. Une des réussites du millésime. Élevage en fûts de 228 litres de Damy. 5-15 ans. 9 pièces.

Puligny-Montrachet Bernard Clerc 2017 Note 16,5 **

Toute première présentation de cette nouvelle cuvée offerte par le vigneron Bernard Clerc. La parcelle de vingt ares est située dans le climat Les Reuchaux dans la partie nord de Puligny, côté Meursault, avec des vignes d'une quarantaine d'années. Le vin se présente avec un joli nez de fenouil. Le vin est superbement constitué avec du gras, il lorgne côté Meursault, une bonne longueur. Élevage en fûts de 228 litres de Damy. 3-8 ans. Une seule pièce.

Corton Docteur Peste 2017 Note 16,5**

Le millésime 2016 avait vu la toute première sortie pour cette cuvée connue pour son corton rouge. Le vin était souple avec des arômes de caoutchouc qui signait un stress hydrique sur la vigne. Si le 2017 affiche une belle densité et même de la classe, l'acidité est tranchante, mais la matière est enfin au rendez-vous. L'acidité est un peu agressive, car le soleil a du mal à atteindre la parcelle, mais la chaleur du mois d'août sauve le vin. Il faudra être patient, mais la

belle densité récompensera ceux qui le garderont. Élevage en fûts de 228 litres de Damy. 8-15 ans. 6 pièces.

Corton-Vergennes Paul Chanson Grand cru 2017 Note 16,5 *

La parcelle de 0,27 ha est située dans le bas de la colline, dans une partie argileuse plus propice au vin rouge. D'habitude, le vin en pût en étant souvent pataud, mais dans les années chaudes comme 2015, le raisin avait enfin atteint sa pleine maturité. Le 2016 se présentait avec de beaux arômes précis, le vin était dense, droit, plus classieux que le 2015, mais sans sa puissance. Le boisé trop caramel qui écrasait le vin pendant des années, lui rendait enfin justice avec un boisé beaucoup plus fin qui anoblit ce vin dont la noblesse n'est pas la caractéristique première. D'ailleurs, en 2017, il roule des mécaniques avec un vin costaud, « baraqué », le vin possède une grande matière compacte, il est un peu tannique comme d'habitude, avec tout de même une jolie finale. L'exemple type d'un vin blanc sur un terroir de rouge et cela fait longtemps que cela dure. La cuvée à ses amateurs. Élevage en fûts de 228 litres de Damy. 5-15 ans. 4 pièces.

Corton-Charlemagne Roi Soleil Grand cru 2017 Note 17*

Pendant longtemps, ce corton-charlemagne s'était nommé Charlotte Dumay avant de prendre ce nom étrange en souvenir bien sûr du Roi Soleil. Les vignes sont jeunes, moins d'une quinzaine d'années et elles sont situées dans les Renardes (0,33 ha). En 2016, le vin affichait une bonne densité, la prise de bois se faisait sentir, l'ensemble était un peu court en raison de la jeunesse de la vigne. En 2017, le vin affiche une bonne densité, l'ensemble est un peu court, avec une prise de bois, relativement structuré, avec tout de même une certaine élégance. Un élevage astucieux lui fera du bien. Élevage en fûts de 228 litres de Damy. 3-8 ans. 4 pièces.

Corton-Charlemagne François de Salins Grand cru 2017 Note 17,5*** Coup de cœur

La vigne est située dans la partie sud-est du grand cru, tout prêt de la partie historique Le Charlemagne, dans une des meilleures situations possible. En 2016, le vin possédait de la densité, de la personnalité avec ses notes fumées, il était frais, bien défini, un rien court par rapport à sa belle situation, mais il donnera une jolie bouteille. Le 2017 fait, enfin, honneur à son rang avec des arômes étincelants. Le vin est dense, persistant avec un fort joli milieu de bouche et un beau rebond en finale, le tout tendu par une bonne structure. Un beau corton-charlemagne digne de sa belle situation. Cela fait des années que l'on attendait son arrivée. 6 pièces.

Bâtard-Montrachet Dames de Flandres Grand cru 2017 Note 17

**

Le vignoble de 0,29 ha est situé côté Chassagne-Montrachet. Planté en 1974, il a été acquis par les Hospices de Beaune en 1989. En 2016, le gel avait réduit la récolte qui était toute petite et il a fallu trier les raisins de l'oïdium. Évidemment, le vin était très loin du remarquable 2015 qui était issu de toutes petites baies très mûres et qui avait engendré un ample et gras, riche, boisé, plein avec une fine acidité sous-jacente. Le 2016 était deux tons en dessous et il est d'honnête facture, le fin boisé couvre judicieusement les traces d'oïdium, l'ensemble est plus fin que d'habitude. Le 2017 est ample, souple, très Bâtard, généreux, mais avec un petit creux en milieu de bouche. Il faudra savoir l'élever. Élevage en fûts de 228 litres de Damy. 3-16 ans. 3 pièces