

Burgundy Report

Bill Nanson (janvier 2019)

Eve sur 2018

2018 – Heureux. L'année s'est très bien déroulée. Il y a eu de la pluie au début, mais pas de gel, pas de grêle et une belle floraison. Le mois d'août a été très sec, ce qui a bloqué la maturation de certaines vignes, mais les vieilles vignes n'ont pas souffert car elles ont puisé dans leurs réserves.

Nous n'avions aucune idée du volume de jus que nous avons, de plus cela s'est combiné à une belle maturité et à des raisins très sains. C'est notre premier millésime entièrement fermenté en levures indigènes – les fermentations alcooliques sont très longues et toutes les fermentations malo-lactiques sont terminées alors qu'il reste encore des sucres sur certaines cuvées. Néanmoins toutes les fermentations alcooliques semblent vouloir se terminer. Nous avons peur que les acidités soient trop basses, mais les cuves semblent avoir une bonne vivacité.

Eve sur 2017

« Presque tous les vins sont en bouteilles. Nous avons été fortement impactés par le gel bien que ce soit bien mieux qu'en 2016. Nous avons le double de rendement en 2017, mais ce n'est tout de même que la moitié de ce que l'on peut produire. Nous avons gelé durant 8 nuits. Nous avons allumé des bougies sur Mont de Milieu et à d'autres endroits, mais nous n'étions pas assez équipés pour en protéger plus. Le reste de l'année, dont la floraison, s'est très bien déroulé. A la vendange, nous avons une bonne combinaison entre acidité et maturité. C'est vraiment un millésime « chablisien », parfois plus concentré que le 2016, nous l'aimons beaucoup. »

Une autre année, une autre gamme forte ici. Plus classique que mûre. C'est ce que je trouve habituellement à cette adresse.

Le Diam 5 reste le bouchon choisi pour ce millésime

Chablis 2017 – 13 ha de vignes – Mis en bouteilles en juillet.

Humm, une belle touche de fraîcheur. Beau volume, combiné à de la finesse, arômes intenses, une petite tension sur le citron vert.

Facile, vraiment savoureux en fin de bouche, agréable.

Part des Anges 2017 – Il n’y avait pas assez de volume pour en faire en 2016. Une sélection parcellaire, toujours la même, face au domaine, à droite des Premiers Crus Les Fourneaux. Pas encore mis en bouteilles, ce sera fait d’ici quelques semaines.

Le nez est un petit peu serré, mais pas la bouche – largeur, fraîcheur, mais aussi plus souple et avec une superbe texture, avec plus de sucrosité et de profondeur – pas dur. C’est excellent.

Troëmes 2017 – Pas très vendu sous ce nom. Majoritairement vendu en France, mis en bouteilles en juillet.

Un autre nez assez serré. Moins rond mais il compense cela avec une fraîcheur sur l’acide citrique accentué par sa douceur.

Un vin qui s’élargit sur le palais – délicieuse fin. Un autre super vin.

Vaucoupin 2017 – Mis en bouteilles en novembre.

Un petit peu plus ouvert – sur des arômes floraux. Plus construit encore, une vibration de minéralité. De plus en plus large, moins riche en texture que le précédent, vivant mais pas trop énergique.

Bon équilibre, également charmant.

Fourchaume 2017 – Mis en bouteilles en novembre.

Pas entièrement ouvert, mais montrant plus de maturité, avec un caractère citronné.

Humm, plus construit et plus droit mais aucune rigueur dans le mélange citronné et minéral. Super, fin de bouche soyeuse et savoureuse. Excellent.

Les Fourneaux 2017 – Une partie de l’élevage réalisée en demi-muids, tous vieux. Pas encore mis en bouteilles, prévue pour la fin janvier.

Un petit peu plus ouvert, frais mais aussi avec une certaine sucrosité.

Fraicheur et plus de volume en bouche- minéral et un petit peu plus citronné, mais charmante texture, large, concentré. Un beau Premier Cru classique de la rive droite. Un vin charmeur.

Mont de Milieu 2017 – Normalement, la moitié de la cuvée seulement est vinifiée en fûts, mais cette année, la totalité de la cuvée a été vinifiée en fûts de chêne. Également en attente de mise en bouteilles.

Un nez avec des notes discrètes et très jolies de fruits jaunes. Bien construit, frais et droit – de délicieux agrumes – ce n’est pas le vin le plus intense mais c’est un vin absolument délicieux et classique, avec aussi une touche florale sur la fin. Excellent !