

AGC

Soirée Grands Crus

10 octobre 2025 au Relais de la Pinède

Franck Lefay

Voici quelques informations qui, je l'espère, vous aideront à encore mieux apprécier cette dégustation de 4 vins hors du commun.

Vin n° 1 : Meursault-Genevrières 2018 (1° Cru) Domaine des Comtes Lafon



Histoire du domaine des Comte Lafon

Référence incontestée de la Bourgogne, le Domaine des Comtes Lafon est l'un des noms les plus prestigieux de Meursault. Fondé au XIX^e siècle, il a su traverser les générations tout en conservant un savoir-faire exceptionnel, porté aujourd'hui par Pierre et Léa Lafon, qui dirigent désormais le domaine après la retraite de Dominique Lafon.

Situé au cœur de la Côte de Beaune, le domaine s'étend sur environ 16 hectares de vignes, majoritairement plantées en chardonnay, avec des parcelles mythiques comme Meursault Perrières, Meursault Genevrières, Montrachet ou encore Volnay Santenots pour les rouges. Engagé dans une viticulture respectueuse, le domaine pratique la biodynamie depuis la fin des années 1990, garantissant une expression pure et authentique de chaque terroir. Un style unique, une signature inimitable

Les vins du Domaine des Comtes Lafon sont reconnus pour leur équilibre parfait entre richesse et tension. Les blancs offrent une profondeur aromatique exceptionnelle, alliant minéralité, finesse et une capacité de garde impressionnante. Quant aux rouges, ils se distinguent par leur élégance et leur précision, avec des tannins soyeux et une expression subtile du pinot noir.

Chaque millésime du Domaine des Comtes Lafon est attendu avec impatience par les collectionneurs et passionnés du monde entier. Ces vins, véritables trésors de la Bourgogne, sont produits en quantités limitées, rendant chaque bouteille précieuse et rare.

Vin n°2 : Clos de Vougeot (Grand Cru) 2015 Anne Gros



En pleine Côte de Nuits, le Clos de Vougeot occupe à lui seul une grande partie de la commune de Vougeot, entre Chambolle-Musigny et Flagey-Echezeaux / Vosne-Romanée. Au dessus du Clos, le Musigny et les Grands-Echezeaux occupent le versant du coteau.

Fondé vers 1110 par l'abbaye de Cîteaux toute proche qui en conservera la propriété jusqu'en 1789, le Clos de Vougeot est l'image même de la Bourgogne. D'un seul tenant sur 50,59 ha il demeure ceint des murs qui l'entouraient il y a 5 siècles. Son vin est l'une des figures de proue parmi les Grands Crus rouges. L'AOC Grand Cru date du 31 juillet 1937. Auprès du cellier et de la cuverie aux gigantesques pressoirs (XIIème au XIVème siècle), son château évoque la Renaissance bourguignonne. Il est ouvert à la visite et la Confrérie des Chevaliers du Tastevin tient ici ses Chapitres : elle en fait la plus belle table d'hôte de France.

Le Grand Maupertui

Cette parcelle d'un seul tenant de 94 ares plantée en 1904 et achetée en 1920 par Jules Gros a été léguée par Louis Gros à son fils François.

La régularité des repiquages donne en réalité une moyenne d'âge de la parcelle d'environ 70 ans.

Située juste sous les Grands Echezeaux au lieu-dit « le Grand Maupertui », nous tenons à rendre hommage au travail des moines de Cîteaux en le signifiant sur notre étiquette.

L'étymologie peut venir de « pertus » en latin. Non que l'on pense qu'il y ait eu un puits à cet emplacement mais plutôt qu'il s'agisse de l'expression d'un léger creux dans le paysage situé dans la largeur du cône de déjection de la combe d'Orveau.

Adhérents au début de la création du GEST (Groupement d'Etude et Suivi des Terroirs) nous avons pu observer la présence d'une terre argileuse profonde, à granulométrie variable, avant de trouver les roches décomposées.

La parcelle est en légère pente et offre un excellent drainage naturel. Le mur d'enceinte du Clos la protège d'une érosion lente mais certaine car on peut déjà constater parfois un dénivelé d'environ 1.50m entre la route reliant Vosne-Romanée au château du Clos-Vougeot et le contour des vignes.

La vinification

Les Pinots sont égrappés à 100% et sont vinifiés en cuves inox à température contrôlée entre 10 et 20 jours, suivant le millésime. Remontages et pigeages manuels sont adaptés en permanence à l'évolution de la fermentation et à la dégustation. Au décuvage, les jus de goutte et de presses sont assemblés pour être ensuite débourbés pendant 2 à 5 jours. Puis, c'est l'entonnage en cave par gravité. Les vins vont être alors élevés pendant 14 mois à l'ombre de la cave avant leur mise en bouteille en décembre de l'année suivante.

La dégustation.

Caractérisée par une grande amplitude, la puissance parfois un peu austère de ce vin est tempérée par des tanins très murs, fins et racés.

Sa corpulence se déplace en bouche avec beaucoup d'harmonie et de plénitude, comme l'élégance et la pureté d'une voûte romane. Avec sa robe de velours pourpre, c'est l'archétype du beau Pinot Noir.

Ses arômes sont marqués par les fruits noirs (cerises bien mûres, prunes, cassis,...) et par un côté épicé (poivre, réglisse, clou de girofle, muscade...).

Des notes confites se développent en vieillissant, associées à la complexité de notes tertiaires un peu sanguines. Ce vin s'associe très bien aux accords sucrés/salés (viandes rôties, aux baies, chutney rouges..., viandes grillées en filet, entrecôte, côte de bœuf...sauces aux morilles).

Bien qu'il ait un excellent potentiel de vieillissement, il est souvent possible de le déguster dans sa jeunesse quand les tanins aboutis et la structure ont le fondu qui fait l'équilibre des grands vins.

Eleavage : en fûts (40% neufs)

Vin n°3 : Palmer Historical XIX Century 2006



C'est un vin de table que vous dégusterez en n°3, et surtout c'est une curiosité rare. Si tout le monde connaît le Château Palmer en Margaux, peu savent qu'une expérience nous replongeant au 19^{ème} siècle y a été menée et c'est à celle-ci que nous allons participer ce soir.

Au XIX^e siècle, les négociants bordelais tonifiaient certains clarets en ajoutant à l'assemblage un peu de vin de L'Hermitage pour en renforcer la structure, la couleur et l'éclat. L'époque tolérait le croisement des cépages et des géographies ; les amateurs anglais appréciaient ces quelques gouttes du Rhône versées dans la Gironde, qui teintaient le vin de grenat et l'aromatisaient de poivre ou de violette. La syrah avait la réputation d'être un cépage « médecin », capable de sublimer des cuvées ordinaires, parfois de les métamorphoser en vins onctueux et puissants. Certains grands crus de Bordeaux furent eux aussi « Hermitagés » au fil du siècle. De cette alchimie, nous gardons peu de traces, sinon à l'état de fantasmes.

Mais le palais conserve une mémoire secrète. Invité en 2005 par un collectionneur californien, Thomas Duroux est ainsi bouleversé par la dégustation d'un Château Palmer 1869 dans lequel il croit déceler une subtilité d'un autre temps. La bouteille est-elle Hermitagée ? À défaut de certitude, l'expérience lui inspire une idée : exhumer cette pratique séculaire en la détournant de sa vocation d'origine. L'hybridation sert ici à magnifier l'excellence d'un vin qui a suffisamment fait ses preuves pour s'autoriser tous les risques. Ainsi naît Historical XIXth Century Wine, à la fois défi œnologique, hommage conjoint au passé de Bordeaux et aux saveurs présentes de la vallée du Rhône. Une invitation au voyage, à travers les siècles et les terroirs français.

Chaque hiver, la direction de Château Palmer sillonne ainsi les côtes du Rhône septentrionales pour débusquer les 10% de syrah qui se marieront avec le merlot et le cabernet sauvignon du domaine, enrichiront l'assemblage en lui apportant la complexité souhaitée, le tanin suave et précis, le grain serré, le velours en bouche, les saveurs de sous-bois ou de truffe noire. Avec en tête une base d'assemblage issue de parcelles emblématiques de Palmer, Thomas Duroux et Sabrina Pernet partent déguster les syrahs les plus intenses, imaginent l'édifice final en se fiant à leur mémoire, à leur instinct, et rapportent de leur pérégrination deux ou trois barriques dont l'origine est soigneusement gardée secrète depuis le début de l'aventure.

Expérimenté sur des lots de 2004, Historical XIXth Century Wine s'étoffe en 2006 puis s'installe depuis comme une signature de la maison. L'incarnation d'un vin rare qui brave les appellations et s'affranchit des normes. Avec son volume confidentiel – autour des cinq mille bouteilles annuelles – il s'agit d'une cuvée de collection, qui intrigue les fins palais et les sommeliers influents, bouscule le classicisme pour mieux célébrer l'Histoire.

Vin n°4 : Hermitage rouge de Jean-Louis Chave 2011



L'Hermitage rouge du domaine Chave se distingue des autres crus de l'appellation par son parcours quelque peu singulier : souvent très fermé dans sa jeunesse, ne laissant présager que peu d'évolution, il finit par s'ouvrir, parfois après de très nombreuses années, subissant ainsi une véritable métamorphose ; les amateurs patients découvrent alors un nectar pleinement épanoui, à la garde exceptionnelle - un demi-siècle pour une bonne année. Ample et concentré, magnifiquement complexe et racé, il développe une vaste palette d'arômes allant **du cassis au fumé, en passant par des notes de pruneaux, de cuir, de grillé et d'épices.**

Le domaine J-L Chave

La famille Chave est établie dans la viticulture rhodanienne depuis plusieurs siècles, grâce à un seigneur local qui lui avait octroyé des terres à la fin du XV^{ème} siècle, si bien qu'ils peuvent se targuer d'être vigneron de père en fils de 1481. Fils de Gérard, Jean-Louis Chave, représentant de la 16^e génération de la famille à la tête du domaine, dirige aujourd'hui ce domaine mythique de la colline de l'Hermitage... et continue de se lancer des défis. Le dernier en date : le Clos Florentin, acquis en 2009 et qui avait été dévasté par le phylloxéra. Dans les années 1990, Jean-Louis Chave a également récupéré des parcelles sur le coteau de Bachasson, situé sur l'appellation Saint-Joseph, à l'endroit précis où ses ancêtres ont initié la production de vin.

Le domaine de 26 hectares s'attache à exprimer le meilleur de ses terroirs, sans sélection parcellaire ni "super cuvées". Une seule exception : la cuvée Cathelin, du nom d'un peintre défunt ami du vigneron... uniquement élaborée dans les grands millésimes, sa production ne dépasse pas les 2 000 bouteilles par millésime produit. Jean-Louis Chave cherche aujourd'hui à perpétuer le style des vins du domaine, fidèle aux pratiques ancestrales qui ont forgé sa renommée : maîtrise des rendements, aucun usage d'herbicides et d'engrais artificiels, vendanges aussi tardives que possible pour atteindre une parfaite maturité, et vinification très peu interventionniste, laissant le vin se construire à sa guise. La récolte de chaque parcelle est vinifiée et élevée à part, pour lui permettre d'exprimer toute sa spécificité, indispensable pour assurer à l'assemblage final une belle complexité.

Les vins de Jean-Louis Chave sont réputés pour leur équilibre, leur grande finesse, leur allonge et leur superbe potentiel de garde.

La dégustation

Robe violacée très brillante. Le nez intense est empreint d'une noblesse divine. En plus du trio classique violette, cerise, poivre blanc, de jolies notes d'épices ajoutent à ce 2011 une dimension supplémentaire. La bouche est très concentrée dans un millésime qui montre souvent plus de souplesse et de buvabilité. Sérieuse structure tannique, ce 2011 offre un plaisir incroyable !

F. LEFAY (octobre 2025)