

...The Times They Are a-Changin... ???

Gault & Millau:

« L'humeur du temps 2011 » 16/20.

Belle tension minérale sur ce vin à relief escarpé. Le citron, l'amande, le chèvrefeuille sont un vrai bonheur donnant à ce vin un air primesautier et allègre.

« Côteau de Rosette 2011 » 17/20.

C'est le plus gras et le plus dense de notre dégustation des 2011 avec une sensation de sucre et de tendresse. Pourtant il n'y en a point un gramme, c'est juste ce que certains appellent « la mémoire du raisin ». Belle expression qui trouve ici un exemple parfait.

« Bel-air et Clardys 2011 » 17,5/20.

Agrume en veux-tu en voilà... whouahou ça swingue en bouche. L'amer du zeste est une grande réussite se proposant de porter les arômes très loin en finale. Citronnelle, chèvrefeuille, anis, mangue et poire sont au rendez-vous.

Guide Bettane et Dessauve 2015

« Première rencontre cette année avec un couple de vigneron talentueux et passionnés, Alice et Olivier de Moor. Viticulture bio labellisée avec quelques crochets vers la biodynamie, vendanges manuelles et plutôt tardives pour le Chablisien, alcooliques en levures indigènes; de leur formation à l'école bourguignonne, ils ont retenu les fermentations en fût, avec des élevages longs sur lies, sans bâtonnages pour ne pas enrichir les vins, un peu de SO₂ à la mise ».

Du Bourgogne Chitry 2012: « 15,5 Fruité mûr, bouche droite, dense, concentrée. Joli jus fin et précis, bon potentiel au vieillissement ».

RVF Le guide des meilleurs vins de France 2015

Ce petit domaine de 7,5 ha rayonne autour de quatre appellations, si l'on rajoute les bourgognes aligotés, qui proviennent de deux secteurs différents. Un vrai travail dans les vignes et une approche de puriste se reflètent dans tous ses vins. Nous sommes bien sûr attentifs à tous les domaines ayant recours à la biodynamie. Il ne suffit pas de le revendiquer, il faut aussi démontrer que tous les travaux effectués de la vigne au chai se transmettent aussi à travers la dégustation des vins. Nous sommes conquis par la démarche mais aussi par le fond et la finesse de ces vins.

Les vins: cela fait plaisir de retrouver des aligotés de ce niveau-là. Le premier dégusté (*) apparaît étoffé avec un jus de grande persistance. La cuvée « Plantation 1902 » est un aligoté planté en 1902 sur le terroir de Saint-Bris. Le nez est plus lacté, mais la bouche possède une concentration et un fond à faire pâlir plus d'un chardonnay. Le Bourgogne Chitry est issu d'un chardonnay provenant de deux géologies différentes. Un vin pur et fringant. Serré, le Chablis « L'Humeur du Temps » possède une trame juste, un bon gras bien géré et une finale ciselée. Le Chablis « Bel-Air et Clardys » semble plus puissant: cela ne l'empêche pas de posséder une empreinte minérale qui lui donne cette énergie. Le chablis Coteaux de Rosette repose sur des marnes kimméridgiennes(*) : c'est certainement le vin le plus épuré de la gamme. Un vin d'amateur avec une trame délicate, fine et sans excès. Le sauvignon Sans Bruit (*) est bien issu du terroir de Saint-Bris, mais avec un côté tendre pourtant bien assimilé (8g). Il s'exprime finement sur des notes de fenouil avec un côté graine de carvi. La bouche est tendre, mais le volume est finement enrobé avec une belle acidité, et l'ensemble est harmonieux.

(*) après correction de ma part pour éviter les erreurs.