

## BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

# 125 vieux crus de 2012 à 1988 qui partagent le goût de la maturité

Bourgogne et Beaujolais sont des régions conservatrices. Et c'est tant mieux ! Cette sélection va vous permettre d'acquérir le millésime de votre mariage, de la naissance de vos enfants, voire de la vôtre.

Une dégustation de Guillaume Baroin

**D**ans les années 2000, nombre de professionnels clamaient que les vins produits par la "génération 1970" ne vieilliraient pas comme ceux faits par leurs parents. Cette dégustation prouve le contraire. Bourgogne et Beaujolais, régions sœurs de cépage (le gamay du Beaujolais étant composé pour moitié de pinot noir) et de climat, partagent le goût de la maturité. Leurs vins ont perdu en couleur ce qu'ils ont gagné en profondeur et en complexité.

À partir de cinq ans, l'élevage se fonde, le terroir s'exprime et la typicité du millésime apparaît pleinement. Des années "chaudes" comme 2011, 2009 ou 2005 sont au début

de leur voyage en bouteille ; d'autres, comme 2006, ont atteint leur sommet. Des années "froides" comme 2008 ou 2007 se révèlent plus fines et structurées qu'attendu. Des millésimes difficiles comme 2004, 2001, 2000, 1997 ou 1994 révèlent des vins aboutis et non dénués de chair, même si certains déçoivent. Des millésimes très solaires comme 2003 et 1996 recèlent des trésors de fraîcheur.

Tandis que 90 % des vignerons vendent le dernier millésime en bouteille, pourquoi certains attendent-ils pour les commercialiser ? Les raisons sont variées. Beaucoup suivent l'exemple de leurs parents vignerons, qui aimaient les vins mûrs. Tel Vincent Rapet, qui a continué en ne retenant que les meilleures années. Quant à Pierre Naigeon, il a d'abord

stocké par défaut avant de vendre selon la demande au point de se tailler une solide réputation de "gardien du temps". Au château de Pouilly, Véronique Canal du Comet s'est, elle, fixé pour règle de ne livrer sa Cuvée 1551 qu'après quatre ans de cave...

Nous avons retenu ici les meilleurs vins disponibles à la vente, de la simple appellation régionale aux rares grands crus. Profitez-en !

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION  
*Guillaume Baroin a dégusté à l'aveugle 255 cuvées bourguignonnes début juin 2017 au Centre interprofessionnel technique des vins de Bourgogne à Beaune et 152 beaujolais les 15 décembre 2016 et 25 janvier 2017 à Inter Beaujolais à Villefranche-sur-Saône.*

### LA BOURGOGNE

Millésime 2012

14/20

**MAISON LOUIS LATOUR**  
Meursault 1<sup>er</sup> cru Goutte d'Or  
Or gras et lumineux, note de fougères et d'amande grillée, entrée souple au fruit beurré et largeur salivante. Des épaules et du ventre, il est en pleine forme aujourd'hui.



17 GRANDS CRUS  
DE BOURGOGNE  
AU SOMMET

Millésime 2010

17/20

**MAISON LOUIS LATOUR**  
Corton Perrières  
Si la robe est pâle comme dans tout vieux pinot, le tanin pose la quadrature d'un cercle dynamique qui fait le tour du palais. Classe.

