



LE MEILLEUR DU VIN

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

La Charme Aux Prêtres 2023, Marsannay | Bruno Clair

75 cl Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Marsannay La Charme aux Prêtres



La note Le Meilleur Du Vin 93-94/100

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

L'appellation Marsannay en rouges est de couleur intense, au bouquet délié de fruits rouges (griotte, fraise) et noirs (cassis, myrtille). L'attaque en bouche, puissante et généreuse s'harmonise sur une finale grasse et de bonne longueur. Couleur rouge/violette, nez de fruits noirs, beaucoup de puissance et d'expression.

Fruit nuancé et pur dans le Marsannay Grasses Têtes, au profil sobre et digeste, porté par une matière ouvragée et juteuse. (RVF, millésime 2017, noté 92/100)

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 alanguie 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** : 92/100
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Appellation principale** : Marsannay

- **Terroir** : Sol argilo-calcaire, calcaire de Comblanchien, calcaire à entroques et marnes à ostréa, exposition sud-est, altitude 300 m
- **Vignoble** : Vignes plantées en 1962, 1980
- **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, 20% de fûts neufs
- **Millésime** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2028 et 2034
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse