Le Domaine Hudelot Noëllat à Vosne-Romanée

Le millésime 2016

Un domaine viticole au nom prestigieux revient progressivement sur le devant de la scène…

Vinifera-Mundi se félicitait de l'impressionnante qualité du Romanée Saint-Vivant 2012 après l'avoir goûté dans le cadre des Grands Jours de Bourgogne organisés en mars 2014. Depuis il semblerait que le Domaine Hudelot-Noëllat (lien) sous la houlette de Charles Van Canneyt veuille de nouveau conquérir le cœur des amateurs de grands Bourgognes. Mais revenons brièvement sur son histoire.

Charles Van Canneyt et quelques füts du Richebourg 2016

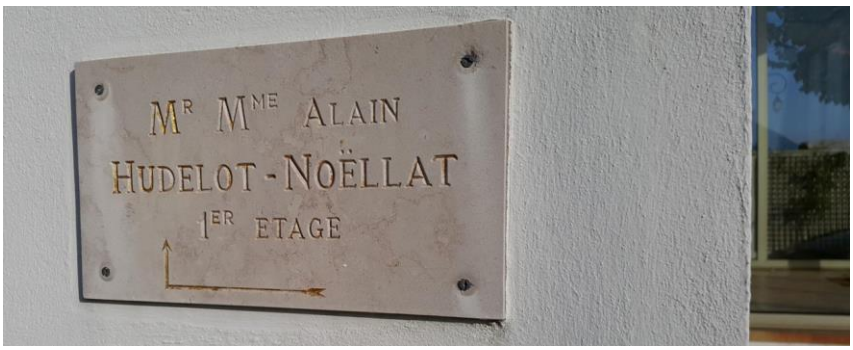
Le Domaine

De Noëllat à Hudelot-Noëllat

Le domaine Noëllat est fondé au XIX siècle par Félix Noëllat. Ses fils Charles et Ernest ont façonné l'histoire de la commune.
Ernest a eu deux fils : Georges et Henri. Le Domaine Georges Noëllat est désormais dirigé par le talentueux Maxime Cheurlin. Henri Noëllat est l'époux de Marie Thérèse Jayer, dont le domaine commun porte alors le nom « Henri Jayer ». Oui, il s'agit bien du domaine dont les bouteilles sont collectionnées aujourd'hui à des prix faramineux. Ils ont deux enfants, Michel dont le domaine porte son nom et Lucette. Michel Noëllat (1927-1989) et sa femme, une lointaine cousine de la famille installée à Chambolle-Musigny, ont eu quatre enfants dont Alain et Jean-Marc. Tous les deux ont fondé la S.C.E.A. « Domaine Michel Noëllat et fils » en 1989, après la mort de leur père. Ils représentent la cinquième génération de vignerons de la famille. En plus des noms déjà mentionnés les Noëllat sont aussi liés à d'autres vignerons stars de Bourgogne comme Cécile Tremblay, Jean-Pierre et Yves Confuron et Ghislaine Barthod. Ghislaine Barthod est la soeur d'Alain et Jean-Marc.

Charles qui décède en 1939 a un fils, André. Odile, la fille de ce dernier épouse Alain Hudelot en 1964. Ceux-ci héritent d'une partie significative du Domaine Charles Noëllat après la mort d'André en 1941 bien que Lalou Bize-Leroy rachète 12 hectares du vignoble. Le couple parvient néanmoins à conserver cinq hectares sur Vosne-Romanée. Pour des raisons que nous ne sommes pas parvenus à éclaircir et ne disposant pas d'une expérience sur deux décennies des vins du Domaine, il nous semble que leur qualité ait néanmoins franchi un grand pas en avant à partir du millésime 1998 avec l'arrivée de Pierre Nawrocki, les années précédentes s'avérant trop souvent dépendantes de conditions non exclusivement météorologiques. Le grand bond qualitatif se

produit dans les années durant lesquelles Alain Hudelot et Pierre Nawrocki, le maitre de chai, travaillent en parfaite symbiose. Je me souviens avoir bu quelques vins des années 1999 à 2003 et ceux-ci m'avaient particulièrement convaincu.



Nawrocki quitte le Domaine après la vinification du millésime 2004 au profit de celui de Frédéric Esmonin puis celui du Comte Liger-Belair et la qualité des vins semble en suspens. Partout où Nawrocki passe la qualité des vins s'en ressent. Le jeune Vincent Munier [sans « g », ndlr] lui succède au Domaine Hudelot-Noëllat mais son manque d'expérience acquise au Domaine Daniel Rion, une adresse fiable de longue date, et au Château de Marsannay, dont les meilleurs vins peuvent être recommandés depuis 2012, porte à conséquence. Il faut attendre que Charles van Canneyt, le petit-fils d'Alain Hudelot qui dirigeait le Domaine depuis 1954, lui succède (Alain est alors âgé de 67 ans) pour que les vins produits accèdent de nouveau au rang qu'ils n'auraient jamais dû quitter. Un détail à ne pas sous-estimer est que Charles est diplômé de l'Université de Dijon.

Le style Charles van Canneyt

Les apports principaux de Pierre Nawrocki à la vinification des vins du Domaine concernent la nécessité de procéder à des vendanges vertes et l'utilisation à bon escient du bois neuf. Il est même permis eu égard du mouvement en faveur du recours excessif à celui-ci à la fin des années 2000 de Décrire Pierre Nawrocki comme précurseur. Nous avons déjà mentionné dans d'autres articles le fait que les viticulteurs bourguignons ont mieux saisi sur un millésime comme 2013 que le bois pouvait aussi poser de graves problèmes.

Charles van Canneyt poursuit sur cette lancée. Doté d'un patrimoine de vignes dont les plus vieilles ont été plantées en 1920 et toutes issues de clones de première catégorie, il partage la philosophie d'Albert Einstein «Wirf einen tiefen Blick auf die Natur und du wirst alles besser verstehen» (« Look deep into nature and you will understand everything »). Concrètement cela signifie qu'il investit et s'investit dans le travail dans les vignes. Bien que son style de viticulture soit la lutte raisonnée il ambitionne de passer à une approche organique. Les sols et les vignes sont entretenus, les rendements sont limités, un premier tri est effectué lors de la vendange puis à l'aide d'une table de tri moderne et d'un égrappoir empêchant les raisins intégralement éraflés d'arriver endommagés dans les cuves de fermentation en béton. L'opération d'acheminement se réalise par gravité. Des levures indigènes sont utilisées. La macération de 15 à 24 jours a lieu en fût. Quant à l'étape d'élevage elle se déroule durant 18 mois. Le bois est utilisé avec parcimonie. Les Villages sont élevés dans 20% de bois neuf, les grands crus jusqu'à 50-60%. Les fûts proviennent tous de la Tonnellerie François Frères et le bois principalement de la forêt de l'Allier. La mise en bouteille est effectuée après un soutirage mais sans clarification ni filtration. L'objectif de Charles van Canneyt est de produire des vins mettant la pureté, la profondeur et la finesse en exergue. Ce que nous pouvons confirmer sur la base de nos dégustations de différents vins sur différents millésimes.

Les vins

Bien que fondé deux ans avant le mariage d'Alain Hudelot et d'Odile Noëllat en 1964 c'est seulement en 1978 que le Domaine atteint sa taille actuelle de presque dix hectares. Le fait que le Domaine soit le seul avec Lalou Bize-Leroy et le Domaine de la Romanée-Conti à posséder une parcelle, certes de 0.28 ha, sur Richebourg et une autre de 0.47 ha sur la Romanée Saint-Vivant retiendra l'attention des amateurs les plus perspicaces.

Le Domaine produit quinze vins dont trois en appellations régionales, trois en Villages, six premiers crus et trois grands crus. En outre Charles van Canneyt produit un nombre variable de vins de négoce (lien). Selon les caractéristiques des millésimes et la disponibilité des raisins la gamme comprend sept grand crus (Bonnes-Mares, Chambertin, Chambertin Clos de Bèze, Charmes-Chambertin, Clos Saint-Denis, Corton-Renardes, Griotte-Chambertin), différents premiers crus dont un Gevrey-Chambertin 1er cru Les Cazetiers, un Meursault 1er Cru Charmes et un Puligny-Montrachet 1er cru Les Caillerets. Il est même produit un Bourgogne générique. Nous n'avons malheureusement jamais goûté ces vins.

Nous concluons volontiers ce chapitre par cette citation du célébrissime Clive Coates faite en 1997: « [Hudelot-Noëllat, sic] is one of the unsung heroes of Burgundy for he makes excellent wine, though his efforts are largely unrecognised. »

Le millésime

Nous avons présenté le millésime et en particulier les conditions climatiques particulièrement difficiles du millésime 2016 dans notre article sur le Domaine murisaltien Buisson-Charles. Au Domaine Hudelot-Noëllat cela se confirme avec des pertes variant entre 35 et 60%, les secteurs les plus touchés étant ceux de Chambolle-Musigny, Vougeot ainsi que l'appellation régionale Bourgogne. Au contraire les vins de Vosne-Romanée ont été relativement épargnés ce qui se confirme dans la qualité des vins.
Ainsi que nous l'avons écrit plus haut nous sommes convaincus par le savoir-faire de Charles van Canneyt et sommes enthousiasmés par le travail accompli une fois de plus avec ce millésime 2016. Il faudra séparer le grain de l'ivraie en 2016 et le Domaine fait assurément partie des grands succès, une fois de plus.

La dégustation

La dégustation a eu lieu fin novembre 2017 au Domaine. Charles van Canneyt, que nous remercions d'avoir pris son temps pour nous accueillir, nous a présenté ses vins, notre ami John Gilmann (lien) que nous connaissons depuis plusieurs années était également présent.
Les vins ont fini leur fermentation malolactique en septembre 2017.

En France les vins sont disponibles chez différents négociants

Bourgogne rouge 2016

Les vignes se situent sur 18 parcelles différentes en face de Chambolle-Musigny pour une superficie totale de plus de trois hectares. Les pertes dues au gel s'élèvent à 60% sur le millésime 2016.
Nez délicieux et très frais de fruits rouges, de fraises et de cerises juteuses avec quelques notes chocolatées et une bonne minéralité. On va clairement se régaler dans quelques années. La bouche est ample, souple, veloutée et possède une belle structure, les raisins ont atteint une maturité idéale, l'acidité se fait certes ressentir mais est très bien intégrée… Très prometteur alors que le soutirage n'avait pas encore été effectué au moment de la dégustation. **17/20** (89/100).

Chambolle-Musigny Villages 2016

Les vignes se situent sur 11 parcelles. Petit rendement de 28 hl/ha en raison des pertes s'élevant à 50% sur le millésime.
Nez superbe de précision et de rectitude, complexe et pur. Les arômes répondent à la couleur du vin, très sombre et attrayante, les fruits noirs, à bonne maturité, se partagent entre cerises juteuses et petites baies, c'est très inspirant et en raison de la météo même surprenant. Des notes de chocolat noir et d'orange sanguine complètent l'ensemble. De la race, de la profondeur, un bouquet qui suscite l'envie. Cela se retrouve en bouche, elle est charnue, ample, intense, dans le style épuré des 2013, sapide, minérale, les fruits noirs sont bien présents, la minéralité, en particulier la salinité, aussi, des épices se laissent percevoir, les tanins sont assez fins et se peaufineront... La finale certes longue manque légèrement d'énergie, fort vraisemblablement en raison du millésime. Un vin de longue garde à acheter sans hésitation. **17.25/20** (90/100).

Vosne-Romanée (Villages) Basses-Maizières 2016

Le millésime 2016 de ce vin est composé à 90% de raisins dont les vignes se situent sur le lieu-dit Basses-Maizières. Celui-ci se poursuit sur le vignoble de Flagey-Echézeaux où il s'appelle Maizières-Basses.
Pratiquement pas de perte ici, Vosne-Romanée n'a pas dû subir le gel avec le même impact que par exemple Vougeot.
Joli nez tendu, frais, précis, attrayant. Des fruits noirs et en particulier des mûres, y compris sauvages, et des cerises, du cuir frais, des épices, des notes florales prometteuses de violettes et une bonne minéralité. Bouche dotée d'une certaine sensualité, pure, enrobée, bien constituée et prometteuse. Le fruit noir se retrouve et s'avère très gourmand, il s'y ajoute des notes d'espresso italien et de nouveau de violettes délicieuses, ce vin montre du caractère bien que les tanins soient modérément perceptibles, la finale est longue et laisse une excellente impression. La minéralité se laisse de nouveau bien percevoir. **17.5/20** (91/100).

Nuits-Saint-Georges (Villages) Les Bas de Combes 2016

Le lieu-dit se situe sous le climat Aux Boudots et à au sud-ouest du prestigieux Les Chaumes de Vosne-Romanée. Le sol y est d'ailleurs en tout point comparable et contient beaucoup d'argile.
Nez ample, frais et fascinant dans sa complexité, nous rappelons qu'il s'agit d'un village. Aux notes noires classiques du millésime, principalement constituées de cerises noires et de mûres, s'adjoignent des notes terreuses, des herbes et surtout un caractère animal de gibier à plumes fort intéressant. La précision et la tension du millésime sont naturellement présentes. En bouche nous notons d'emblée la chair gourmande, énergique, tendue, profonde, on a envie de croquer ce jus généreux, les tanins se laissent percevoir, on n'en attendait pas moins d'un Nuits, fusse.t-il limitrophe à Vosne-Romanée. Une matière prometteuse avec un superbe équilibre. Il faudra néanmoins l'attendre avant que la finale certes longue se peaufine. **17.25+/20** (91+/100).

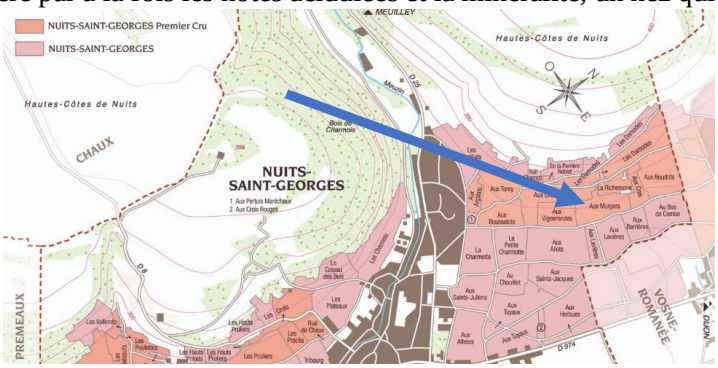
Vougeot 1er Cru Les Petits Vougeots 2016

Le domaine possède 0.54 ha sur ce climat au sol très calcaire. 40% de pertes imputables au gel. Rendement de 25 hl/ha.
Nez pur, profond, minéral, avec de la race et une grande expressivité. Et une belle surprise puisque c'est le premier vin aux arômes perceptibles de fruits rouges en dépit de la classique présence de baies noires, grande caractéristique du millésime. D'ailleurs ceux-ci constituent l'armature aromatique de ce vin. Du chocolat amer et des notes minérales ainsi que ce qu'il faut de composantes florales sont également présentes et confèrent une bonne complexité à l'ensemble. Le bois est également bien intégré. La bouche est profonde, précise, pure, très juteuse et tendue à la fois, soyeuse et les tanins sont délicieux, l'ensemble possède du caractère, est concentré et la finale saline et énergique prouve que ce climat peut permettre de produire des vins très nobles. Une opinion que Charles van Canneyt d'ailleurs partage. **17.75/20** (92/100).

Dans une dégustation à l'aveugle (lien) organisée par Vinifera-Mundi le Vougeot 1er Cru Les Petits Vougeots 2009, wevi comme pirate, terminait à une excellente place abvec une moyenne de 17.73/20 (92/100).

Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Murgers 2016

Un vin tellement autre que l'on en oublie de s'informer sur les caractéristiques du millésime. A la fois introspectif et expressif, ça va péter quand ce sera à maturité. Nez opulent, de grandes pureté et précision, complexe à souhait et finalement très harmonieux. Des mûres, des groseilles noires, des baies sauvages, toujours noires, du pruneau, des cerises noires, du caractère conféré par à la fois les notes acidulées et la minéralité, un nez qui détient la capacité à envoûter. L'empreinte de l'appellation se caractérise par les notes de viande braisée. Le bois est superbement intégré et délivre de subtiles notes fumées et vanillées. La bouche est ample, charnue, complexe, pure, précise, énergique, fraiche et de façon presque surprenante pour un Nuits élégante. Les tanins suaves développent des notes acidulées qui se prolongent jusqu'en fin de bouche. Celle-ci est longue et très parfumée. Un vin incontournable. **18/20** (93/100).



Chambolle-Musigny 1er cru Les Charmes 2016

25% de perte sur ce climat sur lequel le domaine possède deux parcelles pour une superficie de 0.21 ha. Sur une parcelle les vignes ont trente ans, sur l'autre soixante-dix.
Au moment de la dégustation les notes inhérentes à la fermentation malolactique se faisaient encore ressentir. Nez de grande délicatesse, complexe et très prononcé terroir. Du fruit noir très frais, des cerises, du pruneau, du cacao même, des notes fumées du bois, celui-ci étant très bien intégré, des notes vanillées et une belle minéralité. Mais on retrouve aussi des fruits rouges et même quelques composantes provençales. Bouche concentrée, profonde, énergique, précise mais encore sur la retenue. Les tanins sont serrés mais très fins, la signature du terroir ressort parfaitement et cette caractéristique ainsi que celle du vigneron en font un vin tout simplement délicieux et au potentiel à ne pas sous-estimer. Il faudra le suivre. **18/20** (93/100).

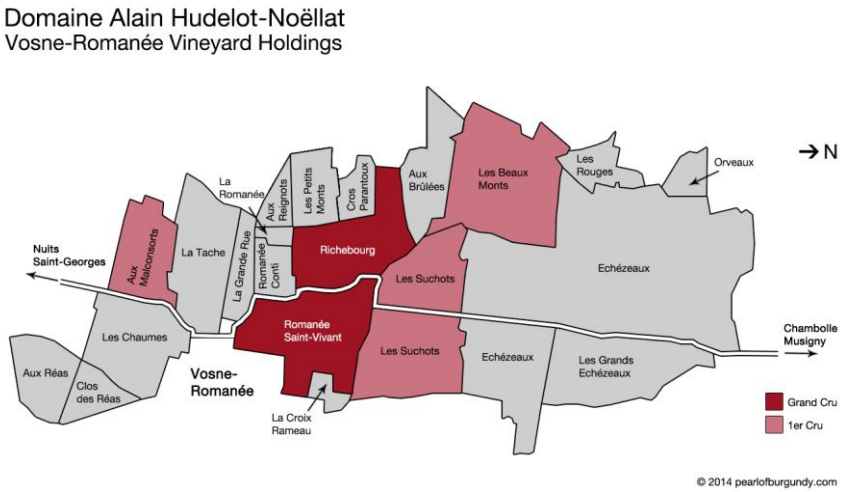
Vosne-Romanée 1er cru Les Beaumonts 2016

Ai-je le droit de le reconnaitre, au lieu de me concentrer sur ce qui était dans mon verre je me suis délecté de l'ode lyrique que John Gilmann nous a chanté sur ce vin.

Les arômes répondent parfaitement au millésime, c'est noir, qu'il s'agisse de cerises, de mûres et autres baies e même des notes de chocolat. L'ensemble est complété par un boisé finement intégré qui procure des notes vanillées et fumées. La minéralité est bien sûr aussi présente. Palais époustouflant de finesse et de pureté. Structure sérieuse. Un vin à clairement mettre en cave. **18.25/20** (94/100). Il faudra le regoûter…
John Gilman note ce vin 92/100, Allen Meadows 91-94/100.

Vosne-Romanée 1er cru Les Suchots 2016

10% de pertes sur ce millésime.
Un nez avec une belle densité et de la profondeur se dégage du verre et offre une palette aromatique certes agréable et à parfaite maturité mais qui demandera à encore s'affiner. Des cerises noires juteuses, de la prune, des violettes et des épices reposent sur un fond minéral, la complexité est bonne et se développera avec le temps. On reconnait clairement le caractère de l'appellation lorsque les parcelles sont bien situées. Ce qui est le cas du Domaine puisqu'une parcelle est exposée au sud et l'autre à l'est pour une superficie totale de 0.46 ha. En bouche ce vin possède tous les arguments pour séduire. Ample, généreuse, énergique et tendue elle se développera à merveille sur les quinze prochaines années offrant alors un résultat de haut vol. Les tannins, certes concentrés, s'avèrent d'une grande finesse tandis que la minéralité ressort moins qu'au nez. Finale très longue et prometteuse, dotée d'une superbe salinité très rafraichissante. Du beau travail et une grande promesse. **18/20** (93/100).



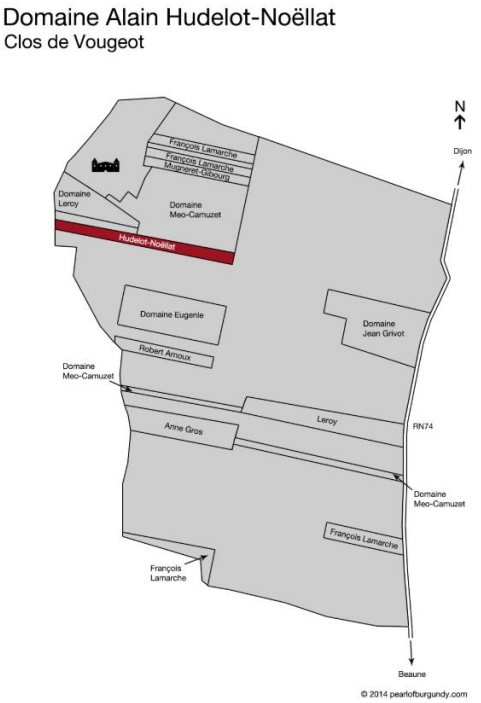
©Pearl of Burgundy

Vosne-Romanée 1er cru Les Malconsorts 2016

Vignes de 70 ans sur une parcelle de 0.14 ha exposée à l'est.
Pas de perte sur ce millésime.
Au moment de la dégustation en novembre 2017 le nez se montrait sur la retenue bien qu'offrant déjà profondeur, précision et tension. Ce qui correspond aux caractéristiques du climat dont les vins sont réputés pour leur longévité. Les arômes perceptibles vont des cerises noires aux notes florales très nettes rassemblant violettes et roses. Certains accents provençaux semblent même poindre. Des épices complètent ce nez très prometteur. Le plus impressionnant est la bouche avec sa matière tendue, soyeuse et énergétique. Nous sommes clairement sur le millésime 2016. La structure en impose bien que les notes acidulées lui confèrent du charme. Finale très longue, saline et complexe, elle montre la voie et indique que ce vin gagnera tant en largeur qu'en profondeur. **18+/20** (93+/100).

Clos Vougeot (grand cru) 2016

Le Domaine possède deux parcelles pour une superficie de 0.69 ha dans les quartiers (les lieux-dits s'appellent ainsi au Clos de Vougeot) Garenne et Les Chioures.
40 à 45% de perte sur le millésime 2016.
Nez profond, harmonieux complexe avec du fruit rouge et noir à profusion, des cerises et des framboises, des notes mentholées, une belle minéralité et des épices. Le bois est parfaitement intégré et livre des notes vanillées. Grandes pureté et précision en bouche, la structure est énergique, ample, concentrée, très élégante, la minéralité procure de la race à ce vin, les notes acidulées lui rajoutent une dimension supplémentaire tandis que la salinité ramène au millésime. Mais conformément à un Clos de Vougeot jeune il se montre encore assez démonstratif, les tannins devront se peaufiner et l'acidité s'intégrer. La promesse est là, ce qui se vérifie dans la fin de bouche longue et plutôt strict. Il faudra patienter. **18/20** (95/100).



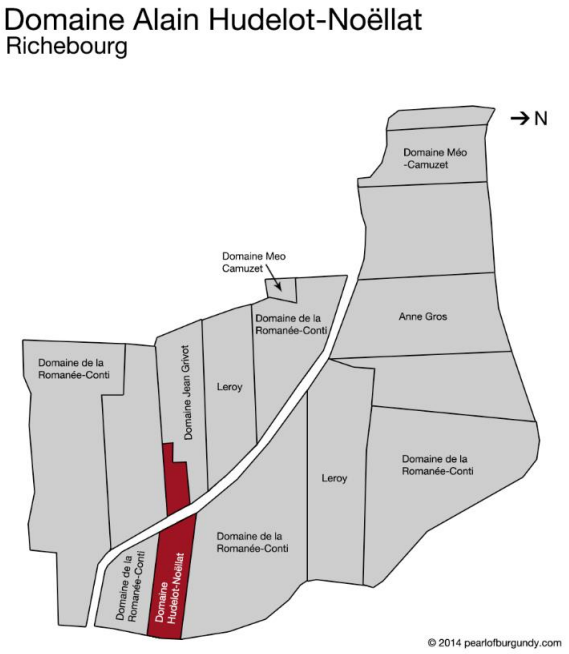
©Pearl of Burgundy

Romanée Saint-Vivant (grand cru) 2016

Un des derniers vins à avoir fait sa fermentation malolactique. Ce qui explique qu'il ne commençait qu'à s'ouvrir au moment de la dégustation.
Du fruit noir, du fruit noir et encore du fruit noir…. Et pourtant des fruits rouges semblent poindre derrière.
Un nez en tout cas complexe, du cacao, du cuir et des épices étant également présents, un nez avec une race inouïe, élégant à souhait, une profondeur infinie, une minéralité qui épouse les autres parfums, un boisé millimétré. En bouche des notes de liqueur complètent ces arômes et en particulier les fruits noirs, la structure est épurée, svelte mais aussi ample et puissante. Ce vin long et émouvant possède toutes les caractéristiques pour nous emmener très loin. Impérativement attendre avant qu'il soit à maturité. Potentiel (comme pour les autres vins) : **19/20** (97/100).

Richebourg (grand cru) 2016

Ce vin a été élevé en fûts d'un an.
La première chose qui surprend agréablement est que ce vin se sent clairement à l'étroit dans le verre. Il se dégage un bouquet impressionnant, ample, profond, riche, élégant, à parfaite maturité et d'une pureté qui force le respect. C'est assurément du très grand vin, le nez seul montre déjà la direction. Du fruit noir, des baies à profusion, des notes de thé, des épices, un parterre de violettes et des bois nobles. On reste admiratif devant ce nez sur lequel on pourrait longuement rester concentré, à le déchiffrer, en analyser la palette aromatique et les spécificités. En bouche le tout se confirme, on ne reste pas indifférent à ce monument. La pureté, la profondeur, l'intégralité de ce qui marque le nez se retrouve au palais, il est velouté, énergique, c'est comme une composition picturale entre les millésimes 2012 et 2013. Envoûtant et d'une précision qui restera dans les annales. Un Richebourg qu'il sera sans doute difficile de surclasser et avec une finale de grande classe. **19+/20** (97+/100).



©Pearl of Burgundy

Auteur : Jean François Guyard
24. avril 2018

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com **und** www.vinifera-mundi.ch **vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.**