

Bernard Burtschy

bernardburtschy.com

Hospices de Beaune 2021

Les vins rouges : des vins très purs d'une grande fraîcheur

Grâce à une vinification très précise avec des macérations pré fermentaires pouvant aller jusqu'à neuf jours et surtout une grande vigilance dans le vignoble, Ludivine Griveau a réussi de grands vins rouges tout en fraîcheur avec une grande densité et d'une belle pureté qui figurent parmi les meilleurs de la Bourgogne en 2021.

Le contexte

La dégustation des 33 cuvées de vins rouges du millésime 2021 des Hospices de Beaune est toujours extrêmement technique, car plusieurs cuvées, fruits de l'histoire des donations successives, sont composées de terroirs très différents, parfois disparates. Mais leur suivi sur plusieurs millésimes, plus d'une trentaine en l'occurrence, est passionnant et un des meilleurs révélateurs du millésime en cours.

Si le millésime 2020 était singulier par sa sécheresse, le 2021 l'est par son gel. Il en résulte un chamboulement de certaines cuvées, mais pas du tout comme en 2020 où les terroirs froids et mal situés prenaient leur revanche sur les terroirs stars très bien exposés. En 2021, les bas de coteaux, souvent les moins qualitatifs, ont gelé, ce qui fait que quelques cuvées de « villages » ont été dopées de fait, mais pas uniquement. Toutes les cuvées en ont plus ou moins profité, procurant aux vins une belle densité.

Le millésime 2021 en bref

Après toute une série de millésimes chauds, le millésime 2021 revient à plus de fraîcheur et ressemble par bien des égards au millésime 1988, le gel en plus. Le millésime démarre très fort avec un hiver plutôt doux et surtout quinze jours très singuliers entre fin mars et début avril où les températures dépassent les 27° l'après-midi. La végétation explose prématurément, le chardonnay plus précoce, en particulier.

Hélas, les nuits du 6 au 8 avril sont très froides avec des températures qui descendent jusqu'à -8°. À ce niveau si bas, les diverses parades comme les feux de paille n'ont plus aucun effet. Si les importants dégâts sur le chardonnay étaient très visibles immédiatement, ceux sur le pinot noir sont beaucoup plus perniciose. Les comptes ne sont vraiment possibles que lorsque les baies sont entrées dans la cuve et le résultat est sans appel avec une toute petite récolte en rouge également.

La suite du millésime est heureusement plus favorable même si la dynamique de repousse est fort variable avec tout de même des pluies et l'apparition du mildiou qui ont été fort bien contenues aux Hospices grâce à une vigilance de tous les instants. Le millésime s'avère tardif comme en 2012. Heureusement, la floraison se passe rapidement et se termine le 11 juin avec tout de même quelques pluies qui perturberont la fin du pinot noir.

Le mois de juillet est relativement frais et il faut continuer à se battre contre le mildiou, la véraison se fait attendre avec vingt jours de pluie. Il faut patienter jusqu'au 10 août pour que la chaleur revienne. Les vendanges débutent le 17 septembre, simultanément dans les blancs à Chaintré dans le Mâconnais et pour les rouges dans le Volnay Santenots et dans les Beaune Grèves, un autre paradoxe.

Alors qu'en 2020, les Hospices avaient tout vendangé en août, ce qui était historique, le millésime 2021 n'est récolté qu'à partir du 17 septembre. Il en résulte des vins nettement plus frais, mais d'une grande pureté grâce à la vigilance de Ludivine Griveau qui n'a pas hésité à mettre une dizaine de personnes autour de la table de tri. Pour finir, pas le moindre faux goût, des vins d'une grande pureté et d'une grande fraîcheur avec beaucoup de densité. Une réussite majeure des Hospices de Beaune dans un millésime difficile, parsemé d'embûches.

Les nouveautés du millésime 2021

Outre le tri systématique des raisins à l'arrivée du cuvier, fondamental dans le millésime, le millésime 2021 voit aussi l'aboutissement de la révolution des élevages. Pendant longtemps, François Frères était le fournisseur exclusif des Hospices de Beaune avec des bois provenant de la forêt de Tronçais, afin de répondre aux contraintes des marchés publics à défaut d'être toujours pertinent pour les vins.

Peu à peu, Ludivine Griveau a réussi à diversifier ses approvisionnements en introduisant d'autres tonneliers et d'autres forêts. Les pièces pour le millésime 2021 ont été divisées en sept lots avec six tonneliers (Damy, François Frères, Ermitage, Taransaud, Cadus et Billon) provenant de cinq forêts différentes (Tronçais dans l'Allier, Loches en Touraine, Bellary dans la Nièvre, Moladier dans l'Allier et Bertanges dans le Nivernais). Conséquence heureuse, les dégustations sont plus harmonieuses et elles concernent les vins et non plus les boisés. Contrairement aux millésimes précédents, il n'y a plus aucune faute d'élevage. Il s'agit d'une révolution, bravo !

La vente aux enchères

Dans le millésime 2021, les Hospices de Beaune mettront en vente en 349 pièces et 5 feuilletes, soit nettement moins que les 630 pièces de 2020, moins que les 589 pièces du millésime 2019, nettement moins que les 828 pièces du millésime 2018, moins que les 787 pièces de 2017 et même moins que 596 pièces de 2016. Les conséquences du gel sont terribles sur les quantités produites (et donc sur les ressources des Hospices).

Ce petit volume vient certes pour beaucoup des vins blancs, le chardonnay ayant majoritairement gelé, mais les vins des vins rouges, également ; ils n'ont produit que 293 pièces et 3 feuilletes au total. Le millésime 2020, dont le rendement n'était que de 25 hl/ha suite à la sécheresse, avait tout de même produit 474 pièces, ce qui était comparable aux 471 pièces de 2019, mais 25 % de moins que les 631 pièces de 2018 et les 630 pièces de 2017. Il faut ensuite remonter à 2016 pour en avoir peu (470 pièces) mais nettement plus qu'en 2021.

Tout comme les années précédentes, les rouges sont répartis en 33 cuvées qui ont toutes ont été produites, l'essentiel est situé en Côte de Beaune avec 29 cuvées, quatre sont en côte de Nuits.

Les trente-trois cuvées de rouges du millésime 2021 représentent 293 pièces et trois feuilletes pour 50 ha. Contrairement aux années précédentes, il y a nettement moins de vins rouges à vendre.

Les vins rouges sont de grande classe et auront un avenir glorieux de par leur belle fraîcheur. Le gel, comme la sécheresse de l'année dernière, a conduit à une réduction naturelle des rendements avec des vins d'une belle densité. Pour les millésimes précédents, les vins rouges du millésime 2018 comme ceux du millésime 2017 peuvent se déguster assez rapidement. En revanche, il faudra être plus patient pour les 2020 avec leurs belles densités tout comme les 2019 et 2016. Les 2015 commencent à s'ouvrir tout doucement.

Comme les années précédentes, il faut souligner le remarquable travail de Ludivine Griveau, régisseur des Hospices de Beaune qui a, cette année encore, géré les 23 vigneronns salariés des Hospices, ce qui n'est pas une mince affaire, et a suivi individuellement les 117 parcelles toutes menées en bio pour la sixième année consécutive. La certification officielle pourrait d'ailleurs être en ligne de mire. Le millésime 2021 le démontre avec brio dans des conditions difficiles.

Les trente-trois cuvées sont de tout premier ordre, sans le moindre faux pas, avec une pureté d'anthologie. Elles font honneur à la Bourgogne tout entière.

La dégustation des 33 cuvées de vins rouges 2021

Cette dégustation a eu lieu le 12 novembre 2021, soit une petite dizaine de jours avant la vente des Hospices de Beaune. 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 21 novembre 2021, 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 21 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 six derniers millésimes, de 2015 à 2020.

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 2021 Note 90/100 **

La cuvée de 0,85 ha est issue de l'excellent premier cru Les Duresses, limitrophe de village d'Auxey-Duresses avec une petite partie classée en village Les Duresses. Les vignes ont été plantées pour moitié en 1950, le reste des plants datant de 1951 à 1976. Les vignes sont dans un secteur relativement froid.

Le millésime 2021, dont les vignes n'ont pas gelé, se présente avec de superbes arômes de cerise noire et de fumé. Le vin est très élégant avec des tannins raffinés et une grande pureté. Le vin est supérieur au 2020.

La taille de la cuvée est de 9 pièces tout comme en 2020 et en 2019 (15 en 2018, 17 en 2017). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie Billon avec des bois de la forêt de Bertranges.

Pour mémoire, le 2020 se présente avec une robe pourpre et des arômes de groseille d'une grande franchise. Le vin est d'une grande élégance, un peu léger avec des tannins un rien fermes, faiblement extraits pour ne pas trop durcir ces derniers, dans un style très proche du 2019. La robe du 2019 est grenat avec un nez très cerise, très frais, presque citronné. Le vin est frais, un peu mince, très élégant avec un joli fruit, sans le fond de 2018, judicieusement peu extrait, avec une toute petite amertume en finale. 9 pièces seulement (au lieu de 15) en raison de la coulure et probablement du gel. Il faudra lui ramener de la lie à l'élevage pour le « muscler » un peu.

De robe grenat, le 2018 se présente avec un joli nez de fruits rouges d'une grande franchise. 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.

2. Santenay Christine Friedberg 2021 Note 88/100 comme en 2020

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.

Le millésime 2021 se présente avec beaucoup de fruits et des arômes de mirabelle et de pomme grenade. Le vin est souple et charmant, peu extrait mais avec sa petite dureté habituelle en milieu de bouche, jolie finale sur la fougère. Un vin facile d'accès, de moyenne garde.

Taille de la cuvée : 2 pièces seulement (5 Pièces en 2020, 4 pièces en 2019, 6 pièces en 2018 et en 2017). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie Billon avec des bois de la forêt de Bertranges.

Pour mémoire, la robe du 2020 est grenat et le nez affiche une petite verdure, tout comme ces quatre dernières années. Et pourtant, les raisins ont été parmi les derniers à être ramassés. Le vin est mince et même un peu maigre, avec de la fraîcheur, loin de l'excellent 2019. De robe grenat, le nez du 2019 est très fruits rouges, très intenses, griotte. Le vin est de bonne densité, un peu rustique, il faudra encore l'affiner à l'élevage, il y a de la matière, belle finale, mais avec la même petite dureté tannique qu'en 2018. Grâce à sa densité, elle s'atténuera avec le temps.

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 retrait par rapport au 2017 avec une maturité un peu juste.

3. Pernand-Vergelesses 1er cru Rameau-Lamarosse 2021 Note 92/100 **

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.

Dans ce millésime tardif qui ne convient pas à cette cuvée qui brille dans les millésimes chauds comme en 2020, le vin est élégant, peu corpulent avec des arômes de fraise et de la fraîcheur avec un côté croquant sans aucune agressivité, très belle fin de bouche. Un vrai tour de force pour une cuvée toute en élégance. S'il n'atteint pas l'exceptionnel 2020, le 2021 donnera un très joli vin.

Taille de la cuvée : 5 pièces (6 pièces en 2020, 7 pièces en 2019, 8 pièces en 2018, 8 pièces en 2017 aussi). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie Billon avec des bois de la forêt de Bertranges.

Pour rappel, l'endroit froid à mi-coteau qui généralement a du mal à mûrir a fait merveille en 2020, le millésime parfait pour lui. La robe est fortement colorée avec de belles notes de mûres. Le vin est dense, tannique, avec une belle matière et un volume hors-norme. Si le 2017 était la dernière grande référence de cette cuvée, le 2020 le dépasse. En 2020, le rapport prix-plaisir est exceptionnel.

En 2019, le nez est très fumé et la matière est mince, le vin est frais, acidulé, avec des tannins fins, il est léger, un peu fluide, un peu rustique. 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 verdeur 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.

4. Savigny-les-Beaune 1er cru Arthur Girard 2021 [Note 91/100](#)

Arthur Girard a légué une partie de ses biens en 1936 avec en particulier quelques belles parcelles à Savigny-les-Beaune. Issue des Peuillets (87 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. Sa surface est de 1,78 ha. Dans les millésimes où elle passe sans encombre le printemps, elle se distingue par un vin relativement corsé. Assez étonnamment et contrairement à 2016, le 2021 a pu être produit, certes avec une demi-récolte, mais avec un vin très élégant.

Pour le millésime 2021, les arômes sont très beunois avec des notes fumées et boisées. Le vin est ample et même boisé avec beaucoup de charme, le millésime 2021 n'a pas de prise, le style est préservé avec une pointe de fraîcheur supplémentaire qui lui fait dépasser le 2020.

Taille de la cuvée : 10 pièces (17 pièces en 2020 comme en 2019, 22 pièces en 2018, 20 pièces en 2017). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie Cadus avec du chêne de la forêt de Tronçais.

Pour mémoire, la robe du 2020 est grenat avec des arômes splendides de myrtille. En bouche, le vin est souple et savoureux, très avenant, moins corsé que d'habitude. Sa structure souple permettra une consommation précoce, mais les tannins un rien râpeux tiennent le vin où

le boisé domine légèrement la matière comme en 2019 qui paraît, à ce stade, un peu supérieur. Belle réussite.

La robe du 2019 est légère. Le nez est très intense, nuancé, un peu boisé. Le vin est très élégant et fin, très marqué par la finesse de son terroir avec un peu plus de fond qu'en 2018, les tannins sont légers et fins. La réduction naturelle du rendement lui a fait grand bien. La plus belle cuvée Arthur Girard depuis des lustres.

De robe d'un grenat léger, le nez du 2018 était 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.

5. Savigny-les-Beaune 1er cru Fouquerand 2021 Note 89/100

Denis-Antoine et Claudine Fouquerand ont fait deux legs aux Hospices en 1832 et 1844. Les Basses-Vergelesses ont été retirées en 2009 pour les Talmettes aux plants plus fins. Aujourd'hui, 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), le tout en exposition sud. Son style joue généralement avec la légèreté contrairement à Arthur Girard la plus corsée.

En 2021, les arômes sont superbes de précision avec de la griotte. En bouche, le vin est relativement léger avec des notes un peu plus végétales, mais le vin est de bonne densité, bien typé en finale. Il sera à son apogée dans trois à cinq ans.

Taille de la cuvée : 13 pièces (17 pièces en 2020, 16 pièces en 2019, 20 pièces en 2018, 19 pièces en 2017). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie Cadus avec du chêne de la forêt de Tronçais.

Pour mémoire, le 2020 est grenat avec des arômes de griotte enveloppés par du boisé. En bouche, le vin est élégant, mais un peu fluide tout en développant une belle expression de fruits noirs. Son exposition plein sud et surtout la sécheresse l'ont un peu desservi et il n'atteint pas tout à fait le niveau des 2019 et 2018. De robe grenat aussi, le nez du 2019 est intense, très fruits rouges. Le vin possède une belle matière, il est assez tannique, du fond, les vignes de 50 ans font merveille, un peu rustique, belle finale, il a pris un peu plus le bois, mais il possède un beau fruit.

De robe violette, le 2018 est un vin léger, un peu fluide, mais très élégant, de demi-corps, de 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 Peuilllets

et des Bas-Marconnets de la cuvée Arthur Girard qui n'avait pas été produit, 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.

6. Savigny-les-Beaune Cuvée Forneret 1er cru Les Vergelesses 2021 92/100 **

La cuvée Forneret rappelle le don par la famille éponyme de quatre hectares de vignes à Savigny et à Pernand en 1842. Depuis 2015, la cuvée Forneret a beaucoup 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. Depuis quelques millésimes, Ludivine Griveau a réussi à lui donner une véritable élégance.

Le millésime 2021 se présente avec de très jolis arômes expressifs et très purs. De demi-corps, le vin possède de la classe et de l'élégance comme en 2020 avec une splendide finale très joliment épicée.

Taille de la cuvée : 13 pièces (24 pièces en 2020, 23 pièces en 2019, 25 pièces en 2018, 19 pièces en 2017). Élevage en fûts neufs de 228 litres de François Frères issus de la forêt de Loches.

Pour mémoire, la robe du 2020 est relativement dense et les arômes s'expriment peu, si ce n'est des notes boisées avant de laisser s'échapper des fruits noirs et en particulier de la mûre à l'aération. En bouche, le vin affiche une bonne densité avec beaucoup d'élégance et de classe, l'ensemble est de belle longueur. Une très belle réussite avec une belle garde prévisible. Le 2019 se présente avec une robe grenat et un nez discret, légèrement boisé. Le vin est dense, serré, tannique, rustique, assez extrait sans l'ampleur d'un 2018, mais plus de concentration. Il faudra l'affiner, mais il intégrera son boisé.

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. À 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.

7. Auxey-Duresses 1er cru Boillot Les Duresses 2021 Note 92/100 *** coup de cœur

La cuvée est issue de 0,67 ha planté entre 1963 et 1980 sur le climat Les Duresses. Elle est issue d'une donation en 1898 par Antoinette Gauvenet, veuve de Jean-Baptiste Boillot. Les Duresses sont clairement un des meilleurs premiers crus de l'appellation avec des vins souvent un peu austères dans leur jeunesse, mais qui vieillissent magnifiquement.

Dans le millésime 2021, une demi-récolte seulement grâce à la vieille vigne qui représente la moitié de la parcelle avec un vin de grande qualité. Les arômes sont discrets, mais en bouche le vin est d'une grande densité. Vinifié en vendange entière, les tannins sont un rien durs aujourd'hui, le vin est serré et plus équilibré que le 2020. Le vin évoluera magnifiquement dans le temps.

Taille de la cuvée : 2 pièces seulement en raison du gel (4 pièces en 2020, 5 pièces en 2019, 9 pièces en 2018, 10 pièces en 2017). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie Billon avec des bois de la forêt de Bertranges.

Pour mémoire, la robe du 2020 est d'un grenat profond avec des arômes très purs de cassis et de kirsch. Le vin est frais, équilibré, élégant, d'une belle densité, un peu boisé avec de la longueur et des tannins un rien durs pour le moment comme souvent à ce stade. Il évoluera bien. La robe du 2019 est violette. Le nez est intense, cassis. Le vin est dense, tannique, de la matière beaucoup plus concentrée et plus mûre que 2018 qui jouait la fraîcheur. Une grande réussite.

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.

8. Beaune 1er cru Montrevenots, Cyrot-Chaudron 2021 93*** Note 92/100

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 qui donne habituellement des vins très accessibles. Raymond Cyrot et Suzanne Chaudron ont offert les Montrevenots en 1979. Une

Bernard Burtschy, les vins rouges 2021 des Hospices de Beaune, 12 novembre 2021

partie a été replantée en chardonnay en 2010 pour donner une cuvée en blanc. En rouge, la cuvée s'est beaucoup cherchée, mais depuis deux millésimes, elle a trouvé sa vitesse de croisière.

Avec le millésime 2021, incontestablement, quoique Beaune, le vin est Pommard avec des arômes splendides de groseille et de framboise. En bouche, les tannins sont Pommard aussi en un peu plus doux, mais avec un joli fruit, beaucoup d'élégance et d'équilibre. Un vin de Beaune qui se prend un peu pour un Pommard et qui muscle le vin.

Taille de la cuvée : 6 pièces (9 pièces en 2020, 7 pièces en 2019, 12 pièces en 2018, 15 pièces en 2017). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Bellary.

Pour mémoire, le millésime 2020 s'impose par une robe sombre avec des arômes intenses de fruits rouges et noirs. Le vin est ample avec des tannins qui lorgnent vers Pommard, une petite dureté et une petite rusticité. Cette cuvée qui est d'habitude une des plus précoces et très accessibles demandera cette année un peu plus de temps. La robe du 2019 est grenat avec un nez d'une belle complexité. Le vin est élégant, il a pris le bois, un boisé fumé et clou de girofle comme en 2018. 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.

9. Beaune 1er cru Hugues et Louis Betault 2021 [Note 93/100 ***](#)

Les deux frères Hugues et Louis Betault ont beaucoup fait au milieu du 17^e siècle pour soutenir l'institution des Hospices. La cuvée est issue de trois premiers crus relativement différents, les Grèves (0,65 ha), La Mignotte (0,55 ha) présente depuis 1680 et les Aigrots (0,43 ha) données en 1809. Elle met plusieurs années à s'harmoniser.

En 2021, les Aigrots ont beaucoup plus souffert du gel que les deux autres. Du coup, les arômes sont dominés par la classe des Grèves. En bouche, l'élégance de Grèves s'impose aussi et domine la cuvée, la finale un peu pointue relevant des autres climats. Le vin est très nettement supérieur à celui de 2020.

Taille de la cuvée : 5 pièces (14 pièces en 2020, 12 pièces en 2019, 19 pièces en 2018, 22 pièces en 2017). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Loches.

Pour mémoire, le 2020 se présente avec une robe grenat et un nez splendide, comme souvent à ce stade, très Beaune Grèves. En bouche, changement de décor, le terroir très terrien des Aigrots domine le tout et lui donne du fond, mais aussi des tannins un peu raides. La cuvée est loin d'être harmonisée. Elle demande patience, comme dans pratiquement tous les millésimes précédents. Mais, pour les plus patients, elle donnera un très joli vin. Le 2019 se présente avec une robe grenat et un nez splendide très Grèves. Le vin est élégant, tout en longueur, d'une belle définition, les tannins sont très fins, dominés par les Grèves, mais avec le fond terrien des Aigrots. Le vin est un peu boisé.

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.

10. Beaune 1er cru Brunet 2021 Note 92/100 **

Plusieurs générations de la famille Brunet ont effectué des dons tout au long du 18^e siècle. 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 % qui datent de 1999. Elle est d'une régularité sans faille avec un vin toujours de très belle garde.

En 2021, la cuvée est passionnante, car elle permet la lisibilité des trois premiers crus qui la compose avec les Cent-Vignes qui apportent la concentration, le Bas des Teurons un côté plus compact, et les Bressandes une certaine rondeur. Le nez très fumé et mine de crayon provient de l'élevage, le vin est plein. Certes, il ne possède pas la classe des Grèves, mais le vin est très accessible et harmonieux.

Taille de la cuvée : 8 pièces (9 pièces en 2020, 11 pièces en 2019, 15 pièces en 2018 et en 2017 aussi). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Loches.

Pour mémoire, pour le 2020, la robe grenat sombre impressionne, tout comme les arômes très fruits rouges sur un fond de mûres. Le vin est relativement tannique, un peu rustique aussi,

mais avec une belle matière qu'il faudra discipliner. L'élevage sera capital et le vin en vaut la peine. Un vin de grande garde, comme d'habitude. Impatients, s'abstenir.

La robe est 2019 est relativement sombre. Le nez est intense, presque fruits noirs comme en 2018. Le vin est dense, plus corsé qu'en 2018, un rien plus rustique aussi, assez tannique, d'une belle fraîcheur. Énorme potentiel qu'il faudra conforter à l'élevage.

En 2018, de robe grenat, le nez est superbe, la bouche aussi avec plein de fruits noirs. Le vin est lisse et élégant, d'une 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.

11. Beaune 1er cru Maurice Drouhin 2021 Note 90/100

Fondateur de la célèbre maison de vins éponyme, Maurice Drouhin qui s'est beaucoup occupé des Hospices offre 2,24 ha de vignes en 1947. 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 d'autant que le style est relativement léger. À son meilleur, ce vin est d'une grande élégance.

Le 2021 se présente avec des arômes très lardés. Le vin est un peu fluide comme d'habitude, avec un joli fond, des tannins un peu fermes et une belle fraîcheur. Un style reconnaissable entre tous, mais il est vrai que les millésimes chauds lui sont plus favorables.

Taille de la cuvée : 13 pièces (18 pièces en 2020, 23 pièces en 2019, 28 pièces en 2018, 23 pièces en 2017). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Loches.

Pour mémoire, le 2020 se présente avec une robe relativement sombre et des arômes très fumés. Le vin a beaucoup pris le bois, il est fluide, c'est souvent son style, mais là c'est un peu trop d'autant que les tannins sont un peu accrocheurs, ce qui nuit à son élégance naturelle. Une cuvée légère et boisée pour amateurs du genre. La robe du 2019 est d'un grenat relativement sombre. Joli nez élégant. Le vin aussi est très élégant, avec plus de fond que 2018, plus de matière, un rien de rusticité, d'une belle longueur. Très au-dessus de 2018 grâce à sa concentration.

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.

12. Beaune 1er cru Rousseau-Deslandes 2021 Note 92/100

La cuvée porte les noms d'Antoine Rousseau et de son épouse Barbe Deslandes qui ont fondé en 1645 l'hospice de la Charité à Beaune qui est devenu une maison de retraite. La cuvée de 2,18 ha est composée de deux climats, Les Cent Vignes (1,06 ha) et Les Montrevenots (71 ares) avec 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 de vieilles vignes qui donnent toujours un vin d'une grande élégance qui est à son meilleur lorsque la matière est dense.

Les arômes du 2021 sont d'une grande finesse, très marqués par les Cent Vignes. L'attaque en bouche est dense et fine, l'ensemble est un peu strict, mais la fin de bouche est totalement différente avec le caractère très Pommard des Montrevenots. L'association de ces trois climats donne naissance à un nouveau vin à qui il faudra donner au moins cinq ans pour s'harmoniser.

Taille de la cuvée : 11 pièces (17 pièces en 2020, 15 pièces en 2019, 25 pièces en 2018 et en 2017). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Loches

Pour mémoire, la robe du 2020 est grenat avec des arômes très floraux d'une grande élégance. L'ensemble est d'une corpulence moyenne, un peu fluide, avec de la fraîcheur, mais portée par la classe des Cent Vignes qui permettra de donner une jolie bouteille dans les cinq ans. En 2019, la robe est grenat. Le nez est très intense avec de superbes fruits rouges et noirs. Le vin est dense, mais pas très long, un rien rustique, petite prise de bois, un rien inférieur à 2018. Le vin n'est pas très harmonieux avec un petit défaut de maturité, hétérogène.

Contrairement à l'habitude, le 2018 est de belle densité. Le vin est toujours porté par les superbes Cent 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.

13. Beaune 1er cru Les Grèves Cuvée Pierre Floquet 2021 94/100 *** Coup de cœur

Pierre Floquet a légué en 1997 2,30 hectares de premiers crus de Beaune. 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.

Le 2021 est porté par les arômes de grande classe des Grèves. Le vin est d'une grande élégance avec à la fois par son velours et sa fermeté, la longueur est incroyable. Le vin est superbe, très au-dessus du 2020.

Taille de la cuvée : 6 pièces (10 pièces en 2020, 8 pièces en 2019, 14 pièces en 2018 comme en 2017). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Bellary.

Pour mémoire, d'une robe pourpre, le nez du 2020 est très élégant avec les arômes finement épicés des Grèves, mais aussi une note légèrement caoutchouteuse. Le vin se présente avec beaucoup de finesse, mais avec un petit creux en milieu de bouche qu'il faudra combler à l'élevage et une finale empyreumatique. La vigne a probablement souffert d'un peu de stress hydrique comme en 2019, d'où les arômes caoutchouteux et un petit arrêt de maturation. Si le vin n'est pas de grande garde, une belle bouteille sera en vue dans cinq ans.

En 2019, le nez oscille entre végétal et fruits rouges. Le raisin n'est pas très mûr, les tannins un peu raides, le vin présente un vrai problème de maturité. Il est vrai que le raisin a eu beaucoup de mal à la véraison et à la maturité dans cette partie de Beaune. Une déception pour une cuvée toujours très régulière, mais dame nature en a décidé autrement.

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.

14. Beaune 1er cru Clos des Avaux 2021 Note 91/100

Cette cuvée emblématique des Hospices est entrée dans le patrimoine en 1900 par échange avec Édouard Chanson. Le Clos des Avaux est situé dans une dépression de 1,13 ha, d'où des vins souvent un peu raides. Près de 45 % de la cuvée est composée de vignes plantées en 1944 et 1948. Le reste a été planté en 1980. Dégusté 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. Mais dans les grands millésimes chauds et secs, il montre une belle profondeur.

Avec son caractère tardif, le millésime 2021 n'est pas à priori favorable au Clos des Avaux. Pourtant, il se présente avec de beaux arômes, ce qui est rare. Le vin est dense et tannique, il y a du vin, un vin terrien avec de la mâche. Attendre cinq ans au minimum pour une très belle bouteille en perspective.

Taille de la cuvée : 9 pièces (14 pièces en 2020, 24 pièces en 2018 comme en 2017 aussi). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Bellary.

Pour mémoire, millésime parfait pour le clos des Avaux, la robe du 2020 est relativement sombre. Le nez est très intense, très mûre et ronce de mûre. Le vin est dense, costaud même, assez tannique, généreux avec une belle matière. Il faudra un bon éleveur pour le discipliner, mais tout est là pour en faire un vin très profond susceptible de rivaliser avec le magnifique 2015 qui reste la référence récente du Clos des Avaux. En 2019, la robe est sombre avec un nez intense de fruits noirs. Le vin est boisé, souple, relativement tannique, rustique, costaud, très groseille. La matière est incontestable et elle mériterait un élevage plus adapté pour calmer sa rusticité. 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.

15. Beaune 1er cru Dames Hospitalières 2021 Note 92/100

La vente aux enchères des Hospices débute traditionnellement par cette belle cuvée qui fait honneur à ces servantes des pauvres qui depuis la fondation et pendant cinq siècles se dévouent pour l'institution. La cuvée est constituée de trois premiers crus, La Mignotte (1,13 ha), première donation en 1487 par Jehan Mignot, Les Bressandes (1,07 ha avec des vignes plantées avant 1985) et Les Teurons (55 ares). Personne n'a jamais imaginé d'assembler ces trois cuvées, le tout sur une surface de 1,74 ha, qui donne un vin très original qui oscille entre élégance et puissance selon les millésimes.

Le 2021 est un patchwork des trois premiers crus qui la composent avec le nez de terre mouillée des Teurons, en bouche, la Mignotte fait l'attaque en souplesse, les solides Teurons le milieu de bouche, et enfin les Bressandes apportent la belle finale gourmande. Il faudra cinq ans pour qu'elle s'harmonise.

Taille de la cuvée : 16 pièces (28 pièces en 2020, 27 pièces en 2019, 32 pièces en 2018 comme en 2017). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Loches.

Pour mémoire, la robe du 2020 est colorée, presque noire avec un très joli nez de mûre et de myrtille. Le vin est de bonne densité sur une structure très élégante, l'ensemble a été volontairement peu extrait, ce qui fait un peu ressortir le boisé. Il faudra comme toujours une bonne dizaine d'années pour que les trois terroirs se fondent dans un creuset finement épicié. Avec sa robe grenat habituelle, le nez du 2019 est intense, un peu végétal, assez frais. Le vin est de demi-corps, relativement élégant, mais le boisé caramel prend le dessus, de la longueur, pas loin du 2018, mais avec un peu moins de fond. Le vin paye le ramassage très tardif des raisins, les Bressandes en particulier avaient beaucoup de mal à mûrir et Les Mignottes ne jouent pas leur rôle habituel d'amortisseur.

De robe grenat, le 2018 se présentait 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.

16. Beaune 1er cru Guigonne de Salins 2021 Note 93/100 **

La cuvée est dédiée à la cofondatrice de l'Hôtel-Dieu de Beaune. Elle est composée de trois climats, Les Bressandes (1,2 ha), Les Seurey (83 ares) et Les Champs Pimont (62 ares). D'une surface de 2,64 ha, les Bressandes représentent à peu près la moitié de la cuvée avec des vignes plantées entre 1960 et 1980. Cette cuvée est généralement portée par les magnifiques Bressandes, la cuvée est toujours très réussie et d'une grande régularité avec un vin qui peut même se déguster jeune.

En 2021, la cuvée se présente avec un joli nez de framboise, puis de poire. En bouche, le vin présente une belle suavité sans sucrosité, un splendide milieu de bouche très plein, et enfin, une finale légèrement épicée. Le vin n'a pas la puissance de 2020, mais une palette plus large d'arômes.

Taille de la cuvée : 15 pièces (25 pièces en 2020, 24 pièces en 2019, 33 pièces en 2018 tout comme en 2017). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Loches.

Pour mémoire, la robe du 2020 est nettement plus colorée que les autres cuvées avec un superbe nez très fruits rouges et en particulier de cerise, puis de belles épices fines. Le vin est ample avec du volume, il est assez tannique, avec un fond incroyable et une magnifique finale. Elle ira très loin, mais se révèle déjà pleine de charme. La robe du 2019 est grenat assez sombre. Le très joli nez est marqué par la classe les Bressandes. Le vin est long, fin, élégant, tout en longueur, d'une très belle concentration. Superbe comme en 2018, un vin de référence.

La robe du 2018 était 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.

17. Beaune 1er cru Nicolas Rolin 2021 Note 94/100 ***

Nicolas Rolin est le fondateur et le bâtisseur de l'Hôtel-Dieu à Beaune. La cuvée est issue de cinq premiers crus de Beaune : les Cent Vignes (1,25 ha) rentrées dès 1487 dans le patrimoine des Hospices, Les Teurons (47 ares), Les Grèves (36 ares), En Genet (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.

Le millésime 2021 a engendré un vin dense, tannique, serré et sérieux avec un peu plus de fraîcheur que le 2020, un peu plus d'austérité aussi. Il ne se dévoile pas beaucoup, mais il possède davantage de précision que le 2020 et surtout une grande densité. De longue garde comme d'habitude.

Taille de la cuvée : 25 pièces (24 pièces en 2019, 33 pièces en 2018, 35 pièces en 2017). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Loches.

Pour mémoire, la robe du 2020 est très colorée, à peine moins que celle de Guigone de Salins. Le premier nez est réservé, peu causant au début, puis il s'ouvre timidement, mais avec des arômes très raffinés. Le vin est dense, tannique, sévère, un peu rustique, bien structuré, d'une belle longueur, avec une grande matière. Il passera par une période de fermeture, mais il sera de grande garde.

La robe du 2019 est grenat. Le nez est intense, très fruits rouges. Le vin est dense et frais, tout en longueur, la maturité est meilleure qu'en 2018, il est ferme et serré, un peu droit et strict. Un grand élevage lui fera un grand bien. Très au-dessus du 2018. 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 verdeur, 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.

18. Volnay 1er cru Général Muteau 2021 Note 89/100

Brillant général durant la Grande Guerre et décoré de la Croix de Guerre, Paul-Jules Muteau a offert le domaine de Laborde au château et ses trois cents hectares aux Hospices de Beaune. La cuvée est issue de cinq climats classés Premiers Crus, Le Village (0,78 ha), Les Fremiets (0,23 ha), en Taillepieds (0,19 ha), en Caillerets Dessus (0,18 ha) et Carelle sous Chapelle (0,16 ha), le tout représentant 1,53 ha. Malgré ce beau pedigree, la cuvée est depuis longtemps en dessous de son potentiel.

Le millésime 2021 se présente avec les arômes très fumés de l'élevage, puis de groseille. Le vin possède une belle densité, mais il n'est pas vraiment harmonisé et même un peu

déstructuré. L'assemblage dans une même cuvée du solide Taillepieds, de l'élégant et classieux Caillerets avec le rustique Village nécessite du temps, beaucoup de temps. La dégustation de cette cuvée dans des millésimes plus anciens montre que cette harmonisation ne s'effectue que très rarement.

Taille de la cuvée : 11 pièces (17 pièces en 2020, 22 pièces en 2018, 23 pièces en 2017). Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie de l'Ermitage avec des bois de la forêt de Bertranges.

Pour mémoire, la robe du 2020 est grenat avec des arômes francs, mais sans grand caractère. Le vin affiche une petite dureté, il est un rien végétal, un peu sec aussi. Décidément, cette cuvée dont les raisins ont été récoltés dès le premier jour de la vendange a du mal à s'imposer et n'a rien donné de mémorable depuis des lustres, excepté en 2017.

Le 2019 se présente avec une robe légère et un très joli nez épicé. Le vin est souple, charmant, immédiat, mais un peu court et il manque un peu de fond comme d'habitude. Néanmoins, l'expérience montre qu'il évolue honnêtement en bouteille, les Taillepieds et les précoces Caillerets finissant par dominer la partie Le Village un peu moins typée. Depuis le millésime 2017, cette cuvée paraissait enfin digne de son rang, mais ce n'est pas le cas.

De robe grenat, le 2018 arborait aussi 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.

19. Volnay 1er cru Blondeau 2021 [Note 92/100](#)

Propriétaire et ancien maire de Volnay, François Blondeau a offert en 1809 des vignes, une belle somme d'argent et un immeuble de rapport. La cuvée de 1,80 ha est composée à 70 % de Champans (64 ares) et Taillepieds (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. La cuvée produit avec régularité des vins conformes à l'idée commune d'un Volnay, mais elle est un peu en retrait par rapport au potentiel du terroir.

Le millésime 2021 se présente avec des arômes très avenants. Le vin est souple, harmonieux, avec une belle attaque, un petit creux en milieu de bouche et une grande finale. Avec quelques années de maturation, le vin sera plein de charme, un vrai Volnay.

Taille de la cuvée : 9 pièces (18 pièces en 2020, 22 pièces en 2019, 26 pièces en 2018, 21 pièces en 2017). Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie de l'Ermitage avec des bois de la forêt de Bertranges.

Pour mémoire, la robe du 2020 est grenat sombre avec des arômes intenses de fruits rouges. Le vin est élégant, un rien fluide, mais très affable avec une jolie finale harmonieuse. Un Volnay très accessible qui correspond à l'image générale des vins du village. De moyenne garde, la robe du 2019 est dense avec un très joli nez très élégant. Le vin est charmant, accessible, épicé, c'est du volnay, mais assez tannique, de bonne longueur. Il lui faudra du temps pour qu'il développe tout son potentiel. Une des plus belles Blondeau depuis longtemps.

Malgré son beau pedigree, de robe grenat 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°). À 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.

20. Volnay 1er cru Les Santenots, Cuvée Gauvain 2021 Note 94/100 ***

Sans descendance, François-Bernard Gauvain, avocat et président du baillage et son épouse Marie-Thérèse Courtot ont légué tous leurs biens immobiliers à l'Hospice de la Charité qui vient d'être spolié par la Révolution. La cuvée Gauvain est issue des Santenots du Milieu (68 ares, légués en 1645) et des Plures (72 ares, legs en 1669 et 1647), deux climats situés à Meursault qui font partie de l'aire de production Santenots. Leurs fruits sont généralement parmi les premiers à mûrir et donnent des vins riches, élégants et complexes, en particulier dans les années moyennes.

Le 2021 se présente avec un joli nez de framboise. Le vin est d'une grande élégance, l'attaque d'une belle densité, le boisé parfait, sachant que le vin est sur la retenue, il ira beaucoup plus loin. Un superbe Santenots très raffiné avec une petite dureté tannique qui disparaîtra à l'élevage.

Taille de la cuvée : 7 pièces (17 pièces en 2020, 14 pièces en 2019, 25 pièces en 2018, 24 pièces en 2017). Élevage en fûts neuf de 228 litres de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Bellary.

Pour mémoire, la robe du 2020 est sombre avec un très joli nez de cassis. Le vin est élégant, un peu marqué par le boisé, très clou de girofle, il manque un rien de fond pour soutenir ce boisé, mais il possède de la classe et une petite sucrosité qui lui donne un grand charme, d'autant que le vin ne manque pas de densité grâce à une bonne alimentation du raisin par un terroir un peu plus argileux. L'élevage jouera un rôle capital.

De robe sombre, le nez intense de cassis du 2019 est très pur. Le vin est dense, compact, assez boisé, de longueur moyenne, la maturité est un peu juste. Un fond incroyable qui, avec un élevage astucieux, lui permettra de se magnifier au vieillissement. 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.

21. Volnay 1er cru Santenots, cuvée Jehan de Massol 2021 Note 93/100

Jéhan de Massol a légué une fortune considérable à l'Hôtel-Dieu en 1669 suite à la disparition de son épouse et de ses deux enfants. 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 d'une quarantaine d'années.

De robe grenat, le 2021 est dense, serré, tannique et compact, un peu plus ferme et plus raide aussi que d'habitude. Il est de longue garde et demandera une grande patience d'autant que les Plures sont des marathoniens.

Taille de la cuvée : 9 pièces (18 pièces en 2020, 14 pièces en 2019, 24 pièces en 2018 comme en 2017). Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Bellary.

Pour mémoire, la robe du 2020 est grenat sombre avec un très joli nez complexe. Le vin est ample avec de la sucrosité, des tannins, mais il est un rien un peu plus court, avec une petite rusticité, et il a pris des notes boisées. La densité est un peu moins importante que dans la cuvée Gauvain, probablement en raison de l'impact de la sécheresse comme en 2015. Mais la classe demeure. Il sera de moyenne garde. En 2019, le vin est dense et sérieux, tout en longueur avec beaucoup de classe, la finale est éblouissante. Une réussite majeure, le meilleur depuis très longtemps, encore supérieur au remarquable 2018.

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 que le 2019 transcende.

22. Pommard Billardet 2021 Note 93/100

Antoine Billardet et son fils Charles sont les médecins qui dédièrent leur vie à l'Hôtel-Dieu. Pour leur rendre hommage, Joséphine et Mathilde, les filles de Charles lèguent leur maison de famille en 1857. La cuvée est issue des Arvelets, Les Noizons et Les Cras. Elle couvre 1,33 ha. Ces 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. Avec constance, elle donne un Pommard classique de style rustique sans vice ni vertu.

Dans le millésime 2021, les arômes sont très Pommard, très fruits noirs. Remarquablement bien construit, le vin possède davantage de rondeur et de charme que le 2020, sans la moindre trace de végétal et avec une solide structure. Il évoluera d'autant mieux en bouteille avec une bonne garde qu'il a bénéficié de 27 jours de macération sans la moindre surextraction.

Taille de la cuvée : 7 pièces (10 pièces en 2020, 12 pièces en 2019 comme en 2018 et en 2017). Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie de l'Ermitage avec des bois de la forêt des Bertranges.

Pour mémoire, le 2020 se présente avec une robe grenat avec un beau nez de fruits noirs. Le vin est tannique, un peu court, un peu végétal aussi, avec une petite raideur pour le moment. Grâce à l'élevage, il se disciplinera pour donner un honnête Pommard qui se fera vite. La robe du 2019 est dense. Le nez est un peu fermé, puis fruits rouges. Le vin est dense et ferme, assez tannique, mais souplement extrait, car le vin a du fond. Heureusement, la pédale de l'extraction était douce. Il faudra l'élever avec précaution, très grand potentiel. Splendide Billardet.

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.

23. Pommard Suzanne Chaudron 2021 Note 94/100 *** Coup de cœur

Dans leur legs, Suzanne Chaudron a pris soin avec son mari Raymond Cyrot de préciser les climats qui doivent entrer dans la cuvée qui portera son nom. 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.

Dans le millésime 2021, les arômes de framboise sont magnifiques. Le vin est élégant et raffiné, sans la légèreté habituelle, car les bas des coteaux ont gelé. Bénéficiant de 27 jours de vinification, il est superbe de finesse et il doit probablement correspondre au vin idéal qu'affectionnait Suzanne Chaudron par son raffinement et sa fraîcheur.

Taille de la cuvée : 12 pièces (15 pièces en 2021, 18 pièces en 2019, 21 pièces en 2018 comme en 2017). Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie de l'Ermitage avec des bois de la forêt de Bertranges.

Pour mémoire, en 2020, la robe est grenat avec des arômes discrets puis framboisés. Le vin est léger, fluide, peu extrait, un peu boisé, harmonieux, ce qui est son style habituel. La robe du 2019 est relativement dense avec un nez discret. Le vin est léger, mais persistant, assez tannique, de corpulence moyenne. Il faudra l'affiner à l'élevage. 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 dû 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.

24. Pommard Raymond Cyrot 2021 Note 94/100 ***

Tout comme sa femme Suzanne Chaudron, Raymond Cyrot a précisé lors de son legs en 1979 les climats qui composeront la cuvée qui portera son nom. Cette cuvée est donc 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.

Le millésime 2021 se présente avec de superbes arômes très Pommard de fruits noirs et de réglisse. Le vin est dense et sérieux, assez tannique, avec de la matière et du fond, tout en restant harmonieux. Une construction fascinante qui prend tout son sens dans ce millésime 2021.

Taille de la cuvée : 13 pièces (17 pièces en 2020, 23 pièces en 2019, 25 pièces en 2018, 28 pièces en 2017). Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie de l'Ermitage avec des bois de la forêt de Bertranges.

Pour mémoire, la robe du 2020 est grenat avec un seyant nez de fruits rouges. Le vin est élégant en attaque, d'une belle densité, les tannins sont là, mais fins. La cuvée bénéficie des terroirs plus froids et plus argileux de la partie basse de Pommard qui ont profité de la sécheresse comme dans le magnifique 2015. Une réussite.

Pour mémoire, la robe du 2019 est soutenue avec un nez discret. Joli nez de fruits rouges et un peu de fruits noirs. Le vin est dense, serré, assez compact, la maturité est un peu juste ce qui marque la finale qui est un rien végétale, mais l'ensemble ne manque pas d'intérêt. Sa concentration le sauvera. De robe grenat soutenue, le nez du 2018 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.

25. Pommard 1er cru Dames de la Charité 2021 94 Coup de cœur Note 93/100**

Pendant trois siècles, les sœurs de l'hospice de la Charité se consacraient à l'éducation des orphelins et aux soins des personnes âgées. La cuvée est un assemblage assez disparate de premiers crus 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) le tout sur 1,53 ha. Toujours

Bernard Burtschy, les vins rouges 2021 des Hospices de Beaune, 12 novembre 2021

robuste, mais parfois un peu rustique en vin jeune, cette cuvée nécessite du temps pour se faire avant que l'un des deux grands terroirs, Epenots et Rugiens, finisse par la dominer.

Le millésime 2021 montre les deux facettes de la cuvée avec, côté arômes, un côté très Epenots qui lui donne de la classe. En bouche en revanche, le caractère plus musclé des Rugiens domine, mais avec plus d'élégance. Avec l'âge, l'un finit par dominer l'autre et ce sera sans doute les Epenots comme dans tous les millésimes froids.

Taille de la cuvée : 17 pièces (20 pièces en 2021, 22 pièces en 2019, 28 pièces en 2018, 30 pièces en 2017). Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Bellary.

Pour mémoire, le millésime 2020 se présente avec une belle robe grenat sombre et des arômes discrets de cassis et de mûre à l'aération. Le vin est de très belle densité, toutefois un peu rêche par ses tannins pour le moment, mais avec du fond et de la matière. Il évoluera très favorablement et sera de belle garde. Belle réussite. De robe grenat, le nez du 2019 est discret et se révèle peu à l'aération. En bouche, l'attaque est magnifique suivie d'un petit creux malheureusement, mais le vin possède un joli toucher de bouche avec du velours. S'il n'atteint pas tout à fait la classe de 2018, il s'en rapproche et un élevage subtil peut combler le petit creux.

Dans le millésime 2018, le nez était très subtil et le vin 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.

26. Pommard 1er cru Les Epenots Dom Goblet 2021 Note 94/100

Contrairement aux autres cuvées qui honorent des bienfaiteurs, Dom Goblet porte le nom du dernier cellérier de l'abbaye de Cîteaux. Cette cuvée est issue de l'excellent Premier Cru très solaire Les Petits Epenots d'une surface de 80 ares avec des vignes de plus de cinquante ans qui sont toujours parmi les premières à être récoltées.

Le millésime 2021 se présente avec des arômes très fumés. En bouche, le vin est très élégant, mais avec un côté disparate en bouche et une petite dureté tannique probablement due au remontage qui lui donne un côté un peu rêche pour le moment. Mais le temps apaisera les tannins pour donner un joli vin très élégant.

Bernard Burtschy, les vins rouges 2021 des Hospices de Beaune, 12 novembre 2021

Taille de la cuvée : 10 pièces en 2021 comme en 2020 (11 pièces en 2019, 12 pièces en 2018, 9 pièces en 2017). Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Bellary.

Pour mémoire, de robe grenat, le 2020 présente des arômes de framboise et surtout d'épices fines. Le vin est d'une grande élégance avec de la délicatesse, il ne possède pas sa densité habituelle, mais les tannins sont d'une grande finesse grâce à une extraction de main de maître. Dans ce cru très solaire, les vignes ont souffert, ce qui explique une densité du vin moindre, mais le « tamponne » de manière incroyable les excès du millésime.

La robe du 2019 est sombre avec un nez pas très causant. Le vin est dense, assez boisé comme d'habitude, tannique aussi avec un peu d'amertume. Elle mériterait des fûts plus adaptés et surtout plus sophistiqués, car la matière est de qualité. Il est conseillé à l'acheteur d'en changer dès sa réception.

Dans le millésime 2018, le nez était 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.

27. Corton Grand Cru Charlotte Dumay 2021 Note 94/100

La cuvée porte le nom de Charlotte Dumay qui a offert en 1534 une centaine d'ouvrées. Elle vient essentiellement des Renardes (1,5 ha) qui sont aux Hospices depuis 1680 et des Bressandes (0,97 ha). Les Renardes donnent toujours la structure et les Bressandes le soyeux. Millésime après millésime, l'un prend le dessus sur l'autre ou inversement, ce qui donne une bonne idée du style du millésime.

Dans le millésime 2021, les arômes sont splendides. Le vin ne joue pas la puissance, mais il possède beaucoup d'élégance, les tannins sont soyeux avec des Renardes qui sont plus présentes cette année par leur belle structure. Le vin se déguste mieux que le 2020.

Taille de la cuvée : P pièces (22 pièces en 2020, 20 pièces en 2019, 26 pièces en 2018 comme en 2017). Élevage en fût neuf de 228 litres de Taransaud avec des bois de la forêt de Moladier.

Pour mémoire, la robe du 2020 est grenat sombre avec un beau nez de griotte très typé Renardes. En bouche, le vin est étonnamment prêt et charmeur avec le soyeux très singulier des

Bressandes, mais la structure tannique et la pointe de fraîcheur se manifeste dans la finale, car les Renardes n'ont pas dit leur dernier mot. Très réussie, la cuvée toutefois, n'atteint pas le haut niveau du 2019 qui est un peu plus dense. Mais il dépasse le 2015 grâce à une extraction plus mesurée.

La robe du 2019 est sombre et le nez est intense, superbe, avec la classe des Bressandes. Le vin est souple et accessible comme d'habitude, mais avec du fond, nettement plus que le 2018 qu'il dépasse sur tous les plans. Une belle réussite de très longue garde qui a beaucoup bénéficié de la réduction naturelle de la production.

En 2018, le vin était 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 Renardes. 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 devraient 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.

28. Corton Grand Cru Docteur Peste 2019 Note 90/100

Le docteur Peste a exercé à l'Hôtel-Dieu pendant trente ans à partir de 1860 et sa fille la baronne du Baÿ a donné l'essentiel des parcelles de cette cuvée en 1923 en son honneur. Cette cuvée est issue par moitié des Chaumes (1,02 ha) et Vierosse, et pour l'autre des Bressandes (0,95) avec un peu de Grèves (0,12). Jusqu'à présent, elle n'avait jamais guère produit de Corton digne de ce nom, même en 2015, pourtant un grand millésime. Près de 90 % des vignes ont été plantées entre 1976 et 1985. L'ensemble s'étend sur 2,09 ha.

Les arômes du 2021 sont très fumés. Le vin est compact avec des tannins fermes, très marqué par le terroir de Chaume et Vierosse qui sont des rustiques. Les Bressandes qui devraient les contrebalancer sont aux abonnés absents. Il faudra lui donner du temps pour apaiser les tannins.

Taille de la cuvée : 8 pièces (23 pièces en 2020, 20 pièces en 2019, 26 pièces en 2018 comme en 2017). Élevage en fût neuf de 228 litres de Taransaud avec des bois de la forêt de Moladier.

Pour mémoire, la robe du 2020 est grenat sombre avec de très beaux arômes dignes du grand cru. En bouche, le vin est souple, fluide, boisé, un peu court, certes gourmand, mais pas du tout du niveau qu'on peut attendre dans ce grand cru.

En 2019 encore, le vin est fluide avec des tannins un peu souples, l'ensemble est rond et suave. 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.

29. Corton Clos du Roi Grand Cru Baronne du Baÿ 2021 Note 93/100**

Fille du docteur Peste et veuve du baron Louis du Baÿ, la baronne du Baÿ offre 23 hectares de vignes en 1923 en mémoire de son mari et de son père. Longtemps, les Hospices avaient hésité à individualiser cette cuvée qui ne l'est que depuis une petite dizaine d'années, depuis 2007 très exactement. Et pourtant, la moitié de la cuvée est composée des vignes de plus de trente-cinq ans dans ce magnifique climat du Clos du Roi (84 ares). Depuis deux ans, grâce à une vinification de tout premier ordre, la cuvée est arrivée à un très haut niveau.

En 2021, le vin est lisse et charmant, il arrondit les angles avec un joli milieu de bouche, et de la rondeur. Si le 2020 était plus raffiné, le 2021 séduit par son grand charme qui est la marque de fabrique du Clos du Roi.

Taille de la cuvée : 3 pièces (9 pièces en 2020, 7 pièces en 2019, 10 pièces en 2018, 9 pièces en 2017). Élevage en fût neuf de 228 litres de Taransaud avec des bois de la forêt de Moladier.

Pour mémoire, le 2020 se présente avec une robe pourpre et des arômes délicats de fruits rouges. Le vin est léger et fin, très harmonieux avec des tannins finement extraits, l'ensemble est d'un grand raffinement grâce à une vinification de tout premier ordre. La robe du 2019 est grenat avec un très beau nez très élégant. Le vin est élégant, charmant, léger, un peu fluide, mais persistant, d'une belle densité, très accessible comme d'habitude, nettement supérieur à 2018. Il évoluera bien dans le temps. En 2018, le vin était 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 corpulence moyenne, 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.

30. Echezeaux Jean-Luc Bissey 2021 Note 95/100**

La cuvée est issue des Echézeaux du Dessus (44 ares), dans la partie légèrement en pente, avec une parcelle d'un seul tenant exposée au soleil levant et des rangs orientés nord-sud. Elle est entrée aux Hospices en 2012 grâce à une donation du viticulteur Jean-Luc Bissey. Plantées en 1945, les vignes sont à leur meilleur. Depuis son entrée, les vins sont d'une régularité époustouflante, mais ils ont beaucoup gagné en délicatesse et en raffinement ces dernières années.

En 2021, la robe est sombre avec de beaux arômes de fruits noirs. L'attaque est suave avec un vin ferme, assez tannique, mais sans excès, sans le moelleux de 2020, mais avec plus de longueur et de race.

Taille de la cuvée : 4 pièces (6 pièces en 2020, 5 pièces en 2019, 6 pièces en 2018, 7 pièces en 2017). Élevage en fût neuf de 228 litres de Taransaud avec des bois de la forêt de Moladier.

Pour mémoire, la robe du 2020 est d'un grenat vraiment sombre et les arômes sont splendides, d'une belle complexité. Le vin est dense, tannique, mais très équilibré avec du moelleux et surtout une grande délicatesse. Belle réussite. La robe du 2019 est relativement sombre avec un beau nez très fruits noirs. Le vin a du fond, il est assez strict et droit, il est tenu par une très belle structure, belle finale un peu boisée, mais d'une belle complexité. Belle réussite.

Le 2017 a engendré un beau vin dense et élégant, les tannins sont très fins, jolis arômes épicés, plus complets 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.

31 et 32 Clos de La Roche Cyrot-Chaudron et Georges Krieter 2021 Note 97/100***

coup de cœur

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 Krieter toujours sur les Froichots. Les deux cuvées sont entrées aux Hospices en 1991, la première par donation des époux Cyrot-Chaudron, la seconde par legs de madame Georges Krieter.

Le millésime 2021 se présente avec des arômes très fumés avec de la cerise noire. Le vin est élégant et frais, avec beaucoup d'élégance et une grande densité. La vendange entière est une idée de génie, le vin est d'une pureté incroyable. Un vin d'esthète avec la droiture qui fait le cœur du clos de La Roche, la pureté de la ligne. Une réussite absolue.

Taille de la cuvée : 3 pièces et 2 pièces avec une feuillette (2 et 3 pièces en 2020, 4 et 3 pièces d'habitude, mais la pièce des présidents en est issue). Élevage en fût neuf de 228 litres de Taransaud avec des bois de la forêt de Moladier.

Pour mémoire, la robe du 2020 est très sombre avec des arômes de cerise noire et des notes très fumées. Le vin est à la fois d'une grande élégance, d'une belle densité, d'une grande longueur et de la structure. Par rapport aux deux millésimes précédents, le 2019 est un peu plus dense, mais moins harmonieux. Le millésime 2018 quant à lui brille par son exubérance, mais il est un peu moins dense.

La robe du 2019 est sombre. Les arômes sont un peu retenus, très âtre de cheminée, loin de l'exubérance des 2018. Le vin est dense et structuré, d'une belle longueur avec du fond. Superbe finale avec un fruit somptueux. Il évoluera avec grâce dans le temps. Avec sa robe grenat, les arômes du 2018 étaient 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. À ce stade, le 2018 paraît légèrement supérieur au 2017.

33. Mazis-Chambertin Grand Cru Madeleine Collignon 2021 Note 96/100

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 grâce à une donation de Jean Thomas-Collignon à la mémoire de sa mère Madeleine Collignon.

Le 2021 se présente avec une robe sombre et un beau nez de fruits rouges. Le vin est souple et charmant, d'une belle longueur, très élégant sans être aussi dominateur que dans d'autres millésimes.

Taille de la cuvée : 14 pièces et une feuillette (17 pièces en 2020 comme en 2019, 21 pièces en 2018, 25 pièces en 2017). Élevage en fût neuf de 228 litres de Taransaud avec des bois de la forêt de Moladier.

Pour mémoire, la robe du 2020 est d'un grenat très sombre avec des arômes entre fruits rouges, noirs et épices très envoûtants. Le vin est structuré et élégant, avec un peu moins de fond que le Clos de La Roche, mais avec beaucoup plus de raffinement et d'une incroyable longueur. Le plus grand vin de la dégustation dans ce millésime. Le nez du 2019 est superbe, très fruits noirs et épices. Le vin est souple en attaque, du fond, de la fraîcheur, d'une grande longueur. Un très grand Mazis, remarquable. 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.