



LE MEILLEUR DU VIN

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

Domaine des LAMBRAYS, grand cru CLOS DES LAMBRAYS 2023

75 cl 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.

Même si **2023** a été l'année la plus chaude jamais enregistrée, cela ne s'est pas ressenti durant les mois d'été. Les températures sont restées relativement douces, sans canicule accablante, avec une amplitude de température assez marquée entre les jours et les nuits (ce qui est très bénéfique pour la vigne) et des précipitations au bon moment. La période des vendanges, en revanche, a été très chaude, mais cette vague de chaleur tardive a été plus éprouvante pour les vendangeurs que pour les vignes. Grâce à l'été indien du mois de septembre, la maturation s'est déroulée sur un bon rythme et les baies ont, pour la plupart, été récoltées juste à temps pour une maturité optimale. Après plusieurs années de rendements bas, 2023 est un millésime généreux. Il semble même que ces hauts rendements aient eu un effet bénéfique sur la qualité et le caractère des vins, qui ne sont en aucun cas dilués mais, au contraire, gracieux et élégants. Les rouges sont succulents, sapides, aériens et d'une buvabilité remarquable : ils correspondent à ce qu'attend le consommateur en 2025 avec, pour la plupart, une extraction légère et un boisé subtil. Les blancs, quant à eux, sont riches, savoureux, concentrés et précis.

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), 5*/5 au guide Bettane & Desseauve (producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité). La viticulture est certifiée Ecocert (biologique).

Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Lambrays (Morey-St-Denis, 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 Coblence, 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

Le style des 2022 est opulent et charmeur, les vins sont parfumés, expressifs et intenses, avec en bouche une matière pulpeuse, riche et soyeuse, le tout avec un équilibre remarquable.

80% de vendange entière et 20% de fûts neufs dans le grand cru, vin parfumé d'une incroyable délicatesse de texture, intense et pointilliste jusque dans le travail d'orfèvre de ses tanins : un vin d'esprit, dont l'empreinte distinguée vous accompagne longtemps. (RVF, millésime 2022, noté 100/100)

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 en 2014, évitant ainsi le risque d'un dépeçage du grand cru. Le clos possède de grandes variantes de terroir et d'expositions qui en font son originalité. Jacques Devauges a franchi le mur qui sépare le clos des Lambrays du clos de Tart et a immédiatement engagé la conversion en bio du domaine. La propriété a repris quatre nouveaux premiers crus de Morey, Nuits et Vosne, qui appartenaient aux mêmes propriétaires que le clos il y a une quarantaine d'années et dont les 2022 impressionnent déjà. Les vins sont tous de très haut niveau tant en rouge qu'en blanc. Le style du début de la gamme au grand cru est tel qu'il mérite une cinquième étoile, notre note suprême. (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu, noté 5*/5)

Cette propriété de renom possède la quasi-totalité du grand cru Clos des Lambrays, dont elle produit des vins exceptionnels. La viticulture est ici foncièrement bio, avec une conversion en cours et 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. La famille Arnault (LVMH) a racheté le domaine en avril 2014. Succédant à Boris Champy, qui avait lui-même pris la suite de Thierry Brouin, Jacques Devauges est arrivé au printemps 2019, ayant auparavant officié au Clos de Tart. Il s'emploie à faire encore progresser les vins, avec un travail plus précis du parcellaire, le passage en bio (certification effective en 2022) et biodynamie, et la rénovation de la cuverie, opérationnelle en 2022. Le domaine annonce l'acquisition fin 2021 de deux hectares de nouvelles parcelles, avec des premiers crus de Morey et de Nuits, et du vosne premier cru Les Beaumonts. Si le niveau des vins rouges n'a jamais été aussi enthousiasmant, les deux Puligny méritent des élevages plus appropriés. (RVF, l'excellence du vignoble français, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3*/3)

Morey-Saint-Denis's musical chairs appear to have stopped, at least for the moment, and Jacques Devauges, 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. Devauges 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, Devauges 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 materiel, 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 Devauges every success in his new role. (Guide Parker 2020)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 100/100 note RVF
- **note RVF** : 100/100
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Appellation principale** : Côte de Nuits
- **Appellation principale** : Grands Crus de Bourgogne
- **Classification** : Grand cru
- **Viticulture** : Biologique (certifiée)
- **Vinification** : rendements 30hl/ha, fermentations alcooliques longues (3 semaines), 80% vendanges entières
- **Elevage** : 16-18 mois avec 20% de fûts neufs
- **Millésime** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2031 et 2051
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 15 à 16°C, passage en carafe conseillé

● **Coup de coeur :** Oui