

## Hospices de Beaune 2017

### Les vins rouges : sous le signe de l'élégance

Alors qu'une grande partie de la France affiche un volume de récolte en retrait du en particulier au gel, les vins rouges de Bourgogne se portent fort bien. Certes, l'épisode du gel de fin avril a été épique, mais il a été traversé avec à la fois beaucoup de chance et aussi des contremesures efficaces comme le brûlage de bottes de paille qui a permis de gagner les quelques degrés supplémentaires.

La floraison du pinot noir se passe à merveille, les bourgeons sont nombreux, en particulier dans les vignes gelées qui compensent la faible récolte de l'année dernière. Cette forte récolte et cette compensation sont d'ailleurs au cœur de l'analyse du millésime, certaines cuvées manquent du coup d'un peu de densité. Ludivine Griveau dont c'est le troisième millésime en tant que régisseur des Hospices a fait donner quelques coups de sécateur pour faire réduire les rendements, ce qui était une bonne idée.

L'épisode oïdium et mildiou d'un mois de juillet frais a été bien contenu par des moyens de lutte qui relèvent de la bio et toutes les cuvées, absolument toutes, sont d'une belle pureté, d'où une élégance générale. Il n'y a pas le moindre faux goût dans les cuvées des Hospices de Beaune.

La deuxième clé pour comprendre le millésime 2017 est la chaleur ainsi que la sécheresse du mois d'août. Heureusement, les petites pluies du 26 août et du 3 septembre ont permis de débloquer certaines maturations et les secteurs plus frais comme à Pommard ont bien profité de cette chaleur qui a été moins favorable à la côte de Nuits.

Pour préserver la pureté du fruit, les vendanges se sont déroulées très précocement, une précocité qui a parfois surpris dans quelques secteurs, d'où une belle fraîcheur générale dans les vins rouges, mais aussi parfois un manque de fond amplifié par le rendement.

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).

Les vins rouges du millésime 2017 pourront se déguster précocement, plus tôt que les 2016 et surtout les 2015. Trente-trois cuvées de rouges sont présentées soit 630 pièces, ce qui est énorme. Il y a du vin à vendre avec des vins d'une belle pureté qui pourront se consommer vite, mais se garderont bien.

## La dégustation des 33 cuvées de vins rouges 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*

### Monthélie 1er cru Lebelin Les Duresses 2017 Note 15.0 \*

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 bénéficie depuis 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. Le 2017 présente la même pureté que le 2016, mais avec nettement moins de fond, le vin est léger, un peu fluide, très frais avec une maturité un peu juste. Élevage en fûts neufs de 456 litres de François Frères. 3-8 ans. 17 pièces.

### Santenay Christine Friedberg 2017 Note 16\*\*

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 verdure, l'ensemble est droit, acidulé, austère. Supérieur au 2016, le 2017 est élégant, frais, précis, sans lourdeur, d'une belle persistance. Je le recommande. Élevage en fûts neufs de 456 litres de François Frères. 3-10 ans. 6 pièces.

### Savigny-les-Beaune 1er cru Fouquerand 2017 Note 16 \*\*\*

La cuvée provient de l'assemblage de trois premiers crus, Talmette, Gravains et un peu de Serpentières. En 2016, elle avait bénéficié d'un apport des Peuillets et des Bas-Marconnets de la cuvée Arthur qui n'avait pas été produite, d'où un vin d'une belle densité, une matière solide et un peu rustique. En 2017, le nez est intense, superbe. Le vin possède du volume, un peu de gras, du fond, une belle finale. Je le recommande vivement. Élevage en fûts neufs de 456 litres de François Frères. 3-8 ans. 19 pièces.

### Savigny-les-Beaune 1er cru Arthur Girard 2017 15,5\*

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 avait été produit s'est dans la cuvée Fouquerand. Le 2017 possède un très joli nez. Joliment dessiné, le vin est de demi-corps avec un fruit agreste, l'ensemble est de longueur moyenne avec une finale un peu abrupte et des tannins un peu secs. Il faudra un bon éleveur pour la transcender, mais contrecoup au gel de 2016, le vin n'a pas beaucoup de fond. Pour une consommation rapide. 3-5 ans. 20 pièces

### Savigny-les-Beaune 1er cru Forneret Les Vergelesses 2017 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'était encore le cas en 2016 comme en 2017. En 2016, le nez était intense, très fruits rouges. Le vin était dense, plein, avec un joli fond, une belle maturité. La nature avait heureusement éclairci les raisins

toujours très abondants, d'où cette belle réussite. En 2017, le nez est toujours aussi gracieux. Le vin est de bonne densité avec beaucoup d'élégance, une belle longueur, un peu moins de fond que 2016, mais plus fin. Une vraie réussite Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 3-10 ans. 19 pièces.

### **Pernand-Vergelesses 1er cru Rameau-Lamarosse 2017 Note 15,5\*\***

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. En 2016, elle n'avait produit qu'une demi-récolte avec un vin végétal et une petite verdeur qu'il ne sera pas facile de masquer. Le 2017 possède un nez un peu fumé. Le vin est dense avec un joli moelleux, très nettement supérieur à 2016. Élevage en fûts de 456 litres de François Frères. 3-10 ans. 8 pièces.

### **Auxey-Duresses 1er cru Boillot Les Duresses 2017 Note 14,5**

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 avait fait merveille avec un vin très élégant, dense, plein, avec une belle matière certes un rien rustique, mais compensée par une belle finale, ce qui était une grande réussite tout comme en 2015. Le 2017 ne réussit pas cette performance. Certes, il est élégant, mais le vin est léger, fluide, un peu sec en raison d'un défaut de concentration. Il faut s'abstenir. Élevage en fûts de 456 litres de François Frères. 3-12 ans. 10 pièces.

### **Beaune 1er cru Montrevenots, Cyrot-Chaudron 2017 Note 15\***

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 était radicalement différent avec un beau nez de fruits noirs et un vin nettement plus dense que d'habitude et très plein. Ce climat a beaucoup gagné à être vinifié ensemble. C'est encore le cas en 2017 bien sûr et les arômes sont d'une belle précision. Le vin est honnêtement constitué, mais un peu sec, un peu court aussi. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 3-8 ans. 15 pièces.

### **Beaune 1er cru Maurice Drouhin 2017 Note 16\*\***

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 avait été peu touché par le gel de 2016 avec un vin un peu fluide, charmant, manquant un peu de fond. Le 2017 a bénéficié d'une belle maturité d'où un joli vin

harmonieux, directement accessible, sans souci. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 3-12 ans. 23 pièces.

### **Beaune 1er cru Hugues et Louis Betault 2017 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 était honnête, sans plus, il ne présentait pas beaucoup de chair, mais de la mâche, il était un peu tannique et risquait de sécher à terme (ce qui est le cas). Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. Tout comme en 2016, le 2017 est un vin léger doté d'une honnête matière, un peu court, mais nettement plus équilibré. Il donnera une bouteille très avenante qui se consommera vite. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 3-8 ans. 22 pièces.

### **Beaune 1er cru Brunet 2017 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 avait grandement favorisé le 2016 avec son nez très fumé et un vin élégant, d'une belle longueur, il n'a certes sans la chair du 2015. Le 2017 s'inscrit dans la ligne du 2016 avec un vin de bonne densité, très élégant et de bonne longueur. Ce joli vin évoluera bien dans un style gracieux. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 3-12 ans. 15 pièces

### **Beaune 1er cru Pierre Floquet Grèves 2017 Note 16,5 \*\***

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 était dans la même veine avec un vin dense, serré et une grande finale. Le 2017 se présente à nouveau avec un joli vin fin, élégant, d'une belle persistance et une grande longueur. C'est à nouveau une grande réussite, Le vin évoluera bien dans le temps, un rien plus vite que les 2015 et 2016 en raison d'une densité un peu moindre. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 3-12 ans. 14 pièces.

### **Beaune 1er cru Clos des Aaux 2017 Note 16\*\***

Le Clos des Aaux 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 était très loin du grandiose 2015, il est tannique, rustique comme toujours, solide, les tannins sont accrocheurs. Le 2017 a grandement bénéficié de la chaleur du mois d'août et sa robe est un peu plus colorée que d'habitude. Le vin est dense, serré, compact, rustique mais avec une belle matière à affiner à l'élevage pour amadouer la masse tannique. Il donnera une grande bouteille à un bon affineur. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 5-15 ans. 24 pièces.

### 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 était 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. Tout comme en 2016, le 2017 est un vin léger, un peu fluide, les tannins accrochent un peu, mais cela lui passera. Consommation rapide. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 3-8 ans. 25 pièces.

### Beaune 1er cru Dames Hospitalières 2017 Note 16\*\*

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 présentait avec un joli nez de fruits rouges. Le vin était fluide, assez élégant grâce aux vieilles vignes du clos de La Mignotte, mais avec un petit déséquilibre tannique à corriger à l'élevage. Il était loin du beau 2015, un vin dense, serré, tannique, avec une grosse matière et du fond qui est taillé pour la garde. Le 2017 se présente avec un nez peu intense, le vin est léger mais assez persistant, de demi-corps, un petit creux en milieu de bouche et une jolie finale. Il donnera une jolie bouteille de consommation assez raide. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 5-10 ans. 32 pièces.

### Beaune 1er cru Guigonne de Salins 2017 Note 16,5 \*\*

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 faisait discret. Le vin était assez tannique, avec du corps, une petite dureté qui passera. Il faudra être patient avec lui. Le 2017 se présente fort bien, d'une grande élégance avec un beau fruit un peu plus tendre que celui du 2016. Il se fera aussi un peu plus vite. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 5-12 ans. 33 pièces.

### Beaune 1er cru Nicolas Rolin 2017 Note 17\*\*\*\*

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'avait pas la densité du 2015, le vin était fin, élégant, de demi-corps avec un beau boisé, une prise de bois un peu forte, mais il s'est refait depuis. Le 2017 est une belle réussite avec un beau nez complexe. Le vin est de bonne densité, élégant, persistant, tout en finesse et une finale splendide. Même s'il n'est pas tout à fait au niveau du remarquable 2015, je le recommande fortement par son élégance et la cuvée est de belle taille (35 pièces). Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 5-12 ans. 35 pièces.

### Volnay 1er cru Général Muteau 2017 Note 16\*\*

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 avait encore déçu en 2016 avec un vin végétal et fluide, sans beaucoup d'intérêt. Surprise, le 2017 est enfin digne de son rang avec un vin bien typé Volnay, du fond, et aussi une petite raideur qu'il faudra corriger à l'élevage. Le meilleur Généril Muteau depuis des lustres. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 3-8 ans. 23 pièces.

### Volnay 1er cru Blondeau 2017 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 2016 était 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. La cuvée Blondeau n'a jamais fait d'étincelles et ce ne sera pas le cas non plus en 2017, car le nez pas n'est très net et le vin est léger et fluide, un peu sec. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 3-8 ans. 21 pièces.

### Volnay 1er cru Jehan de Massol Santenots 2017 Note 17 \*\*\* Coup de cœur

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 a été planté entre 1948 et 1959 et le restant présente un âge moyen de 38 ans. Pourtant, malgré ces belles dispositions, en 2016 le vin était certes bien construit, mais pas au niveau, il était un peu sec. En 2015 déjà, Jehan de Massol était certes un volnay souple et suave, pas il n'était pas très consistant. En 2016 comme en 2015, il

était charmant, sans la rigueur habituelle des Santenots, ni sa garde d'ailleurs. Le vin avait certes souffert du caractère caniculaire du millésime 2015 et aussi du gel de 2016 qui a réduit ses rendements. Contre toute attente, en 2017 le vin se présente avec un très joli nez bien formé. Le vin est dense, serré, d'une belle fraîcheur, fin, élégant. Enfin! Je le recommande fortement. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 3-10 ans. 24 pièces.

### **Volnay 1er cru Gauvain Santenots 2017 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 était un grand atout en 2016 avec du fond, de la matière, il est assez tannique, un vrai Santenots. Le 2017 le suit de près pour un peu les mêmes raisons avec les mêmes arômes splendides et la même densité un peu rustique, il possède du fond et il est tannique comme un Santenots. A affiner à l'élevage, car il a de la fraîcheur et de jolis arômes. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 3-12 ans. 24 pièces.

### **Pommard Billardet 2017 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. En 2016, en raison du gel, il y avait peu de Cras et d'Arvelets, le vin provenait essentiellement des Noizons. Par sa fraîcheur et sa provenance des Noizons, le millésime 2016 lui avait donné un joli nez parfumé. Le vin était élégant, un peu fluide, tenu par une belle ligne acide. En 2017, la cuvée reprend sa composition normale et il devrait, comme d'habitude, donner un Pommard dense et plein, mais un peu rustique que seul l'âge assouplit. Contre toute attente, il ressemble à 2016 avec un nez très parfumé et beaucoup d'élégance grâce à une belle ligne acide grâce à une vendange plutôt précoce qui lui sied bien. Joli vin! Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 5-10 ans. 12 pièces.

### **Pommard Suzanne Chaudron 2017 Note 15,5 \*\***

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 ramait justement avec un vin léger, fluide et sec. Le 2017 est un peu entre les deux avec des arômes bien définis,



une belle matière ronde, mais la cuvée Suzanne est bien là avec sa rusticité et sa dureté, heureusement avec du fond. Elle demandera un élevage soigné. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 3-10 ans. 21 pièces.

### **Pommard Raymond Cyrot 2017 Note 16,5 \*\*\***

Cette cuvée est un assemblage de six climats Les Charmots, Les Riottes, Les Rugiens bas, Les Bertins, Les Vaumuriens bas et La Vache. Les premiers crus représentent 57 % de la cuvée, le reste vient de la partie basse de Pommard. En 2016, elle se présentait avec un nez fumé. Le vin était 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'était loin d'être le cas en 2016. En 2017, elle a donné un beau vin dense avec un joli moelleux, une longueur moyenne et tannins un peu serrés. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. Une des réussites de l'année 2017. 5-10 ans. 28 pièces.

### **Pommard 1er cru Dames de la Charité 2017 Note 16,5 \*\*\* \***

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 présentait avec une bonne matière, du corps, il était tannique, bien construit. Un 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. Le 2017 se présente avec des arômes bien développés. Le vin est souple, suave, plus rond que 2015 et 2016, avec une belle maturité du raisin. Une réussite. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 5-15 ans. 30 pièces.

### **Pommard 1er cru Dom Goblet Epenots 2017 Note 17 \*\*\* Coup de cœur**

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 était très élégant, long, racé, comme d'habitude. Cette cuvée très régulière était une des plus belles réussites de 2016, tout comme elle l'était en 2015 qui était aussi une superbe cuvée, une des plus belles qui ait été produite. Le nez du 2017 est splendide. Le vin est élégant, raffiné, long avec une superbe matière raffinée, de jolis tannins fins. Élevage en fûts de 228 litres de François Frères. 5-15 ans. 9 pièces.

### Corton Charlotte Dumay 2017 Note 16,5 \*\*

La cuvée vient essentiellement des Renardes (1,5 ha) et des Bressandes (0,97 ha). En 2016, le vin était 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 encore plus 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. Le 2017 est un vin élégant avec un léger creux en milieu de bouche, mais charmant. Il n'est pas au niveau du 2016. Élevage en fûts de 228 litres de Taransaud. 5-15 ans. 26 pièces.

### Corton Docteur Peste 2017 Note 16 \*\*

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 était 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. Le 2017 est au contraire un joli vin très accessible, sans beaucoup de fond, charmant, trop charmant même, avec une belle maturité du raisin. Avantage, il se fera vite, ce qui est rare pour un Corton. Élevage en fûts de 228 litres de Taransaud. 3-10 ans. 26 pièces

### Corton Baronne du Baÿ Clos du Roi 2017 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 était léger et fluide, mais de bonne longueur, relativement austère. Il donnera un vin correct, sans plus. Nez frais. En 2017, le vin est à nouveau léger, fluide, mais il ne manque pas de classe, de demi-corps. Il se dégustera rapidement. Élevage en fûts de 228 litres de Taransaud. 3-10 ans. 9 pièces.

### Echezeaux Jean-Luc Bissey 2017 Note 16,5 \*

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

potentiel. En 2017, les arômes sont très engageants. Le vin est frais comme en 2016, un peu plus court avec une petite sécheresse tannique, mais il ne manque pas de classe. Élevage en fûts de 228 litres de Taransaud. 5-15 ans. 7 pièces.

### **Clos de La Roche Cyrot-Chaudron et Georges Kritter 2017 Note 17 \*\***

S'il existe toujours deux cuvées aux Hospices, vendues séparément, elles sont vinifiées ensemble, ce qui est logique. 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 Kriterion. En 2016, la vigne était chargée, mais le raisin était 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. En 2017, le joli nez est très parfumé. Le vin est de bonne densité, élégant, d'une bonne longueur, avec une petite dureté tannique. Il n'est pas aussi dominateur que les autres années. Élevage en fûts de 228 litres de Taransaud. 5-20 ans. 4 pièces et 3 pièces.

### **Mazis-Chambertin Madeleine Collignon 2017 Note 17 \*\***

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 était fumé et le vin était 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. Le 2017 se présente avec un très joli nez. Le vin est dense avec un joli moelleux, de beaux arômes, une belle finale. Une belle réussite sans toutefois égaler les 2016 et encore moins les grandioses 2015. Élevage en fûts de 228 litres de Taransaud. 5-20 ans. 25 pièces.