



Patrick Essa.

Grand cru Musigny, domaine Jacques-Frédéric Mugnier

Faits pour se rencontrer

*Le grand cru musigny,
en côte de Nuits,
est réputé pour sa
soyeuse finesse et
Jacques-Frédéric
Mugnier n'aime rien
tant que les vins purs
et élégants. Les deux
étaient faits pour se
rencontrer.*

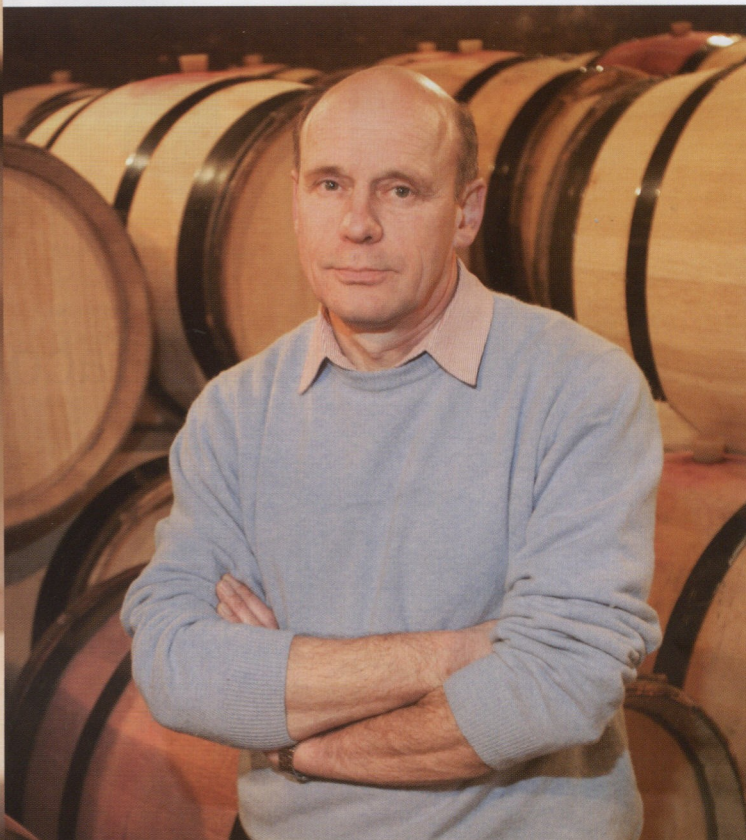
Pourquoi Musigny a-t-il poussé sa charrue sur ces pentes inclinées est/sud-est ? Nul ne sait vraiment si l'histoire de ce brave paysan romain est vraie. On pense même plus sûrement que le Chambellan du Duc de Bourgogne, Musigny, est à l'origine du nom de ce climat fameux, recherché par les grands amateurs de vins de Bourgogne dans le monde entier.

Le domaine Mugnier* possède ici 1 hectare 07 ares dans la partie haute du secteur historique des grands musignys. Son vin naît à la vigne d'une discipline stricte qui tient compte de l'importance du matériel végétal et du travail nécessaire de labour des sols. Taille courte, ébourgeonnage sévère, vendange en vert si nécessaire. La maturité recherchée sur les fruits est celle du fruit mûr et gourmand en évitant les écueils de la "sur-maturité" qui alourdit les vins. On rentre la vendange de manière très douce, en cagettes. Les raisins sont égrappés en totalité puis mis à cuver entre quinze et vingt jours selon le millésime. Peu de macération à froid mais contrôle des températures si nécessaire, le pigeage se fait au pied et alterne avec des remontages modérés. On sent une grande humilité derrière les explications de Jacques-Frédéric Mugnier au service d'une ambitieuse quête de pureté et d'authenticité. Il en résulte un musigny sans fard, proche des racines naturelles du cru.

Patrick Essa, enseignant et animateur du site www.degustateurs.com

Photographies : Lionel Georget

* Château de Chambolle-Musigny - 21220 Chambolle-Musigny - Tél. 03 80 62 85 39



LA DÉGUSTATION

2003 – 17/20

Le millésime réputé "solaire" s'est exprimé ici sans lourdeur. La robe est certes très profonde mais conserve une jolie teinte pourpre. Le nez discrètement mentholé diffuse de belles notes "régli-sées". En bouche la texture souple est magnifiée par des tannins soyeux. Un vin d'attente à la longue finale.

2002 – 15/20

Jolie robe vermeille à reflets brillants. Le nez séduit par ses accents sauvages de fraise des bois, de griotte, puis de violette. Les tannins sans aspérité soulignent la délicatesse d'une trame fluide ; le naturel de l'ensemble illustre à merveille ce "vin de dentelle" si cher à la mythologie bourguignonne. Classique !

2001 – 15/20

Couleur soutenue, assez étonnante pour le millésime. Arômes de fruits rouges sur une petite animalité sous-jacente qui signale une légère réduction. L'ensemble est élégant, fin et demande encore quelques années pour se livrer totalement.

2000 – 14,5/20

Un vin gourmand, déjà séducteur, presque à maturité. Il enchantera les amateurs de vins frais et juteux qui aiment les notes aromatiques de fruits rouges et la sapidité des crus jeunes. Pourtant, il semble pouvoir donner plus encore car son profil juvénile ne manque pas de densité et les notes finement fumées qui soulignent la finale ne manquent pas de race.

1993 – 17,5/20

Robe très sombre aux reflets légèrement violacés. Les notes fumées se mêlent aux épices et à une réduction fine pour affirmer le caractère unique de ces sols calcaires, mêlés d'argiles rouges. Très "costaud" dans sa forme, le cru ne semble pas être encore à maturité, reste assez discret en bouche tout en laissant poindre une nature minérale évidente. Un grand musigny de garde, puissant et massif.

1990 – 19/20

Le vin distingué par excellence qui émerveille au premier nez par son intensité aromatique complexe sur la mûre,

la framboise et une fine touche de cannelle. La texture soyeuse met en évidence la grande qualité des fruits du millésime, parfaitement mûrs mais non confits. Un vin de haut rang qui s'épanouit dans une finale d'une longueur impressionnante.

1989 "cuvée spéciale" – 15,5/20

Une sélection de vieilles vignes avait été réalisée cette année-là. On retrouve la profondeur du 90 et cette combinaison si caractéristique (du musigny) entre la puissance de la trame vineuse et la finesse des notes aromatiques fruitées. La matière est un rien plus mûre, mais sans doute un peu moins intense aussi. Elle s'insinue sur des senteurs "kirschées" qui procurent une grande gourmandise à l'ensemble.

1985 – 17/20

Le premier vin vinifié par Jacques-Frédéric Mugnier et un coup de maître ! Un musigny intensément bouqueté sur des notes de griotte amère et de fraise. La bouche est fluide et parfumée. Une sorte de cru harmonieux et paisible, digne de la grandeur de son origine.