

## Domaine Jean-Marc Burgaud - Morgon



*Le domaine, adossé à la grandissime Côte du Py, vu du secteur Grands Crus.*

### Le domaine :

**Stakhanoviste ? Le terme provient du nom du mineur Alexei Stakhanov** qui, dans la nuit du 30 au 31 août 1935, aurait abattu cent-deux tonnes de charbon en six heures, soit plus de dix fois le quota demandé à chaque mineur. C'est un peu ça Jean-Marc Burgaud : un drogué du travail, effectuant des journées de « trop d'heures », mais œuvrant avec une grande méticulosité, dans la bonne humeur, avec une générosité inégalable. Ne nous en cachons pas, nous sommes devenus amis avec lui, et comment pourrait-il en être autrement ?

Le domaine compte aujourd'hui près de 20 hectares de vignes, tenus par trois personnes ! Jean-Marc, son ouvrier Laurent, et sa femme, la discrète mais énergique Christine. Quand on sait que la vigne en beaujolais est traditionnellement cultivée en gobelet, un mode de taille qui rend le travail des parcelles non mécanisable et surtout fastidieux, on comprend rapidement que ces trois là ne sont pas des fainéants.

Le domaine a été créé en 1989, suite à l'obtention par Jean-Marc de son diplôme de viticulture et d'œnologie. Il est situé à l'entrée du hameau de Morgon, à même la Côte du Py. Pour synthétiser sa façon de travailler, on peut résumer ainsi :

- tenue impeccable des vignes sur notamment les plus belles parcelles du plus grand terroir de Morgon, le Py ;
- matériel végétal de qualité, avec nombre de plants naturellement peu productifs, donnant de petites grappes serrées et régulièrement beaucoup de millerand ;
- des vinifications traditionnelles, semi-carboniques, en grappes entières (toujours), et un grand soin pour élever, notamment sous bois (premiers essais en pièces bourguignonnes en 1995 sur conseil de son ami Rodolphe Demougeot, vigneron à Meursault)

C'est même certainement ce souci de l'élevage en fûts qui le démarque de ses compères. Nous tenons à rappeler ici, pour faire taire les esprits ronchons, que les grands vins du beaujolais ont longtemps été élevés sous bois, notamment lors de la première moitié du siècle dernier. Jean-Marc est convaincu des bienfaits des élevages longs et appliqués sur les grands Morgon, et quand on goûte ses vins, on ne lui donne pas tort.

### Vins et terroirs :

- **Beaujolais-Villages « Les vignes de Thulon »** : sur Lantignié, village proche de Régnié/Morgon réputé pour ses coteaux et ses sols granitiques. La vinification, l'élevage et la mise en bouteilles ont lieu dans les caves de ce château du XIIème siècle, propriété de la grand-tante de Jean-Marc. Age moyen des vignes : 50 ans. Macérations pendant 5 à 6 jours, élevage en cuves 4 à 5 mois.
- **Régnié « Vallières »** : sol sablonneux et caillouteux (granit décomposé). Age moyen des vignes : 40 ans. Macérations pendant 6 à 8 jours, élevage en cuve 6 mois.
- **Morgon « Les Charmes »** : sol granitique du lieu-dit « les Charmes » situé au nord-ouest du cru Morgon. Age moyen des vignes : 75 ans. Vinification beaujolaise, macérations pendant 8 à 10 jours, élevage en cuve 6 mois.

- **Morgon « Grands Cras »** : sol alluvionnaire pour ce climat méconnu situé au sud du cru Morgon, en contrebas du domaine, à une altitude de 250 mètres environ. Il s'agit des dernières vignes en appellation Morgon reprises par le domaine. Age moyen : 60 ans. Vinification beaujolaise, macération pendant 10 jours. Élevage en cuve 6 mois.
- **Morgon « Côte du Py »** : issu d'une résurgence volcanique, le sol de la colline du Py est composé d'éléments volcaniques en décomposition, avec présence d'oxyde de fer et manganèse. Les vignes sont exposées sud, tournant vers l'est. Plusieurs parcelles (*le bas, plateau est, milieu de la pente, la gaine, etc*) sont vinifiées séparément et participent à l'assemblage final. Age moyen : 50 ans. Macérations de 12 à 15 jours, élevage en cuves et une petite partie de fûts non neufs.
- **Morgon « Côte du Py – Réserve »** : sélection de beaux lots de la Côte de Py, élevés en totalité en fûts non neufs (de trois à huit vins) pendant 12 mois. Parfois austère dans la jeunesse, ce vin acquiert race et raffinement au vieillissement.
- **Morgon « Javernières »** : parcelle exposée est, au pied du Py et isolée pour composer une cuvée à part entière depuis le millésime 2007. La vigne a été plantée en 1967-1968. Le sol comporte plus d'argile et d'oxyde de fer. Elevage uniquement en fûts (demi-muids à partir du millésime 2013), non neufs. Elle dégage en général plus de finesse et d'élégance que la cuvée de Py, avec des tanins qui rappellent le pinot.
- **Morgon « Côte du Py – James »** : produit uniquement les plus belles années. Elevage 100% en fûts (demi-muids non neufs à partir du millésime 2013) sur les plus belles sélections de Py du millésime : en général il s'agit du haut du Mont, juste sous la croix du Général Sauzet, orientation plein sud : le sol n'est ici que « caillasse » bleue. Un environnement austère à souhait pour la vigne, qui accouche de raisins régulièrement parfaits. Un vrai Grand Cru de Morgon.

Le domaine produit également un rosé (**R'osez**), un mousseux issu d'une méthode traditionnelle (**Bull'GO**) et un **Beaujolais villages blanc**, issu d'une vigne plantée en 2010 sur un sol argileux à Lantignié, élevé en cuve et mis en bouteilles en bouteille à la fin de l'hiver.



*Sol dur et pauvre du Py, la roche affleure par endroits : ici, impossible de planter des piquets !*

### Nos dernières dégustations :

Le **Beaujolais-Villages « Vignes de Thulon »** est sensiblement monté en régime sur les derniers millésimes. **2015** offre un nez fruité, pur, gourmand, qui évolue sur l'abricot, ce qui est la vraie définition du terroir et du millésime. La bouche est gourmande, légère, fine, savoureuse, mais pas chaude. Un vin extra, à la finale saline. Le **2014** est plus léger en alcool mais aussi réussi proportionnellement, encore plus aromatique, glissant, « beaujolais ». Un vin incrachable. **2013** et **2012** sont plus acides et tendus, mais ont donné de jolis vins de soif à boire immédiatement sur leur fruit. En **2011 enfin**, le vin affiche seulement 12.4° mais pourtant la maturité phénolique est parfaite, car elle lui permet de décliner des arômes fruités exquis de cassis écrasé, de framboise, avec une touche d'abricot et d'agrumes ; la bouche est détendue, bâtie sur un très bon tanin mûr, le vin est franc, rond, légèrement solaire en rétro-olfaction et l'ensemble délicieux. Un coup de cœur, surtout quand on connaît le prix !

Concernant le **Régnié « Vallière »**, en **2015**, le vin se goûte actuellement un peu sur la retenue, il a besoin d'un peu de temps. Ce qui n'est pas le cas du **2014** qui est peut-être le meilleur que nous ayons goûté à ce jour : le nez est sur la rose et le quinquina de la vendange entière ; il est encore un poil fermé, serré mais se veut frais ; puis il s'ouvre poivré. C'est un vin long, de grand potentiel aromatique, très bon. **2013** et **2012** étaient un peu plus nerveux et « limités » en maturité phénolique, mais ont donné de jolis Régnié de demi-garde. En **2011**, le vin s'exprime de prime abord sur un cassis marqué, la bouche est vive, simple et tendue, d'allonge correcte. On notera un **2010** surprenant de charme aromatique, sur les agrumes et fruits exotiques, à la bouche détendue, au toucher plus raffiné que d'ordinaire, avec des tanins subtils, le vin est parfumé, souple et gourmand. Il se boira vite et avec pas mal de plaisir.

Vin dont la valeur est souvent amputée car dégusté avant les Côte-du-Py, le **Morgon « Charmes »** est régulièrement plus qu'intéressant, et issu - rappelons le - d'une vieille vigne. Le **2015** se goûte au sortir de la mise floral et ouvert, sa bouche est souple, gourmande, facile, ronde et élégante. Il va monter en régime dans les prochains mois. Le **2014** est plus en place. Il décline un merveilleux nez de cerise et de rose, c'est un vin rond, gras, à la superbe bouche élégante, sans alcool sensible, très délicat, une rose à peine éclose. Le **2011** qui a été mis en bouteilles assez tôt dans la saison a tendance dans sa jeunesse à réduire un peu au nez et en bouche (la faute peut-être au grands froids de février qui ont précédé la mise en masse puis bouteilles) ; sa bouche est pointue, dotée d'une importante vivacité. Quelques mois de patience ne lui feront pas de mal. Le **2010** présente des notes florales et réglissées, autour d'une bouche toute en chair, constituée de tanins fins et soutenue par une belle fraîcheur ; un millésime d'équilibre, incontestablement, et sans doute un des meilleurs « Charmes » bu à ce jour avec le 2006, bravo !



Dégustation de raisins aux Grands Cras, 20 août 2009. Un grand millésime va naître...

Pour les cuvées issues du Py, voici l'historique quasi complet de nos dégustations :

- **Morgon « Côte du Py » :**

*Avril 2016 : Côte du Py 2015 (pas encore mis, sur lies) :* nez ultra typé, le terroir parle fort, avec des notes de cerise noire et pêche de vigne. Dégazé, l'échantillon se montre vineux, doté de tanins fins, très fourni, garni, extra. Un des meilleurs jamais faits selon nous, synthèse de 2003 pour le nez, 2009 pour l'équilibre et 2010 pour la finesse. **Excellent**

*Avril 2016 : Côte du Py 2014 :* il traverse actuellement une phase d'austérité aromatique, mais c'est un vin sérieux et vineux, ferme, qui a besoin de temps. Le temps le révélera, patience. **A suivre**

*Avril 2016 : Côte du Py 2013 :* réducteur de prime abord, il s'ouvre sur un fruit pur, réglissé, mentholé, kirsché, très « Py », qui rappelle 2010. Vin plutôt délicat, subtil, au super grain, long. **Très bien**

*Juin 2013 : Côte du Py 2012 (brut de cuve, soutiré semaine dernière, non réajusté en so2) :* un peu d'évent au nez, du gaz, mais des tanins subtils, très délicats, souplesse de grain avec une acidité fondue, pas de dureté, vin fin, très prometteur. **A suivre.**

*Juin 2013 : Côte du Py 2011 :* et voilà la puissance aromatique du 2009 avec la délicatesse de parfum du 2010 ! Vin très ouvert, impressionnant de charme aromatique, tirant sur l'oxyde de fer comme un grand Gattinara ou un grand Collioure. Bouche impressionnante de chair et d'acidité, saline et juteuse, avec un équilibre parfait, de beaux



tanins marqués mais nets, une pointe de réduction de jeunesse bienvenue. Rien à redire, c'est juste extra. **Grand Vin.**

*Juin 2013 : Côte du Py 2010* : premier nez faussement toasté, profond, réglissé, poivré, floral, avec de la cerise : grand raffinement de parfum avec une évolution sur la violette. Attaque saline avec une jeunesse et plénitude de saveur des plus appréciable, grande nervosité mais jutosité derrière, bouche pleine, avec des sensations qui rappellent une syrah sur granit. C'est profond, long, et apparemment prêt pour la garde. **Très bien+**

*Juin 2013 : Côte du Py 2009* : nez hyper profond alliant floral, fruit, épices, réglisse, avec un léger côté exotique propre à l'année, mais aussi des nuances balsamiques et de pastèque évoquant le Piémont italien (ce n'est pas la première fois avec les vins du domaine !). Attaque étoffée et pleine de chair, grande salinité et acidité fondue dans le vin, allonge sans à coup, avec beaucoup de jus et d'intensité aromatique. Vin assez remarquable sur tous les plans, on cherche les défauts. **Excellent**

*Juin 2013 : Côte du Py 2008* : nez très abricoté, tendre et gourmand, sur la fraise épicée - le vin a beaucoup changé depuis sa jeunesse. Bouche vive, à l'acidité haute, moins mûre et charnue que le 2007, un peu rébarbative dans l'acidité sur la finale. Mais c'est bon à boire aujourd'hui, sur un plat un peu gras. **Assez bien+** pour le millésime.

*Juin 2013 : Côte du Py 2007* : fond de réduction cassis/romarin pour ce nez typique du millésime, évoluant sur la menthe poivrée, avec des nuances de végétal de rafle : il s'ouvre lentement et progressivement. Attaque vive avec une acidité haute et un tanin frais, assez juteux pour l'année en milieu de bouche, et une finale bonne sans être longue. Equilibre classique et frais, un bon vin ! **Bien+**

*Juin 2013 : Côte du Py 2006* : nez plein, fruité, avec des notes de cerise confite et une impression de maturité et de chaleur. Attaque charnue, à l'acidité vive pour ce vin néanmoins enveloppé, avec étonnement une sensation de chair mais sans grande plénitude (apport gustatif de l'alcool ?). Un Py facile, tendre, avec un équilibre fragile, à la saveur rappelant un peu l'algue en milieu de bouche. Il finit correctement, mais sans plus. **Assez bien+**

*Juin 2013 : Côte du Py 2005* : nez toasté, profond, avec beaucoup d'épices, de fruits noirs, très réglissé. Grosse acidité pour ce vin « masculin », concentré, tannique, sérieux et ferme, encore peu juteux, qui se goûte sur les tanins. Paraissant armé pour la longue garde, il se goûte sévère, mais on ne peut ignorer la finale un peu sèche et dure typique de l'année en ce moment. **Bien**

*Juin 2013 : Côte du Py 2004* : on repart sur des témoins végétaux sans être trop prononcés, et il prend même du fruit à l'aération, mais il n'est pas complexe pour autant. Bouche assez juteuse et pleine, pas décharnée, avec une saveur poivrée et de lard séché qui rappelle 1996, la texture est des plus honorables. La finale est la seule limite de ce vin. Vraiment **bien** pour le millésime, et comme pour le 2003, un sommet de la région. A noter que la même année, la cuvée Réserve de Jean-Marc (pas de James produit) est encore un cran au dessus !

*Juin 2013 : Côte du Py 2003* : grand nez de pêche rôtie, de kirsch, de cassis, tirant sur la réglisse, le réséda, on est dans le hors-norme. Sensation de liqueur mais avec une grande fraîcheur sur l'attaque, vin structuré, corsé, dense, avec un équilibre très particulier où toutes les composantes - même les plus éloignées - arrivent à se rejoindre. Il est jeune, éternel, une leçon. **Grand vin**, au sommet du millésime dans la région.

*Juin 2013 : Côte du Py 2002* : fruité mûr mais assez fragile, goudronné, qui précède une attaque possédant à la fois une acidité vive et un côté cuit, allonge aigüe, un peu frêle. Vin à l'image du millésime, mais il tient la route. Sans doute idéal à boire aujourd'hui, à ne pas attendre dix ans. **Assez bien+**

*Juin 2013 : Côte du Py 2001* : premier nez réglissé, tirant sur l'encens, le graphite, poivré. Attaque vive et nerveuse, vin énergique sans être maigre, assez juteux pour l'année, ferme, tannique, très rafraichissant, assez long. Il claque en finale et finit salivant. Très belle bouteille dans le contexte d'un millésime compliqué. **Bien+**

*Juin 2013 : Côte du Py 2000 (en magnum)* : beau nez de cerise confite, d'agrumes, d'orange séchée, assez jeune (effet magnum ?), pour ce vin droit, précis, à l'attaque élégante, à l'acidité ciselée fondue dans le corps. Cru profond, juteux, avec des tanins racés et serrés, sans dureté, très long, extra. **Excellent**

*Juin 2013 : Côte du Py 1999* : premier nez kirsché, d'abricot mûr avec un peu de cassis, archétypique du Py ! Attaque enrobée, souple, vin plus en largeur qu'en verticalité, tout en texture, confortable, plaisant au palais, s'allongeant tranquillement. Sa maturité lui donne un côté sexy. Fraicheur finale et belle vivacité, qui donne envie d'en reboire. C'est très bon. **Très bien+**

*Juin 2013 : Côte du Py 1998* : nez jeune, et un peu acescent, presque piémontais dans les sensations, tirant sur la fraise épicée. La bouche se goûte jeune et assez juteuse, avec une acidité plutôt élevée, dynamique. Vin encore frais dans les arômes et le tanin, beaucoup plus jeune que tous ceux que nous venons de goûter. Une très bonne surprise, dans une année de pluies durant les vendanges ! **Très bien**

*Juin 2013 : Côte du Py 1997* : nez un peu fauve, épicé, assez typé « sud », qui précède une belle trame délicate et élégante, charnue, aux tanins veloutés, à la saveur épicée aussi, tendre. La plus belle texture à ce stade de la verticale. A point, sans être usé. Un côté sudiste. **Bien**

*Juin 2013 : Côte du Py 1996* : robe jeune et brillante. Nez hyper fumé caractéristique de ce millésime, truffé, sur l'ambre, la mangue, le toasté (NB : pas de bois). Attaque enrobée mais nerveuse, avec de l'amertume dans la saveur ; ceci dit le vin se goûte relativement jeune, avec une acidité vive fondue dans un corps qui n'est pas maigre. Pas si mal pour l'année. **Assez bien+**

*Juin 2013 : Côte du Py 1995* : très beau millésime, superbe maturité, rendement important. Nez évolué avec un côté céleri, un peu diffus, pas hyper net, mais il reprend étonnamment de la jeunesse à l'air, il évolue bien. Bouche enrobée, assez jeune et puissante, trame masculine, tannique, plutôt vigoureuse, sensiblement plus vineuse que les autres. Il s'harmonise dans le parfum. **Bien+**

*Juin 2013 : Côte du Py 1994* : robe jeune et brillante. Nez très « Côte du Py » de caramel brûlé, berlingot, confiture d'orange, peau d'orange grillée, évolution ascendante dans le verre, qui part sur le café froid. Attaque grasse et dense, saveur généreuse, enveloppée, trame de tanins jeune, grain assez fin et bien uni, très enveloppé, sensation de gourmandise, Vin rond et plaisant à boire aujourd'hui. **Bien+**

*Juin 2013 : Côte du Py 1993* : évolué en couleur, un peu sur le céleri, la livèche et le vieux rhum au nez, peu intense, diffus, peu précis, en début d'oxydation. Bouche plus acide et moins mûre et ample que le 1992, elle finit sèche et dure et ne possède pas une grande maturité de tanins, allonge moyenne. Fond de verre sur la carotte, la tomate séchée. **Petit vin** conforme au (médiocre) millésime et qui arrive en bout de course.

*Juin 2013 : Côte du Py 1992 (en magnum)* : fumé, empyreumatique, avec un peu de cuir, d'agrumes, d'orange confite, de clou de girofle et un trait de vert qui signe un beau végétal : nez très fin, joli. Attaque tendre, mais saveur un peu savonneuse pour ce vin relativement gras, à la texture agréable et au goût un peu évolué, avec une sensation de liqueur. Finale limitée mais honorable, qui signe le millésime. Fond de verre abricoté. **Bien**



*Elevage en fûts de beaujolais de grande garde.*

- **Morgon « Cote du Py - Réserve » :**

*Avril 2012 : Réserve 2010* : il y a longtemps que nous n'avions pas goûté de « Réserve » chez Jean-Marc et gageons que cette bouteille a été une très bonne surprise ! Le premier nez pinote avec une touche boisée plutôt sexy en soutien du fruit, comme on en trouve souvent en Côte d'or chez nombre de bons vignerons. Impeccable vin aux tanins stylés et raffinés, parfaitement concentré et harmonieux dans le déroulé, ample, hédoniste et semblant capable d'une bonne garde. Très beau morgon. **Très bien +**

*Août 2009 : Réserve 2007* : légère note de toast/café, le fruit du Py jeune est un peu masqué à ce stade. Plus de volume, de velouté et de densité sur l'attaque que la cuvée de base ceci dit, beaucoup plus d'allant, de gras, de milieu de bouche. Se goûte assez bien, très charnu, belle chair, vraiment bon, il y a du raisin. **Très bien**

*Mai 2008 : Réserve 2006* : nez intense marqué d'un léger cassis, épices, panier de fruits rouges. Attaque ample, précise, qui donne toujours cette sensation de volume et maturité. Tanins fins, nets et doux. Longue finale, réglissée et fruitée. **Très bien**

Mars 2015 : **Réserve 2005** (en magnum) : nez doux, kirsché, poudré, bel élevage fondu, vin très typé des origines du terroir. Bouche dense mais fraîche, nerveuse, avec une vraie netteté, précise, sapide, élancée, avec la tension du terroir et du millésime. Très beau vin. **Bien+**

Févr. 2011 : **Réserve 2004** : avec la cuvée de Vieilles Vignes de Daniel Bouland, ce vin est la plus belle réussite que nous ayons pu goûter dans ce très difficile millésime. Il est le fruit d'un travail minutieux à la vigne et jusqu'au tri de la vendange, qui jamais ne fut aussi lent, long et fastidieux. Il n'y a pas de *James 2004*, les meilleurs raisins bénéficièrent à cette *Réserve*. Ici pas de moisi terreux, pas de verdure, pas de dilution. Notes de poivron grillé et kirsch, beaucoup d'épices, le bouquet naissant rappelle certains grands cabernets ligériens. Bouche fine et élégante, mais dotée d'une véritable chair et d'une allonge aromatique remarquable. Il entame son plateau de maturité et pourrait surprendre à la garde. **Très bien**

Juin 2011 : **Réserve 2003** : nez baroque de cerise confite, d'eau de vie de framboise, de menthol et de tabac. C'est chaleureux mais pas pesant car l'ensemble présente une trame fraîche qui soutient l'exubérance du millésime, sans déséquilibre aromatique. La finale possède des tannins affirmés mais elle est assez longue, sur des notes de foin. Un Py singulier, un peu déroutant, mais vraiment bon. **Bien**

Févr. 2011 : **Réserve 2002** : encore une année compliquée, mais qui aujourd'hui se goûte assez bien. Bouquet complètement formé de morgon à maturité, avec l'apparition de premières notes tertiaires qui, pour un vin de neuf ans, montre aussi les limites de l'année. Bon corps pour ce millésime difficile, petite touche poussiéreuse due à une vendange très compliquée à trier. Allonge convenable sur les épices et le tabac, il est à boire et rien ne sert de l'attendre davantage. **Assez Bien**.



*Dans les vignes qui font James, février 2011.*

- **Morgon « Javernières » :**

Avril 2016 : **Javernières 2014** : un peu sur le bois avec le léger « vert » du fût à ce stade. Bouche riche, plus intéressante que le nez, dans laquelle on retrouve aussi l'élevage, comme souvent à cet âge. Ceci dit il y a du vin, il pourrait, devrait bien vieillir et rappelle un peu le style des 2012. **A suivre**.

Avril 2016 : **Javernières 2013** : superbe nez, avec une belle intégration du bois, sanguin, en place, très bourguignon. Belle texture, suave, pour ce vin long, frais, fidèle au millésime. Une très belle bouteille de garde et de classe. **Très bien+**

Mars 2015 : **Javernières 2012** : on retrouve le charme aromatique du millésime, avec beaucoup de fruit (groseille et fruits blancs), pour ce vin très intense en parfum. Boisé à peine présent mais très fondu. Attaque à l'avenant, garnie, à peine grillée, riche en fruit, pleine, fruité-épice, ravissante, de très grande classe. C'est le plus bourguignon de tous les Javernières récents. **Excellent**

Mars 2015 : **Javernières 2011** : boisé un peu vert et marron glacé, fumé, avec un côté un peu végétal. Il a besoin de temps pour se mettre en place, et s'ouvre sur une douceur quasi ouatée avec du tabac, mais moins de parfum que 2010. Attaque charnue, suave, grande texture élégante, vin de charme, suave, dur à cracher. **Très bien+**

Mars 2015 : **Javernières 2010** : grand raffinement aromatique sur la pivoine, la rose séchée, « bourguignon », la vendange entière s'intègre idéalement. Beau végétal en bouche, tanins fins, on gagne en texture, vin subtil, fondu, qui rappelle de grandes syrahs et pinots non égrappés. **Très bien+**

Mars 2015 : **Javernières 2009** : palette aromatique propre au millésime, sur l'ambre, les agrumes, le cassis, les fruits exotiques. Attaque suave, pour ce vin garni, aidé par le millésime, à la grande suavité, facile, aérien et donc pas lourd. Très belle bouteille complète. **Excellent**

Mars 2015 : **Javernières 2008** : très joli floral, « bourguignon », sur le guignolet et la griotte. Attaque en dentelle, finement articulée, pour ce vin fin, délicat, très « groseille », très pinot, un vrai faux maigre. Une excellente bouteille, qui a bien mangé son bois depuis sa naissance. **Très bien**

Août 2009 : **Javernières 2007** : *premier millésime produit de cette cuvée*. Petit toasté, épices, boisé chic. Tanins insoupçonnables, grande intégration à la texture, beaucoup de volume, de gras. Il serre un poil en milieu de bouche mais velouté comme un grand Fleurie, saveur légèrement sucrée, beau développement aromatique, très caressant n'était le petit bois un peu gênant. **Très bien**

- **Morgon « Côte de Py – James » :**

Avril 2016 : **James 2014** : un peu sur le bois à l'instar du Javernières de la même année à ce stade, mais avec plus de vin, le vin est plus en place, sérieux. On retrouve aussi le fût en bouche mais le vin ne se fait pas manger car il est étoffé, il a seulement besoin de temps pour se faire. **Prometteur**

Avril 2016 : **James 2013** : superbe nez de grain de café à peine torréfié, classe, très bourguignon (nouveau !), qui précède une bouche ronde qui rappelle des pinots de Nuits St-Georges, étoffée en son centre, riche en gras, en grain, très bonne et qui s'affine idéalement avec le temps. **Très bien+**

Mars 2015 : **James 2012** : un côté très bourguignon dans le nez, plus dense en fruit que Javernières de la même année. Gros fruit plein en bouche, une explosion de jus, vin plein, long, fruité, très dense, profond, grande bouteille de garde. Peut-être le meilleur vin de l'histoire du domaine ? **Grand vin**

Mars 2015 : **James 2011** : sur les épices, le cachou, le tabac, profond, très masculin. Bouche riche, avec un boisé un peu sensible, moins dans le fruit que 2010, on a un peu plus de grillé, on retrouve la sucrosité acide du terroir, tanins enveloppés, avec une acidité volatile un peu sensible. **Assez bien+**

Mars 2015 : **James 2010** : plus rentré au nez, plus noir, moins déployé que le Javernière de la même année, il offre une grosse bouche riche et intense, charnue, suave, encore serrée dans la texture. La vendange entière est très intégrée, les tanins sont « fourrés », c'est un super vin de garde, au gros potentiel, il ne faudra pas les boire trop vite. Finale salivante, pour cette grande bouteille. **Excellent**

Mars 2015 : **James 2009** : étonnant côté animal au nez et un peu aussi bouche, mais vin très riche, avec beaucoup de choses. Hélas il manque de pureté sur les deux bouteilles goûtées, mais nous l'avons connu en meilleure forme et à d'autres occasions. **Jugement réservé, à regoûter**

Mars 2015 : **James 2008** : super nez sur l'encens, l'œillet, la rose fanée : de la race, avec un côté piémontais. Attaque grasse, charnue, pour ce vin ample, beaucoup plus riche, garni, plus et épicé que le Javernière de la même année, avec aussi plus de vin. **Très bien+**

Mars 2015 : **James 2007** : nez raffiné, élégant, avec un peu de végétal noble et une légère note citronnés propre à l'année. Entée en bouche caressante et élégante, demi-corps, pour ce James fin, presque facile, peu puissant mais très intègre. Long et sapide, c'est une très jolie bouteille. A l'évolution, il évoque certains nebbiolo. **Très bien**

Mai 2008 : **James 2006** : le nez de cette grande cuvée s'ouvre sur les épices, le poivre, les fruits noirs. L'attaque est franche et déjà puissante. Gros volume en bouche autour de tanins racés, denses, arômes de cerise burlat. La finale est encore serrée et l'ensemble imprégné de son terroir par une belle amertume schisteuse. C'est long, comme son avenir ! **Très bien**

Févr. 2010 : **James 2005** : couleur sombre, nez sur l'ambre, la pêche, les agrumes, bouquet encore discret et peu aromatique, mais vraie profondeur. Bouche veloutée, très « vendange entière », fraîche, croquante, beaucoup de peeps, d'énergie. Vin de grand classicisme, à la finale encore retenue. **Grande promesses**

Oct. 2009 : **James 2003** : le nez est encore sur un fruit éclatant de jeunesse, c'est très mûr sur des notes de cerise amarena intenses - mais en aucun cas fatigantes - mêlées à des épices superbes. Nez magnifique dont on ne se lasse pas. La bouche n'est qu'équilibre, une sensation de maturité forte alliée à une fraîcheur remarquable s'en dégage. Le vin est gourmand et tendu à la fois. Il emplit la bouche de saveurs de cerises très mûres, signe d'un vin



de soleil alors même qu'une certaine austérité s'exprime, une sensation assez unique. Très belle longueur finale. On sent que ce vin n'en est qu'au début de sa vie. **Grand vin.**

*Juin 2013* : **James 2000** : nez très riche, mûr, avec un côté sudiste sur la figue. La bouche est à l'image du nez, riche avec un peu de sucrosité mais la fraîcheur est toutefois préservée. Cela reste encore jeune. Belle longueur sur les fruits noirs. C'est bon. **Bien+**

- **Morgon « Côte du Py » - Etienne Jambon :**

*Nota* : Etienne Jambon était le beau-père de Jean-Marc et son premier et unique « maître ». Ce dernier a commencé à travailler avec lui, il a fait ses armes en sa compagnie, appris beaucoup et même repris ses vignes. Quand il ouvre une bouteille du « Thiénot » comme on l'appelait, c'est toujours avec un immense respect et une excitation non feinte.

*Mai 2008* : **Etienne Jambon 1974** : comme si nous n'en avions pas assez vu, il a fallu que Jean-Marc plonge dans la cave de son beau père pour nous sortir ce vieux flacon recouvert de poussière. Et comme si nous n'avions pas vraiment compris ce qu'était la quintessence d'un grand terroir conduit par de grands vigneron, nous voilà le nez sur ce beaujolais plus vieux que nous. L'instant est inoubliable, dans ce chai où même les vins en élevage ont stoppé leurs malos pour nous écouter savourer. Un nez tertiaire, comme il se doit, avec du chocolat à l'orange, des pétales de fleurs fanées, des notes de cèpe. La bouche est souple, parfaitement harmonieuse, avec des tanins soyeux, gras, et d'une jeunesse délicate. La trame droite semble nous narguer du haut de sa trentaine révolue. La finale est toute en finesse, d'une grande pureté et d'une longueur délicatement fumée. **Inimaginable !**

*Juin 2013* : **Etienne Jambon 1964** : nez intense et élégant de menthe, feuille morte, agrumes, orange. C'est d'une délicatesse absolue avec une touche sucrée très flatteuse. Malheureusement la bouche n'est plus à la hauteur de la promesse du nez. Elle est très fine et délicate mais manque de gras, de fond, elle est légère, encore portée par son acidité sur les agrumes sans être agressive pour autant ce qui permet de la boire avec un **certain plaisir.**

*Mai 2009* : **Etienne Jambon 1963** : la robe est rubis brillante, très jeune, peu évoluée. Le nez est d'une grande complexité d'arômes, sur des notes de fraises épicées, de cannelle, de menthe, de truffe, de pain d'épices, de griotte... une palette aromatique diablement jeune et sur laquelle nous plongeons avec délectation. En bouche, le vin est admirable, magique, déroutant. La matière dévoile un remarquable fruité acidulé épousant dans une délicieuse symbiotique de superbes tanins doucereux à souhait, caressants, enrobants, somptueux. La finale est infiniment grande, à la fois d'une complexe simplicité et d'une profondeur aérienne. La longueur est exponentielle et sa rémanence parfumée, envoûtante. Cette bouteille est immense de fruit, de fraîcheur, de longueur, d'harmonie, de... c'est le moment où les mots n'ont plus vraiment de sens et où la richesse d'un vocable universel montre ici toute sa limite face à l'immensité d'une sensation. **Une référence absolue, un vin historique.**



*Morgon Côte du Py 1963 d'Etienne Jambon : un autre flacon de légende, et la perfection faite Py !*

Vingt-sept ans après avoir mis pour la première fois son nom sur une étiquette de Morgon, Jean-Marc Burgaud continue de travailler avec toujours autant d'application sur son domaine, qui s'est depuis 1989 bien agrandi. Pour son vingtième millésime, 2009, les feux de la rampe se sont même braqués sur la petite cave à fûts de sa maison adossée au Py. En effet, les critiques mondiaux les plus influents ont osé donner à ses grandes cuvées des notes de Grands Crus de Bourgogne et d'ailleurs. Porté par ce millésime et les critiques élogieuses, le domaine s'est



donc fait dévaliser par nombre d'œnophiles, qui voulaient absolument mettre la main sur ces cuvées. Pourtant, et nos notes de dégustations en témoignent, le domaine n'a pas attendu 2009 pour vinifier des grandes expressions de Morgon. L'histoire avait commencé avec le père de Christine, Etienne Jambon, qui avait ouvert la voix et montré déjà que le potentiel de la Côte du Py était immense. Lui succédant, Jean-Marc s'était tout de suite démarqué par un style de vins sérieux, corsés, bâtis pour la garde, et surtout tenant leurs promesses dans le temps. Au fil des ans, il a affiné sa technique, son style, cuvant peut-être moins longtemps des raisins déjà forts en goût et terroir pour se diriger vers plus de délicatesse, sans dépouiller le fond et le potentiel de ses cuvées. Dans les derniers millésimes, les grandes cuvées atteignent une dimension qui les fait entrer dans le cercle fermé des plus grands vins rouges français. Le travail à la vigne et aussi en cave, grâce notamment au gain de précision des élevages, donne aux vins une dimension de sophistication tannique unique sur le vignoble de Morgon. Les suivre tout au long de leur vieillissement sera passionnant et sans doute source de grands plaisir à table. L'histoire continue, le prochain millésime patiente dans les pièces et cuves. Jean-Marc Burgaud a encore de nombreuses et nouvelles idées pour l'avenir. Il compte évidemment ne pas s'arrêter en si bon chemin !

**Domaine Jean-Marc Burgaud**  
La Côte du Py - Morgon 69910 Villié-Morgon  
Tél. 04 74 69 16 10  
[www.jean-marc-burgaud.com](http://www.jean-marc-burgaud.com)  
[burgaud@jean-marc-burgaud.com](mailto:burgaud@jean-marc-burgaud.com)