



Trois vins de Bourgogne de trois domaines à suivre de près

Il va des hommes et des femmes comme des vins. Perdus dans la masse certains ne se laissent même plus apercevoir. On les aperçoit, on voudrait faire leur connaissance, leur parler, les tutoyer, on voudrait, peut-être... On voudrait passer une soirée avec eux et la garder longtemps en mémoire. On voudrait se charmer mutuellement, on voudrait...

On se dit au revoir, on se quitte, on se revoit un an plus tard, peut-être. Le carrousel de la vie tourne et nous en fait voir de toutes les couleurs. On fait une pause, se demande ce qui a pu mener à ce résultat. On ne se parle plus, on n'ose même plus se regarder...

Il y va des hommes comme des vins. Les vins nous renvoient toujours à la quintessence de leurs créateurs, ce n'est ni de la programmation neurolinguistique ni non plus une interprétation du voyage au bout de la nuit de Céline. Même si naturellement il sera toujours possible de passer une nuit avec une bonne bouteille... Et cela sans invoquer Rimbaud ou Verlaine. Ni d'ailleurs le mathématicien et astronome persan du XIV. siècle, Hafez ([Link](#)):

« Décoiffé, le front moite, souriant et ivre,
col déchiré, poème en boucle et verre en main
Le regard querelleur et la lèvre ironique
Hier, à minuit, il vint me voir et s'asseyant,
Penché sur moi, il demanda d'une voix triste :
« Dors-tu, ô toi qui m'aimes depuis si longtemps ? »
L'amant auquel, la nuit, on vend un pareil vin :
Qu'il s'en enivre ! ou qu'en amour, il soit païen !
Va dévot, et ne donne pas tort aux ivrognes :
Boire est leur destinée, et ils n'y peuvent rien !
Pour moi, je bus ce qu'Il versa dans ma coupe
Que ce fut vin d'ivrogne ou vin du Paradis
Combien, pour Hâfez et d'autres, ont brisé de repentirs
La Beauté, avec ses boucles, et la Coupe, avec son rire ! »

Et c'est ainsi que nous en arrivons à la description de trois vins que les snobs qualifieront de secondaires alors qu'ils possèdent tous les atouts requis pour nous égayer nous autres mortels.

Les trois vins

Nous insistons sur le fait que notre barème de notation correspond au modèle européen. Nous recommandons vivement à nos lecteurs de prendre nos notes sur 100 points et de les convertir eux-mêmes.

Nous recommandons en outre un outil comme [Wine-Searcher](#) pour accéder à la liste des revendeurs en France ou ailleurs.



Domaine des Valanges, Saint-Véran Hors Classe En Crèches 2015

Le domaine des Valanges ([lien](#)) a été fondé en 1980. A cette époque Michel et Jocelyne Paquet cultivaient 2,5 hectares sur la commune de Davayé uniquement.

Progressivement ils ont acquis plusieurs parcelles sur des terroirs soigneusement choisis. Le vignoble s'étend aujourd'hui sur 11 hectares dont 8 hectares plantés en Saint-Véran. Ils ont la réputation de toujours avoir été passionnés par cette terre, fidèles au terroir et aux vins si particuliers qui s'expriment sur ce sol très calcaire.



©[Le pur sang](#)

Camille Paquet produit en 2015 son premier millésime. Il accompagne ses parents tant sur le travail à la vigne qu'en vinification. Son objectif est clairement de hisser les terroirs des Cras et des Crèches parmi les plus grands blancs du Mâconnais. Le vignoble est entièrement planté sur des sols argilo-calcaires à dominance calcaire et bénéficie d'une exposition Sud/Sud-Est. Les parcelles profitent donc d'un ensoleillement optimal. La majeure partie du vignoble se situe entre 200 et 300 mètres d'altitude. Le petit village de Davayé se niche aux pieds des impressionnantes roches de Solutré et de Vergisson. Le domaine respecte les règles de l'agriculture raisonnée et non-interventionniste.

La cuvée Hors Classe En Crèches est issue d'un assemblage de deux parcelles de vignes sexagénaires plantées en 1944 et situées dans deux excellents climats de l'appellation Saint-Véran :

- Les Crèches
- Les Terres-Noires

Ces deux lieux-dits sont exceptionnels en raison de leur exposition et de la complexité de leur terroir. La parcelle qui s'étend sur « Les Crèches » a une superficie de 90 ares dans un coteau légèrement pentu exposé Sud-Est à une altitude de 250 mètres environ. Elle est bien abritée du vent du Nord qui facilite la formation d'un très bon micro-climat. Les vieilles vignes des « Terres Noires » représentent 40 ares sur un coteau Sud-Est, légèrement pentu de 240 à 250 mètres d'altitude. Le sol de cette vigne est très caillouteux et à dominance calcaire bien qu'un mélange d'argiles brun sombre soit également présent.

Ce vin offre un nez surprenant qui ne se livre pas au premier abord. On le cherche, on essaie de deviner sa complexité. On lui accorde du temps et la magie opère au bout d'une demi-heure. Il en ressort un nez frais et élégant, avec une densité et une puissance qui surprennent fort agréablement.

Il y a assurément du caractère dans ce bouquet. Les arômes de pêche et de poire ainsi que la minéralité -en particulier du calcaire et de la craie- sont idéalement mises en exergue par l'élevage à 50% en cuve inox. Les 50% de fûts dont 10% de bois neuf apportent quant à eux des épices dont du poivre blanc et gris ainsi que quelques notes toastées et réglissées.

En second nez des parfums de tilleul se dégagent et persisteront au cours des trois jours durant lesquels la dégustation de cette bouteille a duré. La bouche s'avère très fraîche, gourmande, profonde et ample, le jus est dense et très harmonieux. Les arômes du bouquet se précisent et l'ensemble offre une très belle cohésion. La finale se montre saline et longue.

Une surprise pour tous ceux qui sous-estiment l'appellation.

La confirmation d'un vin qui aura procurer beaucoup de plaisir durent quelques années encore pour tous les amateurs de vins passionnants, ceux du Mâconnais. Une claire recommandation d'achat. **17/20** (89/100).



Agnès Paquet, Saint-Aubin 1er Cru Les Perrières 2015

Nous rendons visite à Luc Bourgogne-Devaux depuis maintenant trois ans et avons déjà présenté son domaine et ses vins en allemand à deux reprises. Celui-ci est domicilié à Meloisey dans les hauteurs de Pommard. Nous nous souvenons de notre première visite en novembre 2016. L'heure tardive de notre visite ainsi que le dénivelé entre le bas et le haut du village nous ont littéralement donné l'impression d'être en montagne.

Nous ne savions pas à ce moment-là que le domaine d'Agnès Paquet ([lien](#)) se situait dans la même localité.

Agnès Paquet a repris le domaine en 2000. Celui-ci possédait à l'époque une parcelle en AOC Auxey-Duresses qui est passée en métayage d'un vigneron à l'autre. Jusqu'au jour où la jeune viticultrice, alors diplômée d'une école de commerce, se décida à franchir le pas. Le premier millésime a été 2001. Aujourd'hui le domaine de 9 ha produit dix vins dont deux effervescents, trois Auxey-Duresses et le Saint-Aubin que nous notons ici.

En Allemagne les vins d'Agnès sont commercialisés par Heiner Lobenberg ([lien](#)), un fin connaisseur des vins français et un négociant incontournable. Les vins figurent en outre sur la carte des restaurants de Alain Ducasse, Anne-Sophie Pic and Joël Robuchon, ce qui constitue de très belles références.

Le domaine possède 0.25 ha dans ce climat d'un peu plus de 5 ha qui rappelle la présence d'une ancienne carrière.

Le vin offre tout d'abord un nez complexe, dense, bien présent, d'une très belle minéralité et doté d'arômes de fleurs blanches, de pommes, d'agrumes et, à un moindre niveau, de noisette. Boisé intelligemment intégré qui apporte quelques notes épicées. C'est un nez assurément prometteur et doté d'une belle fraîcheur. L'ensemble séduit et on ne se pose pas de questions. L'envie est suscitée, on le goûte. Attaque franche, tendue et serrée. La bouche poursuit sur cette lancée, elle est droite, précise, puissante, très pure, mais aussi ample et gourmande. Un vin de séduction et une belle réussite. Peu de notes prises, la bouteille a été bue en une soirée. **17.5+/20** (91+/100).



Daniel Rion, Nuits-Saint-Georges (Villages) Les Lavières 2012

Les Rion sont à Nuits-Saint-Georges l'équivalent des Gros à Vosne-Romanée. C'est la raison pour laquelle nous avons déjà présenté les deux très sérieux domaines, celui de Daniel ([lien](#)) et celui de son fils Patrice. Tous les deux sont situés à Prémieux-Prissey et plus particulièrement aux deux extrémités de la localité sur la route menant de Beaune à Dijon...

Les deux domaines produisent des vins recommandables, ce qui explique que le second soit bien représenté en Suisse depuis une bonne dizaine d'années. Ses vins sont effectivement disponibles chez l'un des négociants ([lien](#)) les plus compétents de la place helvétique pour ce qui concerne la Bourgogne. Nous sommes néanmoins heureux en lisant la contre-étiquette de la bouteille que nous notons ici d'apprendre qu'un négociant (installé sur le lac de Zurich) Vins Précieux ([lien](#)) se consacre à la Bourgogne et à la Champagne. Celui-ci nous est certes inconnu à ce jour mais nous comblerons cette lacune pour nos lecteurs germanophones. Au sujet du domaine Daniel Rion Hans-Jakob Senn, le fondateur de ce négoce, dit « On donne un baiser à son verre et le vin vous rend une caresse ». Une opinion que nous partageons.

En ce qui concerne l'image médiatique du domaine Daniel Rion le Wine Advocate et le célèbre duo Stephan Tanzer & Antonio Galloni de Vinous ([lien](#)) n'ont pas évalué un seul vin depuis de trop nombreuses années -millésimes 1997 pour le premier et 1999 pour les seconds- ce qui nous avait poussé il y a quelques années à déplorer cet état de fait puisque Bernard Rion à Vosne-Romanée connaît le même sort.

Aux Etats-Unis il faut consulter le Wine Spectator pour trouver des notes éparses sur quelques vins et un bel article ([lien](#)) expliquant le départ de Patrice Rion du domaine familial. Il faut, en anglais, aller sur le site de notre ami Bill Nanson, The Burgundy Report ([lien](#)), pour combler cette regrettable lacune ([lien](#)). Les lecteurs francophones sont quant à eux gâtés puisque notamment M. Bettane et T. Desseauve suivent les trois domaines. Le domaine Daniel Rion ([lien](#)) est ainsi pour ainsi dire sauvé des eaux. En allemand nous nous positionnons plutôt très bien puisque nous notons les vins depuis le millésime 2012 ([lien](#) – article en allemand). En bref nous résumons la situation en disant que le domaine s'adresse à des amateurs de grande finesse et de travail propre, pas de feux d'artifice ... Le domaine possède 18 ha dont 1/3 à Nuits-Saint-Georges et un autre tiers à Vosne-Romanée. Il est aujourd'hui dirigé par Pascale, Christophe et Olivier Rion, tous trois enfants de Daniel.

Bien qu'étant classé en catégorie Villages, le Nuits-Saint-Georges Les Lavières 2012 s'avère être un vin délicieux qui ne laisse personne indifférent. Au-delà des caractéristiques flatteuses du millésime, ce vin révèle un bouquet harmonieux, épanoui et toujours prometteur, rappelant la proximité de Vosne-Romanée par sa tactilité et son style très hédoniste.

La complexité se développe progressivement et accompagnera le dégustateur sur trois jours, les fruits noirs, la prune, les notes primaires terriennes éveillent tous les sens. Nous sommes bien à Nuits. Le boisé superbement dosé livre quelques notes épicées. Ce nez se montre charmeur et est doté d'une certaine profondeur. La bouche joue dans le même registre, c'est onctueux, charnu et souple à la fois. Il manque certes la complexité d'un grand cru mais ce vin sait séduire. La concentration, la fraîcheur et la suavité sont au rendez-vous, ceux qui redoutent le caractère viril de certains Nuits-Saint-Georges se régaleront. On ne se pose même pas la question de la longévité, les bouteilles seront assurément bues avant d'atteindre leur potentiel de garde. **17.5/20** (91/100).



Auteur : Jean François Guyard
17. février 2018

Service rédactionnel : Sabine Mohbat

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen.