

Bernard Burtschy

bernardburtschy.com

Hospices de Beaune 2024

Des vins rouges tout en élégance.

Globalement, le millésime 2024 n'a pas été facile. Les aléas climatiques ont drastiquement décimé les quantités, mais une bonne densité associée à une belle acidité qui a largement fait défaut à bien des millésimes sont deux facteurs qui font les grands vins rouges de Bourgogne. Il faut y associer le talent de Ludivine Griveau, régisseur des Hospices de Beaune, qui est au sommet de son art et de toute son équipe qui n'a pas ménagé ses efforts pour porter au sommet ce premier millésime certifié bio. Les quantités ne sont pas au rendez-vous, mais la qualité des vins est réelle.

Le contexte

La dégustation des 33 cuvées de vins rouges du millésime 2024 des Hospices de Beaune est toujours extrêmement technique, car les vins sont à peine nés et il faut juger de leur avenir, d'autant que le millésime 2024 ne facilite pas la tâche. Toutes les cuvées de vins rouges avaient terminé leur fermentation alcoolique, mais pas la fermentation malolactique, bien sûr.

En tout, en 2024, il n'y aura que 321 pièces de vins rouges en vente avec 33 cuvées, soit tout de même davantage de vin qu'en 2021 où, en raison d'un gel terrible, il n'y avait que 56 pièces et trois feuilletes en vente, mais moins qu'en 2023 et ses 574 pièces de vins rouges.

Le millésime 2024 en bref

Après un hiver pluvieux et doux, la vigne débourre vers le 26 mars, une date à peu près normale pour les dix dernières années. La pluie continue, mais il fait très chaud début avril, ce qui fait le bonheur des maladies cryptogamiques. À la fin du mois d'avril, il fait très froid, ce qui fait filer les boutons floraux et réduit le rendement avant même de commencer la saison. Heureusement, les températures estivales arrivent vers la mi mai, mais avec de la pluie. La floraison du pinot noir a lieu entre le 10 et le 14 juin, après celle du chardonnay qui a pris place du 6 au 8 juin,

Bernard Burtschy, les vins rouges 2024 des Hospices de Beaune, 4 novembre 2024

mais la floraison des rouges sera suivie d'une petite coulure qui réduit encore un peu les rendements.

La pluie continue de plus belle et il faut se battre à la fois contre le mildiou, mais aussi l'oïdium, avec les seuls produits autorisés en bio, le cuivre et le soufre. Le printemps 2024 est un des plus arrosés des cinquante dernières années. Heureusement, la deuxième moitié de juillet est très chaude et les rouges finissent leur véraison entre le 5 et le 10 août. Si le chardonnay était en avance par rapport au pinot noir à la floraison, il est étrangement un peu en retard à la vendange.

Il reste cependant une constante : les vendanges débutent, comme toujours, par la parcelle de Pouilly-Fuissé à Chaintré le 11 septembre (contre le 25 août en 2022), suivie par celles de Volnay et de Pommard à partir du 13 septembre.

Les nouveautés du millésime 2024

Les Hospices qui étaient de fait en bio depuis plusieurs années, avaient entamé la démarche officielle de la certification en 2021. Le millésime 2024 est le premier officiellement certifié bio.

La vente aux enchères

Dans le millésime 2024, les Hospices de Beaune mettront en vente 438 pièces et 3 feuilletes, soit nettement moins que les 753 pièces de 2023, mais plus que les 349 pièces et 5 feuilletes du millésime 2021 décimé par le gel.

Tout comme les années précédentes, les rouges sont répartis en 33 cuvées qui ont toutes été produites : l'essentiel est situé en Côte de Beaune avec 29 cuvées, quatre sont en Côte de Nuits. Les trente-trois cuvées de rouges du millésime 2024 représentent 321 pièces pour 50 ha. Contrairement à 2023, il y a nettement moins de vins rouges à vendre (de vins blancs aussi). Les vins rouges ne sont pas dans le style plein et charnu d'un 2022 ou d'un 2020, mais ils se démarquent par leur belle fraîcheur et leur élégance.

Comme les années précédentes, il faut souligner le remarquable travail de Ludivine Griveau, régisseur des Hospices de Beaune, qui a, cette année encore, géré les 23 vigneron salariés des Hospices, ce qui n'est pas une mince affaire, et a suivi individuellement les 117 parcelles toutes menées en bio et qui sont pour la première fois certifiées.

Les trente-trois cuvées sont de tout premier ordre, sans le moindre faux pas, avec une pureté d'anthologie. Elles font honneur à la Bourgogne tout entière.

La dégustation des 33 cuvées de vins rouges 2024

Cette dégustation a eu lieu le 4 novembre 2024, soit une petite quinzaine de jours avant la vente des Hospices de Beaune. Les fermentations alcooliques sont donc à peine terminées et les vins, les fermentations malolactiques souvent encore en cours ou même pas débutées. Achetées durant la vente aux enchères du dimanche 17 novembre 2024, ces diverses cuvées doivent être enlevées d'ici le 15 janvier 2025 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 cette dégustation est importante, car tous les achats sont effectués lors de cette vente du dimanche 17 novembre. Le brouillard n'est cependant pas si important, car ces cuvées sont suivies depuis de nombreuses années, avec leurs hauts et leurs bas, plus ou moins amplifiés par les conditions du millésime.

Selon les critères internationaux couramment appliqués, les vins sont notés sur 100 avec éventuellement un coup de cœur. Nous mentionnons aussi le nombre de pièces mises en vente avec rappel la production de 2023 et celle du millésime 2021 qui lui est comparable.

1. Monthélie 1er Cru Lebelin Les Duresses 2024 Note 91/100

La cuvée de 0,85 ha est issue de l'excellent Premier Cru Les Duresses, limitrophe du village d'Auxey-Duresses avec une petite partie classée en village Les Duresses. Les vignes ont été plantées pour moitié en 1950, le reste des plantes datant de 1951 à 1976. Les vignes sont dans un secteur relativement froid.

Le millésime 2024 est un vin de demi-corps, extrait tout en finesse avec beaucoup de délicatesse, infusé avec beaucoup de fruit, ce qui est très judicieux lorsque la maturité est un peu juste. Il se fera vite.

La taille de la cuvée est de 6 pièces (15 pièces en 2023). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie Billon avec des bois de la forêt de Bertranges.

2. Pernand-Vergelesses 1er cru Rameau-Lamarosse 2024 Note 89/100

Situé dans les Basses-Vergelesses sur une parcelle unique de 70 ares, le cru est proche des îles de Vergelesses dans un lieu froid à mi-coteau qui a toujours du mal à mûrir. Les vignes ont une trentaine d'années et n'ont pas toujours été bien plantées. Une partie a été arrachée pour planter du chardonnay, ce qui réduit d'autant la récolte.

Dans ce millésime tardif qui ne convient pas à cette cuvée qui brille dans les millésimes chauds comme en 2022, le vin est tout comme dans le millésime 2021, élégant, peu corpulent avec des arômes de fraise et de la fraîcheur avec un côté croquant sans aucune agressivité et une très belle fin de bouche. Un vrai tour de force pour une cuvée toute en élégance dans un terroir qui n'est pas réputé par sa finesse. S'il n'atteint pas l'exceptionnel 2022, le 2024 donnera un très joli vin qui pourra se déguster rapidement.

Taille de la cuvée : 4 pièces (5 pièces en 2023, tout comme en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie Billon avec des bois de la forêt de Bertranges.

3. Savigny-lès-Beaune 1er Cru Arthur Girard 2024 Note 92/100

Arthur Girard a légué une partie de ses biens en 1936, avec en particulier quelques belles parcelles à Savigny-lès-Beaune. Issue des Peuillets (87 ares) et surtout des Bas-Marconnets (91 ares), deux premiers crus limitrophes de Beaune, la cuvée provient d'un secteur très gélif. Ainsi, elle n'avait pas pu être produite en 2016, par exemple. Sa surface est de 1,78 ha. Dans les millésimes où elle passe sans encombre le printemps, elle se distingue par un vin relativement corsé.

Pour le millésime 2024, les arômes sont très beunois avec des notes fumées et surtout de cerise. Le vin se présente avec beaucoup d'élégance et un charme immédiat incroyable, loin du style ample des millésimes chauds, mais avec une pointe de fraîcheur supplémentaire qui le rend immédiatement accessible. Très belle réussite.

Taille de la cuvée : 10 pièces (23 pièces en 2023, 10 pièces en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie Cadus avec du chêne de la forêt de Tronçais.

4. Savigny-lès-Beaune 1er Cru Fouquerand 2024 Note 92/100

Denis-Antoine et Claudine Fouquerand ont fait deux legs aux Hospices en 1832 et 1844. Les Basses-Vergelesses ont été retirées en 2009 pour les Talmettes aux plants plus fins. Aujourd'hui, la cuvée provient de l'assemblage de trois Premiers Crus, Talmette (65 ares, vignes plantées en 1965 et 1966), Gravains (42 ares plantés en 1958) et un peu de Serpentières (15 ares plantés en 1997), le tout en exposition sud. Son style joue généralement avec la légèreté, contrairement à Arthur Girard, la plus corsée.

En 2024, les arômes sont superbes de précision avec les belles notes de cassis des Talmettes. En bouche, le vin possède davantage de fond que d'habitude, il est assez tannique et frais, tout en longueur. Il ne sera à son apogée que dans trois à cinq ans. Fouquerand est une des cuvées qui a le plus souffert en volume en 2024 en raison du froid du mois de mai.

Taille de la cuvée : 7 pièces (24 pièces en 2023, 13 pièces en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie Cadus avec du chêne de la forêt de Tronçais.

Bernard Burtschy, les vins rouges 2024 des Hospices de Beaune, 4 novembre 2024

5. Savigny-lès-Beaune Cuvée Forneret 1er Cru Les Vergelesses 2024 Note 91/100

La cuvée Forneret rappelle le don par la famille éponyme de quatre hectares de vignes à Savigny et à Pernand en 1842. Depuis 2015, la cuvée Forneret a beaucoup changé, elle a même doublé de volume. Elle est entièrement constituée du Premier Cru Les Vergelesses, qui donne toujours des vins solides avec 1,11 ha dans les Basses Vergelesses et 87 ares dans les Vergelesses en exposition sud et sud-est. Depuis quelques millésimes, Ludivine Griveau a réussi à lui donner une véritable élégance, ce qui n'était pas son fort.

Le millésime 2024 se présente avec de très jolis arômes expressifs et très purs de cassis. Le vin est plus structuré avec un raisin un peu plus mûr que les autres Savigny. Il est suave avec un beau fond, mais les tannins sont un peu rustiques, loin de ses performances dans les années chaudes.

Taille de la cuvée : 10 pièces (5 pièces en 2023, 13 pièces en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de François Frères issus de la forêt de Loches.

6. Auxey-Duresses 1er Cru Boillot Les Duresses 2024 Note 94/100 coup de cœur

La cuvée est issue de 0,67 ha plantés entre 1963 et 1980 sur le climat Les Duresses. Elle est issue d'une donation en 1898 par Antoinette Gauvenet, veuve de Jean-Baptiste Boillot. Les Duresses sont clairement un des meilleurs premiers crus de l'appellation, avec des vins souvent un peu austères dans leur jeunesse, mais qui vieillissent magnifiquement.

Dans le millésime 2024, le vin présente beaucoup d'élégance et de fond, il est assez tannique avec une belle matière et de la fraîcheur. Une belle réussite grâce à la vieille vigne qui représente la moitié de la parcelle avec un vin de grande qualité. Ce vin évoluera magnifiquement dans le temps.

Taille de la cuvée : 3 pièces (7 pièces en 2023, 2 pièces seulement en 2021 en raison du gel). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie Billon avec des bois de la forêt de Bertranges.

7. Beaune 1er Cru Montrevenots, Cyrot-Chaudron 2024 Note 92/100

Limitrophe de Pommard, le vin provient d'une parcelle unique de 0,78 ha sur le 1er cru Montrevenots, tout proche du Clos des Mouches qui donne habituellement des vins très accessibles. Raymond Cyrot et Suzanne Chaudron ont offert les Montrevenots en 1979. Une

Bernard Burtschy, les vins rouges 2024 des Hospices de Beaune, 4 novembre 2024

partie a été replantée en chardonnay en 2010 pour donner une cuvée en blanc. En rouge, la cuvée s'est beaucoup cherchée, mais depuis quelques millésimes, elle a trouvé son style.

Avec le millésime 2024 tout comme en 2021 d'ailleurs, incontestablement, quoique vin de Beaune, il ressemble à un Pommard (qui est limitrophe) avec des arômes splendides à la fois fumés, de groseille et de framboise. En bouche, les tannins sont Pommard aussi, en un peu plus doux.

Taille de la cuvée : 6 pièces (10 pièces en 2023, 6 pièces en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Bellary.

.

8. Beaune 1er Cru Hugues et Louis Betault 2024 Note 91/100

Les deux frères Hugues et Louis Betault ont beaucoup œuvré au milieu du 17^e siècle pour soutenir l'institution des Hospices. La cuvée est issue de trois premiers crus relativement différents, les Grèves (0,65 ha), La Mignotte (0,55 ha) présente depuis 1680 et les Aigrots (0,43 ha) donnés en 1809. Elle met plusieurs années à s'harmoniser.

En 2024, la robe est d'un grenat brillant avec un très joli nez de cerise. Le vin présente beaucoup d'élégance et de classe, il est tout en longueur avec toutefois un léger défaut de densité, sans le fond habituel, mais sauvé par la classe des Grèves.

Taille de la cuvée : 13 pièces (14 pièces en 2023, 5 pièces en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Loches.

9. Beaune 1er Cru Brunet 2024 Note 90/100

Plusieurs générations de la famille Brunet ont effectué des dons tout au long du 18^e siècle. La cuvée de 1,46 ha est composée intégralement de Premiers Crus, par ailleurs superbement situés : les aériens Bressandes (52 ares), Bas des Teurons (48 ares) et Les Cent-Vignes (47 ares) et ses argiles profondes. Toutes les vignes furent plantées entre 1954 et 1976, à l'exception de 15 % qui datent de 1999. Elle est d'une régularité sans faille avec un vin toujours de très belle garde.

En 2024, la robe est légère et le vin est un peu fluide avec des tannins un peu fermes, mais elle possède une réelle élégance, grâce à une extraction réalisée avec douceur et intelligence. D'habitude, la lecture de la cuvée est passionnante, car elle permet la lisibilité des trois premiers crus qui la composent avec les Cent-Vignes qui apportent la concentration, le Bas des Teurons un côté plus compact, et les Bressandes une certaine rondeur et un côté aérien, mais visiblement, ni les Bas des Teurons, ni les Cent-Vignes n'ont eu la maturité suffisante pour apporter leur contribution, d'où aussi un volume plus faible. Les vins se feront très vite.

Bernard Burtschy, les vins rouges 2024 des Hospices de Beaune, 4 novembre 2024

Taille de la cuvée : 7 pièces (13 pièces en 2023, 8 pièces en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Loches.

10. Beaune 1er Cru Maurice Drouhin 2024 Note 90/100

Fondateur de la célèbre maison de vins éponyme, Maurice Drouhin qui s'est beaucoup occupé des Hospices offre 2,24 ha de vignes en 1947. Le vin est issu d'une belle série de premiers crus aux styles différents, les puissants Avaux (1,08 ha), les Boucherottes (70 ares), les Champs Pimont (66 ares) et les classieux Grèves (26 ares), ce qui fait qu'il met toujours du temps à s'harmoniser, d'autant que le style est relativement léger. À son meilleur, ce vin est d'une grande élégance.

Le 2024 se présente avec un vin très élégant, il s'est harmonisé un peu plus tôt que d'habitude, mais il est encore un peu disparate, soutenu par les Avaux en finale qui sont impressionnants. Si les millésimes chauds lui sont plus favorables, le style élégant de la cuvée est très bien préservé.

Taille de la cuvée : 18 pièces (23 pièces en 2023, 13 pièces en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Loches.

11. Beaune 1er Cru Rousseau-Deslandes 2024 Note 92/100

La cuvée porte les noms d'Antoine Rousseau et de son épouse Barbe Deslandes qui ont fondé en 1645 l'Hospice de la Charité à Beaune, devenu depuis une maison de retraite. La cuvée de 2,18 ha est composée de deux climats, Les Cent Vignes (1,06 ha) et ses argiles profondes et Les Montrevenots (71 ares) avec un peu de Mignottes (42 ares) sur marnes calcaires. Les Cent-Vignes ont été plantées pour l'essentiel entre 1944 et 1958, celles des Montrevenots ont été plantées avant 1966. Ce sont donc de vieilles vignes qui donnent toujours un vin d'une grande élégance qui est à son meilleur lorsque la matière est dense.

Les arômes du 2024 sont d'une grande finesse, très marqués par les notes de griotte des Cent-Vignes. L'attaque est très élégante, portée par le Clos de la Mignotte et la classe des Cent-Vignes, la finale tannique de Montrevenots est bien présente. L'association de ces trois climats donne naissance à un nouveau vin à qui il faudra donner, comme toujours, au moins cinq ans pour s'harmoniser.

Taille de la cuvée : 14 pièces (21 pièces en 2023, 11 pièces en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Loches.

12. Beaune 1er Cru Les Grèves Cuvée Pierre Floquet 2024 Note : 94/100 Coup de cœur

En 1997, Pierre Floquet a légué 2,30 hectares de Premiers Crus de Beaune. Cette cuvée provient d'une surface de 0,77 ha en deux parcelles dans Les Grèves depuis 2004, date de création de la cuvée. L'âge des vignes est estimé à 35 ans. Elles sont pour partie côte à côte, et

Bernard Burtschy, les vins rouges 2024 des Hospices de Beaune, 4 novembre 2024

pour partie juste au-dessus du cœur même des vignes du célèbre premier cru Les Grèves, dans la partie pentue. Le vin est d'une grande régularité.

Le 2024 est porté par les arômes de grande classe des Grèves. Le vin est d'une grande élégance avec à la fois par son velours et sa fermeté, la longueur est incroyable. Le vin est, comme à l'accoutumée, absolument superbe.

Taille de la cuvée : 7 pièces (16 pièces en 2023, 6 pièces en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Bellary.

13. Beaune 1er Cru Clos des Avaux 2024 Note 92/100

Cette cuvée emblématique des Hospices est entrée dans le patrimoine en 1900 par échange avec Édouard Chanson. Le Clos des Avaux est situé en bas de coteaux, dans une dépression de 1,13 ha, d'où des vins souvent un peu raides. Près de 45 % de la cuvée est composée de vignes plantées en 1944 et 1948. Le reste a été planté en 1980. Dégusté jeune, le Clos des Avaux qui a du mal à mûrir ne brille jamais, si ce n'est par sa rusticité qui ne s'adoucit qu'avec le temps. Mais dans les grands millésimes chauds et secs, il montre une belle profondeur.

Avec son caractère tardif, le millésime 2024 n'est pas a priori favorable au Clos des Avaux. Pourtant, il se présente avec de beaux arômes précis, ce qui était rare, Ludivine Griveau l'ayant bien discipliné. La matière est encore un peu tannique, avec des notes d'olive noire. Il faudra attendre, au bas mot, au moins cinq ans. Patience.

Taille de la cuvée : 7 pièces (21 pièces en 2023, 9 pièces en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Bellary.

14. Beaune 1er Cru Dames Hospitalières 2024 Note 93/100

La vente aux enchères des Hospices débute traditionnellement par cette belle cuvée qui fait honneur à ces servantes des pauvres qui, depuis la fondation et pendant cinq siècles, se dévouent pour l'institution. La cuvée est constituée de trois premiers crus, La Mignotte (1,13 ha), première donation en 1487 par Jehan Mignot, les fins Bressandes (1,07 ha avec des vignes plantées avant 1985) et Les Teurons (55 ares). Personne n'a jamais imaginé d'assembler ces trois cuvées très dissemblables, le tout sur une surface de 1,74 ha, qui donne un vin très original qui oscille entre élégance et puissance selon les millésimes.

Le 2024 est un vin à la fois complet et disparate où les Bressandes apportent de l'élégance. Le fond est réalisé par le patchwork des trois premiers crus qui la composent avec le nez de terre mouillée du rustique Teurons. En bouche, la Mignotte fait l'attaque en souplesse, les solides Teurons le milieu de bouche, et enfin les Bressandes apportent la belle finale aérienne. Il faudra cinq ans pour qu'elle s'harmonise.

Taille de la cuvée : 16 pièces (30 pièces en 2023, 16 pièces en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Loches.

15. Beaune 1er Cru Guigonne de Salins 2024 Note 94/100

La cuvée est dédiée à la cofondatrice de l'Hôtel-Dieu de Beaune qui, en 1461, n'avait pas hésité à déménager d'Autun à Beaune pour prendre la direction de l'Hôtel-Dieu à la mort de son mari Nicolas Rolin. Elle est composée de trois climats, Les Bressandes (1,2 ha), Les Seurey (83 ares) et les plus ferrugineux Champs Pimont (62 ares). D'une surface de 2,64 ha, les Bressandes représentent à peu près la moitié de la cuvée avec des vignes plantées entre 1960 et 1980. Cette cuvée est généralement portée par les magnifiques Bressandes. La cuvée est toujours très réussie et d'une grande régularité et produit un vin qui peut même se déguster jeune.

En 2024, la cuvée se présente avec un joli nez de framboise des Bressandes qui tient la cuvée avec des arômes enjôleurs. Le vin possède du fond et une belle suavité, mais sans la sucrosité habituelle, le splendide milieu de bouche est très plein avec une finale légèrement épicée. Le vin n'a pas la puissance des millésimes chauds, mais bénéficie d'une palette plus large d'arômes.

Taille de la cuvée : 23 pièces (29 pièces en 2023, 15 pièces en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Loches.

16. Beaune 1er Cru Nicolas Rolin 2024 Note 94/100

Nicolas Rolin est le fondateur et le bâtisseur de l'Hôtel-Dieu à Beaune. La cuvée est issue de cinq premiers crus de Beaune : les solides et argileux Cent-Vignes (1,25 ha) rentrés dès 1487 dans le patrimoine des Hospices et qui tiennent l'édifice, Les Teurons (47 ares) un peu plus rustiques, Les Grèves (36 ares), En Genet (18 ares), Les Bressandes (16 ares). Sa surface est de 2,51 ha. Les climats sont situés dans les premiers crus de la partie centrale et du Nord de Beaune.

Le millésime 2024 a engendré un vin avec beaucoup d'élégance et d'une belle longueur avec un léger creux, mais de beaux arômes de fraise des bois. Il est un peu moins dense et moins tannique que d'habitude, moins serré et moins sérieux aussi, avec un peu plus de fraîcheur et d'élégance.

Taille de la cuvée : 25 pièces (30 pièces en 2023, 25 pièces en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Loches.

17. Volnay 1er Cru général Muteau 2024 Note 91/100

Brillant général durant la Grande Guerre et décoré de la Croix de Guerre, Paul-Jules Muteau a offert le domaine de Laborde au château et ses trois cent hectares aux Hospices de Beaune. La

Bernard Burtschy, les vins rouges 2024 des Hospices de Beaune, 4 novembre 2024

cuvée est issue de cinq climats classés Premiers Crus, Le Village (0,78 ha), Les Fremiets (0,23 ha), En Taillepieds (0,19 ha), En Caillerets Dessus (0,18 ha) et Carelle sous Chapelle (0,16 ha), le tout représentant 1,53 ha. Malgré ce beau pedigree, la cuvée est depuis longtemps en dessous de son potentiel, mais elle relève sa tête depuis quelques années.

Le millésime 2024 se présente avec des arômes très avenants. Le vin est un peu fluide, mais élégant et de bonne facture. Il est difficile de retrouver dans l'assemblage le solide Taillepied, ni le rustique Village qui ont souffert du millésime, mais l'élégant et classieux Caillerets impose sa marque. Avec quelques années de maturation, le vin sera plein de charme, un vrai Volnay qui se dégustera vite.

Taille de la cuvée : 15 pièces (21 pièces en 2023, 11 pièces en 2021). Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie de l'Ermitage avec des bois de la forêt de Bertranges.

18. Volnay 1er Cru Blondeau 2024 Note 94/100 Coup de cœur

Propriétaire et ancien maire de Volnay, François Blondeau a offert en 1809 des vignes, une belle somme d'argent et un immeuble de rapport. La cuvée de 1,80 ha est composée à 70 % de Champans (64 ares) et de Taillepieds (56 ares) plantés entre 1952 et 1989. Les 30 % autres sont composés de Ronceret (36 ares), planté en 1961 et des Mitans (25 ares) plantés entre 1955 et 1972. La cuvée produit avec régularité des vins conformes à l'idée commune d'un Volnay aérien, mais pendant longtemps, elle était un peu en retrait par rapport au potentiel du terroir.

Le millésime 2024 se présente avec un vin de belle densité, il est relativement tannique avec du fond porté par un superbe Champans qui impose sa générosité et son ampleur, masquant un Taillepieds plus aérien. Très belle réussite, enfin.

Taille de la cuvée : 15 pièces (20 pièces en 2023, 9 pièces en 2021). Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie de l'Ermitage avec des bois de la forêt de Bertranges.

19. Volnay 1er Cru Les Santenots, Cuvée Gauvain 2024 Note 93/100

Sans descendance, François-Bernard Gauvain, avocat et président du bailliage, et son épouse Marie-Thérèse Courtot ont légué tous leurs biens immobiliers à l'Hospice de la Charité qui vient d'être spolié par la Révolution. La cuvée Gauvain est issue des Santenots du Milieu (68 ares, légués en 1645) et des Plures (72 ares, légués en 1669 et 1647), deux climats situés à Meursault qui font partie de l'aire de production Santenots. Leurs fruits sont généralement parmi les premiers à mûrir et donnent des vins riches, élégants et complexes, en particulier dans les années moyennes.

Le 2024 se présente avec de jolis arômes de framboise et aussi des notes boisées. Le vin est suave avec une bonne maturité du raisin, un peu fluide et pas aussi complet que dans des

millésimes plus chauds. Il se déguste d'ores et déjà avec beaucoup de plaisir sur son joli fruit mûr.

Taille de la cuvée : 12 pièces (19 pièces en 2023, 7 pièces en 2021). Elevage en fûts neuf de 228 litres de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Bellary.

20. Volnay 1er Cru Santenots, cuvée Jehan de Massol 2024 Note 92/100

Jéhan de Massol a légué une fortune considérable à l'Hôtel-Dieu en 1669 à la suite de la disparition de son épouse et de ses deux enfants. La cuvée est issue des premiers crus, surtout les Santenots du Dessus (93 ares), les Santenots du Milieu (35 ares) et les Plures (26 ares) plus calcaires, le tout sur 1,54 ha. Un quart des vignes a été planté entre 1948 et 1959 et le restant présente un âge moyen d'une quarantaine d'années.

De robe grenat, le 2024 est marqué par des notes très fumées. Le vin est un peu fluide, mais très élégant et tout en longueur, de demi-corps. Il est de bonne garde et il demandera une grande patience, d'autant que les Plures sont des marathoniens.

Taille de la cuvée : 12 pièces (18 pièces en 2023, 9 pièces en 2021). Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Bellary.

21. Pommard Billardet 2024 Note 91/100

Antoine Billardet et son fils Charles sont les médecins qui dédièrent leur vie à l'Hôtel-Dieu. Pour leur rendre hommage, Joséphine et Mathilde, les filles de Charles, lèguent leur maison de famille en 1857. La cuvée est issue des Arvelets, des Noizons et des Cras sur des sols argileux. Elle couvre 1,33 ha. Ces vignes ont été pour 87 % plantées en 1988 ou avant, remontant ainsi pour les plus anciennes à 1960 et 1954. En complément, 35 % de la cuvée provient du premier cru Les Arvelets dont les vignes ont un âge moyen de plus de 24 ans.

Avec constance, la cuvée Billardet a donné un Pommard classique d'un style rustique, sans vice ni vertu, mais son style change ses dernières années. Dans le millésime 2024, le vin est élégant, sans la moindre rusticité grâce à une subtile extraction des tanins. Les arômes sont très pommard, très fruits noirs, sans la moindre trace de végétal.

Taille de la cuvée : 3 pièces seulement (11 pièces en 2023, 7 pièces en 2021). Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie de l'Ermitage avec des bois de la forêt des Bertranges.

Une partie de la vigne vient d'être arrachée, ce qui explique en partie la réduction du nombre de pièces.

22. Pommard Suzanne Chaudron 2024 Note 93/100

Dans leur legs, Suzanne Chaudron a pris soin avec son mari Raymond Cyrot de préciser les climats qui doivent entrer dans la cuvée qui portera son nom. La cuvée de 1,71 ha est composée des Petits Noizons (48 ares), Les Noizons (32 ares), La Chanière (41 ares), La Croix Planet (38 ares), En Poisot (7 ares), Rue au Port (4 ares). La cuvée provient donc de six origines différentes, à tous les niveaux du coteau, haut, milieu, bas, avec peu de premiers crus, mais tous exposés au Sud-Est.

Dans le millésime 2024, les arômes de framboise sont magnifiques. Le vin est élégant et raffiné, très harmonieux, avec de beaux tannins sans aspérité. Il se fera assez vite et il correspond probablement au vin plaisant qu'affectionnait Suzanne Chaudron par son raffinement et sa fraîcheur.

Taille de la cuvée : 9 pièces (20 pièces en 2023, 12 pièces en 2021). Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie de l'Ermitage avec des bois de la forêt de Bertranges.

23. Pommard Raymond Cyrot 2024 Note 92/100

Tout comme sa femme Suzanne Chaudron, Raymond Cyrot a précisé lors de son legs en 1979 les climats qui composeront la cuvée qui portera son nom. Cette cuvée est donc un assemblage de six climats, les Riottes (70 ares) très argileux, les Charmots (30 ares), les Bertins (25 ares), les Vaumuriens bas (18 ares), La Vache (14 ares) et les Rugiens Bas (9 ares). Les Premiers Crus représentent 57 % de la cuvée, le reste vient de la partie basse de Pommard.

Le millésime 2024 se présente avec des arômes superbes de cerise. Le vin est dense, assez tannique avec du fond, mais aussi une forme d'harmonie. Une construction fascinante qui prend toujours tout son sens, même dans le singulier millésime 2024.

Taille de la cuvée : 10 pièces (20 pièces en 2023, 13 pièces en 2021). Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie de l'Ermitage avec des bois de la forêt de Bertranges.

24. Pommard 1er Cru Dames de la Charité 2024 Coup de cœur Note 94/100

Pendant trois siècles, les sœurs de l'Hospice de la Charité se consacraient à l'éducation des orphelins et aux soins des personnes âgées. La cuvée est un assemblage assez disparate de premiers crus, Les Rugiens Bas, Les Rugiens Hauts (63 ares pour les deux), Les Petits Epenots (43 ares), La Refène (31 ares) et Les Combes Dessus (16 ares) le tout sur 1,53 ha. Toujours robuste, mais parfois un peu rustique en vin jeune, cette cuvée nécessite du temps pour se faire avant que selon les millésimes, l'un des deux grands terroirs, Epenots et Rugiens, finisse par la dominer.

Le millésime 2024 montre qu'une facette de la cuvée avec un vin plein et dense, relativement tannique, dominé par Les Rugiens qui ont atteint une belle maturité du raisin. L'autre facette de la cuvée, côté arômes, Les Epenots qui lui donnent de la classe, est pour le moment très discrète. Avec l'âge, l'une des facettes finit par dominer l'autre et, ici, ce sera sans doute les Rugiens, alors que d'habitude ce sont les Épenots qui dominent dans les millésimes plus frais.

Taille de la cuvée : 11 pièces (25 pièces en 2023, 17 pièces en 2021). Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Bellary.

25. Pommard 1er Cru Les Epenots Dom Goblet 2024 Note 94/100

Contrairement aux autres cuvées qui honorent des bienfaiteurs, Dom Goblet porte le nom du dernier cellérier de l'abbaye de Cîteaux. Cette cuvée est issue de l'excellent Premier Cru très solaire Les Petits Epenots d'une surface de 80 ares sur une roche calcaire avec des vignes de plus de cinquante ans qui sont toujours parmi les premières à être récoltées.

Le millésime 2024 se présente avec de magnifiques notes épicées. Le vin est raffiné et élégant avec beaucoup de classe, sans la moindre dureté tannique. Belle réussite.

Taille de la cuvée : 6 pièces (16 pièces en 2023, 10 pièces en 2021). Élevage en fût neuf de 228 litres de la tonnellerie François Frères avec des bois de la forêt de Bellary.

26. Corton Grand Cru Bressandes Charlotte Dumay 2024 Note 95/100

La cuvée porte le nom de Charlotte Dumay qui a offert en 1534 une centaine d'ouvrées. Pendant longtemps, elle venait essentiellement des Renardes (1,5 ha) qui appartiennent aux Hospices depuis 1680 et des Bressandes (0,97 ha). Les Renardes donnent toujours la structure et les Bressandes le soyeux. Millésime après millésime, l'un prend le dessus sur l'autre ou inversement, ce qui donne une bonne idée du style du millésime. Grand chambardement avec le millésime 2022, la cuvée est maintenant exclusivement créée avec les Bressandes, ce qui est mieux, car le combat entre Bressandes et Renardes était très incertain. Les Renardes deviennent une cuvée à part entière.

La robe du 2024 est d'un grenat brillant avec des arômes d'une belle complexité, joliment épicés. Il en résulte un Corton très élégant et séducteur marqué par son terroir très calcaire avec une finale éblouissante, l'ensemble est soyeux avec des tannins raffinés.

Taille de la cuvée : 10 pièces (25 pièces en 2023). Élevage en fût neuf de 228 litres de Taransaud avec des bois de la forêt de Moladier.

27. Corton Grand Cru Chaumes Docteur Peste 2024 Note 94/100

Le docteur Peste a exercé à l'Hôtel-Dieu pendant trente ans à partir de 1860 et sa fille, la baronne du Baÿ a donné l'essentiel des parcelles de cette cuvée en 1923 en son honneur. Cette cuvée a longtemps été composée par moitié des Chaumes (1,02 ha) et Vierosse, et pour l'autre des Bressandes (0,95 ha) avec un peu de Grèves (0,12). Jusqu'à présent, elle n'avait jamais guère produit de Corton digne de ce nom, même en 2015, pourtant un grand millésime. Près de 90 % des vignes ont été plantées entre 1976 et 1985. L'ensemble s'étend sur 2,09 ha.

Depuis 2022, cette cuvée est dorénavant composée exclusivement des Chaumes, un climat peu connu sur argiles rouges de 6,65 ha et encore moins revendiqué. Pour mémoire, il avait été classé cru hors ligne par le célèbre docteur Lavalley, pourtant avare de distinctions. Exposé sud et sur un terroir drainant, ce climat donne avec constance les plus beaux raisins du grand cru. Avec la mise en avant par les Hospices, ce climat peut enfin montrer toutes ses qualités. Bravo à Ludivine Griveau pour avoir isolé cette pépite.

Troisième millésime du pur Chaumes, le millésime 2024 possède une belle robe grenat sombre avec des arômes qui mêlent fruits rouges et noirs. Le vin est d'une belle densité et il est très fidèle à l'idée d'un Corton qui « cortonne », il est assez tannique, mais non dénué d'élégance. Il affiche une vraie personnalité, encore un peu sauvage, mais bien supérieure aux anciens Docteur Peste qui n'avaient jamais trouvé leur équilibre. Le bon docteur peut enfin reposer en paix avec ce vin de belle garde.

Taille de la cuvée : 4 pièces (11 pièces en 2023, 16 pièces dans sa nouvelle formule en 2022). Élevage en fût neuf de 228 litres de Taransaud avec des bois de la forêt de Moladier.

28 Corton Grand Cru Les Renardes, Berthier-Sweeney 2024 Note 96/100 coup de cœur

Cette nouvelle cuvée des Hospices créée en 2022 est composée exclusivement des Renardes qui viennent des anciennes cuvées de Charlotte Dumay et du Docteur Peste. La vinification en une seule cuvée des deux segments longtemps séparés a convaincu Ludivine Griveau de créer à juste titre une cuvée unique dédiée à ce climat. En dépit de leur nom, les Renardes qui sont positionnées en plein milieu du coteau engendrent les cuvées les plus racées du Grand Cru Corton.

D'un beau rubis très brillant, le millésime 2024 affiche d'entrée beaucoup d'élégance, les tannins sont de grande classe, le vin est tout en longueur. Splendide réussite.

Taille de la cuvée : 6 pièces (14 pièces en 2023, 13 pièces en 2022 pour sa première apparition).

29. Corton Clos du Roi Grand Cru Baronne du Baÿ 2024. Note 94/100

Fille du docteur Peste et veuve du baron Louis du Baÿ, la baronne du Baÿ offre 23 hectares de vignes en 1923 en mémoire de son mari et de son père. Longtemps, les Hospices avaient hésité à individualiser cette cuvée qui ne l'est que depuis une quinzaine d'années, depuis 2007 très exactement. Et pourtant, la moitié de la cuvée est composée des vignes de plus de trente-cinq ans dans le magnifique climat du Clos du Roi (84 ares). Depuis quelques années, grâce à une vinification de tout premier ordre, la cuvée est arrivée à un très haut niveau dans un style très accessible et royal à la fois, comme son nom l'indique.

En 2024, le vin est déjà accessible et charmeur, un peu racoleur même, mais avec une belle pureté du fruit. Ce vin ne manque pas de fond. Un clos du Roi tel que l'on s'imagine.

Taille de la cuvée : 4 pièces (10 pièces en 2023, 3 pièces en 2021). Élevage en fût neuf de 228 litres de Taransaud avec des bois de la forêt de Moladier.

30. Echezeaux Jean-Luc Bissey 2024 Note 95/100

La cuvée est issue des Echézeaux du Dessus (44 ares), dans la partie légèrement en pente, avec une parcelle d'un seul tenant exposée au soleil levant et des rangs orientés nord-sud. Elle est entrée aux Hospices en 2012 grâce à une donation du vigneron Jean-Luc Bissey. Plantées en 1945, les vignes sont à leur meilleur. Depuis son entrée, les vins sont d'une régularité époustouflante. Ils ont beaucoup gagné en délicatesse et en raffinement ces dernières années.

En 2024, la robe est sombre avec de beaux arômes de fruits noirs. Le vin est marqué par un joli velouté avec de la fraîcheur et du charme.

Taille de la cuvée : 3 pièces (7 pièces en 2023, 4 pièces en 2021). Élevage en fût neuf de 228 litres de Taransaud avec des bois de la forêt de Moladier.

31 et 32 Clos de La Roche Cyrot-Chaudron et Georges Ritter 2024 Note 96/100

S'il existe toujours deux cuvées aux Hospices, vendues séparément, elles sont vinifiées ensemble, ce qui est logique. Les deux vignes sont situées au cœur du Grand Cru, dans la partie la plus solaire, soit 25 ares pour Cyrot-Chaudron sur les Froichots, 19 ares pour Georges Ritter toujours sur les Froichots. Les deux cuvées sont entrées aux Hospices en 1991, la première par donation des époux Cyrot-Chaudron, la seconde par legs de Madame Georges Ritter.

Le millésime 2024 se présente avec une robe très colorée et un superbe nez d'une belle complexité de cerise noire. Le vin présente beaucoup de classe, il est assez tannique avec du fond et de la longueur. Un vin d'esthète avec une forme de droiture qui forme le cœur du Clos de La Roche, accentuée par la fraîcheur du millésime 2024.

Bernard Burtschy, les vins rouges 2024 des Hospices de Beaune, 4 novembre 2024

Taille de la cuvée : 2 pièces et 2 pièces, tout comme en 2023. Élevage en fût neuf de 228 litres de Taransaud avec des bois de la forêt de Moladier.

33. Mazis-Chambertin Grand Cru Madeleine Collignon 2024 Note 96/100

La cuvée est issue des Mazis Hauts d'une taille de 1,75 ha situés sur des argiles rouges. Plus des deux tiers de la cuvée proviennent de vieilles vignes plantées en 1947. Elle appartient aux Hospices depuis 1976 grâce à une donation de Jean Thomas-Collignon à la mémoire de sa mère Madeleine Collignon.

Le 2024 se présente avec une robe sombre et un beau nez de fruits rouges. Le vin est dense et serré avec une belle longueur, il est tannique et sérieux, sans son charme habituel ni son velouté. Cela ne l'empêchera pas d'aller loin.

Taille de la cuvée : 7 pièces (25 pièces en 2023, 14 pièces et une feuillette en 2021). Élevage en fût neuf de 228 litres de Taransaud avec des bois de la forêt de Moladier.