

VERGET

Sologny, le 19 février 2018

Si l'année 2017 a été marquée par les gelées de printemps dans toute la France, en Bourgogne, elles n'ont touché que le Chablisien et un peu le Mâconnais. A raison d'un printemps particulièrement estival, les vignes ont pris dès le débourrement une avance qu'elles ont gardée jusqu'aux vendanges. Le cycle végétatif s'est déroulé sans temps mort avec une floraison rapide ce qui a permis à la maturation d'avancer à un rythme soutenu et sans le moindre étalement. Nos vendanges se sont déroulées dans des conditions optimales. Elles ont débuté le lundi 28 août sous un soleil ardent, pour se terminer après une semaine plus fraîche le 13 septembre. Ainsi, la maturité de toutes les parcelles a pu être exceptionnelle sans la moindre sur-maturité et grâce à un état sanitaire des raisins plus que parfait.

Les vins du Mâconnais sont donc en tous points exceptionnels. Leur équilibre en bouche est remarquable, ils ont une densité hors normes mais aussi des nez très expressifs. Le Mâcon-Charnay « Clos Saint-Pierre » est un modèle du genre : fruité, généreux et frais. Le Viré-Clessé a un profil chaleureux avec une rondeur en bouche encore plus marquée. Comme souvent, la minéralité augmente avec le Mâcon-Bussières « Vignes de Montbrison » et encore davantage avec l'exceptionnel Mâcon-Vergisson « La Roche ».

Nos Saint-Véran, vendangés tôt, sur 3 jours, sont certainement les plus « riches » de la gamme. Ils se rapprochent plus que les autres vins du millésime 2015. Le Saint-Véran « Terroirs de Davayé », élaboré à partir des parcelles « Au Clos » et « Pommard », est rond et ample avec une finale acidulée. Le Saint-Véran « Vigne de Saint-Claude » est d'une longueur en bouche remarquable avec des tanins et une minéralité bien présents. Comme à son habitude, notre Saint-Véran « Lieu (Inter)dit » est unique par son volume en bouche, sa persistance et sa fraîcheur. Il demeure, encore cette année, un vin à part !

2017 est l'année de notre retour sur Fuissé. Nous avons récolté des raisins issus de maints terroirs sur ce village mais nous avons finalement décidé de n'élaborer qu'une seule cuvée provenant des plus beaux terroirs : le Pouilly-Fuissé « Terroirs de F. ». Cette cuvée, parfaitement équilibrée, est aérienne et d'une fraîcheur incroyable. Les raisins du village de Vergisson ont permis l'élaboration de deux cuvées : le Pouilly-Fuissé « Terroirs de V. » et « Sur la Roche ». Cette dernière est dense et minérale en bouche. Son nez reste très fruité malgré son élevage en fûts. Le « Terroirs de V. » provient principalement des lieux-dits « Les Crays » et « Les Vignes Dessus ». Il est rond et ample avec une belle sensation de minéralité. Pour terminer ce merveilleux millésime en appellation Pouilly-Fuissé, la cuvée « Les Combes Vieilles Vignes » est réellement unique et possède tous les atouts : complexité au nez, rondeur, puissance et fraîcheur en bouche !

Concernant les « grands vins de Côte d'Or », il n'y en a qu'un cette année : le Puligny-Montrachet 1er Cru « Sous le Puits ». Seuls ces raisins ont pu être récoltés avec nos exigences qualitatives. Il est riche, frais avec une bonne longueur.

A Chablis, le millésime a été plus difficile à cause de l'important gel de printemps qui a ravagé certaines parcelles. Ce froid a perduré et a lui-aussi eu un impact sur les volumes récoltés. Les maturités ont été très étalées : les parcelles gelées ont été récoltées très tôt alors que les parcelles intactes ont été vendangées beaucoup plus tardivement. Le Chablis « Cuvée de la Butte » fait partie de cette dernière catégorie. Récoltés en fin de vendanges, les raisins étaient mûrs avec une très belle acidité caractéristique des vins du nord de la Bourgogne. Il est comme souvent très fruité au nez avec une bouche minérale se terminant sur une note de zeste de citron vert. Le Chablis 1er Cru « Vaillons » est aussi une très belle réussite, il est ample, dense sans pour autant perdre en fraîcheur et en minéralité. 2017 est un très beau millésime à Chablis, plus classique que dans le reste de la Bourgogne...

Depuis 2014, malgré de réelles difficultés (gels et grêles), la Bourgogne enchaîne les beaux ou les grands millésimes. Je suis persuadé que l'année 2017 fera partie des grands ! Mais dorénavant, c'est à vous de juger...Merci pour votre confiance et bonne dégustation.

Julien Desplans





Mes chers amis,

Ça devient de plus en plus difficile de vous décrire les vins que j'ai faits. La faute m'incombe entièrement puisque c'est moi qui ai décidé d'en faire dans les trois coins de la France. Mais cette année la nature m'a beaucoup aidé, car à cause des gelées et de la sécheresse, les rendements ont été très faibles et les vendanges très courtes. A quelque chose malheur est bon.

En effet, le jour même de la prise de possession du Château Closiot à Barsac, les vignes ont gelé à 70%. Un cadeau de bienvenue dont je me serais passé. Et même si une deuxième génération de raisins a pu mûrir grâce à la précocité du millésime, faire des liquoreux a été presque impossible. Nous avons récolté 4 barriques de Barsac dans le Clos Bonneau qui fait 4.53 hectares et dont uniquement trois seront retenues pour le grand vin. Il sera donc exclusivement destiné aux clients particuliers. Nous avons pu produire deux vins secs. Le premier sur la commune de Barsac s'appellera « C de Sec », il est constitué en grande partie de Sémillon et, comme il se doit, exclusivement des premiers jus d'une vendange en sur-maturité. Il rappelle les grands secs de Sauternes d'autrefois avant l'invasion des arômes de pipi de chat et les goûts de kiwis. Pour les amateurs de vins un peu plus actuels nous avons élaboré une cuvée moitié Sémillon moitié Sauvignon et que j'ai appelée « Coquillages et Crustacés » pour éviter toute confusion.

Aux Tourettes, nous avons échappé de peu aux gelées, mais avons subi une sécheresse qui a réduit la récolte d'environ 30%. Autant dire que les vins sont concentrés et avec une acidité fabuleuse y compris les rouges. Le Tinus Blanc, 100% chardonnay du plateau de l'aigle, est plus bourguignon que jamais et le Tinus « Raisins Rôtis », 50% de Roussanne, 35% de Viognier et 15% de Marsanne, tous vendangés grillés, ont une acidité énorme à cause de la concentration. Le Rouge, composé d'environ un tiers de chaque cépage, Grenache, Syrah et Cabernet-Sauvignon, sent la cerise noire et le cacao. Sa fin de bouche est très acidulée, presque citronnée. A cause des gelées dans le Vaucluse, il y a très peu de Guffens au Sud, ma préférence va au Tandem et au Classic, ce dernier provenant exclusivement des Marsanne non rôties des Tourettes.

En Bourgogne les choses n'étaient pas parfaites non plus car les vignes de Pierreclos ont subi une gelée de 40%. Le « En Crazy » est donc très concentré et le « 1^{er} Jus de Chavigne » l'est autant que le 2015. Pas de Juliette et les Vieilles car trop peu et trop concentré. Les Saint-Véran, comme chez Verget, sont indéniablement des collecteurs : petite récolte mais très aboutis. Le Saint-Véran, dit « simple », est selon moi l'affaire de l'année du domaine en rapport qualité/prix. Les Premiers Jus provenant du Clos des Poncetys et les Combes sont extravagants, et je pèse mes mots. Le Pouilly-Fuissé C.C. sera comme d'habitude, puissant et plein de fruit, les premiers jus des Hauts des Vignes provenant des Crays et de la Roche sont très aériens, un peu en retrait par rapport au 2015. Les premiers jus des Croux, par contre, sont d'une concentration et d'une acidité hors normes et feront date dans l'histoire du domaine.

Voilà, j'y suis arrivé quand-même et il ne me reste qu'à remercier toute mon équipe dévouée qui m'a permis d'aller voir ailleurs. Je profite de l'occasion pour rendre hommage à Joël qui depuis près de deux ans est à la retraite mais toujours fidèle au poste pour me seconder aux Tourettes pendant les vendanges, puis aussi à Didier qui depuis 20 ans maintenant fait partie de l'équipe et qui s'occupe depuis l'année dernière plus spécialement des vins du domaine Guffens-Heynen.

Je vous dis à l'année prochaine pour une nouvelle récolte et, qui sait, pour d'autres aventures.

Jean-Marie Guffens

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke at the bottom.