

Bernard Burtschy

bernardburtschy.com

Hospices de Beaune Vins Blancs 2024

Des blancs tout en pureté et en fraîcheur

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 ont largement fait défaut à bien des millésimes, sont deux facteurs qui font les grands vins blancs de Bourgogne en 2024. 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 est réelle.

Le contexte

La dégustation des 18 cuvées de vins blancs 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. À part les meursault Genevrières, toutes les cuvées avaient pratiquement terminé leur fermentation alcoolique, mais pas la fermentation malolactique, bien sûr.

Si le millésime 2020 était singulier par sa sécheresse, le 2021 par son gel, le 2022 était à bien des égards comparable au 2020 par son ensoleillement avec une maturation sous des températures caniculaires, ce qui n'était pas très favorable pour préserver l'indispensable acidité et la fraîcheur des vins blancs. Cette fraîcheur est bien présente en 2023 et elle l'est encore davantage en 2024 avec des vendanges qui ont débuté à Pouilly-Fuissé le 11 septembre (au lieu du 6 septembre en 2023).

En tout, il n'y aura que 117 pièces et trois feuilletes des vins blancs en vente avec 18 cuvées, soit tout de même plus qu'en 2021 où, en raison du gel, il n'y avait que 56 pièces et trois feuilletes.

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

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. La fin avril, il fait très froid, ce qui fait filer les boutons floraux et réduit le rendement avant de commencer. Heureusement, les températures estivales arrivent vers la mi-mai, mais avec de la pluie. La floraison du chardonnay a lieu du 6 au 8 juin et 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. Il est à noter que 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 par 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 par la parcelle de Pouilly-Fuissé à Chaintré le 11 septembre (contre le 25 août en 2022), suivie par Volnay et Pommard. La parcelle de Saint-Romain est la dernière à être récoltée dans les blancs.

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 belle qualité des vins blancs

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 vigneronns salariés des Hospices, ce qui n'est pas une mince affaire, et suivi individuellement les 117 parcelles toutes menées en bio pour la septième année consécutive. La certification officielle bio est enfin au bout, grâce au travail des vigneronns salariés, les mauvaises habitudes d'autrefois sont oubliées, et ils sont dorénavant équipés d'un matériel de tout premier ordre. Ces sept années ont permis aux sols de retrouver une vie pleine de vitalité.

Ces dix dernières années (depuis l'arrivée de Ludivine Griveau), les vins blancs ont beaucoup progressé vers la fraîcheur et la pureté du goût. Les cuvées approximatives ont disparu, tout comme les faux goûts et les bricolages dans les corrections dites œnologiques : le millésime 2024 présente des vins clairs et nets, plus de correction d'acide tartrique et encore moins de chaptalisation outrancière. Toutes les cuvées ont un véritable intérêt, sans exception aucune.

Reste la signature climatique du millésime 2024 qui présente des vins blancs frais avec de belles acidités et surtout sans le moindre faux goût. Si le rendement est faible, les raisins ont tout de

même été triés à l'entrée du chai avec une élimination de 3 à 5 % des baies afin d'optimiser la pureté des jus. Le pari est tenu, les vins blancs des Hospices sont de faible quantité, mais sont de belle qualité.

La dégustation des 18 cuvées de vins blancs 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, les vins blancs sont parfois encore troubles et les fermentations malolactiques souvent encore en cours. 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 par les divers acheteurs ou leurs négociants attirés.

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 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.

Notés sur 100, les vins sont notés et classés à l'occasion en étoiles ainsi qu'éventuellement en coup de cœur.

Notes de dégustation des 18 cuvées de vins blancs 2024

1. Pouilly-Fuissé Cuvée Françoise Poisard 2024 Note 91/100

Les vignes ont été léguées en 1994 par Françoise Poisard, infirmière et assistante sociale dans l'armée. Elles sont toujours les premières à être vendangées par les Hospices et c'est encore le cas cette année. 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). En raison de la petitesse de la récolte et aussi de son style, la fermentation et l'élevage qui étaient effectués en demi-muids dans les millésimes précédents redeviennent plus classiques.

Le millésime 2024 se présente avec des arômes très intenses de poire et de chèvrefeuille, avec un peu moins de notes de miel cette année. Le vin est dense, un peu boisé, droit et strict avec une belle fraîcheur, sa longueur est moyenne. La structure acide du millésime fait le plus grand bien à cette cuvée qui atteint en 2024, comme en 2021, une de ses plus belles réussites depuis longtemps. Il est à noter que dans des millésimes chauds comme 2022, elle est beaucoup plus ample.

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

Taille de la cuvée : 20 pièces. Elle était de 28 pièces en 2023 et de 17 pièces en 2021. Élevage en fûts neufs de 228 litres de chez Damy avec des bois de la forêt de Tronçais.

2. Saint-Romain Joseph Menault 2024 Note 92/100

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 seconde « Sous la Velle », 33 ares, située 50 mètres en dessous. Les deux parcelles sont issues d'une donation de Joseph Menault, propriétaire-récoltant à Saint-Romain, l'une en 1991, l'autre en 1994. Elles ont été entièrement replantées par les Hospices. Première vente en 2009.

Le millésime 2024 possède une robe claire avec des arômes très agrumes, très pomelos. Le vin est de belle densité avec, comme souvent, un joli rebond très suave en finale. Comme tous les ans, la densité est étonnante, la fermeté aussi, ce qui est un gage d'un beau vieillissement.

Taille de la cuvée : 7 pièces (15 pièces en 2023, 7 pièces en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de chez Damy avec des bois de la forêt de Tronçais.

3. Chablis 1er cru Jean-Marc Brocard Côte de Léchet 2024 Note 91/100

Les vignes ont une trentaine d'années et sont situées à mi-coteau du premier cru Côte de Léchet (rive gauche du Serein) sur une surface de 19 ares. Les vignes, cultivées en biodynamie, ont été offertes en 2015 par Jean-Marc Brocard, producteur depuis 1973 à Préhy.

Dans le millésime 2024, la robe est pâle avec des arômes très fins, à la fois pierre à fusil et aussi un peu de menthol. Le vin est dense et très structuré, porté par une incisive acidité. Chablis jusqu'au bout des oreilles, il sera de bonne garde.

Taille de la cuvée : une seule feuillette seulement (4 pièces en 2023). Élevage en feuillette neuve de chez Damy avec des bois de la forêt de Tronçais.

4. Beaune 1er Cru Les Montrevenots cuvée Suzanne et Raymond 2024 Note 90/100

Cette cuvée a rejoint les Hospices en 2014 et la parcelle située en haut de coteau, à la frontière de Pommard, a été longtemps plantée en pinot noir arraché depuis. La vigne a été replantée en chardonnay en 2010, le sol est pierreux et riche en calcaire, et les vignes sont jeunes. Sa surface est de 62 ares. Elle est dédiée à Suzanne Chaudron et Raymond Cyrot, les mêmes donateurs que

ceux du Clos de la Roche et de deux cuvées de Pommard. Pour le moment, en raison de la jeunesse des vignes, elle n'a pas encore pu démontrer la justesse de la replantation.

En 2024, la robe est pâle avec des arômes discrets. Le vin présente une belle densité avec de la fraîcheur, un joli milieu de bouche avec une forme de salinité et, comme toujours, des tannins un peu âpres signant un chardonnay planté sur un terroir de rouge. Ces tanins s'assoupliront au bout de quelques années.

Taille de la cuvée : 13 pièces (14 en 2023, mais seulement 2 pièces en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de chez Damy avec des bois de la forêt de Tronçais.

5. Beaune, 1er Cru Clos des Mouches, Hughes et Louis Bétault 2024, note 89/100

Ce clos ensoleillé abritait autrefois des ruches avec des « mouches à miel ». Il est situé à 50 m d'altitude sur un sol caillouteux exposé plein Est. Cette jeune cuvée mise en vente pour la première fois en 2022 est dédiée à Hugues et Louis Bétault. Hugues Bétault, écuyer et conseiller secrétaire du roi de France, sauva l'Hôtel Dieu de la ruine au 17^e siècle et son frère fit des dons importants.

De robe claire, le vin se présente avec de beaux arômes fins et distingués. La vigne vieillit peu à peu, mais le vin ne possède pas encore le fond qu'il aura dans quelques années, il a pris un peu le bois. À déguster relativement jeune.

Taille de la cuvée : 4 pièces (6 pièces en 2023). Élevage en feuillette neuve de 114 litres de chez Damy avec des bois de la forêt de Tronçais.

6. Puligny-Montrachet Bernard Clerc 2024 Note 92/100

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 plantées en 1968 et 1969, donc d'une cinquantaine d'années. Les sols profonds et argileux donnent des vins pleins et charnus qui souffrent moins de la sécheresse.

Dans le millésime 2024, la robe est claire avec, comme souvent, des arômes de fenouil. Le vin possède une très belle persistance, ce n'est pas un costaud, il est très raffiné. Il s'agit d'un des plus beaux, dans la logique du millésime 2024 avec une belle palette aromatique. Très typé Puligny, il a retrouvé son style austère, contrairement aux dernières années où il lorgnait vers Meursault. Il évoluera bien en bouteille.

Taille de la cuvée : une seule pièce, comme ces dernières années. Élevage en fûts neufs de 228 litres de chez Damy avec des bois de la forêt de Tronçais.

7. Meursault Cuvée Loppin 2024 Note 88/100

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, soit 20 ares plantés en 1997 et 36 ares en 2009. Ces vignes sont depuis fort longtemps aux Hospices et rappellent la mémoire de Jean Loppin, maître de l'Hôtel Dieu en 1503, Pierre Loppin dans le même emploi en 1586 et Gilles Loppin chanoine de la collégiale de Beaune en 1589 et de nombreux autres Loppin qui ont fait des legs ultérieurs. Dans les meilleurs des cas, les vins sont pleins et souples, sans finesse excessive.

Le millésime 2024 se présente avec des arômes discrets de fenouil. Le vin est un peu rustique et tannique comme toujours, il faudra l'élever pour affiner ses arômes anisés. Il n'est jamais très fin, mais il possède de la matière et du fond.

Taille de la cuvée : 9 pièces (11 pièces en 2023, 4 pièces en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de chez Damy avec des bois de la forêt de Tronçais.

8. Meursault Goureau 2024 Note 88/100

La cuvée célèbre la mémoire de demoiselle Barbe Goureau qui a donné tout son domaine en 1735. Autrefois, près de la moitié de la cuvée provenait d'une parcelle de vieilles vignes située dans le Premier Cru Les Porusots. Ce n'est plus le cas depuis 2005, car la parcelle a rejoint le Meursault 1^{er} cru Les Porusots. Elle est dorénavant issue des Peutes Vignes (21 ares) et des Grands Charrons (8 ares), des vignes situées au nord de l'appellation vers Volnay qui ont intégré la cuvée en 2005. L'ensemble mesure désormais 0,29 ha, ce qui n'empêche pas une belle régularité dans la qualité, avec des vins généralement très élégants dans les millésimes chauds, mais qui souffrent dans les millésimes froids comme 2024.

Le 2024 possède des arômes intenses, joliment floraux. En bouche, le vin est solide et très rustique avec de la densité, du volume et un côté âpre et même un peu grognon. Par un petit manque de maturité, la cuvée n'offre pas son élégance habituelle qui a illuminé les derniers millésimes chauds.

Taille de la cuvée : 4 pièces (8 pièces en 2023, 2 pièces en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de chez Damy avec des bois de la forêt de Tronçais.

9. Meursault 1er cru Les Porusots, Cuvée Jehan Humblot 2024 Note 94/100 coup de cœur

La cuvée est dédiée à Jehan Humblot, notaire royal et procureur du bailliage de Beaune qui a légué en 1596 des vignes et des terres, puis en 1600 le cellier des rois de France et une seigneurie. La cuvée est issue depuis 2005 exclusivement de l'excellent Premier Cru Les Porusots. La cuvée Jehan Humblot (0,79 ha) est élaborée avec des vignes antérieures à 1974, certaines datant même de 1936 et 1953.

Le millésime 2024 présente des arômes superbes indiquant une belle maturité du raisin. Le vin atteint 12,9° nature. Il présente beaucoup d'élégance, avec toutefois un petit creux en milieu de bouche à combler à l'élevage. Avec sa grande longueur, une belle fraîcheur et une finale délicatement anisée, cette belle réussite est à comparer avec celle du 2021, autre millésime difficile qui dépasse beaucoup de millésimes récents et donne justice à ce grand terroir.

Taille de la cuvée : 5,5 pièces (8 pièces en 2023, 3 pièces en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de chez Damy avec des bois de la forêt de Tronçais.

.

10. Meursault 1er cru Genevrières, cuvée Baudot 2024 Note 94/100

La cuvée porte le nom du magistrat Félix Baudot qui a légué toute sa fortune en 1880 à l'Hospice de la Charité. La Cuvée provient presque à parts égales des Genevrières du Dessous (0,77 ha) et du Dessus (0,71 ha), l'ensemble fait 1,48 ha. Les vignes sont parfaitement mures ou anciennes. Les plus jeunes, représentant 23 % de la cuvée, datent de 1979, les autres sont de 1944, 1948, 1956 et 1964. La cuvée quant à elle, est relativement irrégulière et n'atteint que rarement les sommets ces dernières années.

En 2024, la robe est pâle avec des arômes anisés, de fenouil et de miel avec une petite réduction. Le vin développe son volume habituel avec une belle acidité qui lui permettra de bien évoluer. Un beau et dense Genevrières qui fait honneur à ce grand terroir.

Taille de la cuvée : 11 pièces (18 pièces en 2023, 5 pièces en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de chez Damy avec des bois de la forêt de Tronçais.

11. Meursault 1er cru Genevrières Cuvée Philippe Le Bon 2024 Note 93/100

Duc de Bourgogne, Philippe le Bon a beaucoup œuvré pour le prestige des vins de Bourgogne et il a protégé le chancelier Rollin en accordant tous les privilèges à l'Hôtel-Dieu pour en assurer la pérennité. Aujourd'hui, toutes les vignes sont plantées en Premier Cru Genevrières du Dessous (0,44 ha) pour moitié plantées en 1978, pour l'autre en 2001. Les vignes en Genevrières du

Dessus (0,13 ha) ayant dû être arrachées, elles ont été replantées en 2009. La cuvée est d'une grande régularité et figure tous les ans parmi les meilleurs vins blancs des Hospices, en particulier dans les millésimes ensoleillés.

Le millésime 2024 se présente avec une robe pâle et un joli nez citronnelle et amande. En bouche, il présente davantage de fraîcheur que la cuvée Baudot, avec des notes florales originales, il possède moins de fond, mais plus d'élégance avec une finale très salivante. D'habitude, il est toujours plus réussi dans les millésimes chauds que dans les millésimes plus frais comme 2024 où il manque un peu d'ampleur, mais cette année, il s'en sort bien.

Taille de la cuvée : 10 pièces (11 pièces en 2023, 4 pièces en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de chez Damy avec des bois de la forêt de Tronçais.

12. Meursault 1er cru Charmes, cuvée de Bahèzre de Lanlay 2024 Note 93/100

De souche bretonne, négociant en vins à Nuits-Saint-Georges, Louis Bahèzre de Lanlay a légué toute sa fortune en 1884 à l'Hospice de la Charité, ce qui a permis la construction d'une clinique chirurgicale qui porte son nom. 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. Même si ces dernières années, la cuvée avait gagné en pureté, la cuvée n'avait que très occasionnellement atteint le nirvana. Mais depuis 2020, la cuvée est au niveau qui doit être le sien.

Le millésime 2024 est un peu moins ouvert que d'habitude, mais à l'aération, il développe de beaux arômes de citron de Sicile. En bouche, la matière est magnifique avec une belle amertume, mais il finit un peu court, car il s'exprime mieux dans les millésimes chauds comme en 2022 ou dans l'extraordinaire 2020. Ses qualités de fond avec une construction solide lui prédisent une belle évolution en bouteille.

Taille de la cuvée : 5 pièces (13 pièces en 2023, 6 pièces en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de chez Damy avec des bois de la forêt de Tronçais.

13. Meursault 1er cru Albert Grivault Charmes 2024 Note 94/100

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 vieilles pour un tiers, un tiers d'âge moyen et un tiers plutôt jeune (plantées en 1997). La vigne avait été offerte en 1904 par Albert Grivault, vigneron à Meursault. Pour la petite

histoire, elle était encépagée en pinot blanc avant d'être replantée en chardonnay. Millésime après millésime, la cuvée Albert Grivault est une valeur sûre.

Le millésime 2024 se présente avec un très joli nez citronnelle. Le vin est ample et plein, avec une belle ligne acide et une finale très fraîche. Elle est dans la ligne des belles cuvées élaborées ces dernières années avec des arômes de grande classe. C'est un vin très élégant et dense avec une trame serrée et une belle ligne acide qui lui donne de la longueur, sa finale est magistrale.

Taille de la cuvée : 8 pièces (11 pièces en 2023, 3 pièces en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de chez Damy avec des bois de la forêt de Tronçais.

14. Corton blanc Grand Cru Docteur Peste 2021 Note 91/100

La cuvée est issue d'une parcelle de 40 ares située dans Les Fiètres entre Les Chaumes et Les Perrières à l'est de l'appellation. Dans cette partie, les Corton blancs n'ont pas le droit à l'appellation Corton-Charlemagne. Auparavant, cette parcelle était plantée en pinot noir et les raisins entraient dans la cuvée du Docteur Peste en rouge. La vigne a été arrachée en 2011 et replantée en 2013 en chardonnay. La vigne est donc jeune. À terme, la cuvée s'agrandira avec une autre vigne arrachée en 2013 dans Les Chaumes.

Le 2024 présente un joli nez précis, bien plus net que d'habitude. Le vin est relativement dense et compact avec sa petite rusticité, et il est tannique. Les jeunes vignes ne pardonnent rien dans un millésime difficile et le vin manque d'harmonie, quoiqu'il ait une bonne persistance et que la cuvée progresse.

Taille de la cuvée : 6 pièces (7 pièces en 2023, 1 pièce seulement en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de chez Damy avec des bois de la forêt de Tronçais.

15. Corton-Vergennes Paul Chanson Grand Cru 2024 Note 93/100

Fondée au 18^e siècle, la maison Chanson a montré plusieurs fois son attachement à l'institution avec Marie Chanson qui a donné une forte somme d'argent en 1934 et Paul Chanson qui a légué en 1974 une vigne de Corton Vergennes blanc. La parcelle de 0,27 ha est située dans le bas de la colline en appellation Corton-Vergennes, 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 2022 ou 2020, le raisin atteint enfin sa pleine maturité et donne un vin puissant et massif. Depuis plusieurs millésimes, Ludivine Griveau arrive à le discipliner.

En 2024, les arômes sont discrets et le vin est souple et tannique, un peu dur. Il lui faudra du temps pour s'affiner avec un élevage adapté. Comme d'habitude, ce n'est pas un monstre de finesse, mais il est fidèle à lui-même. Les millésimes passent, Vergennes tient la barre. Après une dizaine d'années, il se complexifie. Patience.

Taille de la cuvée : 2 pièces (4 pièces en 2023, 1 pièce et une feuillette en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de chez Damy avec des bois de la forêt de Tronçais.

16. Corton-Charlemagne Grand Cru, Cuvée Roi Soleil 2024 Note 93/100

Pendant longtemps, ce Corton-Charlemagne s'était nommé du nom de la donatrice Charlotte Dumay avant de prendre en 2010 ce nom en souvenir bien sûr du Roi Soleil. Il est vrai que Sa Majesté avait visité l'Hôtel-Dieu en 1658 avec sa mère et sa suite en signant le livre d'or. Mais il ne faudrait pas pour autant oublier Charlotte Dumay qui, en 1534, a donné cent ouvrées de vignobles, de la terre à Aloxe et une maison de pierres ; une cuvée de Corton Grand Cru rouge porte son nom.

Ici, les vignes sont relativement jeunes, car elles datent d'une bonne vingtaine d'années (les pinots noirs ont été arrachés en 1997 et replantés en chardonnay en 2001), et sont situées dans Les Renardes (34 ares). Il donne désormais un Corton-Charlemagne qui prend de la consistance et qui ne manque pas de classe, alors qu'il a longtemps été fluide et léger.

Le 2024 se présente avec de seyants arômes de poire et de pêche. Le vin est très élégant et un rien fluide, mais avec une élégance très aristocratique, sa finale est splendide. Le vin évoluera bien en bouteille en gardant ce style élancé et tout en finesse.

Taille de la cuvée : 4 pièces (6 pièces en 2023, 1 pièce en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de chez Damy avec des bois de la forêt de Tronçais.

17. Corton-Charlemagne Grand Cru Cuvée François de Salins 2024 Note 95/100

La cuvée porte le nom de François de Salins, chanoine de la collégiale de Beaune qui a légué en 1748 à l'Hôtel-Dieu son domaine de Savigny-lès-Beaune. La vigne de 48 ares est située dans la partie sud-est du grand cru, tout près 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. Depuis 2017, il est d'une régularité époustouflante dans la haute qualité.

Le 2024 se présente avec de magnifiques arômes complexes. Le vin est très élégant et de grande longueur, il est tout en finesse et en fraîcheur, en dentelle même. Un immense Corton-Charlemagne !

Taille de la cuvée : 5 pièces (9 pièces en 2023, 2 pièces en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de chez Damy avec des bois de la forêt de Tronçais.

18. Bâtard-Montrachet Grand Cru, Cuvée Dames de Flandres 2024 Note 95/100

Le vignoble de 0,29 ha est situé côté Chassagne-Montrachet en exposition sud-est. Planté en 1974, il a été acquis par les Hospices de Beaune en 1989. Le nom de la cuvée rappelle que les premières hospitalières de l'Hôtel-Dieu sont venues du Hainaut lorsque le Duché de Bourgogne allait jusqu'à la mer du Nord. Le vin est d'une grande régularité avec beaucoup de puissance, singulièrement dans les millésimes chauds.

Le millésime 2024 a engendré un vin à la robe un peu plus claire que d'habitude, mais les arômes sont intenses, plus agrumes que la poire William habituelle. En bouche apparait un Bâtard-Montrachet tout en dentelle et tout en finesse, plus dans le style d'un Chevalier-Montrachet, moins ample et puissant, un peu moins terrien que d'habitude.

Taille de la cuvée : 3,5 pièces (5 pièces en 2023, 2 pièces et une feuillette en 2021). Élevage en fûts neufs de 228 litres de chez Damy avec des bois de la forêt de Tronçais.