



LE MEILLEUR DU VIN

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

REBOURSEAU, Gevrey-Chambertin LA BRUNELLE 2022

75 cl Rouge Bourgogne, Côte de Nuits AOC Gevrey-Chambertin La Brunelle



La note Le Meilleur Du Vin

93+/100

Après Bernard Arnault au Clos des Lambrays et François Pinault au Clos de Tart, c'est au tour d'un autre grand capitaine d'industrie, Martin Bouygues, associé à son frère Olivier, de mettre un pied au sommet de la Bourgogne. Selon nos informations exclusives, les deux hommes ont pris une participation majoritaire dans un prestigieux vignoble de la Côte de Nuits, le domaine Henri Rebourseau. Après le Domaine des Lambrays (8,6 ha) acquis en 2014 par Bernard Arnault pour environ 110 millions d'euros, et le Clos de Tart (7,5 ha) pour lequel François Pinault a déboursé en 2017 la somme faramineuse 280 millions d'euros, c'est la troisième acquisition d'envergure dans la Côte de Nuits !

Avec 13,8 hectares de vignes remarquablement situées entre Gevrey Chambertin au nord et Vougeot au sud, dont près de la moitié en Grand Crus, le domaine Henri Rebourseau fait figure, à tort ou à raison, de bel endormi. Depuis que Pierre Rebourseau en a abandonné la direction au début des années 1980 à son petit-fils Jean de Surrel, lequel a mis en œuvre une viticulture biologique puis biodynamique, le domaine n'a pas le niveau de notoriété d'un Armand Rousseau ou d'un Jean-Louis Trapet. Mais le potentiel est considérable car Henri Rebourseau possède un vignoble ancien et des parcelles de grande valeur : 2,2 hectares superbement exposés en plein Clos de Vougeot, un demi-hectare à Chambertin ou encore un tiers d'hectare au Clos de Bèze... Comme ils l'ont fait au Clos Rougeard, où ils ont laissé Nady Foucault à la direction technique, Martin et Olivier Bouygues entendent s'appuyer, au domaine Henri Rebourseau, sur Jean de Surrel et ses deux fils, Louis et Bénigne.

Le domaine Rebourseau est noté 3*/5 au guide Bettane & Desseauve (production de haute qualité pouvant servir de référence). Les méthodes du domaine sont traditionnelles, suivant une viticulture 100% biologique associée à des techniques de traitement en biodynamie. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Rebourseau (Côte-de-Nuits)

Le vin

Un modèle pour les géologues, un paradis pour la vigne qui enfante une des versions les plus achevées

de l'appellation village, Gevrey-Chambertin. La Brunelle est liée à l'histoire de la propriété qui emprunte son nom à cette parcelle étonnante. Rattachée dans une unité parfaite à la maison et enceinte dans son vaste clos elle constitue un monopole. Une robe nette et brillante de belle intensité avec de beaux reflets violines. Des arômes de cerises confiturées se découvrent parfois. Une persistance aromatique surclassant son appellation village.

La presse spécialisée en parle

Les changements se mettent en place. Le domaine Rebourseau fut de référence et le rachat partiel par la famille Bouygues n'est que la face visible du mouvement. Des changements s'opèrent en profondeur et sont menés par la famille de Surrel restée aux commandes malgré la perte du contrôle du domaine pour faire face aux droits de succession. La conversion en bio puis en biodynamie est entamée depuis 2009, les méthodes de taille ont été revues, la gravité remplace les pompages et le travail du sol porte clairement ses fruits. L'intensité des matières nous étonne, très supérieure à la moyenne du millésime. Mais c'est pour une fois au chai où les changements sont les plus spectaculaires. Les élevages ont été complètement modifiés et s'affinent progressivement. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité pouvant servir de référence dans son secteur, noté 3*/5)

Caractéristiques

- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Terroir** : La Brunelle est installée au cœur du replat qui forme un excellent piège à limon, que certains experts n'ont pas hésité à qualifier "d'une des meilleures réussites du cône de déjection de la combe de Lavaux".
- **Vignoble** : Âge moyen des ceps 33 ans, rendement moyen 26 h/ha
- **Viticulture** : Traditionnelle suivant une viticulture biologique associée à des techniques de traitement en biodynamie
- **Elevage** : Après une fermentation de 17 à 21 jours, les vins sont élevés en fûts 2 à 3 vins en moyenne 17 mois.
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2032
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse