



21 BOULEVARD D'ANVERS  
67000 STRASBOURG - 03 88 35 66 24

## LES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE

Tous les deux ans nos amis viticulteurs bourguignons se paient une très grande manifestation ouverte aux seuls professionnels de tous les pays (importateurs, négociants, cavistes, journalistes, chroniqueurs, photographes...): **Les Grands jours de Bourgogne.**

Au cours de cette manifestation qui dure souvent une semaine, les invités dégustent, commentent, découvrent, analysent et ... éventuellement passent commande.

Ces fameuses «journées» rassemblent des foules d'étrangers et d'indigènes, avides de connaître, puis d'acheter.

Pour nous autres, voisins du pays de Charles le Téméraire, une présence pendant ces fameux «jours» est à la fois passionnante et épuisante. (On déguste debout et souvent passablement bousculé).

Mon ami Marcel Ehrhard dont vous connaissez à la fois l'Art au niveau de la photo et la passion pour la Bourgogne, n'a pas résisté à l'appel des «sirènes des grands jours» et... nous en parle. Voilà les notes de Marcel.

Tous les deux ans l'association «**Les Grands Jours de Bourgogne**» organise des dégustations exceptionnelles sur toutes les appellations de la Bourgogne. L'organisation est parfaite et les lieux, magiques.

Le vaste programme de dégustation s'est déroulé sur une semaine. On est passé de Chablis à Auxerre et des Côtes de Nuits aux Côtes de Beaune et au Maconnais.

Toutes les appellations sont présentes du Grand Cru au Village en passant par les Premier Crus.

En comptant les domaines, les maisons de négoce et les caves coopératives on pouvait estimer qu'un millier de vigneronns avaient œuvré à la réussite des grandes journées.

J'ai eu l'occasion de m'attarder devant quelques stands.... et de déguster.

**Voilà mes notes :**

**Vosne-Romanée et Noblesse des caves des Clos Vougeot**

Au château du Clos - Vougeot, 55 exposants. Et... des crus exceptionnels comme le Richebourg, les Grands Echezeaux, le Clos Vougeot... Mais voyez plutôt :

Méo Camuset: Vin rouge, concentré, harmonieux, droit, grandiose.

Etienne Grivot: Vin rouge rigoureux, d'attente, avec des tanins mûrs.

Confuron-Cotetidot: Vin rouge issu de raisins non éraflés, aromatique et racé.

Bouchard Père et fils: Vin rouge, suave qui tapisse bien la bouche.

Faiveley: Un nouveau style sans aucun doute moins austère.



Anne Gros: Pureté, élégance, équilibre, finesse exceptionnelle.  
Jacques Prieur : Solide, distingué, belles structures, du terroir.  
Cécile Tremblay: Belle entrée en matière d'un nouveau domaine, de l'élégance.

Dom. la Vougeraie: Blanc rare et aromatique, délicat, racé, puissant.

**De Chambolle-Musigny à Morey Saint-Denis.**(50 exposants).

Ghislaine Barthand: Très beau vin bien typé terroir avec de la finesse et de la matière.

Digioia-Royer: Vin racé, élégant. Une belle découverte.

Olivier Guyot: Concentré et massif. De la réserve...

Hubert Lignier: Majestueux, fruité, moelleux, charnu. Quel vificateur !

Gérard Raphet: Le vin est souple et les tanins bien enrobés.

**Et si Pommard rimait avec Art?** (40 expo. au Château de Pommard).

Château de Pommard: Vin massif, matière imposante, ample, ferme et tanins serrés.

Comte Armand: Puissant, racé avec un bois bien intégré. Très Pommard.

D. Coste Caumartin: fruité, sans doute, mais tanins fermes sans excès d'extraction.

Domaine Courcel: bonne expression des différents terroirs, structure, minéralité, concentration, tanins de rêve...

D. Rebourgeon-Muré: Vin gourmand avec beaucoup de finesse des fruits... flatteur.

D Gabriel Gonnet: vinifié par Laurence Jobard, pureté, concentration, délicatesse. Précision discrètement boisée, un grand vin.

Volnay choisit indiscutablement l'élégance.

Marquis d'Angerville: aromatique, minéral, précis concernant les terroirs, beaux tanins.

Louis Boillot: un fruit explosif, de la matière, une belle maturité, des tanins fermes.

Comtes Lafon: beaux tanins charnus, vin puissant au boisé agréable.

D. Pousse d'Or: gourmand, frais, racé, finesse des tanins.

Roblet Monnot: vinification moins serrée, moins dure belle acidité et robe sombre.

Voilà un tour de piste intéressant, limité, il est vrai et sans aucun doute partiel. (on ne pouvait imaginer que Marcel allait déguster 1200 vins différents en une journée).

Il effleure le problème certes, mais donne quelques éclairages rapides, des flash pourraient-on dire d'où il est aisé de saisir les contours des grands vigneronns.

