



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

BRUNO CLAIR, Gevrey-Chambertin 1er cru "CAZETIERS" 2017

75cl Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Gevrey-Chambertin Cazetiers 1er cru



La note Le Meilleur Du Vin 95-96/100

Bruno Clair élabore, avec l'aide de Philippe Brun, des bourgognes classiques, souvent vifs et tranchants ; quelques années de garde leur sont indispensables. De Marsannay jusqu'aux Grands Crus de Bonnes-Mares et Chambertin Clos-de-Bèze, chaque cru révèle émotion, intensité, élégance, structure et longueur ! Les vignes sont réparties sur 7 villages et 28 appellations différentes. Le respect des sols a toujours été un souci majeur dans les travaux effectués. La vinification est orientée vers la recherche de l'expression de chaque terroir en privilégiant la finesse et l'identité propre à chacun d'entre eux.

Le patrimoine de vignes est un des plus nobles qui soit, avec les grands joyaux de Gevrey comme le clos Saint-Jacques, les Cazetiers et le Clos de Bèze. À signaler la reprise d'un hectare de Bonnes-Mares depuis 2016. Elle permet au domaine de posséder toute la partie sur Morey de cette appellation également présente en Chambolle. La régularité dans la réussite et la préservation d'un même style mérite un grand coup de chapeau et en particulier à Philippe Brun, associé à Bruno Clair dès le début de l'aventure, et qui met toute son expertise de vinification au service de ces grands terroirs. On est ici au sommet du nord de la côte de Nuits avec des bouches peut-être moins intenses que chez certains mais infiniment sensuelles. Parmi les très grands, le style Bruno Clair mérite impérativement d'être connu. (Bettane & Desseave, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble Français, noté 4*/5)

Le domaine BRUNO CLAIR est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français) et 2*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable). le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection, des vins rares disponibles en très petites quantités...

Bruno Clair (Côte-de-Nuits)

Le vin

L'éclat de la jeunesse les colore d'un rubis vif qui prend avec l'âge une teinte carmin foncé, cerise noire. La fraise, la mûre, la violette, le réséda et la rose font partie des arômes spontanés de l'appellation Gevrey-Chambertin, tandis que la maturité leur offre un bouquet réglissé, de cuir et de fourrure, aux accents giboyeux et de sous-bois. Au palais, s'exprime un grand Bourgogne. Entiers et puissants, riches, corsés, un corps et un esprit, l'appellation Gevrey-Chambertin s'affirme sur une structure ferme, des tanins qui jouent sur le velours, en s'exprimant sur un grain très fin, sans dureté. Agréable jeune et à boire sur son fruit, c'est cependant et surtout un vin de garde, souvent de grande garde, excellent pour apprendre les millésimes.

Massifs et pourtant veloutés, ses tanins lui donnent une étoffe et une carrure solide, puissante et de grande longévité. Vin pour carnassiers, l'appellation Gevrey-Chambertin opte pour le gibier, en raison de ses notes giboyeuses, surtout pour les vins évolués. Côte de bœuf, agneau braisé ou en sauce brune, gibier à plumes ou à poils, l'appellation Gevrey-Chambertin s'associe à toutes ces viandes musquées et aux fibres solides. Certains gourmets néanmoins ne dédaignent pas de le servir avec un filet de sandre ou un thon à la sauce au vin rouge. Le Gevrey-Chambertin est à l'aise sur tous les fromages de vache et de caractère, en particulier l'époisses et l'ami du Chambertin, l'enfant du pays, ainsi que le Cîteaux, un proche voisin.

Fruit sobre et épicé dans le chambolle Véroilles, au profil frais et tendu, encore un peu comprimé par son boisé, mais dont la race ne fait aucun doute. (RVF, millésime 2017, noté 93/100)

The 2015 Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cazetiers has a very expressive bouquet with plenty of redcurrant, cranberry and crushed strawberry scents, interwoven with dried rose petal and orange blossom aromas. The palate is medium-bodied with supple tannin, compact red cherry and strawberry fruit and a lovely spicy, almost Oriental note towards the structured finish. There is a lot going on in this Gevrey-Chambertin - totally absorbing and ethereal. (Guide Parker, millésime 2017, noté 92-94/100)

La presse spécialisée en parle

Le patrimoine de vignes est un des plus nobles qui soit, avec les grands joyaux de Gevrey comme le clos Saint-Jacques, les Cazetiers et le clos de Bèze. À signaler la reprise d'un hectare de Bonnes-Mares depuis 2016. Elle permet au domaine de posséder toute la partie sur Morey de cette appellation également présente en Chambolle. La régularité dans la réussite et la préservation d'un même style mérite un grand coup de chapeau et en particulier à Philippe Brun, associé à Bruno Clair dès le début de l'aventure, et qui met toute son expertise de vinification au service de ces grands terroirs. On est ici au sommet du nord de la côte de Nuits avec des bouches peut-être moins intenses que chez certains mais infiniment sensuelles. Parmi les très grands, le style Bruno Clair mérite impérativement d'être connu. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble Français, noté 4*/5)

Petit-fils de Joseph Clair, le fondateur du célèbre domaine Clair-Daü, Bruno Clair élabore, avec l'aide de Philippe Brun, des bourgognes classiques, souvent vifs et tranchants ; quelques années de garde leur sont indispensables. Ils sont immédiatement reconnaissables à leur matière épurée et leur belle persistance. Le domaine a mis en valeur les terroirs de Marsannay et ceux de Gevrey-Chambertin, dont le magnifique Clos Saint-Jacques et la pièce maîtresse du domaine : l'élégant et raffiné chambertin-clos-de-bèze. À partir de 2014, le domaine récupère 1 hectare de Bonnes-Mares dans la commune de Morey-Saint-Denis. Les blancs, plus méconnus, sont tout aussi remarquables. Le domaine est d'une régularité digne d'éloges et ne nous a jamais semblé aussi en forme.

Les vins : petite déception avec les 2019 très mûrs, qu'il faudra attendre pour qu'ils se patinent. Précis et citronné, le marsannay blanc est un peu chaleureux en finale. Supplément de fraîcheur, chair moelleuse et tendre dans le morey blanc, allongé par sa finale crayeuse. Profil ciselé et pénétrant dans le corton-charlemagne, intense et solaire, qu'on laissera sagement vieillir pour que son feu intérieur s'assagisse. Grande finesse de texture dans le marsannay rouge, mûr et pourvu de tanins poudrés,

encore strict en finale. Profil plus tendu et frais dans le morey rouge, qui livre des saveurs de cannelle et de griotte : un peu enrobé, il n'a rien perdu de son élan. Fruits très mûrs et notes mentholées dans le vosne, doté de tanins assez juteux, mais alangui et chaleureux en finale. Assez immature, le chambolle se fait compoté et crémeux, avec un peu de sécheresse en finale. Notes de liqueur de cassis dans Cazetiers : si la maturité du fruit est très poussée, le vin garde du tonus et un support acide sous-jacent et des tanins bien denses. Très mûr, le fruit du Clos Saint-Jacques irradie en bouche : ce grand terroir a su préserver plus de fraîcheur et de nervosité dans sa matière réglissée, sirupeuse mais brillante. Notes terriennes, humus et bois de santal dans le bonnes-mares, buriné et ombrageux, dont la noble austérité et la tension en finale équilibrent la richesse solaire. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note RVF** : 95/100
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Appellation principale** : AOC Gevrey-Chambertin
- **Classification** : 1er cru
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Fermentations lentes à basse température déclenchées naturellement par les levures indigènes, 30 à 35% de grappes entières, 10 à 15 jours de macération en cuves bois
- **Elevage** : 18 à 20 mois en fûts de chênes. Environ 35% de fûts neufs.
- **Millésime** : 2017
- **Période de consommation** : à boire entre 2023 et 2032
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse