

## Echézeaux Grand Cru : vins et climat



*L'Echézeaux depuis le haut et sous les nuages!*

**Situé au dessus du village de Flagey-Echézeaux ce grand cru** est pris en tenaille entre deux combes, la combe d'Orveaux au Nord qui marque la limite vers le Musigny et la combe aux brûlées au Sud où débutent les Richebourgs. A flanc de colline, le cru offre une pente très douce (11 à 13 %) principalement exposé au levant. Le pied de côte se prolonge à l'est vers le Grand-Echézeaux puis le Clos Vougeot. Grand-Echézeaux et Echézeaux sont liés par un même décret d'appellation (AOC grand cru le 31 juillet 1937), mais si le Grand-Echézeaux est d'un seul tenant, l'Echézeaux est divisé en 11 lieux dits :

- **En Orveaux (en partie)** : 5.04 ha ; le plus au Nord et le plus froid, au vu de son exposition. Il prolonge la combe d'Orveaux. Sol argilo-limoneux.
- **Les Champs-Traversins** : 3.58 ha ; à flanc de coteaux, son sol est peu profond, sablonneux limoneux avec des cailloutis en surface. On l'appelle aussi « le petit Cîteaux ».
- **Les Poulaillères** : 5.21 ha ; Au cœur du cru, le domaine de la Romanée Conti en possède la quasi-totalité. Sol complexe, marno-calcaire et argileux avec colluvions dans le bas du climat.
- **Les Rouges du Bas** : 3.99 ha ; dans la pente, sol variable composé de cailloutis et limons, le point le plus haut de l'Echézeaux est sur ce lieu dit.
- **Echézeaux du dessus** : 3,55 ha ; il constitue le cœur de l'appellation. C'est la partie historique du cru. Il bénéficie d'un sol plus crayeux et profond.
- **Les Beaux Monts bas** : 1.25 ha ; voisin des « Rouges du Bas », seule une petite partie est classée dans le cru.
- **Les Loächausses** : 2.48 ha ; ancien monopole du domaine Gros frères et Sœur. Sol brun et caillouteux.
- **Les Treux** : 4.89 ha ; limitrophe avec les « Grands Echézeaux » il est trop peu réputé. Sol brun calcaire
- **Les Quartiers de Nuit (en partie)** : 1.12 ha ; à l'extrême Est du cru, bordé par le Clos Vougeot. L'autre partie du climat est en communale.
- **Les Cruots ou Vignes Blanches** : 3.28 ha ; le lieu dit le plus au Sud, il jouxte les « Suchots ».
- **Le Clos Saint Denis** : 1.80 ha ; comme le lieu dit « Les Cruots ou Vignes Blanches », il marque la limite Sud du cru, bordant les « Suchots »



[Source google earth]

**Sur une superficie totale de 36.25 ha en production**, on trouve donc une mosaïque complexe de sols, passant par des marnes bajocienne (jurassique), des limons sablonneux, des veines argileuses, par endroit crayeuses, le tout sur un terre brune avec calcaires et cailloutis du comblanchien (jurassique). Le cru se situe à une altitude comprise entre 260 et 300 mètres. Cette diversité de sols, sa taille, son extension lors de son classement, n'ont pas contribué à glorifier ce grand cru à la réputation mitigée. Parmi les quelques 80 propriétaires qui se le partagent, un petit échantillonnage avait été réuni ce jour pour constituer le thème de cette dégustation.

**Conditions :** Dégustation Epicuvin au Mas de Saporta. Dégustation à 11h00. Tous les vins ont été carafé 1h30 environ et servis en carafe à l'aveugle (ordre pré-établi). Liste des vins connus. Temps frais et ensoleillé. Température de service entre 16 et 17°.



**Echézéaux Grand Cru : MAISON JOSEPH DROUHIN 2003 :** Cette grande maison de négoce Beaunoise, possède quelques vignes en propriété propre, dont celles situées sur l'Echézéaux. L'âge moyen des vignes est d'environ 25 ans. La vinification est traditionnelle : cuvaïson lente et longue (jusqu'à 20 jours) avec pigeage régulier. L'élevage se veut doux également.

On retrouve tous les soins apportés à ce cru dans ce 2003 à la robe rubis cerise, brillante et intense. Le nez décline une belle variété de fruits rouges mûrs, avec de la cerise, de la fraise, des notes florales et finement chocolatées. A l'évolution, j'y décèle également d'intenses arômes de grenadine, presque aguicheurs. La bouche est droite et pure. Les tanins sont fins, souples et délicatement ciselés par une tendre acidité. Belle expression de fruit, qui se prolonge dans une longue finale harmonieuse et complexe. Petite chaleur en toute fin de bouche, qui vient certainement trahir le millésime. Superbe ! On en boirai à la régalaade ! **16.5/20**

**Echézeaux Grand Cru : DOMAINE DUJAC 1997 :** Jacques Seysses, secondé aujourd'hui par son fils Jeremy, dirige ce domaine de Morey Saint Denis depuis 1967. Il possède des vignes sur 5 grands crus dont l'Echézeaux avec un peu plus de 68 ares sur « Les Champs Traversins ». La vinification se fait en vendange non égrappée et l'élevage avec peu ou pas de bois neuf. Le domaine est en agriculture biologique.

La robe se présente très évoluée, avec un disque trouble et orangé. Le nez est nettement marqué par le tertiaire, avec des arômes de tabac froid, de fumée de cigare, de futaie et d'infusion. La bouche suit le même registre : Évolution marquée, tanins très enveloppés et texture souple et lisse. L'ensemble conserve encore un peu de tenue grâce à une belle acidité enrobée. Mais l'équilibre reste fragile et le vin semble faiblir dans une finale moyennement longue. A la découverte de la bouteille, il nous a paru un peu trop fatigué pour son âge. Nous avons pensé à une évolution prématurée de cette bouteille. **14.5/20**

**Echézeaux Grand Cru : DOMAINE CONFURON-COTETIDOT 2004 :** Le domaine Confuron Cotetidot est dirigé par les deux fils de Jack, Jean Pierre et Yves, depuis 1999. Initié dans un style austère, rustique et bâti pour la garde, les fils Confuron ont légèrement infléchi le style des vins pour leurs apporter plus de grâce et de délicatesse. Les préceptes paternels restent tout de même la référence : Conduite rigoureuse de la vigne, vendanges entières, longue cuvaison et élevage soigné. Sur L'Echézeaux, leurs vignes sont situées sur le lieu dit « les Treux », à l'intersection du Grand Echézeaux et du Clos de Vougeot.

Robe rubis cerise soutenu. Belle couleur et belle brillance. Le 1er nez est assez « vert », par ses notes herbacées et épicées. Malgré le carafage, il faut laisser le vin s'ouvrir doucement dans le verre pour découvrir des arômes grillés, un peu viandés, puis de fruits noirs discrets et de terre mouillée. Évolution sur le moka et le chocolat. L'attaque, franche et ample, développe une bouche assez puissante avec des tanins au grain épais et ferme. La matière est peu aromatique et joue la carte de l'austérité. La finale, fraîche et de bonne longueur, se marque d'un peu d'amertume. Tous les éléments sont là, mais il faudra être patient pour en apprécier toute l'harmonie. **16/20**

**Echézeaux Grand Cru : MAISON NICOLAS POTEL 2000 :** La société Nicolas Potel ouvre ses portes en 1997 après la vente du domaine de la Pousse d'Or à Volnay. Débute alors une activité de négoce basé à Nuit Saint Georges, près de la gare SNCF où ses entrepôts sont loués à la société. L'activité s'approvisionne uniquement en achat de raisin et vinifie et élève les vins. L'Echézeaux est un assemblage de plusieurs parcelles. Vinification en vendange entière.

La robe commence à présenter des reflets tuilés sur un grenat léger. Le 1er nez s'ouvre sur des notes pharmaceutiques assez déroutantes. Puis le bouquet se développe sur des notes mentholées, de léger torréfié, de griotte, des arômes de fleurs, pétales de rose et jasmin. Très belle complexité. L'attaque est ronde et ample. Le vin présente une matière assez fine et équilibrée par des tanins soyeux et bien intégrés. On y retrouve des notes d'eucalyptus. Bonne finale, assez longue mais moins aromatique que le nez, simplement soutenue par des notes grillées. En fin de bouche, le tanin se fait plus ferme. Très beau vin (et belle surprise) qui semble atteindre doucement son apogée. **17/20**

**Echézeaux Grand Cru : DOMAINE ANNE-FRANCOISE GROS 2000 :** Ce domaine de Pommard est créé en 1988 par Anne Françoise Gros suite à l'acquisition de parcelles appartenant à ses parents. Les domaines Anne Gros et Gros frère et sœur ont la même origine familiale. L'Echézeaux provient du lieu dit « Les Champs-Traversins » et couvre 26 ares. Sur cette parcelle, la vigne atteint 60 ans. La vendange est égrappée à 100%, macération en cuve de 10 à 14 jours avec pigeage régulier et élevage en fût en neuf.

Robe rubis brillante, profonde, intense et limpide. Le nez présente des arômes de noyau de cerise, d'épices douces, de léger toasté, de fruits rouges mûrs et de fine réglisse. Superbe attaque, ample et vive, qui annonce un vin d'une solide construction. La matière est tout en équilibre, entre des tanins de dentelle et un gras finement ciselé par une acidité douce et gracieuse. Superbe longueur, dépassant facilement les 10 caudalies. L'élevage se fait plus présent sur le finale, avec un toasté plus imposant. L'ensemble navigue entre finesse et puissance. Superbe! **18.5/20**

**Echézeaux Grand Cru : DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI 2004** : *Le domaine possède 4.67 hectares de vignes sur l'Echézeaux, couvrant quasi intégralement le lieu dit « Les Poulailles », une autre partie du cru étant situé sur le « Clos Saint Denis ». Vendanges entière peu foulée. Élevage long en fût neuf. Culture en Biodynamie.*

Robe rubis soutenue, assez dense et très brillante. Le nez est, à ce stade, marqué par un élevage luxueux. Fragrances vanillées et fumées conjuguent avec des arômes de moka, de fruits noirs mûrs et de léger cassis. Des notes florales et salines complètent le bouquet. L'attaque est tout en volume, en ampleur et en maturité. Puis le vin se pose sur le palais, déployant de fins tanins, droits et soyeux. Grande intensité aromatique, avec une finale sur les fruits sucrés et le bois noble. Superbe toucher de bouche, tout en classe et en pureté. Un vin droit comme un « I » et d'une propreté absolue. A la découverte de la bouteille, l'émotion se mêle au plaisir. Remarquable ! **19/20**

**Echézeaux Grand Cru : DOMAINE DES PERDRIX 2001** : *Ce domaine possède en Monopole le 1er cru « Aux Perdrix » à Nuit Saint Georges, qui lui a donné son nom. Il également le privilège de posséder une parcelle dans le cru historique de l'Echézeaux, « Echézeaux du dessus » d'une superficie de 0.87 hectare. Une partie se trouvant sur « les Quartiers de Nuit » (0.27ha) jouxtant le Clos Vougeot. Les raisins sont récoltés, triés, égrappés et mis en cuve. Les cuvaisons durent entre 15 et 20 jours puis les vins sont mis en fûts de chêne neuf pour une période comprise entre 12 et 18 mois.*

Robe trouble, cerise noire soutenue. Le nez s'ouvre sur de arômes de fruits noirs dominants, complétés par du menthol, du zan et du confituré. Une sensation aromatique un peu technique, qui se prolonge en bouche par une matière franche, puissante, sur la cerise à l'eau de vie et des tanins mûrs, épais et chaleureux. L'ensemble s'étire plus en largeur qu'en longueur. Une finale épaisse et ample qui retombe donc assez rapidement. Bien fait dans son style plutôt moderne. **15.5/20**

**Echézeaux Grand Cru : MAISON POULET 1978** : *Et pour finir, la fameuse Maison Poulet, fidèle domaine du "club" qui nous assure régulièrement son moment de plaisir grâce à ses vieux millésimes achetés à petit prix dans des ventes aux enchères. Ce domaine existe toujours aujourd'hui mais sa production se limite à des vins régionaux ayant peu d'attrait.*

Robe couleur thé, avec un disque orangé. Le nez présente des arômes de fruits à l'alcool, d'humus et de tabac froid complétés par des notes viandées, de volaille et tripaille. La première sensation en bouche donne une perception de vin fatigué, oxydé et déclinant. En y revenant, l'ensemble paraît plutôt bien se comporter grâce à une franche acidité soutenue par une matière fine et enrobée. Le vin manque évidemment de précision mais la finale à la rémanence parfumée, procure un plaisir non négligeable. **14.5/20**



**Classement des dégustateurs** : 3 vins sont cités, 17 participants.

1. **Anne Françoise GROS (32 pts)**
2. **Domaine de la ROMANEE CONTI (28 pts)**
3. **Maison POULET (20 pts)**
4. Maison POTEL (11 pts)
5. Joseph DROUHIN (5 pts)
6. Domaine CONFURON (3 pts)
7. Domaine des PERDRIX (3 pts)
8. Domaine DUJAC (0 pt)

**Mon analyse :** Il est évidemment difficile (et prétentieux) de vouloir faire une analyse complète et précise de l'appellation avec seulement huit vins en dégustation. Toutefois, en y mêlant d'autres expériences avec ce cru, voici ce que j'en retiens: On évoque souvent l'irrégularité avec ce grand cru vaste et hétérogène où se côtoient un grand nombre de domaines aux styles très différents. Le niveau de cette dégustation (avec un choix judicieux de producteurs) démontre toutefois qu'il existe en son sein, des vins de grandes qualités. L'Echézeaux est donc un cru capable de faire naître des vins aux arômes complexes et mûrs, souvent dominés par une grande variété de fruits rouges. Les parfums secondaires sont souvent de types floraux lui donnant un style féminin confirmé par sa structure en bouche. Les arômes d'élevages complètent la palette aromatique sans vraiment en dominer la trame tant au nez qu'en bouche. Celle-ci se pare souvent d'une belle finesse. Les tanins, charmeurs, fluides et soyeux s'harmonisent dans une matière fraîche et profonde. La finale, longue et parfumée révèle toute la complexité et la race de ce grand cru. Ma maigre expérience me conduit à le rapprocher plus d'un style Cramant (de Chambolle) que Vosgien. J'imagine que ces sols peu profonds, dominés par des zones limoneuses et caillouteuses (calcaires), sont propices à faire naître des crus fins, droits et ciselés, même si l'hétérogénéité des terroirs ne permet pas d'établir une règle commune à l'ensemble du cru (dans cette dégustation le Confuron en est le parfait contre-exemple)

Concernant plus particulièrement les vins de cette dégustation, on constate que la préférence s'oriente vers le domaine Anne-Françoise Gros. Celui-ci développe toute la typicité du cru cité plus haut, puissance, finesse, harmonie et droiture. Personnellement, j'ai préféré l'Echézeaux du domaine de la Romanée Conti. Sa trame plus profonde et vibrante et son élevage d'une qualité remarquable ont influé sur mon choix. La troisième marche du podium revient à la maison Poulet avec son 1978. Je suis certainement passé un peu coté car le vin qui le précédait a renforcé la sensation d'oxydation et de déficit de matière. Beaucoup de plaisir avec les deux maisons de négociants suivantes, Potel et Drouhin. Deux vins d'une construction et d'une expression plus simpliste mais proprement fait. Le domaine Confuron n'a pas séduit. Il faut reconnaître qu'il s'agit du vin le plus « terrien » de la série. S'il ne laisse pas facilement apprivoiser, son caractère trempé ne voile pas ses ambitions à la garde. Le domaine des Perdrix est le moins Bourguignon de tous. Une matière qui paraît un peu trop travaillée, le prive de la noblesse attendue. Pour finir le domaine Dujac me semble plus fatigué que l'âge affiché. Un problème de bouteille n'est pas à exclure.

Il y a des jours où je regrette ne pas vivre en Bourgogne. J'aurais aimé me rendre dans le cru et m'imprégner de ce terroir pour en comprendre mieux encore toute la subtilité. Quelques photos prises in situ auraient complété ce compte rendu. En attendant une prochaine visite, je garderai en mémoire le caractère envoûtant et attachant de ces vins.

Il n'y a pas à dire, quand la Bourgogne est si grande, ces moments sont réellement magiques.



*Par Nicolas Bon*