

Hospices de Beaune 2018

Les vins rouges : sous le signe de l'élégance et de la légèreté

Le millésime 2018 en bref

Le millésime 2018 est caractérisé par trois facteurs essentiels, un printemps pluvieux qui a donné quelques soucis pour les maladies de la vigne, mais a aussi engendré une récolte record, une floraison précoce et parfaite, un été caniculaire et des vendanges sous le soleil.

Au final, la récolte est abondante avec ses lots de dilution dans les parcelles les plus chargées, les niveaux d'alcool sont élevés, mais certains producteurs et en particulier le régisseur des Hospices ont du coup choisi de vendanger tôt pour préserver la fraîcheur et aussi des bizarreries, car on a vendangé parfois le pinot noir avant le chardonnay.

La vente aux enchères

La vente du millésime 2018 est constituée de 828 pièces, ce qui est notablement plus que les 787 pièces de 2017 et les 596 pièces de 2016. Côté vins rouges, ce sont 631 pièces qui seront vendues, soit pratiquement le même nombre de pièces qu'en 2017 (630 pièces), mais nettement plus qu'en 2016 (470 pièces) et les années précédentes. Tout comme en 2017, les rouges sont répartis en 33 cuvées, la plupart en côte de Beaune, quatre en côte de Nuits.

Tout comme les vins rouges du millésime 2017, ceux du millésime 2018 pourront se déguster précocement, nettement plus tôt que les 2016 et surtout les 2015. Les trente-trois cuvées de rouges présentées représentent 631 pièces pour 50 ha, ce qui est énorme. Il y a du vin à vendre avec des vins d'une belle pureté qui pourront se consommer vite, mais se garderont relativement bien.

Il faut souligner le remarquable travail de Ludivine Griveau, régisseur des Hospices de Beaune qui a géré les 23 vigneron salariés des Hospices, ce qui n'est pas une mince affaire, et a suivi individuellement les 117 parcelles qui ont eu un traitement personnalisé. Il n'y a pas le moindre faux-goût dans ces trente-trois cuvées, les arômes sont nets et francs, les équilibres sont

remarquables, pas de sous-maturité manifeste, aucune surmaturité non plus. Pour la troisième année consécutive, le vignoble a été entièrement mené en bio, ce qui est aussi une belle performance.

Certes, globalement, les cuvées pèchent un peu plus par un ramassage précoce, d'où un surcroît de fraîcheur, que par l'inverse. Mais la détermination des dates de récolte a été un exercice particulièrement difficile, surtout avec 117 parcelles à gérer. D'autre part, malgré tout le talent du régisseur, le choix des bois pour l'élevage est d'autant plus délicat qu'il est réduit par la procédure d'adjudication qui est celle des marchés publics et qui est peu adaptée à un élevage personnalisé. Dès la réception des fûts, l'acheteur est invité à se poser la question du changement de fût.

La dégustation des 33 cuvées de vins rouges 2018

Cette dégustation a eu lieu le 12 novembre 2018, soit une petite semaine 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 dont au moins un (le Saint-Romain) est encore très trouble, les autres ont plus ou moins terminé leur fermentation malo-lactique. Achetées durant la vente aux enchères du dimanche 18 novembre 2018, ces diverses cuvées doivent être enlevées le 15 janvier 2019 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 tous les achats sont effectués lors de cette vente du dimanche 18 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. Pour cette raison, nous donnons systématiquement pour chaque cuvée, lorsqu'elle existait, un rappel des trois dernières années, soit 2017, 2016 et 2015.

*Notés sur 100, les vins sont classés d'une * à trois étoiles ainsi qu'en coup de cœur*

1 Monthélie 1er cru Lebelin Les Duresses 2018 Note 89 **

La cuvée de 0,85 ha est issue de l'excellent premier cru les Duresses, limitrophe de village d'Auxey-Duresses. Les vignes ont été plantées pour moitié en 1950, le reste des plants datant de 1951 à 1976.

De robe grenat, le 2018 se présente avec un joli nez de fruits rouges très franc. Le vin est souple, charmeur avec un beau milieu de bouche plein, un beau fond et une belle matière de fruits noirs avec une petite dureté tannique pour le moment.

Boisée, trop boisée en 2015, la cuvée bénéficie depuis 2016 d'un élevage en contenant plus grand. La version 2016 se présentait avec un joli fruit très pur, le vin est droit, très élégant, très net et franc. Le 2017 présentait la même pureté que le 2016, mais avec nettement moins de fond, le vin est léger, un peu fluide, très frais avec une maturité un peu juste. Le 2018 est un rien plus consistant que le 2017.

Élevage en fût neuf de 456 litres de la tonnellerie de l'Ermitage.

Taille de la cuvée : 15 pièces (17 pièces en 2017).

[2 Santenay Christine Friedberg 2018 Note 86](#)

La cuvée est située sur le climat Les Hates, un coteau près du village, derrière l'église et qui talonne les premiers crus. Sa surface est de 0,59 ha. La donation a été effectuée en 2010 par William D. Friedberg, importateur à Boston, en l'honneur de son épouse et les vignes jouxtent les premiers crus.

Le 2018 se présente avec une robe grenat plutôt sombre et un joli nez de fruits rouges très net. Le vin est frais, léger, un peu fluide avec une petite dureté tannique, il est un peu court.

Si le vin avait été très réussi dans le chaud millésime 2015, il pâtit des conditions atmosphériques plus difficiles de 2016 et se présente avec une petite verdure, l'ensemble est droit, acidulé, austère. Supérieur au 2016, le 2017 est élégant, frais, précis, sans lourdeur, d'une belle persistance. Je l'avais recommandé. Le 2018 est un peu retraits par rapport au 2017 avec une maturité un peu juste.

Élevage en fût neuf de 456 litres de la tonnellerie de l'Ermitage.

Taille de la cuvée : 6 pièces (6 pièces en 2017 aussi).

[3 Pernand-Vergelesses 1er cru Rameau-Lamarosse 2018 Note 88*](#)

Situé dans les Basses-Vergelesses sur une parcelle unique de 70 ares, le cru est proche des îles de Vergelesses dans un endroit froid à mi-coteau qui a toujours du mal à mûrir. Les vignes ont une trentaine d'années d'âge.

Cette difficulté de maturité est un atout dans le chaud millésime 2018 qui se présente avec une éclatante robe grenat. Le nez est très intense, cerise kirsch. Le vin est dense, assez charnu mais pas très long, avec pour le moment un léger creux en milieu de bouche et une petite dureté tannique. Il sera à affiner à l'élevage qui sera très important.

En 2016, elle n'avait produit qu'une demi-récolte avec un vin végétal et une petite verdure qu'il ne sera pas facile de masquer. Le 2017 possède un nez un peu fumé. Le vin est dense avec un joli moelleux, très nettement supérieur à 2016. Le 2018 s'inscrit dans la veine du 2017 et lui est à peu près équivalent.

Élevage en fût neuf de 456 litres de la tonnellerie de l'Ermitage.

Taille de la cuvée : 8 pièces (8 pièces en 2017 aussi).

[4 Savigny-les-Beaune 1er cru Arthur Girard 2018 85](#)

Issue des Peuillets (57 ares) et surtout des Bas-Marconnets (91 ares), deux premiers crus limitrophes de Beaune, la cuvée provient d'un secteur très gélif. Ainsi, elle n'a pas pu être produite en 2016.

De robe d'un grenat léger, le nez est très fruits rouges. Le vin est léger, fluide, un peu sec avec des tannins un peu raides. Le vin manque vraiment de densité. Il faut calmer la vigne.

Le 2017 possédait aussi un très joli nez. Joliment dessiné, le vin est de demi-corps avec un fruit agreste, l'ensemble est de longueur moyenne avec une finale un peu abrupte et des tannins un peu secs. Il faudra un bon éleveur pour la transcender, mais contrecoup au gel de 2016, le vin n'a pas beaucoup de fond. Pour une consommation rapide. 3-5 ans. Le 2018 est encore moins bon.

Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie de l'Ermitage.

Taille de la cuvée : 22 pièces (20 pièces en 2017 qui était déjà pléthorique).

[5 Savigny-les-Beaune 1er cru Fouquerand 2018 Note 89**](#)

La cuvée provient de l'assemblage de trois premiers crus, Talmette (65 ares, vignes plantées en 1965 et 1966), Gravains (42 ares plantés en 1958) et un peu de Serpentières (15 ares plantés en 1997).

De robe violette, le vin est léger, un peu fluide, mais très élégant, de demi-corps, bonne longueur, aérien, sans rusticité. Une réussite.

Cette réussite n'est pas un hasard et s'inscrit dans un beau parcours. Certes, en 2016, elle avait bénéficié d'un apport des Peuillets et des Bas-Marconnets de la cuvée Arthur qui n'avait pas été produite, d'où un vin d'une belle densité, une matière solide et un peu rustique. En 2017, le nez est intense, superbe. Le vin possède du volume, un peu de gras, du fond, une belle finale.

Je le recommande vivement. Le 2018 a gagné en élégance par rapport en 2017, mais avec un rien moins de densité.

Élevage en fût neuf de 456 litres de la tonnellerie de l'Ermitage.

Taille de la cuvée : 20 pièces (19 pièces en 2017).

[6 Savigny-les-Beaune 1er cru Forneret Les Vergelesses 2018 Note 89***](#)

Depuis 2015, la cuvée a un peu changé, elle a même doublé de volume. Elle est entièrement constituée du premier cru Les Vergelesses, qui donne toujours des vins solides avec 1,11 ha dans les Basses Vergelesses et 87 ares dans les Vergelesses en exposition sud et sud-est.

Le 2018 se présente avec une robe sombre et un nez intense de fruits noirs. Un vin ample et généreux, beau volume, du corps, de la matière, un peu rustique. A affiner à l'élevage.

En 2016, le nez était intense, très fruits rouges. Le vin était dense, plein, avec un joli fond, une belle maturité. La nature avait heureusement éclairci les raisins toujours très abondants, d'où cette belle réussite. En 2017, le nez est toujours aussi gracieux. Le vin est de bonne densité avec beaucoup d'élégance, une belle longueur, un peu moins de fond que 2016, mais plus fin. Une vraie réussite. Le 2018 est du même niveau que le 2017, avec la même réussite.

Élevage en fûts neuf de 228 litres de la tonnellerie de François Frères.

Taille de la cuvée : 25 pièces (19 pièces en 2017).

[7 Auxey-Duresses 1er cru Boillot Les Duresses 2018 Note 88](#)

La cuvée est issue de 0,67 ha planté entre 1963 et 1980 sur les Duresses. Les Duresses sont assurément un des meilleurs premiers crus.

De robe grenat, le millésime 2018 se présente avec de jolis arômes de kirsch. Le vin est de bonne densité, très frais, les tannins sont un peu pointus, la maturité est un peu juste, avec un peu de verdeur, mais avec une belle densité. C'est clairement un choix pour préserver la fraîcheur.

Dans le millésime 2016, cette situation de premier cru avait fait merveille avec un vin très élégant, dense, plein, avec une belle matière certes un rien rustique, mais compensée par une belle finale, ce qui était une grande réussite tout comme en 2015. Le 2017 ne réussit pas cette performance. Certes, il est élégant, mais le vin est léger, fluide, un peu sec en raison d'un défaut de concentration. Il faut s'abstenir. Le 2018 est au-dessus du 2017 avec un peu plus de densité et un choix assumé de fraîcheur.

Élevage en fût neuf de 456 litres de la tonnellerie de l'Ermitage.

Taille de la cuvée : 9 pièces (10 pièces en 2017).

8 Beaune 1er cru Montrevenots, Cyrot-Chaudron 2018 88

Limitrophe de Pommard, le vin provient d'une parcelle unique de 0,78 ha sur le 1er cru Montrevenots, tout proche du Clos des Mouches

De robe grenat, le nez de fruits rouges du millésime 2018 est très élégant. Le vin est léger mais de bonne densité, il a beaucoup pris le bois, d'où il est un peu sec, mais de bonne longueur. Attention à l'élevage.

Le 2015 avait déçu avec sa robe peu colorée et son raisin qui ne paraissait pas très mûr mais croquant, ses tannins sont légers et son côté acidulé, un peu court. Le 2016 était radicalement différent avec un beau nez de fruits noirs et un vin nettement plus dense que d'habitude et très plein. Ce climat a beaucoup gagné à être vinifié ensemble. C'est encore le cas en 2017 bien sûr et les arômes sont d'une belle précision. Le vin est honnêtement constitué, mais un peu sec, un peu court aussi. Le 2018 présente le même côté sec que le 2017, probablement en raison de la même sécheresse en août, mais avec un peu plus de densité.

Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie de l'Ermitage.

Taille de la cuvée : 12 pièces (15 pièces en 2017).

9 Beaune 1er cru Hugues et Louis Betault 2018 89

La cuvée est issue de trois premiers crus relativement différents, les Grèves (0,65 ha), La Mignotte (0,55 ha) et les Aigrots (0,43 ha).

De robe grenat, le nez du 2018 est très élégant avec ses petits fruits rouges. En bouche, le vin se présente avec une vraie densité et des tannins un peu rustiques, une bonne longueur, petite amertume, très jolie finale.

Alors qu'en 2015, le vin possédait incontestablement du fond et de la matière, la densité du 2016 était honnête, sans plus, il ne présentait pas beaucoup de chair, mais de la mâche, il était un peu tannique et risquait de sécher à terme (ce qui est le cas). Tout comme en 2016, le 2017 est un vin léger doté d'une honnête matière, un peu court, mais nettement plus équilibré. Il donnera une bouteille très avenante qui se consommera vite. Le 2018 est un peu plus dense que le 2017 et il ira nettement plus loin

Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie de l'Ermitage.

Taille de la cuvée : 19 pièces (22 pièces en 2017).

[10 Beaune 1er cru Brunet 2018 Note 91 **\(*\)](#)

La Cuvée de 1,46 ha est composée intégralement de Premiers Crus, par ailleurs superbement situés : Bressandes (52 ares), Bas des Teurons (48 ares) et Les Cent-Vignes (47 ares). Toutes les vignes furent plantées entre 1954 et 1976, à l'exception de 15 % d'entre elles qui datent de 1999.

En 2018, de robe grenat, le nez est superbe, la bouche aussi avec plein de fruits noirs. Le vin est lisse et élégant, belle longueur. Une grande réussite ;

Cette situation avait déjà grandement favorisé les millésimes précédents comme le 2016 avec son nez très fumé et un vin élégant, d'une belle longueur, sans certes sans la chair du 2015 mais très harmonieux. Le 2017 s'inscrit dans la ligne du 2016 avec un vin de bonne densité, très élégant et de bonne longueur. Ce joli vin évoluera bien dans un style gracieux. Le 2018 est un peu au-dessus du 2017.

Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie de l'Ermitage.

Taille de la cuvée : 15 pièces (15 pièces en 2017 aussi).

[11 Beaune 1er cru Maurice Drouhin 2018 Note 88](#)

Le vin est issu d'une belle série de premiers crus aux styles différents, Les Avaux (1,08 ha), les Boucherottes (70 ares), les Champs Pimont (66 ares) et les Grèves (26 ares), ce qui fait qu'il met toujours du temps à s'harmoniser.

Comme d'habitude, le vin du millésime 2018 est très élégant, sans beaucoup de fond, mais une bonne longueur, très « Maurice Drouhin ». De consommation précoce.

Le secteur avait été peu touché par le gel de 2016 avec un vin un peu fluide, charmant, manquant un peu de fond. Le 2017 a bénéficié d'une belle maturité d'où un joli vin harmonieux, directement accessible, sans souci, toujours avec de la légèreté. Le 2018 est donc dans le style.

Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie de l'Ermitage.

Taille de la cuvée : 28 pièces (23 pièces en 2017 seulement).

[12 Beaune 1er cru Rousseau-Deslandes 2018 Note 90](#)

La cuvée de 2,18 ha est composée de deux climats, Les Cent Vignes (1,06 ha) et Les Montrevenots (71 ares) et un peu de Mignottes (42 ares). Les Cent Vignes ont été plantées pour l'essentiel entre 1944 et 1958, celles des Montrevenots ont été plantées avant 1966. Ce sont donc des vieilles vignes.

Contrairement à d'habitude, le vin est de belle densité. Le vin est toujours porté par les superbes Vent-Vignes, mais on a réduit les rendements sur les Montrevenots, du coup le vin est plus harmonieux. Un scoop !

En 2016, le vin était élégant, un peu fluide avec un joli fruit, mais assez court, une petite verdeur aussi. Il est loin du 2015, un vin coloré, dense et suave avec de beaux arômes, une belle longueur, un joli potentiel. Tout comme en 2016, le 2017 est un vin léger, un peu fluide, les tannins accrochent un peu, mais cela lui passera. Consommation rapide. Le 2018 est très au-dessus de 2017 et lorgne vers le 2015.

Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie de François Frères.

Taille de la cuvée : 25 pièces (25 pièces aussi en 2017).

[13 Beaune 1er cru Pierre Floquet Grèves 2018 Note 91 **](#)

Cette cuvée provient d'une surface de 0,77 ha en deux parcelles dans Les Grèves depuis 2004, date de création de la Cuvée. L'âge des vignes est estimé à 35 ans. Elles sont pour partie côte à côte, et pour partie juste au-dessus du cœur même des vignes du célèbre Premier Cru Les Grèves.

La robe du 2018 est grenat avec un très joli nez de bonne complexité. Le vin est élégant comme d'habitude, mais quoique dotée d'un beau fond, avec un léger défaut de maturité et une toute petite verdeur qui peut disparaître à l'élevage. Il évoluera bien dans le temps, un peu moins gracieux amis plus toniques, très belle finale. De longue garde. La date de vendange a été cruciale. Il a été vendangé en deux fois, les 2 et 3 septembre pour le haut, les 8 et 9 pour le bas.

En 2015 et comme toujours, les Grèves avaient déjà donné un vin fin et élégant, d'une belle longueur avec des tannins abondants mais soyeux. Le 2016 au nez splendide était dans la même veine avec un vin dense, serré et une grande finale. Le 2017 se présente à nouveau avec un joli vin fin, élégant, d'une belle persistance et une grande longueur. C'est à nouveau une grande réussite, Le vin évoluera bien dans le temps, un rien plus vite que les 2015 et 2016 en raison d'une densité un peu moindre. Un peu plus frais que les autres millésimes, le 2018 est du même niveau que 2017.

Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie François Frères.

Taille de la cuvée : 14 pièces (14 pièces en 2017 aussi).

[14 Beaune 1er cru Clos des Aaux 2018 Note 91**](#)

Le Clos des Aaux sur 1,13 ha est une dépression, d'où des vins souvent un peu raides, mais il a échappé au gel de 2016. Des vignobles plantés en 1944 et 1948 composent 45 % de la

Cuvée. Jeune, le Clos des Avaux qui a du mal à mûrir ne brille jamais si ce n'est par sa rusticité qui ne s'adoucit qu'avec le temps.

Avec sa chaleur, le millésime 2018 est taillé sur mesure pour le froid Clos des Avaux qui se présente avec une grosse matière un peu rustique, du fond, des tannins. Très costaud, il mettra du temps à se faire, mais c'est une belle réussite.

En 2015, le raisin avait enfin pu mûrir correctement et il avait engendré un vin qui marquera son temps. Le 2016 était très loin du grandiose 2015, il est tannique, rustique comme toujours, solide, les tannins sont accrocheurs. Le 2017 a grandement bénéficié de la chaleur du mois d'août et sa robe est un peu plus colorée que d'habitude. Le vin est dense, serré, compact, rustique mais avec une belle matière à affiner à l'élevage pour amadouer la masse tannique. Il donnera une grande bouteille à un bon affineur. Le 2018 est dans la même veine du 2017, mais nettement moins complet que le 2015.

Élevage en fût neuf de 228 litres de François Frères.

Taille de la cuvée : 24 pièces (24 pièces en 2017 aussi).

15 Beaune 1er cru Dames Hospitalières 2018 Note 91

La cuvée vient de trois premiers crus, La Mignotte (1,13 ha), Les Bressandes (1,07 ha) et Les Teurons (55 ares) que personne n'a jamais imaginé d'assembler, le tout est sur une surface de 1,74 ha.

De robe grenat, le 2018 se présente avec un mélange de force et de puissance avec de la rusticité, très Teurons, l'ensemble est de longueur moyenne, mais avec un très joli fruit et une jolie finale sur les Bressandes. Il faut un peu de temps pour qu'il s'harmonise et que les vieilles vignes de La Mignotte reprennent le dessus.

Le 2016 se présentait avec un joli nez de fruits rouges. Le vin était fluide, assez élégant grâce aux vieilles vignes du clos de La Mignotte, mais avec un petit déséquilibre tannique à corriger à l'élevage. Il était loin du beau 2015, un vin dense, serré, tannique, avec une grosse matière et du fond qui est taillé pour la garde. Le 2017 se présente avec un nez peu intense, le vin est léger mais assez persistant, de demi-corps, un petit creux en milieu de bouche et une jolie finale. Il donnera une jolie bouteille de consommation assez rapide. Le 2018 est nettement supérieur au 2017 grâce à sa densité.

Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie de l'Ermitage.

Taille de la cuvée : 32 pièces (32 pièces aussi en 2017).

16 Beaune 1er cru Guigonne de Salins 2018 Note 94 ***Coup de cœur

La cuvée est composée de trois climats, Les Bressandes (1,2 ha), les seure (83 ares) et Les Champs Pimont (62 ares). De surface de 2,64 ha, les Bressandes représentent à peu près la moitié de la cuvée avec des vignes plantées entre 1960 et 1980.

La robe du 2018 est grenat avec un très joli nez très Bressandes. Le vin est très élégant avec beaucoup de persistance, de l'élégance, joli rebond en finale. Grand vin ! Une des plus grandes Guigonne de Salins.

En 2016, le nez se faisait discret. Le vin était assez tannique, avec du corps, une petite dureté qui passera. Il faudra être patient avec lui. Le 2017 se présente fort bien, d'une grande élégance avec un beau fruit un peu plus tendre que celui du 2016. Il se fera aussi un peu plus vite. Le 2018 est très au-dessus et rejoint le fameux 2015.

Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie de l'Ermitage.

Taille de la cuvée : 33 pièces (33 pièces aussi en 2017).

17 Beaune 1er cru Nicolas Rolin 2018 Note 88

La cuvée est issue de cinq premiers crus de Beaune : les Cent Vignes (1,25 ha), Les Teurons (47 ares), Les Grèves (36 ares), En genêt (18 ares), Les Bressandes (16 ares). Sa surface est de 2,51 ha. Les climats sont situés dans les premiers crus de la partie centrale et du nord de Beaune.

De robe grenat, le 2018 se présente avec un très joli nez élégant. Le vin est élégant, mais un peu raide sur les tannins, un peu de verdure, un peu sec. Le fût n'est pas à la hauteur du vin.

Pourtant, le vin est toujours très régulier et en 2016, s'il n'avait pas la densité du 2015, le vin était fin, élégant, de demi-corps avec un beau boisé, une prise de bois un peu forte, mais il s'est refait depuis. Le 2017 est une belle réussite avec un beau nez complexe. Le vin est de bonne densité, élégant, persistant, tout en finesse et une finale splendide. Même s'il n'est pas tout à fait au niveau du remarquable 2015, je le recommande fortement par son élégance et la cuvée est de belle taille (35 pièces). L'échantillon du 2018 est très en dessous. Il faudra le revoir.

Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie de l'Ermitage.

Taille de la cuvée : 33 pièces (35 pièces en 2017).

18 Volnay 1er cru Général Muteau 2018 Note 90

La cuvée est issue de cinq climats classés premiers crus, Le Village (0,78 ha), Les Fremiets (0,23 ha), En Taille Pieds (0,19 ha), En Caillerets dessus (0,18 ha) et Carelle sous Chapelle (0,16 ha), Le tout représente 1,53 ha.

De robe grenat, le 2018 arbore un très joli nez de bonne complexité avec des notes fumées du fût. Le vin est très élégant, certes de demi-corps, mais avec de la suavité et du charme.

Le vin avait un peu déçu en 2015, il avait encore déçu en 2016 avec un vin végétal et fluide, sans beaucoup d'intérêt. Surprise, le 2017 est enfin digne de son rang avec un vin bien typé Volnay, du fond, et aussi une petite raideur qu'il faudra corriger à l'élevage. Le meilleur Général Muteau depuis des lustres. Le 2018 confirme le retour déjà constaté en 2017.

Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie de l'Ermitage.

Taille de la cuvée : 22 pièces (23 pièces en 2017).

19 Volnay 1er cru Blondeau 2018 Note 88

La cuvée de 1,80 ha est composée à 70 % de Champans (64 ares) et Taille Pieds (56 ares) plantés entre 1952 et 1989. Les 30 % autres sont composés de Ronceret (36 ares), planté en 1961 et des Mitans (25 ares) plantés entre 1955 et 1972.

Malgré ce beau pedigree, de robe grena avec un très joli nez, le vin de 2018 est souple, suave mais avec un peu de raideur. Quoique meilleur que 2017, il n'est pas encore au niveau où elle devrait être et il possède un peu trop d'alcool (14°).

A vrai dire, Blondeau pourrait mieux faire. Le 2016 était déjà de demi-corps, léger, fluide, mais avec un joli nez fin qui peut séduire. En 2015, il était de surcroît déséquilibré par son boisé, la matière était faible, les tannins un peu raides. La cuvée Blondeau n'a jamais fait d'étincelles et ce n'est pas le cas non plus en 2017, car le nez pas n'est très net et le vin est léger et fluide, un peu sec. Un peu fluide et alcooleux, il ne redresse pas la réputation de la cuvée.

Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie de l'Ermitage.

Taille de la cuvée : 26 pièces (21 pièces seulement en 2017).

20 Volnay 1er cru Gauvain Santenots 2018 Note 89

La cuvée est issue des Plures et des Santenots du Milieu et elle couvre 1,40 ha sur les coteaux de Volnay-Santenots. Leurs fruits sont généralement parmi les premiers à mûrir et donnent des vins riches, élégants et complexes, en particulier dans les années moyennes.

Comme toujours, le vin du millésime 2018 possède du fond, mais il est un peu rustique et raide, et le boisé fumé n'est pas à la hauteur. La précocité du terroir est un handicap en 2018.

Mais cette précocité était un grand atout en 2016 avec du fond, de la matière, il est assez tannique, un vrai Santenots. Le 2017 le suit de près pour un peu les mêmes raisons avec les mêmes arômes splendides et la même densité un peu rustique, il possède du fond et il est tannique comme un Santenots. Le 2018 est un peu moins dense que le 2017.

Élevage en fûts neuf de 228 litres de la tonnellerie François Frères.

Taille de la cuvée : 25 pièces (24 pièces en 2017).

[21 Volnay 1er cru Jehan de Massol Santenots 2018 Note 94 Coup de cœur](#)

La cuvée est issue des premiers crus, surtout les Santenots du Dessus (93 ares), les Santenots du Milieu (35 ares) et les Plures (26 ares), le tout sur 1,54 ha. Un quart des vignes a été planté entre 1948 et 1959 et le restant présente un âge moyen de 38 ans.

De robe sombre, le nez du 2018 est magnifique, très joli nez de fruits noirs. Le vin est très élégant, d'une très belle longueur, de la classe, une finale splendide. Une grande réussite que je recommande

autrefois, malgré de belles dispositions, le vin n'était pas au même échelon. Ainsi, en 2016 le vin était certes bien construit, mais pas au niveau, il était un peu sec. En 2015 déjà, Jehan de Massol était aussi un volnay souple et suave, mais pas très consistant. En 2016 comme en 2015, il était charmant, sans la rigueur habituelle des Santenots, ni sa garde d'ailleurs. Le vin avait certes souffert du caractère caniculaire du millésime 2015 et aussi du gel de 2016 qui a réduit ses rendements. Contre toute attente, en 2017 le vin se présente avec un très joli nez bien formé. Le vin est dense, serré, d'une belle fraîcheur, fin, élégant. Enfin. Le 2018 s'inscrit dans ce renouveau.

Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie François Frères.

Taille de la cuvée : 24 pièces (24 pièces aussi en 2017).

[22 Pommard Billardet 2018 Note 88](#)

La cuvée est issue des Arvelets, Les Noizons et Les Cras. Elle couvre 1,33 ha. Ses vignes ont été pour 87 % plantées en 1988 ou avant, remontant ainsi pour les plus anciennes à 1960 et 1954. En complément, 35 % de la Cuvée provient du Premier Cru Les Arvelets dont les vignes ont un âge moyen de plus de 24 ans.

Le millésime 2018 se présente avec une robe d'un grenat léger. Le vin est souple et suave, avec une petite raideur, mais élégant car on a gardé sa fraîcheur, ce qui n'est pas trivial.

En 2016, en raison du gel, il y avait peu de Cras et d'Arvelets, le vin provenait essentiellement des Noizons. Par sa fraîcheur et sa provenance des Noizons, le millésime 2016 lui avait donné un joli nez parfumé. Le vin était élégant, un peu fluide, tenu par une belle ligne acide. En 2017, la cuvée reprend sa composition normale et il devrait, comme d'habitude, donner un Pommard dense et plein, mais un peu rustique que seul l'âge assouplit. Contre toute attente, il ressemble à 2016 avec un nez très parfumé et beaucoup d'élégance grâce à une belle ligne acide grâce à une vendange plutôt précoce qui lui sied bien. Joli vin ! Le 2018 n'est pas au niveau du 2017, certes on a préservé la fraîcheur, mais le vin n'a pas la même densité.

Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie de l'Ermitage.

Taille de la cuvée : 12 pièces (12 pièces aussi en 2017).

[23 Pommard Suzanne Chaudron 2018 Note 89](#)

La cuvée de 1,71 ha est composée des Petits Noizons (48 ares), Les Noizons (32 ares), La Chanière (41 ares), La Croix Planet (38 ares), En Poisot (7 ares), Rue au Port (4 ares). La cuvée provient donc de six origines différentes, à tous les niveaux du coteau, haut, milieu, bas avec peu de premiers crus.

Le nez du 2018 est très intense de fruits noirs. Le vin est souple et suave, de la rondeur et des tannins un peu rudes comme d'habitude un mélange de rondeur et de rusticité du aux différentes parcelles.

En 2015, la cuvée était une belle réussite pour cette cuvée qui « rame » souvent dans les millésimes froids. En 2016, elle ramait justement avec un vin léger, fluide et sec. Le 2017 est un peu entre les deux avec des arômes bien définis, une belle matière ronde, mais la cuvée Suzanne est bien là avec sa rusticité et sa dureté, heureusement avec du fond. Elle demandera un élevage soigné. Le 2018 ne « rame plus », mais manque tout de même un peu de fond comme en 2017.

Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie de l'Ermitage.

Taille de la cuvée : 21 pièces (21 pièces aussi en 2017).

[24 Pommard Raymond Cyrot 2018 Note 91**](#)

Cette cuvée est un assemblage de six climats Les Riottes (70 ares), Les Charmots (30 ares), Les Bertins (25 ares), Les Vaumuriens bas (18 ares), La Vache (14 ares) et Les Rugiens Bas (9 ares). Les premiers crus représentent 57 % de la cuvée, le reste vient de la partie basse de Pommard.

De robe grenat soutenue, le nez embaume les fruits noirs. Le vin est souple et suave avec un beau fond, il est très harmonieux, tannique bien sûr, mais bien enrobé par la rondeur.

En 2016, elle se présentait avec un nez fumé. Le vin était léger, fluide, un peu sec, rustique comme d'habitude. Dans un millésime chaud comme 2015, le vin était dense, tannique, avec une grosse matière, un beau fond, du potentiel. Elle avait donné un beau vin de moyenne garde et c'était aussi un des plus beaux Raymond Cyrot. C'était loin d'être le cas en 2016. En 2017, elle a donné un beau vin dense avec un joli moelleux, une longueur moyenne et tannins un peu serrés. Le 2018 est dans l'esprit du 2017, un rien plus concentré et talonne le 2015.

Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie de l'Ermitage.

Taille de la cuvée : 25 pièces (28 pièces en 2017).

[25 Pommard 1er cru Dames de la Charité 2018 Note 93**](#)

La cuvée est un assemblage assez disparate de Les Rugiens bas, Les Rugiens hauts (63 ares pour les deux), Les Petits Epenots (43 ares), La Refène (31 ares) et Les Combes dessus (16 ares) sur 1,53 ha.

Dans le millésime 2018, le nez est très subtil. Le vin est élégant, d'une belle longueur avec de la classe et une belle finale.

En 2016, le vin se présentait avec une bonne matière, du corps, il était tannique, bien construit. Un beau vin en devenir. Il n'est pas loin du 2015 qui possédait du corps et de la densité comme d'habitude, mais avec une plus belle masse tannique et un peu plus de potentiel. Elle possède un grand avenir, mais les divers composants devront s'harmoniser, comme toujours pour cette cuvée. Le 2017 se présente avec des arômes bien développés. Le vin est souple, suave, plus rond que 2015 et 2016, avec une belle maturité du raisin. Une réussite. Le 2018 est un peu plus dense que le 2017.

Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie de l'Ermitage.

Taille de la cuvée : 28 pièces (30 pièces en 2017).

[26 Pommard 1er cru Dom Goblet Epenots 2018 Note 89](#)

Cette cuvée est issue de l'excellent premier cru très solaire Les Petits Epenots et d'une surface de 80 ares avec des vignes de plus de cinquante ans qui sont toujours parmi les premières à être vendangées.

Dans le millésime 2018, le nez est très fumé. Le vin est souple, boisé, dominé par le boisé, certes très élégant, mais un peu fluide.

Le 2016 était aussi très élégant, long, racé, comme d'habitude. Cette cuvée très régulière était une des plus belles réussites de 2016, tout comme elle l'était en 2015 qui était aussi une superbe cuvée, une des plus belles qui ait été produite. Le nez du 2017 est splendide. Le vin est élégant, raffiné, long avec une superbe matière raffinée, de jolis tannins fins. Manquant un peu de densité, le 2018 n'est pas à la même hauteur même s'il ne manque pas de classe. Il se consommera rapidement.

Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie François Frères.

Taille de la cuvée : 12 pièces (9 pièces en 2017).

[27 Corton Charlotte Dumay 2018 Note 16,5 91](#)

La cuvée vient essentiellement des Renardes (1,5 ha) et des Bressandes (0,97 ha).

En 2018, le vin est souple et charmeur comme toujours, très accessible, charmant. Il se dégustera vite, mais il n'aura pas la longévité que l'on est en droit d'attendre dans ces climats.

En 2016, le vin était nettement plus dense, compact et serré, à la fois marqué par l'élégance des Bressandes et la tension des Renards. Il ira loin. En 2015, le vin était encore plus dense avec des tannins un peu durs et secs des Renardes qui dominaient, mais les Bressandes devaient lui apporter sa suavité et ses parfums. Il avait un peu plus de fond. Mais le 2016 est aussi de grande garde. Le 2017 est un vin élégant avec un léger creux en milieu de bouche, mais charmant. Il n'est pas au niveau du 2016. Le 2018 est très voisin du 2017 par sa légèreté et son accessibilité.

Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie François Frères.

Taille de la cuvée : 26 pièces (26 pièces aussi en 2017).

[28 Corton Docteur Peste 2018 Note 89](#)

Cette cuvée est issue par moitié des Chaumes et Vierosse, et pour l'autre des Bressandes avec un peu de Grèves. Jusqu'à présent, elle n'avait jamais guère produit de Corton digne de ce nom, même en 2015, pourtant un grand millésime.

En 2018, le vin est très charmant, rond et suave, sans beaucoup de fond.

Certes, en 2016, contre toute attente, le vin était dense et long, mais peu causant. Le vin a été sauvé par les vieilles vignes des Chaumes qui ont donné des raisins superbes. Il faudra être très patient pour qu'il exprime tout son potentiel. Le 2017 est au contraire un joli vin très

accessible, sans beaucoup de fond, charmant, trop charmant même, avec une belle maturité du raisin. Avantage, il se fera vite, ce qui est rare pour un Corton. Le 2018 est de la même accessibilité que le 2017, ce qui n'est pas la définition d'un Corton.

Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie François Frères.

Taille de la cuvée : 26 pièces (26 pièces aussi en 2017).

29 Corton Baronne du Baÿ Clos du Roi 2017 Note 90

Longtemps, les Hospices avaient hésité à individualiser cette cuvée qui ne l'est que depuis une petite dizaine d'années, 2007 très exactement. Et pourtant, la moitié de la cuvée est composée des vignes de plus de trente-cinq ans dans le Clos du Roi (84 ares).

En 2018, le vin est léger mais avec à peine plus de fond et plus de tannins aussi que d'habitude, sans être grandiose.

Ce n'est pas un hasard. Le millésime 2015 avait déjà ravivé ces craintes, car le vin était fluide avec des tannins un peu raides, l'ensemble était un peu court. Si certains y voyaient de la distinction, la cuvée est très loin des autres Clos du Roi qui, il faut le rappeler, donnent toujours un vin très accessible. En 2016 encore, le vin était léger et fluide, mais de bonne longueur, relativement austère. Il donnera un vin correct, sans plus avec son nez frais. En 2017, le vin est à nouveau léger, fluide, mais il ne manque pas de classe. De demi-corps. Il se dégustera rapidement. Bref, en 2018 tout comme dans les millésimes précédents, le vin s'il ne manque pas de distinction, n'est pas à la hauteur.

Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie François Frères.

Taille de la cuvée : 10 pièces (9 pièces en 2017).

30 Echezeaux Jean-Luc Bissey 2018 Note 93**

La cuvée est issue des Echézeaux du Dessus, dans la partie légèrement en pente, et elle est entrée aux Hospices voilà quatre ans. Plantées en 1945, les vignes sont à leur meilleur.

Le 2017 a engendré un beau vin dense et élégant, les tannins sont très fins, jolis arômes épicés, plus complet que d'habitude.

Le 2016 possédait un beau nez très élégant. Le vin était dense, de demi-corps, tout en finesse. Beau vin. En 2015, le vin était relativement plus tannique, d'une belle densité, frais, long, avec un beau potentiel. En 2017, les arômes sont très engageants. Le vin est frais comme en 2016,

un peu plus court avec une petite sécheresse tannique, mais il ne manque pas de classe. Le 2018 est nettement supérieur au 2017 et se rapproche du 2016.

Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie François Frères.

Taille de la cuvée : 6 pièces (7 pièces en 2017).

31 et 32 Clos de La Roche Cyrot-Chaudron et Georges Kritter 2018 Note 95 **

S'il existe toujours deux cuvées aux Hospices, vendues séparément, elles sont vinifiées ensemble, ce qui est logique. Les deux vignes sont situées au cœur du grand cru, dans la partie la plus solaire, 25 ares pour Cyrot-Chaudron sur les Froichots, 19 ares pour Georges Kritter toujours sur les Froichots.

Avec sa robe grenat, les arômes du 2018 sont magnifiques, délicatement épicés, marqués par un joli fût. Le vin est souple et charmant, très équilibré mais beaucoup de sucrosité, facile d'accès.

En 2016, la vigne était chargée, mais le raisin était allé jusqu'au bout, d'où un fruit magnifique, plus élégant que le velouté habituel, plus droit aussi. Une belle réussite qui dépasse le Mazis-Chambertin, ce qui est rare. Le 2015 était aussi un beau vin dense, long, avec de la matière, racé. En 2017, le joli nez est très parfumé. Le vin est de bonne densité, élégant, d'une bonne longueur, avec une petite dureté tannique. Il n'est pas aussi dominateur que les autres années. A ce stade, le 2018 paraît légèrement supérieur au 2017.

Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie François Frères.

Taille de la cuvée : 4 et 3 pièces (4 et 3 pièces en 2017 aussi).

33 Mazis-Chambertin Madeleine Collignon 2018 Note 96***

La cuvée est issue des Mazis Hauts et elle représente 1,75 ha. Plus des deux tiers de la cuvée proviennent de vieilles vignes plantées en 1947. Elle est aux Hospices depuis 1976.

Comme toujours, le nez du 2018 est splendide. Le vin est dense et souple avec beaucoup de sucrosité qui nuit un peu à la grandeur, mais l'ensemble est d'une belle densité avec une jolie finale de classe.

Le nez du 2016 était fumé et le vin était dense, assez droit avec une petite suavité, plus charmeur que d'habitude. Le 2015 était déjà un beau Mazis ample et plein avec un joli moelleux, d'une belle longueur, avec du charme et du fond. Le 2016 est largement supérieur au 2014, mais est moins harmonieux que le 2015, un peu moins monumental aussi. Le 2017 se présente avec un très joli nez. Le vin est dense avec un joli moelleux, de beaux arômes, une belle finale. Une

belle réussite sans toutefois égaler les 2016 et encore moins les grandioses 2015. Le 2018 est nettement supérieur au 2017 sans atteindre la grandeur du 2015 et la classe du 2016.

Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie François Frères.

Taille de la cuvée : 21 pièces (25 pièces en 2017).