



LE MEILLEUR DU VIN

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

BRUNO CLAIR, grand cru BONNES MARES 2023

75 cl Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Bonnes Mares Grand cru



La note Le Meilleur Du Vin 97-98/100

Avec l'aide de Philippe Brun, Bruno Clair élabore des Bourgognes classiques, souvent vifs et tranchants, qui nécessitent quelques années de garde pour révéler toute leur complexité. De Marsannay aux Grands Crus de Bonnes-Mares et Chambertin Clos-de-Bèze, chaque cru exprime émotion, intensité, élégance, structure et longueur. Les vignes s'étendent sur 7 villages et 28 appellations, et le respect des sols reste au cœur des pratiques viticoles du domaine. La vinification est pensée pour mettre en valeur l'identité et la finesse de chaque terroir, avec un style fidèle et reconnaissable.

Le domaine possède un patrimoine viticole exceptionnel, incluant les grands joyaux de Gevrey tels que le Clos Saint-Jacques, les Cazetiers et le Clos de Bèze. Depuis 2016, la reprise d'un hectare de Bonnes-Mares permet au domaine de couvrir l'intégralité de la partie sur Morey, également présente en Chambolle. La régularité dans la qualité et la préservation d'un style unique doivent beaucoup à Philippe Brun, associé à Bruno Clair depuis le début, dont l'expertise sublime chaque parcelle.

Au sommet de la Côte de Nuits nord, les vins du domaine se distinguent par une séduction infinie, moins intense que certains grands voisins mais d'une sensualité rare. Le style Bruno Clair est un incontournable pour tout amateur de grands Bourgognes.

Le domaine Bruno Clair est noté 4/5* au guide Bettane (producteur de très haute qualité, emblème du vignoble français) et 2/3* à la RVF (grand domaine doté de terroirs exceptionnels).

Découvrez cette sélection prestigieuse sur [Le-meilleur-du-vin.com](https://le-meilleur-du-vin.com), composée de vins rares et disponibles en quantités limitées, reflet d'un savoir-faire et d'un terroir d'exception.

Bruno Clair (Côte-de-Nuits)

Le vin

Une bouteille de l'appellation Bonnes-Mares possède de la richesse et du gras, du corps et de la mâche. Sa structure est nettement charpentée. Plus corsé que fleuri, parfois un peu sauvage, ce vin est de longue garde, jusqu'à 30 ou 50 ans. Les amateurs discutent des nuances qui distingueraient la partie du Grand Cru située sur Morey et celle située sur Chambolle. À la vérité, rondeur, ici et là, et élégance se confondent sous la même puissance délicatement tannique. Les arômes de l'appellation Bonnes-Mares évoquent la violette, l'humus et le sous-bois.

Entre zan, fève de cacao et fruits noirs, Bonnes-Mares impressionne par sa densité, sa fermeté de texture et son intensité de saveurs. Joufflu, très persistant, il possède de grandes réserves, mais ses tanins se présentent un rien secs en finale. (RVF, millésime 2020, noté 96/100)

Notes de fruits noirs, sa matière crémeuse possède beaucoup de vigueur et de fraîcheur enfouie : ce grand vin profond allie avec intégrité éclat et noblesse de saveurs. (RVF, millésime 2018, noté 98/100)

Notes terriennes, humus et bois de santal dans l'extravagant Bonnes-Mares, vin buriné et ombrageux, dont la noble austérité et la tension en finale équilibrent la richesse solaire. (RVF, millésime 2019, noté 97/100)

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 alanguiné 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** : 96/100
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Appellation principale** : Grands Crus de Bourgogne
- **Classification** : Grand cru
- **Terroir** : Sol argilo-calcaire, sous-sol calcaire à entroques et marnes à ostréa, exposition sud-est, altitude 280 m
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Fermentations lentes à basse température déclenchées naturellement par les levures indigènes, 30 à 50% de grappes entières, 10 à 15 jours de macération en cuves bois
- **Elevage** : 18 à 20 mois en fûts de chênes. Environ 40% de fûts neufs.
- **Millésime** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2030 et 2040
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse