

Bernard Burtschy

Hospices de Beaune Vins blancs 2020

Les vins blancs : charmeurs

La dégustation des 17 cuvées de vins blancs du millésime 2020 des Hospices de Beaune est technique, mais pas autant que celle des rouges, car les cuvées sont plus homogènes. Mais leur suivi sur plusieurs millésimes, une bonne trentaine en l'occurrence est tout aussi passionnante et un des meilleurs révélateurs du millésime en cours. La sécheresse a eu des effets non négligeables en pénalisant quasi systématiquement les jeunes vignes et les terroirs argileux ont eu des comportements différents selon les expositions.

Le millésime 2020 en bref

Tout comme en 2019, l'automne comme l'hiver du début de l'année 2020 sont anormalement doux avec des températures qui descendent une seule nuit à -5° et un ensoleillement supplémentaire de 42 heures. Le printemps est aussi très doux et le risque de gel était réel. Deux, trois nuits étaient très risquées avec même un -2° la nuit et 23° le jour, mais heureusement sans conséquence.

La floraison est très précoce. Malheureusement, les chardonnays tentent de fleurir dans une rare séquence de mauvais temps comme en 2019, ce qui a occasionné des coulures parfois importantes. En revanche, le pinot noir connaît une floraison parfaite, très homogène. La chute des capuchons est notée dans le secteur de Beaune le 26 mai et la fermeture de la grappe entre les 23 et 28 juin. Le millésime est vraiment précoce.

La véraison a lieu fin juin, début juillet par un temps très sec et dès fin juillet, les secteurs les plus précoces montrent des signes de soif. Seul le chablisien bénéficie de quelques précipitations début août. Si la sécheresse a eu un gros impact sur le pinot noir avec des

rendements plus réduits (25 hl/ha), les chardonnays s'en sortent mieux (40 hl/ha) en dépit de la coulure. Cependant, certaines cuvées payent cette générosité avec des défauts de densité.

Cette année, les Hospices ont tout vendangé en août, ce qui est historique, et sous le soleil, du 18 au 29 août. La vraie difficulté pour les vins blancs était de préserver la fraîcheur en vendangeant tôt avec beaucoup de cuvées gagnantes, mais aussi quelques perdants.

La vente aux enchères

Les Hospices de Beaune mettront 630 pièces en vente, soit un peu plus que les 589 pièces du millésime 2019, mais nettement moins que les 828 pièces du millésime 2018, moins que les 787 pièces de 2017, un peu plus que les 596 pièces de 2016. Ce volume modeste vient des vins rouges dont le rendement n'est que de 25 hl/ha, alors que les blancs atteignent 40 hl/ha. Côté vins blancs justement, 156 pièces seront mises en vente, ce qui est nettement plus que les 118 pièces du millésime 2019 (ruiné par le gel et la mauvaise floraison) et comparable aux 197 pièces en 2018. Il y en avait 157 pièces en 2017 et 126 en 2016.

Comme l'année dernière, il faut souligner le remarquable travail de Ludivine Griveau, régisseur des Hospices de Beaune qui a, cette année encore, géré les 23 vigneron salariés des Hospices, ce qui n'est pas une mince affaire, et a suivi individuellement les 117 parcelles toutes menées en bio pour la cinquième année consécutive. La certification officielle bio aurait pu être au bout, mais la disparité du travail des vignerons salariés, dont certains avaient pris de trop de mauvaises habitudes auparavant, est trop grande. Mais la certification est en ligne de mire.

Depuis l'arrivée de Ludivine Griveau, les vins blancs ont beaucoup progressé vers la fraîcheur et la pureté du goût. Les cuvées approximatives ont disparu, tout comme les faux goûts et les bricolages dans les corrections dites œnologiques : là c'est clair et net, plus de correction d'acide tartrique et encore moins de chaptalisation. Toutes les cuvées ont un véritable intérêt, sans exception aucune.

Reste la signature climatique du millésime. Pour 2020, elle est double. Avec un printemps doux, la sortie des grappes était impressionnante en chardonnay. La floraison arrive dans la seule

période un peu mitigée, ce qui a occasionné de la coulure. À l'arrivée, le rendement des blancs se trouve réduit, mais il est tout de même de 40 hl/ha, ce qui est, tout compte fait, très raisonnable.

D'autre part, la sécheresse estivale était très importante, occasionnant quelques arrêts de croissance dans les jeunes vignes et dans des terroirs solaires. Quelques cuvées en sont impactées comme le Corton-Charlemagne Le Roi Soleil ou encore le Meursault Porusots qui n'ont pas la densité qu'elles devraient avoir.

Pour les mêmes raisons, les terroirs très argileux comme la cuvée Loppin à Meursault sont très tanniques, ce qui est très rare dans les vins blancs. Bon côté de la sécheresse, la moindre croissance des vignes a permis de limiter les niveaux d'alcool et même de préserver une certaine fraîcheur, ce qui peut paraître paradoxal dans ce type de millésime. Le niveau général des vins blancs est excellent, sans être exceptionnel, car le millésime ne le permettait pas. Mais il faut féliciter la régisseuse Ludivine Griveau pour cet excellent niveau général qui porte sa signature.

La dégustation des 17 cuvées de vins blancs 2020

Cette dégustation a eu lieu le 5 novembre 2020, soit dix jours avant la vente des Hospices de Beaune, puis une seconde fois le 10 novembre. Les fermentations sont donc à peine terminées pour les vins rouges, les fermentations malo-lactiques souvent encore en cours. Achetées durant la vente aux enchères du dimanche 15 novembre 2020, ces diverses cuvées doivent être enlevées le 15 janvier 2021 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 15 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 cinq dernières années, de 2015 à 2019.

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

Notes de dégustation des 17 cuvées de vins blancs 2020

1. Pouilly-Fuissé Cuvée Françoise Poisard 2020 Note 90

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 (58 ares), Les Robées (53 ares) et Les Chevrières (40 ares). La fermentation et l'élevage sont effectués en demi-muids. Elles ont été léguées en 1994 par Françoise Poisard, infirmière et assistante sociale dans l'armée. Elles sont toujours les premières à être vendangées par les Hospices.

La robe du 2020 est encore trouble avec des arômes intenses et classiques de poire, un peu miel et de pomme aussi. Le vin est souple et charmant, très suave, mais avec une belle structure presque surprenante ce qui lui donne une belle longueur, finale citronnée d'une grande franchise.

Taille de la cuvée : 25 pièces (14 pièces en 2019, 26 pièces en 2018, 22 pièces en 2017). Élevage en trois fûts de 456 litres neufs de chez Damy, le reste est en cuve.

Pour mémoire, la robe du 2019 est très pâle. Nez très intense avec des notes de miel et de pomme. Le vin est de bonne densité avec de la tension, il est structuré, bonne concentration, belles notes de poire en finale.

Les raisins du millésime 2018 ont été ramassés dès le 27 août à Chaintré, donc à la même date, à un jour prêt, que le millésime 2017. Le vin se présente avec un joli nez de poire. Le vin est souple, un peu fluide, facile d'accès. Il manque clairement de densité, mais il est net et franc et l'élevage a été judicieusement allégé en boisé. En 2016, cette cuvée a aussi 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. Le 2016 est ample et riche, mieux structuré qu'en 2015 qu'il dépasse et il se rapproche de la classe du splendide 2014. Le 2017 et aussi le premier à avoir été vendangé les 26 et 27 août, donc comme les 2015. Il possède une belle densité, mais il est légèrement dominé par son boisé avec une petite amertume, quoique la longueur soit bonne. Il est légèrement en retrait par rapport aux splendides 2014, 2015 et 2016.

2. Saint-Romain Joseph Menault 2020 Note 91 ***

La Cuvée de 0,76 ha provient de deux parcelles : le « Village Haut », 43 ares, extrêmement pentu situé à une altitude de plus de 400 mètres près du point culminant de Saint-Romain et la seconde « Sous la Velle », 33 ares, située 50 mètres dessous. Les deux parcelles sont issues d'une donation de Joseph Menault, propriétaire-récoltant à Saint-Romain, l'une en 1991, l'autre en 1994. Elles ont été entièrement replantées par les Hospices. Première vente en 2009.

La robe du 2020 est paille avec des arômes surprenants d'orange. Le vin est souple avec un très beau fruit et beaucoup de charme qui masque une belle densité.

Taille de la cuvée : 9 pièces (6 pièces en 2019, 14 pièces en 2018, 12 pièces en 2017). Élevage en fûts neufs de Damy de la forêt de Bertranges avec une chauffe longue et douce spécifique aux Hospices de Beaune.

Pour rappel, le nez du 2019 est très intense, très agrume. Le vin est de bonne densité, un peu strict, citronné, un peu court aussi, mais bien défini. La robe du 2018 est claire, mais avec un joli nez citronné très bien défini. Le vin possède de belles notes de fruits et une petite dilution. Tout comme en 2015, le 2016 était souple et ample, avec une belle suavité et était une belle réussite. Malgré un ramassage un peu plus tardif que les autres parcelles de blanc, le 2017 de robe paille est frais, nettement plus frais que le 2016. Il est un peu en retrait avec un niveau d'acide malique élevé. Là aussi, le millésime 2018 est un peu en retrait par rapport aux années précédentes par un léger défaut de densité, mais le vin séduira par la pureté des arômes.

3. Chablis 1er cru Jean-Marc Brocard Côte de Léchet 2020 Note 92

Les vignes ont une trentaine d'années et elles sont situées à mi-coteau du premier cru Côte de Léchet (rive gauche du Serein) sur une surface de 19 ares. Les vignes, cultivées en biodynamie, ont été offertes en 2015 par Jean-Marc Brocard, producteur depuis 1973 à Préhy.

Une petite pluie supplémentaire début août 2020 à Chablis a fait beaucoup de bien et a permis de donner du fond à ce vin aux arômes amples de fruits jaunes et au corps généreux, qui permettra une consommation relativement rapide.

Taille de la cuvée : 3 pièces (2 pièces en 2019, 4 pièces en 2018, 2 pièces en 2017). L'élevage s'effectue très judicieusement et comme en 2019 dans des fûts d'un vin.

Pour rappel, les arômes du millésime 2019 sont amples, très fruits jaunes. Le vin est généreux et souple, très différent du frais 2018, il évolue en puissance. Un beau vin. Le millésime 2018 se présente avec un très joli nez franc. Le vin est de belle densité, long, fin avec une belle acidité, tout en longueur. Une réussite. 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, mais il était très typé et bien constitué, de bonne densité. Le 2017 est, hélas, tout aussi rare : deux pièces seulement ! Son nez est splendide, d'une grande pureté. Le vin est dense, très élégant pour un Côte de Léchet, d'une belle vivacité. Il ira loin.

4. Beaune 1er cru Les Montrevenots, cuvée Suzanne et Raymond 2020 Note 89

Cette cuvée a rejoint les Hospices en 2014 et la parcelle située en haut de coteau, à la frontière de Pommard a été longtemps plantée en pinot noir arrachés depuis. La vigne a été replantée en chardonnay en 2010, le sol est pierreux et riche en calcaire, et les vignes sont jeunes. Sa surface est de 62 ares. Elle est dédiée à Suzanne Chaudron et Raymond Cyrot, les mêmes donateurs que ceux de Le Clos de la Roche et de deux cuvées de Pommard. Pour le moment, en raison de la jeunesse des vignes, elle n'a pas encore pu démontrer la justesse de la replantation.

La robe du 2020 est paille avec des arômes fumés qui occultent les arômes qui mettent toujours beaucoup de temps à percer. Le vin est charmeur et rond avec de la sucrosité et une fluidité qui met en exergue le côté boisé et même très boisé heureusement sauvé par de la fraîcheur en finale. Les vignes jeunes sont fatales dans un millésime très sec comme 2020.

Taille de la cuvée : 14 pièces (12 pièces en 2019, 14 pièces en 2018 comme en 2017). Élevage en fûts neufs de Damy de la forêt de Bertranges avec une chauffe longue et douce spécifique aux Hospices de Beaune.

Pour mémoire, la robe du 2019 est paille et le nez sur sa réserve. Le vin est souple et rond, avec un joli milieu de bouche, l'ensemble est un peu tannique. Il est un peu au-dessus du 2018. En 2018, la cuvée est un vin léger et fluide, boisé, manquant de fond. Tout comme en 2017, passez votre chemin. Le millésime 2016 payait la jeunesse des vignes et le vin était fluide, un peu court, très loin du 2015 au nez fumé, ample, gras, souple, de demi-corps. Le 2017 est discret, légèrement marqué par le boisé, un peu court, manquant de densité.

5. Puligny-Montrachet Bernard Clerc 2020 Note 92

Le millésime 2017 avait vu la toute première présentation de cette nouvelle cuvée offerte par le vigneron Bernard Clerc. La parcelle de vingt ares est située dans le climat Les Reuchaux dans la partie nord de Puligny, côté Meursault, avec des vignes plantées en 1968 et 1969, donc d'une cinquantaine d'années. Les sols profonds et argileux donnent des vins pleins et charnus qui souffrent moins de la sécheresse.

La robe du 2020 est claire avec des arômes citronnés et surtout de miel et de fenouil comme le 2018. Le vin ample, légèrement tannique, très plein, honnêtement structuré, plus Meursault que Puligny comme souvent.

Taille de la cuvée : une seule pièce comme en 2019 et 2018. Élevage en fût neuf de Damy de la forêt de Bertranges avec une chauffe longue et douce spécifique aux Hospices de Beaune.

Pour mémoire, constituée d'une seule pièce, la robe du millésime 2019 est très claire avec des arômes sont très bien définis et le vin possède une belle richesse avec du gras, ce qui le fait guigner vers Meursault. En 2018, le vin se présente avec un joli nez de fenouil. Le vin est superbement constitué avec du gras, il lorgne lui aussi du côté Meursault avec une bonne longueur.

6. Meursault Cuvée Loppin 2020 Note 90

La cuvée est constituée de parcelles situées dans la partie village du bas avec 25 % du Premier Cru Les Cras sur 17 ares avec des vignes datant de 1980 et surtout 56 ares sur les Criots, 20 ares plantés en 1997, 36 ares en 2009. Ces vignes sont depuis fort longtemps aux Hospices et rappellent la mémoire de Jean Loppin, maître de l'Hôtel Dieu en 1503, Pierre Loppin dans le même emploi en 1586 et Gilles Loppin chanoine de la collégiale de Beaune en 1589 et de nombreux autres Loppin qui ont fait des legs ultérieurs. Dans les meilleurs des cas, les vins sont pleins et souples, sans finesse excessive.

Le 2020 se présente avec une robe pâle et des arômes très ouverts, citronnés et pommes comme d'habitude. En bouche, le vin est très tannique, presque massif avec du volume, très plein. Il ravira les amateurs de Meursaults riches et beurrés.

Taille de la cuvée : 13 pièces (11 pièces en 2019, 16 pièces en 2018, 13 pièces en 2017). Élevage en fûts neufs de Damy de la forêt de Bertranges avec une chauffe longue et douce spécifique aux Hospices de Beaune.

Pour mémoire, le 2019 arbore un beau nez de miel et de pomme. Le vin est souple, très meursault village, tannique, assez charmeur, sans trop de longueur, mais typé. Il est représentatif de son origine. Le millésime 2018 se caractérise par son nez de miel. Le vin est souple et charmeur, suave, bien fait, très Meursault village, mais sans mollesse. 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. En 2016, le vin était bien construit, il était marqué par la prise de bois, ce qui dénote une densité moyenne et il n'avait pas tout à fait l'ampleur qui devrait être la sienne. Le 2017 ressemble comme un frère au 2016, le vin est assez court, un peu boisé avec une petite amertume. La cuvée n'a guère d'intérêt dans ce millésime.

7. Meursault Goureau 2020 Note 92 **

Autrefois, près de la moitié de la cuvée provenait d'une parcelle de vieilles vignes située dans le Premier Cru Les Porusots. Ce n'est plus le cas depuis 2005, car la parcelle a rejoint le Meursault 1^{er} cru Les Porusots. Elle est dorénavant issue des Peutes Vignes (21 ares) et des Grands Charrons (8 ares), des vignes situées au nord de l'appellation vers Volnay. L'ensemble fait maintenant 0,29 ha, ce qui n'empêche pas une belle régularité dans la qualité. Elle célèbre la mémoire la demoiselle Barbe Goureau qui a donné tout son domaine en 1735. La cuvée est d'une grande régularité avec des vins très élégants.

De robe pâle aux reflets verts, le 2020 se présente avec de très jolis arômes complexes. Le vin est fort bien construit avec du fruit, du charme, du tannin aussi. L'ensemble est relativement léger, de corpulence moyenne, sans beaucoup de puissance, mais avec une belle persistance.

Taille de la cuvée : 5 pièces tout comme en 2019 (8 pièces en 2018, 6 pièces en 2017). Élevage en fûts neufs de Damy de la forêt de Bertranges avec une chauffe longue et douce spécifique aux Hospices de Beaune.

Pour mémoire, la robe du 2019 est pâle à reflets verts. Le nez est très intense, très pur, citronné. Le vin est très élégant, d'une belle longueur avec de la persistance et une grande finale. La cuvée est très réussie comme en 2018. Le millésime 2018 se présente avec un fort joli nez de bonne complexité. Le vin est de bonne densité avec du fond et de la personnalité. Une belle réussite à rechercher. En raison du gel, la cuvée n'a pas pu être produite en 2016. Le 2017 se présente avec un très joli nez, d'une belle complexité. Ample, très Meursault de l'imaginaire collectif, le vin possède du volume, une longueur moyenne, une bonne structure sous-jacente et jolie finale de classe. La vieille vigne qui avait agrémenté le 2016 n'y était pas cette année et elle ne l'est pas non plus en 2018 qui est dans la ligne du 2017, un rien moins dense.

8. Meursault 1er cru Les Porusots, Cuvée Jehan Humblot 2020 Note 90

La cuvée est issue depuis 2005 exclusivement de l'excellent Premier Cru Les Porusots. La cuvée Jehan Humblot (0,79 ha) est élaborée avec des vignes antérieures à 1974, certaines datant même de 1936 et 1953. Elle est dédiée à Jehan Humblot, notaire royal et procureur du bailliage de Beaune qui a légué en 1596 des vignes et des terres, puis en 1600 le cellier des rois de France et une seigneurie.

De robe paille, le 2020 se présente avec de beaux arômes intenses. Le vin est souple avec de la sucrosité, il en reste à ce stade, il est relativement court sans la densité habituelle. Le stress hydrique est passé par là, ce qui n'est pas anormal dans ce terroir solaire.

Taille de la cuvée : 9 pièces (8 pièces en 2019, 15 pièces en 2018, 11 pièces en 2017). Élevage en fûts neufs de Damy de la forêt de Bertranges avec une chauffe longue et douce spécifique aux Hospices de Beaune.

Pour mémoire, la robe du 2019 est paille. Le nez est moyennement intense, joliment mentholé. Le vin est élégant avec une fraîcheur inhabituelle qui certes lui sied bien, sans toutefois renouer avec le côté plus complet du splendide 2018 à la maturité plus aboutie qui correspond mieux au Porusots. Dans le millésime 2018, le nez est superbe. Le vin est dense, avec beaucoup

de personnalité et de longueur. Une grande réussite. Si en 2015, la cuvée 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 était splendide et le vin était long, frais, dense, une grande réussite. Le 2016 possède de très beaux arômes, un peu boisés, mais d'une belle complexité. En 2017, le vin est ample, plus ample que 2016, mais pas tout à fait au même niveau, très réussi tout de même. Le 2018 reste le plus grand des cinq dernières années.

9. Meursault 1er cru Genevrières, cuvée Baudot 2020 Note 92

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 sont de 1944, 1948, 1956 et 1964. La cuvée porte le nom du magistrat Félix Baudot qui a légué toute sa fortune en 1880 à l'Hospice de la Charité. La cuvée quant à elle, est relativement irrégulière et n'atteint que rarement les sommets ces dernières années.

De robe paille, le 2020 se présente avec un nez de fruits exotiques et surtout des arômes incroyables de poire William. Le vin est charmant, mais il manque hélas d'un peu de densité pour une cuvée de ce niveau.

Taille de la cuvée : 21 pièces (18 pièces en 2019, 26 pièces en 2018, 22 pièces en 2017). Élevage en fûts neufs de Damy de la forêt de Bertranges avec une chauffe longue et douce spécifique aux Hospices de Beaune.

Pour mémoire, le 2019 se présente avec un nez de miel très intense, très Genevrières. Le vin est souple avec un peu de sucrosité, il a pris le bois, un peu trop. L'ensemble n'est pas très fin, mais le vin possède de la matière. Il évoluera bien dans un style ample. Dans le millésime 2018, le vin est dense, un peu tannique avec du fond, certes pas très sexy, mais costaud. Un élevage astucieux lui donnera la finesse qui lui manque pour le moment. Il vieillira bien. Tout comme en 2015, les Genévrières 2016 de la cuvée Baudot étaient structurées, mais loin de posséder l'ampleur attendue, quoiqu'incontestablement charmeur avec un joli fruit. Pour un Genévrières, il manquait toutefois d'un peu de profondeur qu'un élevage astucieux peut lui

apporter. Le 2017 est encore trouble avec des notes boisées et surtout miel. Le vin est généreux, charmeur, ample, du fruit. Enfin un vrai Genevrières grâce au beau soleil du mois d'août.

10. Meursault 1er cru Genevrières Cuvée Philippe le Bon 2020 Note 94**

Aujourd'hui, toutes les vignes sont plantées en Premier Cru Genevrières du Dessous (0,44 ha) pour moitié plantées en 1978, pour l'autre en 2001. Les vignes en Genevrières du Dessus (0,13 ha) ayant dû être arrachées, elles ont été replantées en 2009. Duc de Bourgogne, Philippe le Bon a beaucoup œuvré pour le prestige des vins de Bourgogne et il a protégé le chancelier Rollin en accordant tous les privilèges à l'Hôtel-Dieu pour en assurer la pérennité. La cuvée est d'une grande régularité et figure tous les ans parmi les meilleurs vins blancs des Hospices.

De robe paille, le 2020 possède des arômes d'une belle complexité. Au premier abord, le vin est souple et rond, mais il affiche ensuite une vraie complexité et grande vraie densité qui en font une très belle réussite.

Taille de la cuvée : 10 pièces (9 pièces en 2019, 15 pièces en 2018, 13 pièces en 2017). Élevage en fûts neufs de Damy de la forêt de Bertranges avec une chauffe longue et douce spécifique aux Hospices de Beaune.

Pour mémoire, le nez du 2019 est discret, puis il évolue avec complexité. Le vin est dense et très élégant, avec une belle structure fine, il possède de la longueur. Et une grande classe. Une belle réussite. Le millésime 2018 affiche une belle complexité avec une large palette aromatique, pas très long, légèrement tannique. C'est une belle réussite. En 2016, la Cuvée, produite traditionnellement en faible quantité, présente un nez très précis, le vin est élégant, de corpulence moyenne, long et racé, bien mieux que le 2015 qui était étonnamment structuré, un peu végétal, court, très surprenant pour le millésime et le climat. En 2017, la cuvée fait tout de même 13 pièces, le vin est ample, boisé, généreux, un rien court avec un boisé qui la marque. Il faudra en prendre soin à l'élevage pour combler le creux en milieu de bouche. Le millésime 2018 est le meilleur produit depuis quatre ans.

11. Meursault 1er cru Charmes, cuvée de Bahèzre de Lanlay 2020 Note 94

De souche bretonne, négociant de vins à Nuits-Saint-Georges, Louis Bahèzre de Lanlay a légué toute sa fortune à l'Hospice de la Charité, ce qui permet la construction d'une clinique chirurgicale qui porte son nom. 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. Même si ces dernières années, la cuvée a gagné en pureté, elle n'atteint que très occasionnellement le nirvana. C'est enfin le cas en 2020 !

La robe du 2020 est paille avec des arômes dominés par des fragrances très fumées. Le vin possède une belle densité, il est tannique avec de la structure et de la fraîcheur, une belle complexité en finale. Enfin, une grande cuvée Bahèzre de Lanlay !

Taille de la cuvée : 9 pièces (7 pièces en 2019, 16 pièces en 2018, 11 pièces en 2017). Élevage en fûts neufs de Damy de la forêt de Bertranges avec une chauffe longue et douce spécifique aux Hospices de Beaune.

Pour mémoire, la robe du 2019 est paille avec un nez intense, citronné. Le vin est souple, avec un beau milieu de bouche charmant, mais il ne possède pas une personnalité ébouriffante. Le millésime 2018 est un vin souple et charmant, sans beaucoup de personnalité, mais d'une bonne franchise. Elle paye la générosité du millésime. Le 2016 était boisé avec un fruit superbe et un brin de mollesse, hélas. Il n'avait pas la classe de l'autre Charmes, la cuvée Albert Grivault. En 2017, il se présente avec un fruit superbe, beaucoup d'élégance et un très beau fond qui a tout de même un peu de mal à couvrir le boisé.

12. Meursault 1er cru Albert Grivault Charmes 2020 Note 95*** Coup de cœur

La parcelle de 55 ares 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 vieilles pour un tiers, un tiers d'âge moyen et un tiers plutôt jeune (plantées en 1997). La vigne avait été offerte en 1904 par Albert Grivault, vigneron à Meursault. Pour la petite histoire, elle était encépagée en pinot blanc avant d'être replantée en chardonnay. Millésime après millésime, la cuvée Albert Grivault est une valeur sûre.

De robe pâle, le 2020 se présente avec une classe folle. Le vin possède tout, des arômes magnifiques de poire et d'agrumes, le vin est dense avec un beau raisin mûr, mais sans excès, de la fraîcheur, de la longueur et une finale époustouflante. Supérieur au magnifique 2016, il représente une des réussites du millésime.

Taille de la cuvée : 10 pièces (9 pièces en 2019, 12 pièces en 2019, 9 pièces en 2017). Élevage en fûts neufs de Damy de la forêt de Bertranges avec une chauffe longue et douce spécifique aux Hospices de Beaune.

Pour mémoire, de robe paille, le nez du 2019 est déjà d'une belle complexité. Le vin est souple avec un formidable milieu de bouche, le tout est tenu par une belle structure, beaucoup de complexité, la finale est impressionnante avec une belle diversité. Très au-dessus du 2018. Le millésime 2018 se présente avec de jolies notes grillées, mais il est un peu fluide, un peu léger, personnalité excessive, mais de bonne facture. Tout comme en 2015 et les années précédentes, le 2016 possédait une belle matière, il était structuré, dense, long, de grande classe avec une très grande bouteille en perspective. Le 2017 se présente avec des arômes d'une grande complexité. Le vin est dense, serré, d'une belle longueur, avec de la classe et une superbe finale.

13. Corton blanc Grand cru Docteur Peste 2020 Note 92

La cuvée est issue d'une parcelle de 40 ares dans Les Fiètres entre Les Chaumes et Les Perrières, dans la partie est. Dans cette partie, les Cortons blancs n'ont pas le droit à l'appellation Corton-Charlemagne. Auparavant, elle était plantée en pinot noir et les raisins entraient dans la cuvée du Docteur Peste rouge. Elle a été arrachée en 2011 et replantée en 2013 en chardonnay. La vigne est donc très jeune. À terme, la cuvée s'agrandira avec une autre vigne arrachée en 2013 dans Les Chaumes.

De robe claire, les arômes de ce 2020 ne sont pas très expressifs à ce stade. Le vin est souple et charmeur, de longueur moyenne, mais il manque un peu de fond et paye la jeunesse des vignes. Il se fera vite.

Taille de la cuvée : 6 pièces (3 pièces en 2019, 7 pièces en 2018, 6 pièces en 2017). Élevage en fûts neufs de Damy de la forêt de Bertranges avec une chauffe longue et douce spécifique aux Hospices de Beaune.

Pour mémoire, le 2019 possède un nez intense d'une bonne complexité. Le vin est d'une étonnante densité avec un beau fond, un rien court et mou, légèrement tannique et rustique. La réduction du rendement lui a donné de la densité, mais le vin n'est pas encore à la hauteur. Avec le millésime 2018, enfin un Docteur Peste digne de ce nom. L'ensoleillement lui a fait grand bien, le vin est un peu tannique avec une très forte personnalité. Il ne ressemble à aucun autre. Le millésime 2016 avait vu la toute première sortie pour cette cuvée connue pour son corton rouge. Le vin était souple avec des arômes de caoutchouc qui signait un stress hydrique sur la vigne. Si le 2017 affiche une belle densité et même de la classe, l'acidité est tranchante, mais la matière est enfin au rendez-vous. L'acidité est un peu agressive, car le soleil a du mal à atteindre la parcelle, mais la chaleur du mois d'août sauve le vin. Il faudra être patient, mais la belle densité récompensera ceux qui le garderont.

14. Corton-Vergennes Paul Chanson Grand cru 2020 Note 93

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, avec une acidité tranchante, mais dans les années chaudes comme 2015, le raisin atteint enfin sa pleine maturité et donne un vin puissant et massif.

La robe de ce 2020 est pâle avec des reflets verts. Les arômes très fumés font peu à peu apparaître de seyants arômes de poire. Le vin est souple et tannique, il possède du fond et de larges épaules dans un style puissant sans beaucoup de nuances. Il faudra soit l'affiner à l'élevage, soit conserver cette force brute.

Taille de la cuvée : 4 pièces (3 pièces en 2019, 5 pièces en 2018, 4 pièces en 2017). Élevage en fûts neufs de Damy de la forêt de Bertranges avec une chauffe longue et douce spécifique aux Hospices de Beaune.

En 2019, le vin est dense, tannique, costaud, massif, très terroir argileux. Égal à lui-même. Il faudra le faire vieillir en bouteille en étant très patient. Un élevage judicieux peut le sublimer. Tout comme les années précédentes, le millésime 2018 est un vin est âpre, très caractéristique d'un blanc sur terroir à rouge. Pour amateur du genre. L'élevage lui fera du bien. Le 2016 se présentait avec de beaux arômes précis, le vin était dense, droit, plus classieux

que le 2015, mais sans sa puissance. Le boisé trop caramel qui écrasait le vin pendant des années, lui rendait enfin justice avec un boisé beaucoup plus fin qui anoblit ce vin dont la noblesse n'est pas la caractéristique première. D'ailleurs, en 2017, il roule des mécaniques avec un vin costaud, « baraqué », le vin possède une grande matière compacte, il est un peu tannique comme d'habitude, avec tout de même une jolie finale. L'exemple type d'un vin blanc sur un terroir de rouge et cela fait longtemps que cela dure. La cuvée à ses amateurs. Le 2018 est dans le même style que le 2017.

15. Corton-Charlemagne Grand Cru, Cuvée Roi Soleil 2020 Note 92

Pendant longtemps, ce Corton-Charlemagne s'était nommé du nom de la donatrice Charlotte Dumay avant de prendre en 2010 ce nom étrange en souvenir bien sûr du Roi Soleil. Il est vrai que Sa Majesté avait visité l'Hôtel-Dieu en 1658 avec sa mère et sa suite en signant le livre d'or. Les vignes sont jeunes, moins d'une vingtaine d'années (les pinots noirs ont été arrachés en 1997 et replantés en chardonnay en 2001) et elles sont situées dans Les Renardes (34 ares). Pour le moment, il donne un Corton-Charlemagne fluide et léger, mais qui ne manque pas de classe.

Le 2020 se présente avec une robe pâle et des arômes de poire. Le vin est fluide et léger, il paye ses jeunes vignes, mais il possède une élégance certaine, digne du grand cru.

Taille de la cuvée : 4 pièces (3 pièces en 2019, 5 pièces en 2018, 4 pièces en 2017). Élevage en fûts neufs de Damy de la forêt de Bertranges avec une chauffe longue et douce spécifique aux Hospices de Beaune.

Le 2019 possède une belle attaque, mais il est léger, fluide, boisé, charmeur par sa sucrosité. Le boisé n'est toujours pas à la hauteur, car le vin manque de densité pour un fût neuf. En 2018, le vin est léger, fluide, boisé et court, mais avec une certaine classe. En 2016, le vin affichait une bonne densité, la prise de bois se faisait sentir, l'ensemble était un peu court en raison de la jeunesse de la vigne. En 2017, le vin affiche une bonne densité, l'ensemble est un peu court, toujours avec une prise de bois, relativement structuré, avec tout de même une certaine élégance. Un élevage astucieux lui fera du bien.

16. Corton-Charlemagne Grand Cru Cuvée François de Salins 2020 Note 97 coup de cœur

La vigne de 48 ares est située dans la partie sud-est du grand cru, tout près de la partie historique Le Charlemagne dans une des meilleures situations possibles, exposée sud et sud-est entre Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses. Une bonne moitié des vignes (58 %) a été plantée en 1944, un bon quart (27 %) en 1981, le reste en 1998. Elle porte le nom de François de Salins, chanoine de la collégiale de Beaune qui a légué à l'Hôtel-Dieu son domaine de Savigny-les-Beaune.

De robe pâle, ce 2020 arbore un nez splendide et complexe porté par des notes de rose. En bouche, il présente une élégance incroyable avec une vraie distinction, des notes florales, une longueur invraisemblable. Une réussite majeure, la plus belle réussite des vins blancs des hospices.

Taille de la cuvée : 9 pièces (4 pièces en 2019, 8 pièces en 2018, 6 pièces en 2017). Élevage en fûts neufs de Damy de la forêt de Bertranges avec une chauffe longue et douce spécifique aux Hospices de Beaune.

Le 2019 est dense, serré, compact, avec une belle palette aromatique, une grande longueur et une finale éblouissante. Enfin ! Tout comme en 2018, ce splendide Corton-Charlemagne est à son rendez-vous. Le millésime 2018 affiche un beau nez complexe. Le vin est élégant, complexe, raffiné. Splendide ! La raison ? Il a été vendangé à une maturité idéale, un peu plus tôt que d'habitude. Pourtant, la vigne a souffert, labourée plusieurs fois. En 2016, le vin possédait de la densité, de la personnalité avec ses notes fumées, il était frais, bien défini, mais un rien court par rapport à sa belle situation. Le 2017 avait, enfin, fait honneur à son rang avec des arômes étincelants. Le vin est dense, persistant avec un fort joli milieu de bouche et un beau rebond en finale, le tout tendu par une bonne structure. Un beau corton-charlemagne digne de sa belle situation. Cela fait des années que l'on attendait son arrivée. Le millésime 2018 confirme ce renouveau, en un rien moins dense que 2017, le 2019 aussi.

17. Bâtard-Montrachet Grand Cru, Cuvée Dames de Flandres 2019 Note 96

Le vignoble de 0,29 ha est situé côté Chassagne-Montrachet. Planté en 1974, il a été acquis par les Hospices de Beaune en 1989. Le nom de la cuvée rappelle que les premières hospitalières de l'Hôtel-Dieu sont venues du Hainaut lorsque le Duché de Bourgogne allait jusqu'à la mer du Nord.

La robe de ce 2020 est pâle à reflets verts avec des arômes qui s'expriment peu au premier abord pour aller vers des notes de poires Williams spécifiques au millésime et les notes citronnées habituelles. Le vin est puissant, assez massif avec une grosse matière. Le terroir le plus argileux du Bâtard-Montrachet a encaissé sans férir la sécheresse du millésime. C'est du Bâtard-Montrachet jusqu'au bout des oreilles et il lui faudra une bonne dizaine d'années pour s'affiner.

Taille de la cuvée : 4 pièces (3 pièces en 2019, 5 pièces en 2018, 3 pièces en 2017). Élevage en fûts neufs de Damy de la forêt de Bertranges avec une chauffe longue et douce spécifique aux Hospices de Beaune.

Pour mémoire, la robe du 2019 est paille avec des arômes est incroyablement intenses, très citronnés. En bouche, la masse de vin est impressionnante avec du volume et une matière incroyable. Il ira loin. Le 2018 se présente avec un beau nez citronné. Le vin est dense, costaud, ample, beau fond, avec une belle matière. Un vin superbe. En 2016, le gel avait réduit la récolte qui était toute petite et il a fallu trier les raisins de l'oïdium. Évidemment, le vin était 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 2016 était 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. Le 2017 est ample, souple, très Bâtard, généreux, mais avec un petit creux en milieu de bouche. Il faudra savoir l'élever. Le 2018 est au même niveau que le beau 2017.