

Bernard Burtschy

22 000 signes

Hospices de Beaune Vins blancs 2016

Cette dégustation a eu lieu le 10 novembre 2016, juste avant la vente des Hospices de Beaune. Les fermentations sont donc à peine terminées pour les vins rouges, encore partiellement en cours pour les vins blancs qui sont plus tardifs cette année, ce qui est une des caractéristiques du millésime 2016. Achetées durant la vente aux enchères du dimanche 20 novembre 2016, ces diverses cuvées seront enlevées le 15 janvier 2017 pour être élevées chez les divers acheteurs ou leurs négociants attitrés.

Il ne s'agit donc que d'une ébauche, l'élevage jouant un rôle important dans les vins de Bourgogne, mais elle est importante, car les achats sont effectués lors de cette vente du dimanche 20 novembre. Le brouillard n'est cependant pas si important, car ces cuvées sont suivies depuis de nombreuses années, avec leurs hauts et leur bas, plus ou moins amplifiés par les conditions du millésime.

Le millésime 2016 a donné bien des frayeurs aux producteurs de la France entière et encore plus en Bourgogne en raison des découpages en micro-parcelles. L'hiver 2015-2016 a été particulièrement doux, ce qui n'est pas une bonne nouvelle pour la vigne qui a besoin d'un hiver rude avec un peu de gel pour décimer tous les nuisibles qui l'infestent en raison, en particulier, de la monoculture.

Le printemps est pluvieux avec un terrible épisode de gel le 27 avril qui réduit drastiquement les rendements dans certains secteurs, en particulier à Beaune, Meursault, Pommard et Savigny-lès-Beaune. Ces conditions déplorables ont conduit les Hospices à abandonner les traitements bios pour revenir en conventionnel, car oïdium et mildiou se manifestaient par une pression historique et la culture biologique requiert un savoir faire particulier et certain. Le temps fera les choses...

Heureusement, un été ensoleillé a permis de panser quelques plaies et les raisins ont pu rattraper leur retard en partie et mûrir convenablement. Les vendanges se sont déroulées par beau temps dans un grand ouf de soulagement à partir du 19 septembre à Pouilly-Fuissé un rien plus précoce et le lendemain dans la côte de Beaune. Plus tardif, ce qui est rarissime, les autres chardonnays ne sont rentrés qu'à partir du 26 septembre.

Côté cave, Ludivine Griveau, talentueuse régisseuse des Hospices de Beaune, a pris des options importantes qui jouent grandement sur la qualité. Plutôt que de vinifier par cuvées, elle a vinifié les vins par climat, ce qui est nettement plus logique, mais que personne n'avait envisagé avant elle. Toutes les fermentations ont été menées en levures indigènes et les vins n'ont pas été corrigés, ni par chaptalisation ni par acidification, ce qui est aussi une grande première. Enfin, un véritable contrôle a été opéré sur les fûts avec des contenants différents selon les cuvées et l'approvisionnement commence à être plus diversifié, enfin. Bravo !

Pour les Hospices, la vente 2016 comprend 596 pièces de vin, 470 en rouge avec 32 cuvées et 126 en blanc réparties en 15 cuvées. Grâce à Ludivine Griveau les vins rouges ont énormément gagné en précision ; certes, ils n'ont pas la puissance des 2015, mais les meilleures cuvées méritent d'être recherchées. Tout, évidemment, n'est pas au top niveau en raison de l'histoire, de la situation des parcelles et du talent des vigneron, mais jamais dans l'histoire des Hospices, les vins rouges avaient autant de pureté et de noblesse.

Malgré l'énorme travail qui a été engagé et le talent du régisseur, les vins blancs sont plus hétérogènes. Il a fallu beaucoup trier, en particulier l'oïdium, et la maturité a parfois été difficile à obtenir, car il a fallu arbitrer entre la dégradation de l'état sanitaire et l'avancée de la maturation.

Légende :

*** : recommandation à l'achat

Vins blancs

[Saint-Romain Joseph Menault 2016 Note 15,5 ***](#)

La Cuvée de 0,76 ha provient de deux parcelles : le « Village Haut », extrêmement pentu, situé à une altitude de plus de 400 mètres, près du point culminant de Saint-Romain et la « Sous la Velle », située 50 mètres dessous. La fermentation a été effectuée dans des pièces de 600 litres. Tout comme en 2015, le vin est souple et ample, avec une belle suavité. À suivre. Belle réussite. Élevage en fûts de 456 litres de François Frères. 3-8 ans.

[Pouilly-Fuissé Françoise Poisard 2016 Note 16,5 ***](#)

Localisées à Chaintré dans le sud de l'appellation sur 1,50 ha, les vignes sont âgées de 35 à 90 ans et réparties sur trois parcelles : Les Plessys, les Robées et Les Chevrières. La fermentation et l'élevage se sont effectués en demi-muids. Cette cuvée a été la toute première à être vendangée par les Hospices dès le 19 septembre, mais après le millésime 2015 qui avait été

ramassé le 27 août tant le raisin était mûr. Ce joli vin est ample et riche, mieux structuré qu'en 2015 qu'il dépasse et il se rapproche de la classe du splendide 2014. Élevage en fûts de 456 litres de François Frères. 3-12 ans.

[Chablis 1er cru Jean-Marc Brocard Côte de Léchet 2016 Note 15,0](#)

Les vignes ont trente ans et elles sont situées à mi-coteau du premier cru Côte de Léchet. L'année 2015 avait vu la toute première présentation de ce vin dont la parcelle venait d'être offerte aux Hospices par Jean-Marc Brocard. Décimé par le gel, le 2016 est plus rare : une pièce et une feuillette seulement. Ce vin rare est typé et bien constitué, de bonne densité. Pour le symbole. 3-8 ans.

[Beaune 1er cru Suzanne Chaudron Les Montrevenots 2016 Note 14,5](#)

Cette cuvée a rejoint les Hospices en 2014 et la parcelle située à la frontière de Pommard a été longtemps plantée en pinot noir. La vigne a été replantée en chardonnay en 2010 et les vignes sont jeunes. Le millésime 2016 paye la jeunesse des vignes est le vin est fluide, un peu court, très loin du 2015 au nez fumé, ample, gras, souple, de demi-corps. Élevage en fûts de 228 litres de Damy. 3-8 ans.

[Meursault Lopin 2016 Note 16,0](#)

Après trois ans de petite production, la cuvée avait enfin une taille normale en 2015 mais elle ne s'était pas encore remise des attaques de grêle des années précédentes. Elle est constituée de parcelles situées dans la partie village du bas avec 25 % du premier cru Les Cras (Les Criots ont été arrachés). En 2016, le vin est bien construit, il est marqué par la prise de bois, ce qui dénote une densité moyenne et il n'a pas tout à fait l'ampleur qui devrait être la sienne. Élevage en fûts de 228 litres de Damy. 3-8 ans.

[Meursault Goureau 2016](#)

Près de la moitié de la cuvée provient d'une parcelle de vieilles vignes située dans le premier cru Porusots. Le reste est issu des Peutes Vignes et des Grands Charrons. L'ensemble fait 0,55 ha. En raison du gel, la cuve, » a pas pu être produite en 2016.

[Meursault 1er cru Jéhan Humblot Porusots 2016 Note 17 ***](#)

Issue depuis 2005 exclusivement du premier cru Les Porusots, la cuvée Jéhan Humblot (0,52 ha) est élaborée avec des vignes antérieures à 1974, certaines datant même de 1936 et 1953. Si en 2015, elle était structurée et fine, elle manquait un peu d'ampleur et il était difficile

de reconnaître les Porusots. Changement complet de cap en 1016. Son nez est splendide et le vin est long, frais, dense. Une grande réussite. Élevage en fûts de 228 litres de Damy. 3-8 ans.

[Meursault 1er cru Baudot Genévrières 2016 Note 16,5 **](#)

La Cuvée provient presque à parts égales des Genévrières du dessous (0,77 ha) et du dessus (0,71 ha), l'ensemble fait 1,48 ha. Les vignes sont parfaitement matures ou anciennes. Les plus jeunes, représentant 23 % de la Cuvée, datent de 1979, les autres de 1944, 1948, 1956 et 1964. Tout comme en 2015, ce Genévrières de la cuvée Baudot est structurée, il est loin de posséder l'ampleur attendue, mais il est incontestablement charmeur avec un joli fruit. Pour un Genévrières, il manque toutefois d'un peu de profondeur qu'un élevage astucieux peut lui apporter. Élevage en fûts de 228 litres de Damy. 3-8 ans.

[Meursault 1er cru Philippe le Bon Genévrières 2016 Note 17](#)

Aujourd'hui, toutes les vignes sont plantées en Premier Cru Genévrières Dessous (0,44 ha) pour moitié plantées en 1978, pour l'autre en 2001. Les vignes en Genévrières Dessus (0,13 ha) ayant dû être arrachées, elles ont été replantées en 2009. La Cuvée, produite traditionnellement en faible quantité, présente un nez très précis, le vin est élégant, de demi-corps, long et racé, bien mieux que le 2015 qui était étonnamment structuré, un peu végétal, court, très surprenant pour le millésime et le climat. Élevage en fûts de 228 litres de Damy. 3-10 ans.

[Meursault 1er cru de Bahèzre de Lanlay Charmes 2016 Note 16,5](#)

Le vin est issu d'un des meilleurs premiers crus de Meursault, Les Charmes (moitié Charmes-Dessus, moitié Charmes-Dessous) avec des vignes plantées en 1947 et 1946, mais pendant longtemps, il n'en était guère représentatif. Le 2016 est boisé avec un fruit superbe et un brin de mollesse, hélas. Il n'a pas la classe de l'autre Genévrières, la cuvée Albert Grivault. A revoir. Élevage en fûts de 228 litres de Damy. 3-8 ans.

Boisé, un fruit superbe, un peu de mollesse. 16,5+

[Meursault 1er cru Albert Grivault Charmes 2016 Note 17,5 ***](#)

La parcelle est située dans les Charmes du dessus qui est une des plus belles parties du climat et le vin des Hospices est toujours d'une grande régularité dans la haute qualité. Les vignes sont pour un tiers vieilles, un tiers d'âge moyen et un tiers plutôt jeunes (plantées en 1997). Tout comme en 2015 et les années précédentes, le vin possède une belle matière, il est structuré, dense, long, de grande classe. Très grande bouteille en perspective. Élevage en fûts de 228 litres de Damy. 5-15 ans

[Corton Docteur Peste 16](#)

Toute première sortie pour cette cuvée connue pour son corton rouge. Le vin est souple avec des arômes de caoutchouc qui signe un stress hydrique sur la vigne. Élevage en fûts de 228 litres de Damy. 3-8 ans.

[Corton-Vergennes Paul Chanson Grand cru 2016 Note 17](#)

La parcelle de 0,27 ha est située dans le bas de la colline, dans une partie argileuse plus propice au vin rouge. D'habitude, le vin en pâtit en étant souvent pataud, mais dans les années chaudes comme 2015, le raisin avait enfin atteint sa pleine maturité. Le 2016 se présente avec de beaux arômes précis, le vin est dense, droit, plus classieux que le 2015, mais sans sa puissance. Le boisé trop caramel qui écrasait le vin pendant des années, lui rend enfin justice avec un boisé beaucoup plus fin qui anoblit ce vin dont la noblesse n'est pas la caractéristique première. Élevage en fûts de 228 litres de Damy. 5-10 ans.

[Corton-Charlemagne Roi Soleil Grand cru 2016 Note 17](#)

Pendant longtemps, ce corton-charlemagne s'est nommé Charlotte Dumay avant de prendre ce nom étrange en souvenir bien sûr du Roi Soleil. Les vignes sont jeunes, moins d'une quinzaine d'années et elles sont situées dans les Renardes (0,33 ha). En 2016, le vin affiche une bonne densité, la prise de bois se fait sentir, l'ensemble est un peu court en raison de la jeunesse de la vigne. Élevage en fûts de 228 litres de Damy. 3-8 ans.

Bonne densité, un peu court, prise de bois. 17

[Corton-Charlemagne François de Salins Grand cru 2016 Note 17](#)

La vigne est située dans la partie sud-est du grand cru, tout prêt de la partie historique Le Charlemagne, dans une des meilleures situations possible. Le vin possède de la densité, de la personnalité avec ses notes fumées, il est frais, bien défini, un rien court par rapport à sa belle situation, mais il donnera une jolie bouteille. Élevage en fûts de 228 litres de Damy. 3-15 ans.

[Bâtard-Montrachet Dames de Flandres Grand cru 2016 Note 16,5](#)

Le vignoble de 0,29 ha situé côté Chassagne-Montrachet, planté en 1974, a été acquis par les Hospices de Beaune en 1989. Le gel a réduit la récolte qui est toute petite et il a fallu trier les raisins de l'oïdium. Évidemment, le vin est très loin du remarquable 2015 qui était issu de toutes petites baies très mûres et qui avait engendré un ample et gras, riche, boisé, plein avec une fine acidité sous-jacente. Le 2006 est deux tons en dessous et il est d'honnête facture, le fin boisé couvre judicieusement les traces d'oïdium, l'ensemble est plus fin que d'habitude. 5-15 ans.