



LE MEILLEUR DU VIN

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

Domaine des LAMBRAYS, grand cru "CLOS DES LAMBRAYS" 2020

75cl Rouge Bourgogne AOC Clos des Lambrays Grand cru



La note Le Meilleur Du Vin

100/100

Grand Cru Classé parmi les 100 meilleurs vins du monde, le Clos des Lambrays, quasi Monopole, couvre la plus grande surface en Grand Cru de toute la Côte de Nuits. Les vignes âgées de 40 ans en moyenne, plantées sur des sols de marnes argilo-calcaires, avec une importante densité de 10 000 à 12 000 pieds hectares. La vinification se fait majoritairement en grappes entières, les rafles apporteront tanins et complexité. Un grand cru, de très haute qualité, un modèle d'équilibre, d'intensité et d'élégance au potentiel de garde énorme.

2020, la nature est décidément bien faite : la vigne s'est adaptée au réchauffement climatique plus rapidement que ne le feront certainement les amateurs, toujours en quête de fraîcheur en Bourgogne. Comme le souligne Pierre-Henri Gagey de la maison Louis Jadot, le changement de climat en cours est, jusqu'ici, favorable aux vins de la région. La vendange a livré des peaux épaisses et des raisins qui contenaient peu de jus (les volumes sont très faibles en rouge). En période de réchauffement, la floraison a un impact très fort sur le millésime. C'est la première fois qu'on constate un écart de volume aussi important entre les blancs et les rouges, avec une moyenne de 20 à 25 hl/ha en rouge, et 40 hl/ha en blanc. D'où cette situation inattendue : si les rouges 2020 n'ont pas la régularité des 2019, au profil plus classique, ils vont parfois plus loin en maturité, densité et tanins, et même, grâce aux acidités qui les équilibrent, en préservant une intense fraîcheur.

Le Domaine des Lambrays est noté 3*/3 à la RVF (l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons), 4*/5 au guide Bettane & Desseauve (producteur de très haute qualité). La viticulture est certifiée Ecocert (biologique). Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Domaine des Lambrays (Côte-de-Nuits)

Les titres de l'Abbaye de Cîteaux mentionnent Le Clos des Lambrays dès 1365. Le domaine a été partagé

entre 74 propriétaires différents pendant la Révolution de 1789. A partir de 1868, le Clos est peu à peu réuni, et produit des grands vins, voir même légendaires en dans les années 1920 jusqu'à 1930 avant de baisser peu à peu.. Ce n'est qu'avec l'arrivée de Thierry Brouin, œnologue, que l'on assiste à un retour en qualité. Günter et Ruth Freund, de Coblenz, qui connaissent et apprécient la Bourgogne depuis longtemps achètent le Domaine en 1996, et investissent énormément dans le vignoble. Courant 2014, le domaine des Lambrays devient la propriété du groupe LVMH.

Lorsque Thierry Brouin arrive à la veille de la récolte 1980, il ne se doute pas que l'histoire durera plus de trente-huit ans. Un coup de foudre. Dans un contexte économique parfois difficile, il prend le destin de ce lieu en mains : rénovation des vignes et des bâtiments, finalisation du classement Grand Cru, développement des marchés internationaux. Les chantiers ne manquent pas. Le poste de direction devient vocation. Il s'attache une équipe restreinte et fidèle. Classé Grand Cru par décret depuis le 27 avril 1981, le Clos des Lambrays bénéficie d'une situation géographique et géologique exceptionnelle. Situé à une altitude moyenne idéale de 250 m, cette propriété de 8,70 hectares de vignes d'un seul tenant entièrement clos constitue à elle seule l'appellation Grand Cru Clos des Lambrays.

Les vignes sont vendangées à la main. Thierry Brouin, régisseur du domaine depuis 1980, vinifie en grappes entières pour gagner à la fois en structure et complexité. Une sélection des vins est effectuée avant l'assemblage, et certaines cuvées ou parties de cuvées sont "repliées" en Morey St Denis 1er Cru.

Le Clos des Lambrays est la plus grande surface en Grand Cru de toute la Côte de Nuits. Ce Grand Cru compte parmi les 100 meilleurs vins du monde.²

Le vin

Dominante épicée et finement réglissée dans le fruit frais du Clos des Lambrays, dont la bouche juteuse et sphérique est traversée d'une sève moelleuse d'une persistance exceptionnelle. Très étoffé mais profilé, d'une élégance parfaite, il respire l'harmonie et la justesse. La persistance de sa finale salivante a l'évidence des grands vins. (RVF, millésime 2020, noté 100/100)

Le Clos des Lambrays Grand Cru 2020 est prometteur, se déroulant dans le verre avec un bouquet sombre et couvant de cassis, de sureau et de prunes mêlé à des notions de canard fumé, d'épices, d'orange amère et de pétales de rose. Corsé, profond et stratifié, il est riche et concentré (reflétant des rendements dérisoires de seulement 15 hectolitres par hectare), avec des tanins poudreux, une acidité vive et une finale longue et résonnante. Avec le 2020, nous commençons à nous rapprocher des niveaux d'intensité et de texture que l'on trouve dans les vins d'antan du domaine, et si ce vin réalise toutes ses promesses, ma note paraîtra conservatrice. Jacques Devauges m'a dit qu'il avait vendangé entre le 20 et le 26 août, rapportant des rendements minuscules de seulement 15 hectolitres par hectare et un alcool fini pour le Clos des Lambrays lui-même d'environ 13,8%. C'est la deuxième année du domaine en certification biologique et la première en biodynamie. Le Clos a été vinifié sans aucun égrappage et sans aucun pigeage, dans des cuves spécialement conçues (dont Devauges a refusé de divulguer les détails techniques, me disant qu'il a l'intention de partager les secrets avec le monde au cours de cette année) qui lui permettent de séparer les différentes parcelles du vignoble. Nous avons dégusté plusieurs composants - qui présentent des différences notables en fonction de l'emplacement, de l'âge des vignes et du matériel viticole - puis le très impressionnant assemblage final. (Guide Parker, millésime 2019, note 94-96+/100)

The 2020 Clos des Lambrays Grand Cru is promising, unwinding in the glass with a dark and brooding bouquet of cassis, elderberries and plums mingled with notions of smoked duck, spices, bitter orange and rose petals. Full-bodied, deep and layered, it's rich and concentrated (reflecting derisory yields of only 15 hectoliters per hectare), with powdery tannins, lively acids and a long, resonant finish. With the 2020, we begin to approach the levels of intensity and texture found in the domaine's wines of yesteryear, and if this wine realizes all its promise, my score will look conservative. Jacques Devauges told me that he picked between August 20 and August 26, reporting tiny yields of only 15 hectoliters per hectare and a finished alcohol for Clos des Lambrays itself of around 13.8%. This is the domaine's second

year in organic certification and its first in biodynamic farming. The Clos was vinified without any destemming and no punch-downs whatsoever, in specially designed vats (whose technical details Devauges refused to divulge, telling me that he intends to share the secrets with the world some time this year) that permit him to separate the vineyard's various parcels. We tasted multiple components—which do display notable differences in function of location, vine age and vine material—and then the very impressive final blend. (Guide Parker, millésime 2019, note 94-96+/100)

La presse spécialisée en parle

Domaine phare de Morey Saint-Denis, avec son clos de 8,7 hectares, quasi-monopole, coincé entre le clos Saint-Denis et le clos de Tart. On a vu un voisinage moins prestigieux. La propriété plus deux belles cuvées de Puligny-Montrachet, la cave historique et le parc ont été acquis par LVMH, évitant ainsi le risque d'un dépeçage des vignes entre vignerons riches à l'affût de grands crus. Le clos possède de grandes variantes de terroir et d'expositions qui en font son originalité. Thierry Brouin, passionné par son clos mais bientôt retraité, a su conserver le principe de vendange entière qui avait fait les légendaires vins des années 1920 et 1930. (Bettane & Desseuve, producteur de très haute qualité qui font la gloire du vignoble Français, noté 4*/5)

Cette propriété de renom possède la quasi-totalité du grand cru Clos des Lambrays, d'où elle produit des vins exceptionnels. Sans être revendiquée, la viticulture est ici foncièrement bio, avec une grande partie du vignoble travaillée au cheval. Les jeunes vignes ainsi que les cuvées les moins réussies sont systématiquement déclassées en Morey-Saint-Denis premier cru (cuvée Les Loups). Le domaine est partisan d'une récolte précoce, mais avec un tri sévère ; la vinification s'effectue en général en vendange entière. Le domaine possède également deux belles parcelles à Puligny, l'une sur le Cailleret, l'autre sur Les Folatières, mais dont les vins n'atteignent pas le niveau des rouges. Le groupe LVMH a racheté le domaine en avril 2014. Succédant à Boris Champy, qui avait lui-même pris la suite de Thierry Brouin, Jacques Desvauges est arrivé au printemps 2019, ayant quitté le Clos de Tart. Il va s'employer à faire encore progresser les vins, avec à l'horizon un travail plus précis du parcellaire, le passage en biodynamie et la rénovation de la cuverie. Le Clos-des-Lambrays se déploie parsemé de très fines touches végétales nobles de la vendange entière. Il révèle avec aisance le lien entre les dimensions florales et éminemment terriennes de ce grand terroir. Son avenir glorieux est assuré ! (RVF, l'excellence du vignoble Français, noté 3*/3)

Morey-Saint-Denis's musical chairs appear to have stopped, at least for the moment, and Jacques Desvauges, formerly of the neighboring Clos de Tart, has replaced Boris Champy at the Domaine des Lambrays. The 2018s that I tasted, made by Champy, showed superbly, vindicating the choice to harvest early. The white wines merit particular praise, and the reds are purer and more precise than their immediate predecessors. Desvauges told me that the domaine began organic conversion in 2019 and started farming biodynamically in 2020, and that in 2019 he vinified the Clos parcel by parcel, divided according to geology. His ambition is to farm vine by vine, managing yields much more meticulously, especially where younger vines are concerned. While the long-time director of the Domaine des Lambrays, Thierry Brouin, was a charming and well-liked figurehead for the estate, it's an open secret that more could have been done in the vineyards, which in the 1980s were replanted in places with clones and high-yielding Pinot Droit. It is clear, too, that the cuverie, where roto-fermenters were employed for the lower appellations and where the large 44-hectoliter fermentation tanks lacked meaningful temperature control, needed to be updated. Certain vintages also invoked the specter of Brettanomyces. So, while Brouin's wines improved after a nadir in the 1980s, more needs to be done if the quality that was routinely attained at the domaine until the mid-1970s is to be recaptured. Intelligent and thoughtful, Desvauges is energized and enthusiastic, ready to tackle these challenges, and with the resources of LVMH behind him, the deck is stacked in his favor. A new cuverie, he tells me, will be constructed with new matériel, and no doubt sanitation in the cellar will be impeccable. Anyone who has tasted the immensely good wines produced during the halcyon days of the Clos des Lambrays will know that this site is one of Burgundy's greatest and most characterful terroirs and will be following the domaine's future closely—and wishing Desvauges every success in his new role. (Guide Parker 2020)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 100/100 Note RVF
- **note guide Parker** : 94-96/100
- **note RVF** : 100/100
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Appellation principale** : AOC Clos des Lambrays
- **Classification** : Grand cru
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Millésime** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2045
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 15 à 16°C, passage en carafe conseillé
- **Coup de coeur** : Oui