

24^e ANNÉE. HIVER 2007-2008
DÉC. JANV. FÉV.
REVUE TRIMESTRIELLE
PRIX : 11,50 €

& Rouge
Blanc

www.lerougeetleblanc.com

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1^{ER} CRU LES AMOUREUSES MILLÉSIME 2004

La dégustation des 2004 se proposait d'explorer dans une première approche le caractère archétypal des Amoureuses : chaque cuvée a été abordée à la fois dans son aspect qualitatif intrinsèque et en fonction de la convergence des sensations ressenties avec cet « idéal », propre à l'expérience de chacun.

Parmi les cuvées retenues, nous avons distingué celles dont l'expression nous semblait participer de cet idéal de celles qui, momentanément ou pas, en étaient trop éloignées.

2 groupes ont été ainsi constitués.

1/Un groupe qualitatif, précis sur le terroir, dans des styles parfois différents : ce sont les domaines avec lesquels nous avons décidé d'aller plus loin dans l'exploration du caractère du cru.

Domaine J.-F. Mugnier

Nez envoûtant, aérien et délié, aux arômes délicats et pénétrants de fleur d'églantier et de coquelicot nuancés d'une élégante touche de violette et d'épices. Bouche saisissante de fraîcheur, enveloppante et spiralée, à la finale cristalline. Un vin qui a fait l'unanimité tant la forme et l'esprit de sa nature se sont imposés à nous comme l'idéal recherché.



Domaine J.-F. Mugnier 2001

Nez aérien, vibrant et délicat, s'exprimant dans un registre fruité « sucré » (bon bon coquelicot) et de touches réglissées gracieuses. Une bouche au grand raffinement tactile, plus immédiatement inscrite sur la minéralité, se développant dans un dessin mobile, en volutes, où réglisse, noyau et fleurs fanées se conjuguent harmonieusement. La finale, longuement étirée par des notes salines, se nuance de fins amers de zestes.

Grande vibration dans ce 2001, comme l'explique Frédéric Mugnier : « C'est le type de vin que j'aime, issu de raisins mûris au frais. Ils gardent une grande finesse, ce sont des vins tendus, excitants. Un des archétypes d'Amoureuses, à mon sens ».

Domaine J.-F. Mugnier 1993

Nez plus compact, introverti, aux arômes de fruits compotés et de bois rares. À l'aération, le caractère plus terrien se confirme et se complète de notes kirschées et d'armoise. La bouche est prégnante, tactile – sa trame évoque un tissu de lin – et structurée par de très savoureux tannins de peaux. L'ensemble donne l'impression d'un vin entier encore lové dans une grande profondeur de « crypte ». Les arômes de bouche sur le lichen, l'armoise et la camomille renforçant probablement cette sensation...

Une Amoureuses plus secrète (la grêle l'a peut-être un peu stressée) dans un millésime, à Chambolle, au classicisme souverain. Nul doute que ce vin encore un peu renfermé – avec la facture néanmoins lisible de Frédéric Mugnier – s'ouvrira sur des espaces plus jubilatoires.

À table, nous avons goûté :

Les Amoureuses 2000 du Domaine J.-F. Mugnier : un vin élégant et voluptueux, construit sur la souplesse, avec une trame minérale très fine dans un registre floral dominant.

Les Amoureuses 1985 du Domaine J.-F. Mugnier : un vin qui paraît en fin de « plateau » de maturité, avec ce charme des arômes évolués de fleur fanée et de sporée de champignon. À l'aération, le vin reprend du corps et même une fraîcheur inattendue.