

Bernard Burtschy

22 000 signes

Hospices de Beaune Vins blancs 2018

Franchise et consommation précoce

:

Le millésime 2018 en bref

Le millésime 2018 est caractérisé par trois facteurs essentiels, un printemps pluvieux qui a donné quelques soucis pour les maladies de la vigne, mais a aussi engendré une récolte record, une floraison précoce et parfaite, un été caniculaire et des vendanges sous le soleil.

Au final, la récolte est abondante avec ses lots de dilution dans les parcelles les plus chargées, les niveaux d'alcool sont élevés, mais certains producteurs et en particulier le régisseur des Hospices ont du coup choisi de vendanger tôt pour préserver la fraîcheur et aussi des bizarreries, car on a vendangé parfois le pinot noir avant le chardonnay qui était particulièrement productif, d'où sa difficulté à mûrir.

La vente aux enchères

La vente du millésime 2018 est constituée de 828 pièces, ce qui est notablement plus que les 787 pièces de 2017 et les 596 pièces de 2016. L'augmentation vient des vins blancs avec 197 pièces qui seront proposées à la vente contre 157 pièces en 2017 et 126 en 2016. L'augmentation est plus que conséquente et permet d'expliquer pourquoi beaucoup de cuvées sont marquées par la légèreté et même la dilution, ce qui n'est pas le cas chez les meilleurs producteurs de Bourgogne. Mais il est vrai que la régulation du rendement est ambiguë pour une organisation caritative dont le revenu est proportionnel aux nombres de pièces vendues.

Il faut souligner le remarquable travail de Ludivine Griveau, régisseur des Hospices de Beaune qui a géré les 23 vigneron salariés des Hospices, ce qui n'est pas une mince affaire, et a suivi individuellement les 117 parcelles qui ont eu un traitement personnalisé. Il n'y a pas le moindre faux-goût dans ces dix-sept cuvées, les arômes sont nets et francs, les équilibres sont remarquables, à part la densité du vin et explique la dilution dans beaucoup de cuvées. Pour la

troisième année consécutive, le vignoble a été entièrement mené en bio, ce qui est aussi une belle performance.

A quelques exceptions près, les cuvées de vins blancs ne sont pas destinées à la garde par défaut de concentration. En revanche, elles donneront des vins très plaisants de consommation précoce, car les arômes sont déjà très expressifs et d'une grande franchise. Contrairement aux vins rouges, les fûts sont parfaitement adaptés. Buvez-les sur leur fruit.

La dégustation des 17 cuvées de vins blancs 2018

Cette dégustation a eu lieu le 12 novembre 2018, soit une petite semaine avant la vente des Hospices de Beaune. Les fermentations sont donc à peine terminées pour les vins rouges, encore partiellement en cours pour les vins blancs dont au moins un (le Saint-Romain) est encore très trouble, les autres ont plus ou moins terminé leur fermentation malo-lactique. Achetées durant la vente aux enchères du dimanche 18 novembre 2018, ces diverses cuvées doivent être enlevées le 15 janvier 2019 pour être élevées chez les divers acheteurs ou leurs négociants attitrés.

Il ne s'agit donc que d'une ébauche, l'élevage jouant un rôle important dans les vins de Bourgogne, mais elle est importante, car tous les achats sont effectués lors de cette vente du dimanche 18 novembre. Le brouillard n'est cependant pas si important, car ces cuvées sont suivies depuis de nombreuses années, avec leurs hauts et leur bas, plus ou moins amplifiés par les conditions du millésime. Pour cette raison, nous donnons systématiquement pour chaque cuvée, lorsqu'elle existait, un rappel des trois dernières années, soit 2017, 2016 et 2015.

*Notés sur 100, les vins sont classés d'une * à trois étoiles ainsi qu'en coup de cœur*

1 Pouilly-Fuissé Françoise Poisard 2018 Note 88

Localisées à Chaintré dans le sud de l'appellation sur 1,50 ha, les vignes sont âgées de 35 à 90 ans et réparties sur trois parcelles : Les Plessys (58 ares), les Robées (53 ares) et Les Chevrières (40 ares). La fermentation et l'élevage sont effectués en demi-muids.

Les raisins du millésime 2018 ont été ramassés dès le 27 août à Chaintré, donc à la même date, à un jour prêt, que le millésime 2017. Le vin se présente avec un joli nez de poire. Le vin est souple, un peu fluide, facile d'accès. Il manque clairement de densité, mais il est net et franc et l'élevage a été judicieusement allégé en boisé.

En 2016, cette cuvée a aussi été la toute première à être vendangée par les Hospices dès le 19 septembre, mais après le millésime 2015 qui avait été ramassé le 27 août tant le raisin était mûr. Le 2016 est ample et riche, mieux structuré qu'en 2015 qu'il dépasse et il se rapproche de la classe du splendide 2014. Le 2017 et aussi le premier à avoir été vendangé les 26 et 27 août, donc comme les 2015. Il possède une belle densité, mais il est légèrement dominé par son boisé avec une petite amertume, quoique la longueur soit bonne. Il est légèrement en retrait par rapport aux splendides 2014, 2015 et 2016. Le millésime 2018 est donc le plus faible des quatre dernières années, dû à un excès de rendement.

Élevage en fût d'un vin de 456 litres de la tonnellerie François Frères.

Taille de la cuvée : 26 pièces (22 pièces en 2017).

2 Saint-Romain Joseph Menault 2018 88

La Cuvée de 0,76 ha provient de deux parcelles : le « Village Haut », 43 ares, extrêmement pentu, situé à une altitude de plus de 400 mètres, près du point culminant de Saint-Romain et la « Sous la Velle », 33 ares, située 50 mètres dessous. La fermentation a été effectuée dans des pièces de 456 litres.

La robe du 2018 est encore trouble, mais avec un joli nez citronné très bien défini. Le vin est encore en fermentation, mais il possède de belles notes de fruits et une petite dilution.

Tout comme en 2015, le 2016 était souple et ample, avec une belle suavité et était une belle réussite. Malgré un ramassage un peu plus tardif que les autres parcelles de blanc, le 2017, encore trouble, est frais, nettement plus frais que le 2016. Il est un peu en retrait avec un niveau d'acide malique élevé. Là aussi, le millésime 2018 est un peu en retrait par rapport aux années précédentes par un léger défaut de densité, mais le vin séduira par la pureté des arômes.

Élevage en fût d'un vin de 456 litres de la tonnellerie François Frères.

Taille de la cuvée : 14 pièces (12 pièces en 2017).

3 Chablis 1er cru Jean-Marc Brocard Côte de Léchet 2018 91*** Coup de cœur

Les vignes ont trente ans et elles sont situées à mi-coteau du premier cru Côte de Léchet sur une surface de 20 ares. Les vignes ont trente ans et elles sont situées au cœur du coteau.

Le millésime 2018 se présente avec un très joli nez franc. Le vin est de belle densité, long, fin avec une belle acidité, tout en longueur. Une réussite.

L'année 2015 avait vu la toute première présentation de ce vin dont la parcelle venait d'être offerte aux Hospices par Jean-Marc Brocard. Décimé par le gel, le 2016 est plus rare : une

pièce et une feuillette seulement, mais il était très typé et bien constitué, de bonne densité. Le 2017 est, hélas, tout aussi rare : deux pièces seulement ! Son nez est splendide, d'une grande pureté. Le vin est dense, très élégant pour un Côte de Léchet, d'une belle vivacité. Il ira loin.

Élevage en fût neuf de 228 litres de Damy.

Taille de la cuvée : 4 pièces (2 pièces en 2017).

[4 Beaune 1er cru Suzanne Chaudron Les Montrevenots 2018 86](#)

Cette cuvée a rejoint les Hospices en 2014 et la parcelle située à la frontière de Pommard a été longtemps plantée en pinot noir. La vigne a été replantée en chardonnay en 2010 et les vignes sont jeunes. Sa surface est de 62 ares.

En 2018, la cuvée est un vin léger et fluide, boisé, manquant de fond. Tout comme en 2017, passez votre chemin.

Le millésime 2016 payait la jeunesse des vignes et le vin était fluide, un peu court, très loin du 2015 au nez fumé, ample, gras, souple, de demi-corps. Le 2017 est discret, légèrement marqué par le boisé, un peu court, manquant de densité.

Élevage en fût neuf de 228 litres de Damy.

Taille de la cuvée : 14 pièces (14 pièces en 2017).

[5 Puligny-Montrachet Bernard Clerc 2018](#)

Le millésime 2017 avait vu la toute première présentation de cette nouvelle cuvée offerte par le vigneron Bernard Clerc. La parcelle de vingt ares est située dans le climat Les Reuchaux dans la partie nord de Puligny, côté Meursault, avec des vignes d'une quarantaine d'années. Le vin se présente avec un joli nez de fenouil. Le vin est superbement constitué avec du gras, il lorgne côté Meursault, une bonne longueur.

Le millésime 2018 n'était pas en dégustation, car il n'y a qu'une seule pièce.

[6 Meursault Loppin 2018 88*](#)

La cuvée est constituée de parcelles situées dans la partie village du bas avec 25 % du premier cru Les Cras sur 17 ares avec des vignes datant de 1980 et surtout 56 ares sur les Criots, 20 ares plantées en 1997, 36 ares en 2009.

Le millésime se caractérise par son nez de miel. Le vin est souple et charmeur, suave, bien fait, très Meursault village, mais sans mollesse.

Après trois ans de petite production, la cuvée avait enfin une taille normale en 2015 mais elle ne s'était pas encore remise des attaques de grêle des années précédentes. En 2016, le vin était bien construit, il était marqué par la prise de bois, ce qui dénote une densité moyenne et il

n'avait pas tout à fait l'ampleur qui devrait être la sienne. Le 2017 ressemble comme un frère au 2016, le vin est assez court, un peu boisé avec une petite amertume. La cuvée n'a pas beaucoup d'intérêt. Le millésime 2018 est, enfin, représentatif de son origine.

Élevage en fût neuf de 228 litres de Damy.

Taille de la cuvée : 16 pièces (13 pièces en 2017).

[7 Meursault Goureau 2018 90 **](#)

Près de la moitié de la cuvée provient d'une parcelle de vieilles vignes située dans le premier cru Porusots. Le reste est issu des Peutes Vignes (21 ares) et des Grands Charrons (8 ares). L'ensemble fait 0,55 ha.

Le millésime 2018 se présente avec un fort joli nez de bonne complexité. Le vin est de bonne densité avec du fond et de la personnalité. Une belle réussite à rechercher.

En raison du gel, la cuvée n'a pas pu être produite en 2016. Le 2017 se présente avec un très joli nez, d'une belle complexité. Ample, très Meursault de l'imaginaire collectif, le vin possède du volume, une longueur moyenne, une bonne structure sous-jacente et jolie finale de classe. La vieille vigne qui avait agrémenté le 2016 n'y était pas cette année et elle ne l'est pas non plus en 2018 qui est dans la ligne du 2017, un rien moins dense.

Élevage en fût neuf de 228 litres de Damy.

Taille de la cuvée : 8 pièces (6 pièces en 2017).

[8 Meursault 1er cru Jehan Humblot Porusots 2018 Note 91***](#)

La cuvée est issue depuis 2005 exclusivement du premier cru Les Porusots. La cuvée Jehan Humblot (0,52 ha) est élaborée avec des vignes antérieures à 1974, certaines datant même de 1936 et 1953.

Dans le millésime 2018, le nez est superbe. Le vin est dense, avec beaucoup de personnalité et de longueur. Une grande réussite.

Si en 2015, elle était structurée et fine, elle manquait un peu d'ampleur et il était difficile de reconnaître les Porusots. Changement complet de cap en 2016. Son nez était splendide et le vin était long, frais, dense, une grande réussite. Le 2016 possède de très beaux arômes, un peu boisés, mais d'une belle complexité. En 2017, le vin est ample, plus ample que 2016, mais pas tout à fait au même niveau, très réussi tout de même. Le 2018 est le plus grand des quatre dernières années.

Élevage en fût neuf de 228 litres de Damy.

Taille de la cuvée : 15 pièces (11 pièces en 2017).

9 Meursault 1er cru Baudot Genévrières 2018 90

La Cuvée provient presque à parts égales des Genévrières du dessous (0,77 ha) et du dessus (0,71 ha), l'ensemble fait 1,48 ha. Les vignes sont parfaitement matures ou anciennes. Les plus jeunes, représentant 23 % de la Cuvée, datent de 1979, les autres de 1944, 1948, 1956 et 1964.

Dans le millésime 2018, le vin est dense, un peu tannique avec du fond, certes pas très sexy, mais costaud. Un élevage astucieux lui donnera la finesse qui lui manque pour le moment. Il vieillira bien.

Tout comme en 2015, le Genévrières 2016 de la cuvée Baudot était structuré, mais loin de posséder l'ampleur attendue, quoiqu'incontestablement charmeur avec un joli fruit. Pour un Genévrières, il manquait toutefois d'un peu de profondeur qu'un élevage astucieux peut lui apporter. Le 2017 est encore trouble avec des notes boisées et surtout miel. Le vin est généreux, charmeur, ample, du fruit. Enfin un vrai Genévrières grâce au beau soleil du mois d'août. Le 2018 est dans la même veine.

Élevage en fût neuf de 228 litres de Damy.

Taille de la cuvée : 26 pièces (22 pièces en 2017).

10 Meursault 1er cru Philippe le Bon Genévrières 2018 93***

Aujourd'hui, toutes les vignes sont plantées en Premier Cru Genévrières Dessous (0,44 ha) pour moitié plantées en 1978, pour l'autre en 2001. Les vignes en Genévrières Dessus (0,13 ha) ayant dû être arrachées, elles ont été replantées en 2009.

Le millésime 2018 affiche une belle complexité avec une large palette aromatique, pas très long, légèrement tannique. C'est une belle réussite.

En 2016, la Cuvée, produite traditionnellement en faible quantité, présente un nez très précis, le vin est élégant, de demi-corps, long et racé, bien mieux que le 2015 qui était étonnamment structuré, un peu végétal, court, très surprenant pour le millésime et le climat. En 2017, la cuvée fait tout de même 13 pièces, le vin est ample, boisé, généreux, un rien court avec un boisé qui la marque. Il faudra en prendre soin à l'élevage pour combler le creux en milieu de bouche. Le millésime 2018 est le meilleur produit depuis quatre ans.

Élevage en fût neuf de 228 litres de Damy.

Taille de la cuvée : 15 pièces (13 pièces en 2017).

[11 Meursault 1er cru de Bahèzre de Lanlay Charmes 2018 89](#)

Le vin est issu d'un des meilleurs premiers crus de Meursault, Les Charmes (moitié Charmes-Dessus, moitié Charmes-Dessous) avec des vignes plantées en 1947 et 1946, mais pendant longtemps, il n'en était guère représentatif.

Le millésime 2018 est un vin souple et charmant, sans beaucoup de personnalité, mais d'une bonne franchise. Elle paye la générosité du millésime.

Le 2016 était boisé avec un fruit superbe et un brin de mollesse, hélas. Il n'avait pas la classe de l'autre Charmes, la cuvée Albert Grivault. En 2017, il se présente avec un fruit superbe, beaucoup d'élégance et un très beau fond qui a tout de même un peu de mal à couvrir le boisé. Le 2018 est nettement plus fluide.

Élevage en fût neuf de 228 litres de Damy.

Taille de la cuvée : 16 pièces (11 pièces en 2017).

[12 Meursault 1er cru Albert Grivault Charmes 2018 90**](#)

La parcelle de 55 ares est située dans les Charmes du dessus qui est une des plus belles parties du climat et le vin des Hospices est toujours d'une grande régularité dans la haute qualité. Les vignes sont pour un tiers vieux, un tiers d'âge moyen et un tiers plutôt jeune (plantées en 1997).

Le millésime 2018 se présente avec de jolies notes grillées, mais il est un peu fluide, un peu léger, personnalité excessive, mais de bonne facture.

Tout comme en 2015 et les années précédentes, le 2016 possédait une belle matière, il était structuré, dense, long, de grande classe avec une très grande bouteille en perspective. Le 2017 se présente avec des arômes d'une grande complexité. Le vin est dense, serré, d'une belle longueur, avec de la classe et une superbe finale. Une classe folle, supérieur à 2016. Une des réussites du millésime. Élevage en fûts de 228 litres de Damy. 5-15 ans.

Élevage en fût neuf de 228 litres de Damy.

Taille de la cuvée : 12 pièces (9 pièces en 2017).

[13 Corton Docteur Peste 2018 Note 92](#)

La cuvée est composée à 52 % de Chaume et Voierosses exposées sud et sud-ouest avec des vignes plantées en quatre fois entre 1976 et 1985. L'autre partie est située dans les Bressandes

avec des vignes qui remontent à 1940 et les Grèves. L'ensemble représente 40 ares avec près de 90 % de vignes plantées avant 1985.

Avec le millésime 2018, enfin un Docteur Peste digne de ce nom. L'ensoleillement lui a fait grand bien, le vin est un peu tannique avec une très forte personnalité. Il ne ressemble à aucun autre.

Le millésime 2016 avait vu la toute première sortie pour cette cuvée connue pour son corton rouge. Le vin était souple avec des arômes de caoutchouc qui signait un stress hydrique sur la vigne. Si le 2017 affiche une belle densité et même de la classe, l'acidité est tranchante, mais la matière est enfin au rendez-vous. L'acidité est un peu agressive, car le soleil a du mal à atteindre la parcelle, mais la chaleur du mois d'août sauve le vin. Il faudra être patient, mais la belle densité récompensera ceux qui le garderont.

Élevage en fût neuf de 228 litres de Damy.

Taille de la cuvée : 7 pièces (6 pièces en 2017).

[14 Corton-Vergennes Paul Chanson Grand cru 2018 89](#)

La parcelle de 0,27 ha est située dans le bas de la colline, dans une partie argileuse plus propice au vin rouge. D'habitude, le vin en pâtit en étant souvent pataud, avec une acidité tranchante mais dans les années chaudes comme 2015, le raisin avait enfin atteint sa pleine maturité.

Tout comme les années précédentes, le millésime 2018 est un vin est âpre, très caractéristique d'un blanc sur terroir à rouge. Pour amateur du genre. L'élevage lui fera du bien.

Le 2016 se présentait avec de beaux arômes précis, le vin était dense, droit, plus classieux que le 2015, mais sans sa puissance. Le boisé trop caramel qui écrasait le vin pendant des années, lui rendait enfin justice avec un boisé beaucoup plus fin qui anoblit ce vin dont la noblesse n'est pas la caractéristique première. D'ailleurs, en 2017, il roule des mécaniques avec un vin costaud, « baraqué », le vin possède une grande matière compacte, il est un peu tannique comme d'habitude, avec tout de même une jolie finale. L'exemple type d'un vin blanc sur un terroir de rouge et cela fait longtemps que cela dure. La cuvée à ses amateurs. Le 2018 est dans le même style que le 2017.

Élevage en fût neuf de 228 litres de Damy.

Taille de la cuvée : 5 pièces (4 pièces en 2017).

15 Corton-Charlemagne Roi Soleil Grand cru 2018 89

Pendant longtemps, ce corton-charlemagne s'était nommé du nom de la donatrice Charlotte Dumay avant de prendre ce nom étrange en souvenir bien sûr du Roi Soleil. Les vignes sont jeunes, moins d'une quinzaine d'années et elles sont situées dans les Renardes (34 ares).

En 2018, le vin est léger, fluide, boisé et court, mais avec une certaine classe.

En 2016, le vin affichait une bonne densité, la prise de bois se faisait sentir, l'ensemble était un peu court en raison de la jeunesse de la vigne. En 2017, le vin affiche une bonne densité, l'ensemble est un peu court, toujours avec une prise de bois, relativement structuré, avec tout de même une certaine élégance. Un élevage astucieux lui fera du bien.

Élevage en fût neuf de 228 litres de Damy.

Taille de la cuvée : 5 pièces (4 pièces en 2017).

16 Corton-Charlemagne François de Salins Grand cru 2018 93 coup de cœur

La vigne de 48 ares est située dans la partie sud-est du grand cru, tout prêt de la partie historique Le Charlemagne, dans une des meilleures situations possibles, exposée sud et sud-est entre Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses. Une bonne moitié des vignes (58 %) a été plantée en 1944, un bon quart (27 %) en 1981, le reste en 1998.

Enfin ! Ce Corton-Charlemagne est à son rendez-vous. Le millésime 2018 affiche un beau nez complexe. Le vin est élégant, complexe, raffiné. Splendide ! La raison ? Il a été vendangé à une maturité idéale, un peu plus tôt que d'habitude.

En 2016, le vin possédait de la densité, de la personnalité avec ses notes fumées, il était frais, bien défini, mais un rien court par rapport à sa belle situation. Le 2017 avait, enfin, fait honneur à son rang avec des arômes étincelants. Le vin est dense, persistant avec un fort joli milieu de bouche et un beau rebond en finale, le tout tendu par une bonne structure. Un beau corton-charlemagne digne de sa belle situation. Cela fait des années que l'on attendait son arrivée. Le millésime 2018 confirme ce renouveau, en un rien moins dense que 2017.

Élevage en fût neuf de 228 litres de Damy.

Taille de la cuvée : 8 pièces (6 pièces en 2017).

17 Bâtard-Montrachet Dames de Flandres Grand cru 2018 94

Le vignoble de 0,29 ha est situé côté Chassagne-Montrachet. Planté en 1974, il a été acquis par les Hospices de Beaune en 1989.

Le 2018 se présente avec un beau nez citronné. Le vin est dense, costaud, ample, beau fond, avec une belle matière. Un vin superbe.

En 2016, le gel avait réduit la récolte qui était toute petite et il a fallu trier les raisins de l'oïdium. Évidemment, le vin était très loin du remarquable 2015 qui était issu de toutes petites baies très mûres et qui avait engendré un ample et gras, riche, boisé, plein avec une fine acidité sous-jacente. Le 2016 était deux tons en dessous et il est d'honnête facture, le fin boisé couvre judicieusement les traces d'oïdium, l'ensemble est plus fin que d'habitude. Le 2017 est ample, souple, très Bâtard, généreux, mais avec un petit creux en milieu de bouche. Il faudra savoir l'élever. Le 2018 est au même niveau que le beau 2017.

Élevage en fût neuf de 228 litres de Damy.

Taille de la cuvée : 5 pièces (3 pièces en 2017).