



CLUB MAGNUM

VINS ET EXPÉRIENCES

Bourgogne 2017 – Première Offre

EXCLUSIF AUX MEMBRES



CLUB MAGNUM

VINS ET EXPÉRIENCES

INTRODUCTION



**C'EST AVEC GRANDE JOIE
QUE JE VOUS PRÉSENTE LA
PREMIÈRE SORTIE DE VINS
BOURGUIGNONS SÉLECTIONNÉS
PAR CLUB MAGNUM.**

Je suis très fier d'être capable de vous proposer des vins des plus grands domaines de Bourgogne, et donc, du monde.

Dès le début, mon ambition pour Club Magnum était d'offrir les points de référence des villages et vignobles de chaque région. Quand je regarde les pages qui suivent, je peux affirmer sans hésiter que je serais ravi d'avoir n'importe lequel de ces vins sur ma table. Je suis également très heureux de pouvoir vous offrir cette chance.

Permettez-moi un instant de vous remercier infiniment pour votre soutien dans cette nouvelle aventure. Je suis certain qu'en adhérant au Club Magnum vous aurez de grands moments d'émotion tant en vin qu'en amitié. J'aimerais aussi dire un grand merci à mes amis vigneron qui m'ont soutenu dans ces moments d'incertitude globale. Et pour finir à ma famille pour tout l'encouragement, la patience et l'amour qui m'ont été indispensables pour en arriver là.

À votre santé !

Mike

COMMENT FONCTIONNE CETTE OFFRE

Les allocations de nouvelles sorties de vin ne sont disponibles qu'aux membres de Club Magnum. Les prix se trouvent sur le bon de commande et sont également exclusifs aux membres. Prenez un moment pour découvrir ce millésime et les vins sélectionnés en lisant cette brochure. Si vous désirez de l'aide pour faire votre sélection, n'hésitez pas à contacter Mike comme d'habitude.

PAS ENCORE MEMBRE ?

Nous accueillons toujours les applications pour adhérer au Club Magnum. Pour en apprendre plus ou pour envoyer un mail afin de discuter ou commencer votre application:

[VISITEZ LE SITE WEB](#)

[EMAIL MIKE LAING](#)



2017 : RÉSUMÉ DU MILLÉSIME

DANS LA BOURGOGNE, LA DÉCENNIE DES ANNÉES 2010 A ÉTÉ MARQUÉE PAR DES RENDEMENTS FAIBLES EN VOLUMES. EN 2012, 2013 PUIS 2014, LES ALÉAS CLIMATIQUES AVAIENT AJOUTÉ DE LA PRESSION SUITE À LA PETITE RÉCOLTE DE 2010.

2015 aussi manquait de volumes, malgré sa bonne qualité. En 2016, un gel cruel à la fin d'avril est tombé sur les vignobles les plus célébrés de la Côte. Au pire, la perte était la totalité de la récolte ; les vigneronns qui avaient 'seulement' perdu la moitié se sentaient privilégiés. Mais eux aussi ont dû se défendre contre le mildiou et les maladies de vigne pendant tout l'été. Au moment des vendanges, toute l'énergie physique et émotionnelle était parti.



En arrivant aux vendanges suivantes de 2017, la trésorerie des vigneronns était presque épuisée : ils manquaient l'équivalent de deux récoltes depuis 2010. Quand les sonnettes d'alarme se sont de nouveau mises à sonner à cause du gel, sur les mêmes jours d'Avril qu'il y a un an, la région devait se sentir complètement condamnée.

On ne peut qu'admirer ces gens robustes qui fournissaient tous les efforts possibles pour prévenir du désastre tandis que partout les passionnés observaient et retenaient leurs souffles. On appelait les hélicoptères pour remuer l'air ; on allumait les éoliennes et les bougies contre le gel ; on brûlait les ballots de paille ; on croisait tous les appendices et serrait les chapelets de prière.

On ne saura jamais comment ni pourquoi mais au final, les dégâts, par bonheur, étaient limités. Est-ce que ç'était dû aux hélicoptères, aux bougies ou à la paille ? Peut-être le bon Dieu lui-même intervenait ? C'est sûr que, si les températures avaient baissé d'un ou deux degrés de plus ou s'il y avait eu un peu plus d'humidité, les dégâts auraient pu être bien pires. On entendait partout les soupîres de soulagement.



2017 : RÉSUMÉ DU MILLÉSIME

Cependant, comme tous les agriculteurs le reconnaissent, ce n'était que la première lutte : on attendait les périodes importantes de la floraison, la véraison, la crainte de la grêle, la pression des maladies de vigne et bien sûr l'espoir d'avoir une période sèche et calme juste avant les vendanges quand les saisons commencent à changer.

Durant l'été 2017, je parlais régulièrement avec mes amis en Bourgogne. Les inquiétudes n'étaient jamais très loins et on pouvait le comprendre : chaque fois qu'ils descendaient dans leurs caves ils trouvaient des rangs vides là où ils devaient voir des fûts remplis de vin. Malgré tout, la sensation de crise diminuait. La saison était sans aléas- exactement comme ils l'avaient espérée. La floraison a eu lieu de manière régulière et rapide en fin mai ; en juillet un peu de pluie aidait le cycle végétatif ; le mois d'août était beau et sec, sans épisode de canicule ; et puis, juste à la fin du mois, encore un peu de pluie au moment optimal pour gonfler- mais pas suffisante pour diluer- la récolte.

Les premiers domaines à vendanger, en particulier sur les Chardonnays, commençaient déjà avant la fin Août. Par contre, les rouges avaient besoin de quelques jours de plus. Je suis arrivé à Volnay le 3 septembre, prêt pour prendre mes sécheurs avec le premier soleil du 4 septembre. Les sourcils sillonnés se transformaient en sourires soulagés.



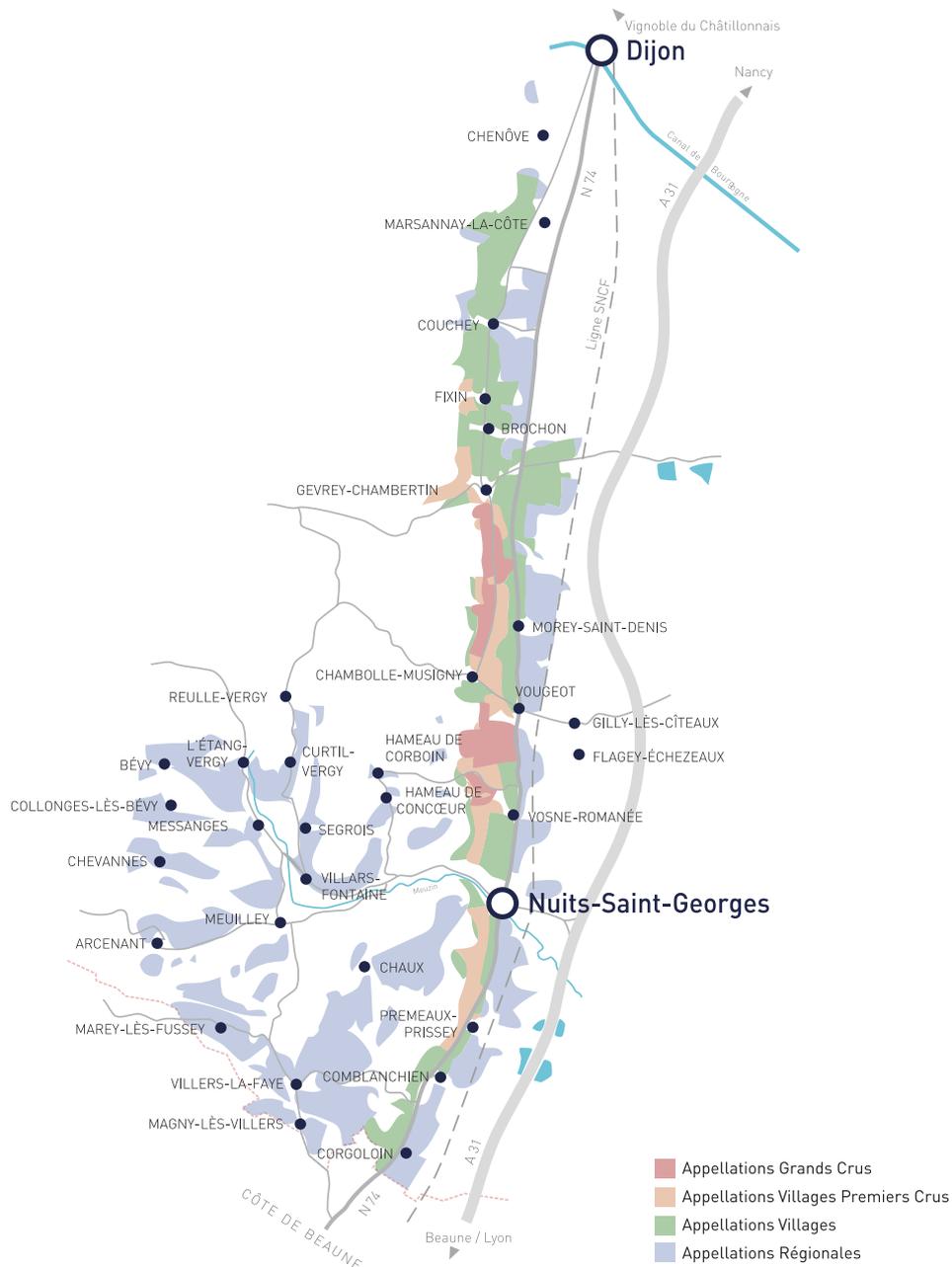
Dans les mêmes secteurs où on avait trouvé il y a douze mois des vignes dépouillées, on voyait des pieds chargés avec de jolis fruits très homogènes. Les conditions pour les vendanges étaient également optimales. En passant dans les rangs, ce n'était pas difficile de voir la qualité mais l'information que tout le monde voulait était celle sur les volumes. Petit à petit, les nouvelles arrivaient : de bon volumes, sans excès ; un petit peu plus qu'une récolte 'normale' qui assurerait un soulagement de la pression.

Dans les pages qui suivent, nous porterons notre attention sur les vins et les domaines individuellement et nous offrons notre avis sur chaque sélection. Dans l'ensemble : après un été sans incidents météorologiques, ce n'est peut-être pas une grande surprise de trouver du classicisme dans ces 2017, des vins gracieux, à l'aise et ouverts. Les blancs apportent de la fraîcheur, avec des notes d'agrumes jusqu'aux fruits à noyaux mais sans tomber vers les fruits exotiques. Les rouges apportent de jolis parfums, un caractère aérien tout en montrant de la fraîcheur. Ces fruits rouges et noirs sont croquants mais pas durs et loin des notes grillées de la sur-maturité. On ne peut les appeler 'riches' sans pour autant dire qu'ils soient dilués voir 'légers'. Il y a un équilibre naturel: les vigneron ont beaucoup travaillé pour préserver ces notes au lieu de leurs fabriquer une identité artificielle. De par mon expérience, je trouve toujours que c'est ce genre de millésime qui montre le mieux les caractéristiques de chaque vignoble, qui est à mon avis la raison d'être de la Bourgogne. Tous les signes sont présents pour considérer 2017 comme un très bon millésime, avec des possibilités d'excellence, qui donnera du plaisir pendant toute sa vie.



CÔTE DE NUITS

ET HAUTES CÔTES DE NUITS

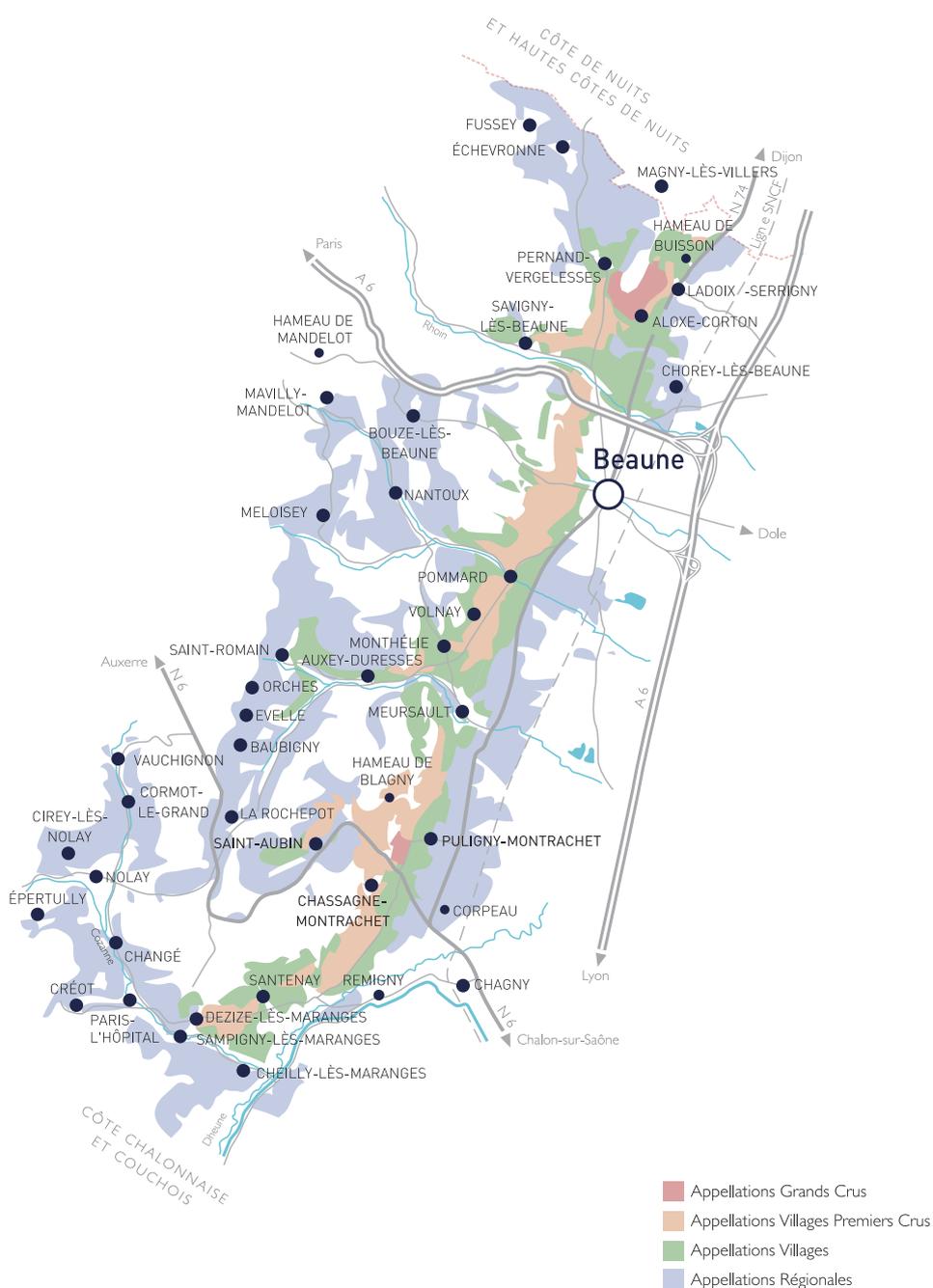


NOUS REMERCIONS LE BIVB POUR SON AUTORISATION GRACIEUSE DE REPRODUIRE SES CARTES
WWW.VINS-BOURGOGNE.FR



CÔTE DE BEAUNE

ET HAUTES CÔTES DE BEAUNE



NOUS REMERCIONS LE BIVB POUR SON AUTORISATION GRACIEUSE DE REPRODUIRE SES CARTES
WWW.VINS-BOURGOGNE.FR



DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE



UN DOMAINE DE CLASSE-MONDIALE, LA PROPRIÉTÉ D'UNE FAMILLE FABULEUSE, C'EST ICI LA SOURCE DES VINS PARMIS LES PLUS CAPTIVANTS QUE J'AI LA CHANCE DE CONNAÎTRE.

Volnay est très spécial et les vins du Domaine Marquis d'Angerville réalisent sont plein potentiel.

donne une performance très accomplie, dans son propre style. Guillaume aime beaucoup l'interaction des fruits rouges et noirs, la fluidité, la calme et l'élégance des tannins. Ce sont des vins subtils, impressionnants sans faire du bruit et l'admiration ne peut qu'augmenter avec plus de connaissance.



Guillaume d'Angerville était très content en présentant ses 2017, pas seulement grâce au retour de bons volumes mais aussi par 'la jolie surprise' de la qualité. Après les bonnes critiques reçues sur ses 2015 et 2016, c'était difficile à suivre. Mais le millésime 2017 s'approche quand-même et en fin de compte nous

Pour en lire plus sur le Domaine Marquis d'Angerville, consultez notre site-web.

ROUGE

Ce cru important au centre de l'appellation a beaucoup bénéficié du travail soigneux de Guillaume et son bras-droit, François Duvivier. Avec ses rangs très longs sur une colline pentue en haut mais douce vers le bas, il y a toujours une densité de fruit plus importante à trouver ici. Cependant, il y a aussi le risque que la structure nécessaire pour tenir ensemble tout ce fruit, puisse trop s'imposer. C'est dans la qualité des tannins, les muscles bien toniques qui soutiennent sa chair, que nous commençons à voir le travail détaillé de notre duo dynamique. Avec l'indulgence de la combinaison des

VOLNAY 1ER CRU CHAMPANS

fruits rouges et noirs, le vin se montre sans doute plein de fruits mais il glisse dans la bouche avec légèreté et une caresse sensuelle. A l'aise, sans rien cacher, c'est un vin facile à aborder mais avec de la profondeur à découvrir avec le temps. Les fûts de chênes sont utilisés avec beaucoup de soin pour soutenir mais pas envelopper les parfums magnifiques. La fin de bouche est très longue, aérienne, un vrai classique de son type. On pourra prendre plaisir sur le fruit mais aussi avec du bon potentiel pour devenir un vin magnifique après dix ans de cave.



DOMAINE DE BELLENE



SI JAMAIS VOUS SOUHAITEZ QUELQU'UN POUR RELEVER LE DÉFI, LAISSEZ-MOI VOUS PRÉSENTER NICOLAS POTEL.

Cette boule d'énergie et de créativité est reconnu comme un des vigneron le plus talentueux de la Bourgogne ainsi qu'un des entrepreneurs le plus actif. Ayant crée en 2006 un domaine tout neuf, avec maintenant 22 hectares de vignes, Nicolas l'a déjà élevé parmi les grands de la région, quelque chose qui surprendra ceux qui ne le connaisse pas.

Jamais content et incapable de tenir en place, Nicolas bondissait dans la cave quand je l'ai vu, impatient de me montrer ses nouvelles créations qui incluait des jéroboams d'un simple vin rosé jusqu'aux plus

grands crus. Il était ravi par la qualité du fruit vendangé sur son domaine en 2017 et son bel état sanitaire. Il a choisi d'augmenter le pourcentage de vendanges entières qui l'ont encouragé à leurs tours vers des vinifications longues et douces, plus proche d'une infusion. Lui aussi faisait des remarques sur la possibilité de trouver du plaisir dans la jeunesse avec ce millésime mais en même temps, il ajoutait qu'il n'y avait pas de soucis sur le potentiel de garde non plus.

Pour lire plus sur le Domaine de Bellene, consultez notre site-web.



ROUGE

Nicolas a un peu plus d'un quart d'un hectare de vignes dans ce premier cru très renommé. Ses vignes sont orientées nord-sud sur une petite pente et terminent à la rue qui sépare les Suchots du grand cru Richebourg où sa voisine la plus proche est la légendaire Lalou Bize-Leroy. Les vignes sont date de 1937 et suivent un régime organique. En 2017, il n'a fait que de la vendange entière pour ce vin et la proportion de fûts neufs diminuaient à 20%. Le vin offre des parfums doux de cerises noires avec du cassis, et la délicatesse des

VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU SUCHOTS

roses et des violettes. Ce nez est enrobé d'une traînée fumée avec des épices dans le fond qui commencent à être perceptibles. Au palais, les textures sont déjà crémeuses mais en milieu de bouche une note plus dure révèle qu'il n'est encore qu'un bébé avec beaucoup d'avenir. En fin de bouche, tous les éléments s'harmonisent avec une envergure qui s'amplifie au fil du temps. Nous étions d'accord qu'en magnum, ce Suchots 2017 devrait être magnifique avec 10 ans de garde et plus encore- mais seulement si nous lui donnons l'opportunité d'y arriver !



DOMAINE SIMON BIZE



LE FAIT QUE NOUS TROUVONS LE VILLAGE ENDORMI DE SAVIGNY-LÈS-BEAUNE DANS N'IMPORTE SÉLECTION DE GRANDS VINS DE BOURGOGNE EST DÛ AU DÉVOUEMENT DE SES DOMAINES FAMILIAUX ET PARTICULIÈREMENT À CELUI DE LA FAMILLE BIZE.



ROUGE SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU AUX VERGELESSES

Les Vergelesses surpasse les autres vignobles de Savigny: avec son exposition est quart sud en haut de la colline à l'endroit où elle tourne vers Pernand-Vergelesses, le village voisin qui donne honneur à ce lieu en l'ajoutant à son nom. Encore une fois, je le trouve la vedette de la gamme chez Bize: il y a une sensation d'une vitesse extra par rapport aux autres. La concentration qui vient du fruit des vieux pieds; le profil profond et en place; l'effet de la 'mille-feuille bourguignonne' fermement emballée; tous ces éléments qui créent une sensation de mystère et de sérieux. Ce n'est pas un vin de simple connaissance. Même avec la recherche d'élégance de Chisa, les Vergelesses reste lui-même. C'est une qualité remarquable à ce niveau de prix. Soyez gourmands avec vos achats mais patients avant de l'ouvrir.

Patrick Bize a laissé un héritage d'acclamations et d'attention pour son village qui contraste avec le passé d'indifférence et d'ignorance de ce lieu. Aujourd'hui Chisa Bize veut faire honneur au travail de son mari et élever encore le Domaine, et donc le village, aux prochains niveaux d'excellence.

C'était un tel plaisir de voir Chisa plus à l'aise avec son travail. On ne peut pas sous-estimer les difficultés pour les vigneronnes ces dernières années mais c'est encore plus le cas pour elle. Cette femme remarquable a maintenant fait quelques changements significatifs, en particulière dans les vignes où elle se laisse guider par son désir pour la durabilité et l'harmonie avec la nature. C'est bien évident qu'elle pense profondément sur ce sujet : elle semble complètement absorbée. Par exemple, elle a commencé à travailler avec un botaniste

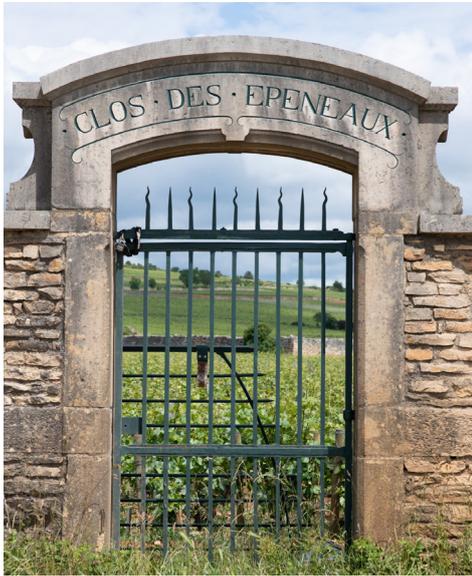
qui lui fait des préparations spéciales pour ses vignes. Je lui ai demandé s'il y avait quelqu'un d'autre qui le faisait, elle haussait les épaules : "Je ne sais pas mais ça me semble être une bonne idée".

Il semble que les vignes soient réceptives : elle obtient des subtilités de quelques parcelles de vignes par des cajoleries où on trouvait un côté plus austère dans le passé. Le millésime 2017 a aussi aidé avec cette recherche pour la finesse, le fruit sain qui a été livré aux vendanges étant la matière brute parfaite pour ce travail d'esquisse des paysages fascinants de Savigny sur la toile. Ces chefs d'œuvres n'auront jamais la renommée de Vosne-Romanée ou de Gevrey-Chambertin mais tous les collectionneurs bien-savants savent les inclure, au moins pour leur propre plaisir.

Pour lire plus sur le Domaine Simon Bize, consultez notre site-web.



DOMAINE COMTE ARMAND



LE DOMAINE A ÉTÉ CRÉÉ QUAND LE COMTE ARMAND S'EST MARIÉ AVEC UNE FILLE DE LA FAMILLE MAREY QUI OFFRAIT LE CLOS DES EPENEUX COMME PARTI DE SA DOT.

Le Clos, qui enjambe les premiers crus de Grands Epenots et de Petits Epenots, est né juste après la Révolution Française mais ce n'est seulement qu'en 1994 que la famille Armand ajoute encore des parcelles de vignes au domaine. C'était un signe de changement de vision pour le domaine depuis lequel la performance est montée sur une courbe ascendante. Le Clos des Epeneaux est maintenant rétabli comme le porte-drapeau de ce village viticole historique.

Paul Zinetti, le régisseur, a aussi aperçu le profil classique de ce nouveau millésime.

Les vendanges commençaient le 3 septembre et il reçut un rendement correct de 33 hl/ha sans besoin de triage. Au début, Paul était soulagé plus qu'animé avec la nouvelle récolte mais en passant un peu plus de temps avec les jeunes vins dans les semaines qui suivaient, son intérêt commença à monter. Depuis que les malos sont finis, il trouve les vins transformés et il considère que cela est un très bon millésime, en particulier avec sa finesse élevée.

Pour lire plus sur le Domaine Comte Armand, consultez notre site-web.



ROUGE

Ce 2017 trouve un bon équilibre entre un Pommard sérieux qui montre toute la typicité ferreuse qu'on attend et un vin fin moderne et très accompli. Égrappé à 100% et avec une vinification douce, Paul expliquait qu'essentiellement il essaye de ne pas extraire. Une fois en cave, 30% de la cuvée était mis en fûts neuves. Ce côté 'toasté' se dissipera avec le temps grâce aux bonnes quantités de chair et de matériel pour l'absorber et c'est le côté pure et bien tracé qu'on

POMMARD 1ER CRU CLOS DES EPENEUX MONOPOLE

attend de voir avec le passage des mois. La contribution des vieux pieds de vignes dans le Clos est apparente avec la fin de bouche impressionnante qui le fait avancer avec beaucoup de volonté. La succulence des tannins montre la présence d'une main habile mais les arômes et la structure ne peuvent seulement qu'être ceux d'un grand Pommard.



DOMAINE MICHEL LAFARGE



EN 2015, LES CLIMATS DE BOURGOGNE OBTENAIENT LEUR INSCRIPTION DE PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO. SI ON DÉCIDAIT UN JOUR DE SOUMETTRE UN DOSSIER AU NIVEAU DES ÊTRES-HUMAINS, LA RÉGION POURRAIT FAIRE PIRE QUE DE CHOISIR LA FAMILLE LAFARGE.



Avec trois générations qui travaillent ensemble, c'est impossible d'ignorer l'évidence de leur expertise, expérience et leur amour pour leur travail. En même temps, ils restent complètement les pieds sur la terre, absorbés par l'observation de la nature et comment guider les vignes à chaque millésime.

Avec des parcelles de vignes qui couvrent quatre des villages les plus importants de la Côte de Beaune, c'est une visite sans pareille pour voir les variations en fortune de chaque saison. Michel et Frédéric sont plus à l'aise que beaucoup d'autres à faire des comparaisons entre le nouveau millésime et les précédents. Michel, maintenant dans ses années nonantes, peut offrir une perspective impossible à imiter.

Il faisait des parallèles entre 2017 et une combinaison de 1964 et 1947 : deux grands millésimes d'un autre temps. Avec des fruits sains et exceptionnels, livrés à partir du 1 septembre, les Lafarge se réjouissaient des conditions parfaites pour les vendanges et les vinifications faciles qui suivirent leur ont permis de produire une gamme complète d'une grande qualité et homogénéité.

Pour lire plus sur le Domaine Michel Lafarge, consultez notre site-web.



ROUGE

L'appellation de Beaune est assez grande, avec plus de 300 hectares de vignes en premier cru et la plupart dominée toujours par les grandes maisons de négoce. Son attrait pour les amateurs de vin a été relégué derrière celle des villages du nord plutôt qu'au sud, ce qui est triste car avec l'influence d'un vigneron talentueux, il y a le potentiel de faire des vins exceptionnels. Le premier vin qui m'en a convaincu était le Beaune-Grèves de la famille Lafarge : avant je vous avoue que je n'étais pas croyant. Avec un peu plus d'un tiers d'un



BEAUNE 1ER CRU GRÈVES

(MAXIMUM 1 MAGNUM PAR MEMBRE)

hectare de vignes plantées dans les années vingt, il y a très peu de ce vin, mais quel vin ! Le 2017 nous montre une intensité incroyable, ses fruits noirs et doux avec ses textures substantielles sont un cadeau aux hédonistes par sa profondeur, contrôle et clarté attireront les gens plus discrets. L'expérience de ce vin nous montre qu'il est fait pour la garde et le 2017 ajoutera encore à la preuve des qualités de ce vignoble.

EN PLUS

À cause de la petite production de Beaune-Grèves qu'ils ont eu, grâce à la famille Lafarge nous pouvons offrir quelques vins supplémentaires aux membres de Club Magnum.

MAGNUM

Lafarge Magnum Trio A - Présentation 3 x 150cl

Contenants 1 magnum de chaque

- Volnay villages
- Beaune 1er cru Clos des Aigrots Blanc
- Volnay 1er cru Clos du Château des Ducs monopole

-

Lafarge Magnum Trio B - Présentation 3 x 150cl

Contenants 1 magnum de chaque

- Volnay villages
- Beaune 1er cru Clos des Aigrots Blanc
- Volnay 1er cru Clos des Chênes

BOUTEILLE (75CL)

Tous Emballés 6 x 75cl

ROUGE

Côte de Beaune villages

Bourgogne Pinot Noir

Bourgogne Passetoutgrains l'Exception

BLANC

Bourgogne Aligoté Raisins Dorées



DOMAINE LEFLAIVE



**SI UNE VISITE À PULIGNY–
MONTRACHET RESSEMBLE À UNE
VISITE À HOLLYWOOD POUR LES
AMATEURS DE VINS BLANCS, C'EST LE
DOMAINE LEFLAIVE QU'ON TROUVE
EN HAUT DE LA LISTE.**

La demande pour ces vins n'arrête pas de monter : ils sont indispensables pour les grandes tables du monde, de la même manière que les premiers crus classés bordelais ou les cuvées prestigieuses de Champagne les plus renommées. La grande différence, cependant, c'est que celui-ci est toujours un domaine familial, aujourd'hui avec la quatrième génération à sa tête sous la forme de Brice de la Morandière.

Saisir ce bâton vient avec beaucoup d'espérances. Cependant Brice l'a pris avec son énergie habituelle, en précisant les détails, tout en faisant quelques changements plus grands, comme le renouvellement des bâtiments. Avec le recrutement de Pierre Vincent, il a un bras-droit très capable.

C'est manifeste que les 2017 sont ici très réussis : et, Brice et Pierre, en plus de beaucoup de commentaires externes, font des parallèles avec le grand millésime 2014, qu'on pourrait considérer le meilleur des millésimes des dernières années en blanc. Les vendanges débutaient le 29 août mais c'était plus à cause du commencement précoce du cycle végétatif qu'une accélération de mi-saison. Les raisins étaient magnifiques et seulement les parcelles en appellation Bourgogne Blanc étaient touchées par le gel.

Pour lire plus sur le Domaine Leflaive, consultez notre site-web.



BLANC

C'est un vin que l'on peut considérer comme la vraie incarnation d'un Puligny Montrachet : ce vignoble magnifique avec ses rangs longs et étroits sur une pente douce en direction du village encapsule tout ce qu'on pourrait attendre dans un bourgogne blanc fin. Dans sa jeunesse, c'est un vin tendu avec des arômes d'agrumes et de fleurs blanches apportées sur ce fil de haute tension sans déviation. En

PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU PUCELLES

(MAXIMUM 1 MAGNUM PAR MEMBRE)

bouche on commence à voir les ébauches de son avenir : un petit noyau de noix, une note légère d'herbes, une petite goutte de crème. La fin de bouche est sèche mais très très longue, sans doute dans un registre minérale et déjà avec les promesses d'un grand avenir. Si on est capable de patienter, ce vin développera sa complexité en vieillissant ; au minimum on recommande deux ou trois ans de garde.

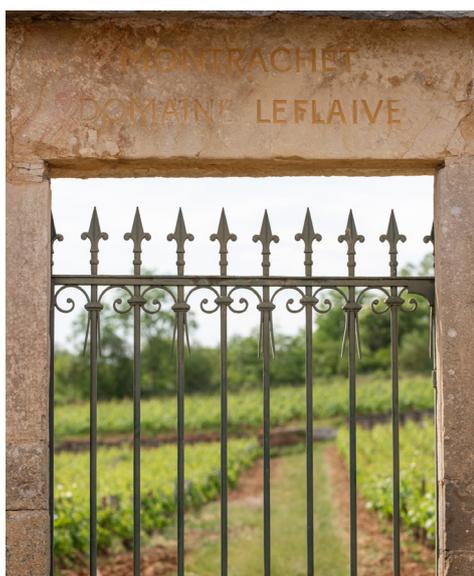
BLANC

Le Clavoillon se trouve dans le côté nord des Pucelles en partageant une élévation et position très similaire. Cependant son sol est très différent : plus lourd qu'aux Pucelles avec moins d'effet calcaire que sa voisine. Comme résultat, c'est un vin plus généreux avec un peu moins de finesse. Cependant, son image est nette, le pourcentage d'argile dans les sols lui donnant une belle minéralité dans le style

PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU CLAVOILLON

(MAXIMUM 1 MAGNUM PAR MEMBRE)

d'un Bâtard-Montrachet mais sans la sensation de drame du grand cru. Avec une belle acidité, le vin est bien frais, plein d'énergie et commence déjà à remplir la bouche au mi-palais. L'équipe Leflaive a très bien fait évoluer ce vin dans les dernières années et le 2017 ne peut être que l'exemple le plus impressionnant qu'on ait vu.



EN PLUS

Brice nous offre aussi des petites quantités des vins suivants :

BLANC

Puligny Montrachet - MAGNUM (1x150cl)

Puligny Montrachet - BOUTEILLE (6x75cl)

Puligny Montrachet 1er cru Clavoillon - BOUTEILLE (6x75cl)

Puligny Montrachet 1er cru Pucelles - BOUTEILLE (3x75cl)

Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru - BOUTEILLE (3x75cl)

Bâtard-Montrachet Grand Cru - BOUTEILLE (3x75cl)

DOMAINE DE MONTILLE



ON A TOUJOURS LIÉ LA FAMILLE DE MONTILLE AVEC LE VILLAGE DE VOLNAY MAIS DEPUIS QUELQUES ANNÉES, LE DOMAINE S'EST ÉLARGI PARTOUT DANS LA CÔTE DE BEAUNE ET, DEPUIS 2005, DANS LA CÔTE DE NUITS AUSSI



Ses parcelles se joignent dans un embarras de richesses et à cause de l'expansion, les caves avaient besoin d'un déménagement à Meursault. Dirigé par Etienne de Montille avec son bras droit, Brian Sieve, c'est un grand domaine en termes de qualité en plus d'une visite toujours très sympa au niveau humain.

Cet aspect, avec la qualité des tannins, le bon équilibre entre le fruit et la structure des vins, font que les rouges sont très attirants sans rien perdre de leur potentiel de garde. Étienne trouve les résultats remarquables et très souhaitables !

Pour lire plus sur le Domaine de Montille, consultez notre site-web.

Etienne a décidé de commencer les vendanges en blanc le 29 août. À part quelques dégâts dans les vignes en appellation Bourgogne, les crus se présentaient avec de bons volumes et un état sanitaire qui effectivement éliminait les tables de trie. Ils considèrent que les blancs sont d'une qualité exceptionnelle, avec des parallèles des 2014 et des 2007. Trouver de la salinité est assez attendue en blanc (et elle est bien là encore) mais en rouge c'est moins commun.



DOMAINE DE MONTILLE

ROUGE

Comme le nom l'indique, le Clos du Roi est un lieu très noble sur la colline de Corton avec un emplacement parfait à 300m d'altitude, aspect sud-est. On peut comprendre pourquoi il y a des questions sur une appellation qui mesure 300 hectares de grand cru mais sans doute les 10 hectares du Clos du Roi méritent leur grande réputation. La parcelle du domaine de Montille est en son cœur. Ce jeune Corton prend sa cadence sans hésitation avec sa combinaison déjà capiteuse de fruits rouges riches, réglisse, sang et fer, levé par les notes

CORTON CLOS DU ROI GRAND CRU

fraîches de menthe et de poivre au fond. Au palais c'est un vin déjà avec une présence importante mais jamais pesant. Etienne souhaitait retenir deux tiers en grappes entières et la moitié des fûts sont neufs. Le vin reste bien au milieu, sans remplir tous les coins de son trône, ses robes de cérémonie royale toujours en formation. Devenir grand et noble demande du temps mais ce vin a tous les éléments pour y arriver.

BLANC

Un des vins les plus célébrés de la Bourgogne, grâce à l'histoire (si on la croît) de la femme de l'empereur Charlemagne qui lui persuadait de boire des vins blancs au lieu des rouges pour préserver sa barbe blanche flottante. Le marketing médiéval a eu du succès. Aujourd'hui on connaît ce nom partout dans le monde avec une réputation pour des vins robustes et faits pour la garde qui contrastent avec la finesse des Puligny blancs par exemple. Les raisins d'Etienne viennent du lieu-dit des Pougeots qui, grâce à son aspect plein sud, mûrissent

CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU

facilement. La pourcentage important des marnes dans le sol ajoute du volume au vin et le 2017 s'ouvre rapidement en montrant des notes de noix blanches et fruits à noyau à côté d'arômes d'eau salée et de coquilles d'huîtres. Un dose de citron complémente et aide à amener les arômes dans un registre plus élevé et rafraîchissant. Il y a une grandeur avec ce vin que l'on ne peut pas nier mais la fin de bouche flottante, d'une portée considérable fait une déclaration dynamique. Une grande réussite.



DOMAINE GUY ROULOT



AUJOURD'HUI LE VILLAGE DE MEURSAULT A LE BONHEUR DE POSSÉDER DES GRANDS TALENTS DANS LE VIN.

Dans le passé, il a reçu moins d'attention que Puligny-Montrachet, son voisin plus petit et c'est grâce aux talents des hommes comme Dominique Lafon, Jean-François Coche-Dury et Jean-Marc Roulot qu'il bénéficie de sa prééminence de nos jours. On peut dire que la rivalité entre les deux n'a jamais été aussi proche qu'aujourd'hui. Jean-Marc est devenu l'inspiration pour toute une génération de jeunes vignerons. Ses disciples parlent d'imiter le style Roulot, la plus grande forme de flatterie. A son tour, Jean-Marc dirait qu'il n'a pas de 'technique spéciale' en tout cas il fait le genre de vins que lui aime. Ses talents dans la cave ne méritent que la comparaison avec son obsession avec les vignes qui reçoivent tous ses

soins et ceux de son équipe. En 2017, il a commencé les vendanges le 25 août, comme d'habitude par les premiers, avec le but de retenir la fraîcheur. Les quantités étaient bonnes, lui encore n'ayant que quelques dégâts sur les Bourgognes et les Aligotés. Il note cette fraîcheur dans les vins finis, pourtant sans exactement la même tension que ses 2007 mais à part cela dans la même direction ; il y a aussi des parallèles avec les 2011, une année de sur-performance chez Roulot, et aussi avec les fabuleux 1992, et enfin avec des années plus anciennes.

Pour lire plus sur le Domaine Guy Roulot, consultez notre site-web



BLANC

On a la preuve ici que les grands terroirs ne sont que limités par les talents de ceux qui les travaillent. Avec le propriétaire précédent, on peut dire que personne n'était très intéressé par ce vin, ce qui est complètement dingue quand on considère sa position parfaite à mi-pente entre les premiers crus célébrés de la Goutte d'Or et des Poruzots. Cependant depuis son achat par Jean-Marc en 2011, ce vin est devenu un des plus recherchés du monde.

J'ai eu la chance suivre son progrès sur fût trois fois ces derniers douze mois. Ça n'a que grandi. La dernière visite, c'était presque

MEURSAULT 1ER CRU CLOS DES BOUCHÈRES MONOPOLE

explosif au nez, aussi vivifiant qu'une douche dans une cascade des montagnes. Il crépite avec son énergie mais en même temps il ne perd pas sa forme ou sa direction. Les fruits sont agrumes-pommes verts mais aussi avec une petite influence de noix et de menthe fraîche. En bouche, toutes les petites couches commencent à se montrer, pas encore prêts à s'effiler mais nous indiquant la sophistication d'un vin magique. Je suis sûr que c'est le meilleur exemple que j'ai goûté de ce vin : quel privilège de le connaître dans les années à suivre.



DOMAINE TAUPENOT-MERME



UN DOMAINE QUI CONNAÎT UNE TRAJECTOIRE ASCENDANTE DEPUIS PLUS DEUX DÉCENNIES, ON NE PEUT PLUS DIRE QUE LES VINS DE ROMAIN TAUPENOT SONT MÉCONNUS : ON LES TROUVE DANS PLUS DE 40 MARCHÉS À L'EXPORT AVEC UNE GROSSE DEMANDE QUI CONTINUE À MONTER.



Vu l'acte de disparition qui est possible avec les vins des grands domaines de la Côte de Nuits, ceci est une allocation à saisir très vite.

Romain est toujours quelqu'un de très positif et joyeux et il avait beaucoup de raisons pour sourire en présentant ses 2017. Il avouait comme quelques autres être content mais pas ravi aux premiers abords. Les vendanges se déroulaient bien, les vinifications aussi sans incidents, les vins se montraient correctes et puis...

avec du temps en cave et plus particulièrement après que les malos soient terminées, il les a trouvés transformés vers quelque chose de beaucoup plus notables. Malgré le fait que je n'aie choisi qu'un vin pour Club Magnum, il y avait beaucoup de possibilités, toute la gamme est très homogène et montre les terroirs spécifiques avec de la clarté et de la précision.

Pour lire sur le Domaine Taupenot-Merme, consultez notre site-web.

ROUGE

Malgré le fait que sur les cartes ce vignoble se situent dans les limites de Gevrey-Chambertin, Romain pense qu'il a plus en commun avec Morey-St. Denis. Je comprends ce qu'il dit : il y a une note poivrée et des épices qu'on trouve souvent dans certains premiers crus de Morey quoique la différence ici est que la toile d'un grand cru soit beaucoup plus large et complexe. C'est un vin riche et profond avec un mixe attirant de fruits rouges et noirs bien cadrés par l'influence

MAZOYÈRES-CHAMBERTIN GRAND CRU

du bois. Normalement on dit pour des vins de ce type de les laisser tranquilles pour plusieurs années et certainement avec ce vin ce ne sera pas une approche folle. Cependant il y a un aspect très immédiat avec le fruit dans ce millésime qui est assez rare et même Romain devait admettre que les vins resteront abordables dans leur jeunesse. D'une manière ou d'une autre, c'est un très bon grand cru dans un millésime très joli pour ce domaine ainsi que pour la région.





CLUB MAGNUM

VINS ET EXPÉRIENCES

SOMMAIRE DES VINS

(NORD-SUD)

EN MAGNUM

ROUGE	MAZOYÈRES-CHAMBERTIN GRAND CRU	DOMAINE TAUPENOT MERME
ROUGE	VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU SUCHOTS	DOMAINE DE BELLENE
ROUGE	CORTON CLOS DU ROI GRAND CRU	DOMAINE DE MONTILLE
BLANC	CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU	DOMAINE DE MONTILLE
ROUGE	SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU AUX VERGELESSES	DOMAINE SIMON BIZE
ROUGE	BEAUNE 1ER CRU GRÈVES	DOMAINE MICHEL LAFARGE
ROUGE	POMMARD 1ER CRU CLOS DES EPENEAUX MONOPOLE	DOMAINE COMTE ARMAND
ROUGE	VOLNAY 1ER CRU CHAMPANS	DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE
BLANC	MEURSAULT 1ER CRU CLOS DES BOUCHÈRES MONOPOLE	DOMAINE GUY ROULOT
BLANC	PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU CLAVOILLON	DOMAINE LEFLAIVE
BLANC	PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU PUCELLES	DOMAINE LEFLAIVE





CLUB MAGNUM

VINS ET EXPÉRIENCES

WWW.CLUBMAGNUM.COM

INFO@CLUBMAGNUM.COM

+33 (0)785 144968