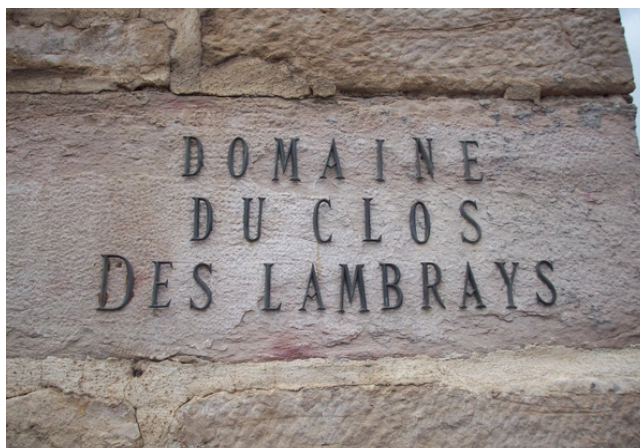


Domaine du Clos des Lambrays – Morey Saint Denis



Le domaine :

Le **Clos des Lambrays** donne toujours l'impression d'avoir un temps de retard... et pourtant ! Nous sommes en 1981 lorsque l'INAO étudie l'accession du Clos au rang de Grand Cru. Guy Faiveley qui représente la Bourgogne dit simplement « *Messieurs, si le Clos des Lambrays n'est pas un Grand Cru, alors je ne connais aucun Grand Cru* », tant cela paraît évident aux yeux de tous. Le 27 avril 1981 c'est donc chose faite, près de 50 ans après ses deux illustres voisins, le Clos de Tart et le Clos Saint Denis.

Le « Clos des Lambrey » qui n'appartenait pas à l'abbaye de Cîteaux, apparaît sur le tard. Un texte de 1349 évoque une rente en vin que Cîteaux a dans ce Clos. Puis le mot « Lambrey » connaît ensuite une longue éclipse et l'on ignore encore aujourd'hui sa véritable origine. Au milieu du XIX^e siècle, un négociant de la région, Louis Joly, recoud l'ensemble des 75 parcelles figurant sur le cadastre de 1828. Il aménagera également sa propriété de Morey, construite en 1630, faisant du parc et du jardin, une merveille d'horticulture. En 1866, l'ensemble est revendu à Albert-Sébastien Rodier qui continuera sa mise en valeur en imposant la dénomination d'aujourd'hui : Clos des Lambrays. Après la première guerre mondiale, Albert Rodier, le petit fils d'Albert-Sébastien, connaît de graves ennuis d'argent. Et en 1938, le cru (propriété et bâtiments) est vendu à Renée Cosson, son amie, épouse d'un banquier parisien. Jusqu'en 1950, Albert Rodier continue de vinifier les Lambrays, mais Renée Cosson impose de plus sa vision dogmatique du travail de la vigne. Considérant le clos comme « un enfant de l'amour », elle y fait régner des lois antiques : elle conserve des vignes franches de pied ; ignore la replantation, l'engrais, le sucre ; pratique de longs cuvages et de longs élevages (parfois plus de cinq ans !!!) et maudit le ciel lorsque les rendements dépassent les 10 hl/ha ! La vigne se meurt et les vins produits dans ses années là sont des plus hétérogènes.

En 1974, Renée Cosson sentant l'âge venir décide de mettre en vente le domaine pour 18 millions de francs. Cette offre fait la une des journaux, mais le cru ne trouve pas acquéreur et la vigne et les vins déclinent irrémédiablement. Le Clos des Lambrays est finalement acheté en 1979 (pour 10 millions de francs) après le décès de René Cosson. C'est une société civile constituée par Fabien et Louis Saier et Roland Pelletier de Chambure qui s'en trouvent acquéreurs. Ils entreprennent alors une œuvre de reconquête avec l'aide de Thierry Broin, l'œnologue. Dix ans plus tard, le Clos des Lambrays retrouve sa superbe. Dans la propriété de Morey, le Parc Joly est également restauré et l'on peut encore y admirer aujourd'hui son cèdre multi-centenaire. Depuis 1996, le domaine est la propriété de Günter et Ruth Freund, originaires de Coblenze (Allemagne).

Aujourd'hui, le « Clos des Lambrays » représente 8ha 84a 02ca hectares. Il est composé de trois lieux dits :

- **Les Larrets ou Clos des Lambrays** : c'est la partie historique du clos (exactement 5 ha 71a 87ca), la seule classée en Première Cuvée par le docteur Jules Lavalley en 1855 (au même titre que Bonnes Mares et Clos de la roche, mais jugée « inférieure » au Clos de Tart par le même docteur). Le terroir est marneux sur le haut du clos et nettement argilo-calcaire sur le bas.
- **Les Meix Rentier** : situé dans le bas du clos, et coupé des Lambrays par un petit chemin de terre (exactement 1 ha 13a 05ca). Classé en Troisième Cuvée par Jules Lavalley en 1855.

- **Les Bouchots** : la partie nord du Clos (exactement 1 ha 99a 10ca). Classé seulement en Quatrième Cuvée en 1855 par Lavalley (niveau « village »).



Étiquette du Clos des Lambrays sous l'ère Cosson. On remarque la mention « Grand cru classé », mais classé par qui à cette époque ???

Ainsi, le domaine des Lambrays exploite la quasi-totalité du clos. « Quasi » car 420 m² appartiennent à la famille Taupenot-Merme, qui a reçu cette parcelle après l'acquisition de la propriété de Bernard Remy, dont le jardin privé était sis dans le grand cru. Les tentatives de rachat de cette parcelle par le domaine des Lambrays n'ont jusqu'à présent jamais abouti. Il est donc produit chaque année, environ 200 à 300 bouteilles de Clos des Lambrays, domaine Taupenot-Merme, une rareté. Ce qui ne signifie d'ailleurs pas forcément « Grand Vin », notamment vu l'emplacement de cette vigne, mais pour savoir il faudrait pouvoir y goûter...

Là où le Domaine des Lambrays n'est jamais en retard, c'est sur la date des vendanges. C'est régulièrement l'un des tous premiers domaines de Morey à couper. En fonction des millésimes, elles débutent parfois autour du 15 septembre (le domaine peut obtenir une dérogation s'il veut commencer avant le ban). Les baies, sévèrement triées, sont vinifiées autant que possible non égrappées. Les cuvaisons sont relativement courtes (15 à 18 jours) et les extractions douces. L'élevage se fait en fût avec une proportion de 50% de bois neuf. Le tonnelier principal est François Frères. A l'issue de l'élevage, l'assemblage final écarte une partie plus ou moins importante de la récolte qui ne va donc pas forcément dans le « grand vin », un peu comme à Bordeaux. Ce sont en général les plus jeunes vignes du clos qui sont alors repliées en Morey Saint Denis premier cru « les Loups ». Les Loups, n'étant donc pas le nom d'un climat. Noter que le domaine des Lambrays partage cette caractéristique assez unique avec son illustre voisin, le Clos de Tart.



Bâtiments du domaine donnant sur le parc Joly.

Autres vins et terroirs :

En plus du Clos des Lambrays et du Morey village « Les Loups » évoqués ci dessus, le domaine produit deux blancs:

- **Puligny Montrachet Premier Cru Les Folatières :** Un excellent premier cru, assez vaste et au profil parfois accidenté, exposé sud-est. A l'extrême, on pourrait distinguer trois sous-parties, correspondant à des micro-variations topographiques et géologiques. Les sols y sont globalement très calcaires, souvent durs, avec une roche affleurante à de nombreux endroits.
- **Puligny Montrachet Premier Cru Clos du Cailleret :** Cailleret signifie « terrain mélangé de fins cailloux ». Le cru compte plusieurs propriétaires, mais le domaine est le seul à revendiquer la mention de « Clos ». Un *climat* de rêve, à l'emplacement idéal : il prolonge tout simplement le Montrachet côté Puligny, intercalé entre lui et le méconnu *Au Chaniot*, lui même sis dans ce que l'on pourrait nommer les Folatières du bas. Exposition sud-est.



Une vieille « craque » puisant ses forces dans le sol à la fois gras et caillouteux du Cailleret de Puligny, à deux pas du Montrachet Marquis de Laguiche

Nos dernières dégustations :

NB : nous n'avons pas de notes récentes sur les vins du domaine du Clos des Lambrays, ni la possibilité d'y retourner dans les prochains temps. Néanmoins, nous souhaitons conserver cet article dans cette rubrique car il nous semble regrouper une somme d'informations possiblement utiles au lecteur de passage. Nous présentons ici quelques commentaires de vins dégustés en bouteilles lors de notre dernière visite.

Mai 2009 : Puligny Montrachet Premier Cru Les Folatières 1994 : après 15 ans de bouteille, le vin est impeccable. Si l'évolution marque le premier nez par ses notes d'acacia, de miel, de mousseron, de fougère et de silex, elle est d'une noblesse incontestable. Superbe tenue en bouche grâce à une trame vineuse et glissante à souhait ! Grand équilibre autour d'une matière nette, soyeuse et parfaitement harmonieuse. La longue finale, droite et racée, se déploie sur d'élégantes notes de champignon et de coquilles d'huitre. Simplement **Excellent** !

Mai 2009 : Clos des Lambrays 2007 : le nez frais et gourmand développe une belle trame de fruits rouges, de framboise, de pétale de rose et de noyau de cerise. Dès la prise en bouche, le vin paraît souple et aérien. En réalité, il cache une belle profondeur et des tanins séveux et précis qui se dévoilent un peu timidement. Un vin à la fois friand et complexe, appuyé par une grande longueur aromatique qui lui donne toutes ses lettres de noblesse. C'est très bon aujourd'hui, à voir dans le temps. **Très Bien**

Mai 2009 : **Clos des Lambrays 2006** : sur les fruits noirs, la cerise burlat, la fourrure et évoluant vers des fragrances de fleurs blanches. Plus terrien que le 2007, il s'impose immédiatement par sa structure compacte et complexe. La matière est soutenue à la fois par un bon ressort tannique et par une noble fraîcheur. Grande allonge en finale, avec un léger retour toasté/fumé qui rappelle l'élevage, mais ce dernier est bien intégré. **Très Bien+** aujourd'hui et beau potentiel.

Nous tenons en guise de conclusion à simplement remercier infiniment monsieur Brouin qui nous a consacré un long moment, a répondu avec décontraction mais passion à nos questions. Et n'a pas compté les bouteilles ouvertes et les fûts débondés pour étayer son discours et aborder des sujets passionnants, mais aussi parfois tabous. Il est rare que des domaines bourguignons si réputés et renommés de par le monde accueillent avec encore autant de simplicité, ouverture et bonheur les passionnés qui en font la demande. Cela mérite donc d'être signalé et salué comme il se doit.

DOMAINE DU CLOS DES LAMBRAYS

31 rue Basse 21220 Morey Saint Denis

03 80 51 84 33

clos.lambrays@wanadoo.fr

Références bibliographiques :

Chambertin, de Jean François Bazin, collection Le Grand Bernard des Vins de France, éditions Jacques Legrand
www.lambrays.com