

Bouzeron, le 19 décembre 2019

De plus en plus, avec cette idée que le temps se réchauffe, nous parlons d'un effet millésime, de la qualité d'un vin liée à la météo. Avec des corollaires souvent bien arrêtés : une météo sèche donnera un millésime solaire, des vins chaleureux alors qu'une météo froide proposera un millésime dont les vins auront conservé un peu plus de la droiture, de la fraîcheur si recherchées aujourd'hui.

Nous avons le sentiment que le millésime 2018 réunit ces deux visages : les précipitations exceptionnelles de l'hiver qui ont nourri la terre et la sécheresse estivale qui a suivi, ont permis de relier le monde d'au-dessus à celui d'en-dessous. Nos vignes non seulement, ont bénéficié de cette eau de pluie, tant qu'il y en avait, pour respirer, vivre et faire mûrir leurs raisins, mais aussi lorsque le temps s'est asséché, pour forcer leurs racines à chercher cette « eau de terroir » bienheureuse et nourrissante au plus profond de ses sous-sols.

Tenter de « dompter » les effets d'une météo exceptionnelle comme 2018 par des pratiques culturelles ancestrales, c'est intégrer cette météo dans une définition globale du terroir. C'est le faire réagir à travers des vins vivants, joyeux, digestes et agréables.

Nous nous étions quittés juste après les vendanges de 2017. La vigne portait déjà ses atours automnaux aux couleurs fauves, dorées et pourpres. Cela n'a pas duré longtemps.

Un temps pluvieux, humide, à peine assez froid, s'est installé d'octobre à janvier (avec pour ce dernier mois des précipitations excédentaires de 150% en Côte Chalonnaise par rapport à 2017), nous conduisant à limiter les labours et travaux de sol.

Nous avons vraiment laissé la vigne en sommeil. L'hiver débute réellement en février avec enfin des températures basses, voire glaciales en toute fin de mois.

Les anciens disaient combien un hiver froid, en décompactant les sols naturellement pouvait valoir tous les labours humains. Ce fut le cas durant ce court hiver 2018.

Le mois de mars, avec des températures de saison, est surtout marqué à nouveau par des précipitations importantes (moyenne de 120 mm de pluie, soit plus de 50% au-dessus de la normale).

Cette météo pluvieuse a permis aux sols de reconstituer ses réserves hydriques, ce qui s'est avéré utile par la suite.

La vigne quant à elle a retardé la sortie de ses nouveaux bourgeons. Le débourrement se fait attendre !

.../...

C'est uniquement à partir du mois d'avril que les températures deviennent plus clémentes et que le cycle végétatif de la vigne reprend son activité. Ce temps chaud et lumineux pour la saison permet enfin un débourrement rapide, voire fulgurant.

La grande douceur des températures qui perdurent en mai permet à la fleur de se passer dans de très bonnes conditions, la mi-floraison étant atteinte entre le 29 mai et le 3 juin en particulier pour nos vignes d'aligoté doré.

Le mois de juin débute, quant à lui, sous la pluie et il faut attendre la deuxième partie de ce mois pour retrouver un temps sec avec des niveaux de températures qui s'envolent.

Il ne pleuvra plus jusqu'aux vendanges. Malgré un déficit en eau pendant le reste de l'été, la vigne va puiser dans ses réserves constituées en début d'année.

Pendant toute cette période, l'équipe du domaine a dû s'efforcer de suivre une croissance végétale de la vigne ultra-rapide et d'autant plus soutenue que nous travaillions pour la première fois les nouvelles vignes du domaine (Rully 1^{er} Cru Rabourcé, 1^{er} Cru Raclot, 1^{er} Cru Cloux). Nous ne savions pas comment ces vignes allaient réagir au changement cultural. Le passage d'une culture conventionnelle à une culture biologique et biodynamique n'allait-il pas les affaiblir, et les rendre plus sensibles à la maladie ? Il n'en a rien été.

L'équipe du domaine a été incroyable de concentration et a su maîtriser le rythme de développement de la vigne.

Les mois de juillet et août, malgré quelques épisodes orageux sans conséquences sur les vignes du domaine, connaissent une chaleur estivale. Le soleil domine largement avec un épisode caniculaire du 3 au 7 août. La chaleur et le manque d'eau ralentissent la véraison (moment de l'année où le grain de raisin gonfle et passe du vert au rouge vif pour les raisins de pinot noir, au jaune translucide pour les raisins de chardonnay et aligoté doré). Dans le même temps, la maturation des raisins évolue à un rythme soutenu début août pour ralentir ensuite.

L'énergie lumineuse du soleil qui parvient à être photo synthétiser par un feuillage exempt de maladie, et des réserves en eau reconstituées en hiver, permettent aux raisins de mûrir dans des conditions extrêmement favorables.

Les teneurs en sucre augmentent d'environ 1,25° chaque jour et l'acide tartrique (un des trois principaux acides organiques présent dans le raisin) se maintient à un bon niveau, permettant aux raisins d'atteindre un exceptionnel équilibre sucre /acide.

Un état sanitaire irréprochable des vignes, une maturité optimale et homogène du raisin dans les trois cépages, et une météo toujours estivale nous ont permis de débiter les vendanges le lundi 30 août à la faveur du beau temps pour les achever le 12 septembre avec nos vignes d'aligoté doré de Bouzeron.

Ce millésime doué de conditions météorologiques exceptionnelles (températures élevées, précipitations finalement déficitaires, un ensoleillement généreux) nous permet de vous proposer des vins tout aussi exceptionnels.

Vous remerciant par avance de la confiance que vous nous accordez, nous vous prions d'agréer, l'expression de nos plus amicales salutations.

Pierre de Benoist

PRESENTATION DES VINS

Dans ce millésime 2018, chaque vin offre la plus belle et franche expression de son terroir. Son identité est là, présente aux détours d'une gorgée, d'une sensation.

Tous nos vins en Premiers Crus sont proposés dans le millésime 2017. Leur vinifications et leur élevage étant un peu plus longs, nous les proposons toujours avec un an de décalage.

Nos Vins de Bouzeron

Notre Bouzeron 2018

Vinifié et élevé pendant 12 mois dans des foudres en bois, notre Bouzeron 2018 propose une robe jaune pâle avec des éclats d'or. Le nez évoque l'acacia, les fleurs blanches et une poignée de noisettes que l'on grignote dans la bouche. Les arômes minéraux liés à la marne, mêlés à des notes très fraîches d'agrumes, et de fruits à chair blanche s'équilibre parfaitement à une acidité et une amertume rendant la finale saline et le vin digeste. Ce vin traduit parfaitement les terroirs de Bouzeron à travers son cépage, l'aligoté doré, et fait ressortir des sensations de vivacité, de fraîcheur nourrissante. Un très joli et heureux vin.

A boire maintenant pour déguster sa « rondeur pointue » sur le fruit ou attendre cinq à dix ans pour sentir la marne, la « pierre mouillée » des terroirs de Bouzeron

Notre Bourgogne Côte Chalonnaise « [Les Clous Aimé](#) » 2018

Vinifié et élevé pendant 12 mois dans des foudres en bois, notre « Clous Aimé » 2018 possède un nez très expressif de fleurs blanches, de genêt et d'acacias. La bouche est énergique, fraîche, proposant une belle acidité tout en rondeur et onctuosité. Un vin dont la palette aromatique va s'étoffer avec le temps.

A boire sur le fruit ou attendre trois à cinq ans pour sentir le vin gagné en densité.

Notre Bourgogne Côte Chalonnaise « [La Fortune](#) » 2018

Vinifié en cuve bois pendant 14 jours et élevé ensuite en fûts d'un à trois vins. C'est un vrai vin de nez. Les fruits rouges prédominent alors que la bouche évoque la fraise des bois. Les tanins sont mûrs, suaves et, alliés à des notes acidulées, permettent de donner à ce vin une belle fraîcheur aromatique.

A boire maintenant sur le fruit ou attendre trois à cinq ans pour sentir le vin gagné en densité.

Notre Bourgogne Côte Chalonnaise « [La Digoine](#) » 2018

Vinifié en cuve bois pendant 14 jours et élevé ensuite en fûts de deux à cinq vins.

Son nez séduit d'emblée par la profondeur du fruit, par sa puissance. Sa bouche est incroyable de finesse pour un pinot noir à ce niveau-là d'appellation. Les tanins mûrs et soyeux donnent au vin une épaisseur, une profondeur qui laisse augurer un joli potentiel de garde. L'identité aromatique de la Digoine est préservée.

A boire maintenant sur le fruit en prenant soin d'ouvrir la bouteille quelques heures auparavant ou attendre une dizaine d'années pour découvrir ses arômes profonds et sentir le vin gagner en complexité.

Nos Vins de Rully

Rully « Les Saint Jacques » 2018

Vinifié et élevé en foudre bois, notre Rully « Les Saint Jacques » est un très beau vin. Son nez est très élégant, et exprime des douces notes de fleurs blanches, de pierre à fusil. Sa bouche est harmonieuse et équilibrée. Elle combine maturité du fruit et fraîcheur avant de se terminer sur une finale saline rafraîchissante rendant le vin très digeste.

A boire maintenant sur le fruit ou attendre une dizaine d'année.

Rully 1^{er} Cru « Montpalais » 2017

Vinifié et élevé en fûts d'un à trois vins et un demi-muid neuf pendant 18 mois. Le caractère franc du vin s'exprime immédiatement au nez. La présence de « chardonnay muscaté » dans les vignes donne des notes un peu exotiques au nez réhaussé par une sensation boisée. En bouche, c'est la chair du fruit que l'on déguste dans ce qu'elle a de plus riche, d'onctueux, de frais et de digeste à la fois.

A boire maintenant sur le fruit ou attendre environ cinq ans que le vin « digère » son bois.

Rully 1^{er} Cru « Grésigny » 2017

Vinifié et élevé en fûts d'un à trois vins et un demi-muid neuf pendant 18 mois. Le nez est pur. On perçoit la richesse des pieds de chardonnay qui ont 80 ans de moyenne. Le vin est mûr et encore dans une expression boisée. La bouche est tout en finesse, en élégance, en profondeur et harmonie. Ce vin affiche aujourd'hui un très bel équilibre entre des notes de fleurs blanches et des arômes de poires, de pêches blanches qui le rendent très gourmand. Une fraîcheur minérale et saline réhausse parfaitement la fin de bouche.

A déguster maintenant ou à boire dans les huit, dix ans.

Rully 1^{er} Cru « Margotés » 2017

Vinifié et élevé en foudre pendant 18 mois. Notre Rully 1^{er} cru « Les Margotés » 2017 est franc et fruité, oscillant entre fleurs blanches et fines notes de craie. Le pressurage des raisins entiers confirme en bouche une très belle pureté de son jus qui rend le vin élégant, racé, et un équilibre alcool, fruit, acide parfait. La fin de bouche, qui oscille entre une amertume de peau et celle du bois, reste rafraîchissante et d'une rare digestibilité.

A déguster maintenant ou à boire dans les dix ans, une fois que le vin aura digéré son fruit.

Rully 1^{er} Cru « Les Champs Cloux » 2017

Vinifié en cuve bois pendant 14 jours et élevé ensuite en fûts d'un à cinq vins. D'une robe soutenue, notre Rully 1^{er} Cru « Les Champs Cloux » 2017 offre un nez d'abord fermé puis de fruits rouges, groseilles et framboises. La bouche, puissante et charpentée, reste fraîche, légèrement acidulée tout en conservant une belle vivacité. Avec une finale légèrement astringente laissant augurer un beau potentiel de garde.

A boire maintenant sur le fruit en prenant soin d'ouvrir la bouteille quelques heures auparavant ou attendre une dizaine d'années pour découvrir ce vin « au-delà » du fruit.

Notre Vin de Mercurey

Notre Mercurey « [Les Montots](#) » 2018

Vinifié en cuve bois pendant 18 jours et élevé ensuite en fûts d'un à cinq vins. La robe est rubis, plutôt profonde. Le nez montre des notes de fruits noirs, avec une petite « animalité » et quelques sensations épicées. La bouche est structurée et son touché, tout en finesse laisse deviner des tanins certes fermes mais mûrs et assurent une longueur exceptionnelle.

A déguster maintenant en prenant soin d'ouvrir la bouteille quelques heures auparavant ou à boire dans les six ou dix ans.

Notre Vin de Santenay

Notre Santenay 1^{er} Cru « [Passetemps](#) » 2017

Vinifié en cuve bois pendant 18 jours et élevé ensuite en fûts d'un à cinq vins. Le nez offre des notes de fruits rouges et florales (pivoine, pétales de rose) avec un soupçon de sensation épicée. La bouche est charnue, fraîche, dense et avec ses tanins mûrs, offre une finale légèrement séveuse laissant augurer un très beau potentiel de garde.

A déguster maintenant en prenant soin d'ouvrir la bouteille quelques heures auparavant ou à boire dans les dix prochaines années.

Notre Vin de Saint Aubin

Notre Saint Aubin 1^{er} Cru « [Les Perrières](#) » 2017

Vinifié et élevé en fûts d'un à cinq vins et un demi-muid neuf pendant 18 mois.

Le nez offre des arômes généreux de fruits blancs et jaunes mûrs, d'épices douces et d'amande. La bouche, quant à elle, propose des notes plus minérales et rafraîchissantes entre pierre mouillée, peaux d'agrumes et même une fine touche iodée. L'équilibre entre le fruit et la salinité du sol rehausse cette sensation de fraîcheur acidulée en fin de bouche.