

Vincent Girardin 'Le Beauregard' Santenay Premier Cru 2009

Vincent Girardin



Un enfant du pays, une conversion récente à l'agriculture biologique et une maison mondialement connue, rien ne semble devoir perturber la destinée de cette maison et de ses cuvées. Le Santenay 2009 1er Cru est un bourguignon à rencontrer d'urgence !

Type	Rouge
Producteur	Vincent Girardin
Région	Bourgogne
Cépage	Pinot Noir
Dosage	Sec
Température	14-16°C
Degré d'alcool	13,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2019
Élevage	Foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et Notes

Bettane & Desseauve : **15 / 20 et 3*** 'Production de haute qualité'**

À propos du vin : « Puissant, généreux, onctueux, long, boisé bon chic bon genre, sans surprise mais rudement bien fait. »

À propos du domaine : « Originaire de Meursault, Éric Germain, ex-bras droit de Vincent Girardin, dirige avec aplomb ce négoce bourguignon qui sélectionne ses vignerons, vendange et élève ses vins. À côté de cela, il gère la partie achetée à l'ex-domaine Vincent Girardin, jouant ainsi sur deux registres. Les 2011 ont une vraie personnalité et les 2012 continuent sur la lancée. »

RVF : **1* 'Vigneron de qualité'**

« Vincent Girardin, qui avait créé sa maison en 1992, puis l'avait portée au sommet, a décidé de tourner la page en 2012. Les vignes ont été vendues et la maison a été reprise par la Compagnie des Vins d'Autrefois. La structure reste en place, de même que l'équipe technique avec à sa tête Eric Germain. Nous suivrons de près son évolution en souhaitant que le haut niveau qualitatif des vins se maintienne. »

Le Figaro Vins

« En 1997, Vincent Girardin décide de ne plus utiliser d'herbicides, et depuis cette date le domaine se tourne vers les préceptes de la biodynamie (...) Tout un ensemble de gestes et de pratiques que Vincent Girardin adapte à chaque vin pour qu'il soit le reflet le plus exact possible du terroir dont il est originaire. En cave, il est aidé par Éric Germain, vinificateur réputé. Ensemble, ils créent des vins ayant de l'ampleur, de l'équilibre et de l'élégance. »

Notes de dégustation

Ah Santenay ! Village et appellation éponyme sont installés tout au sud de la côte de Beaune, à la frontière de la Côte d'Or et de la Saône et Loire. Si vous tendez l'oreille, vous entendrez le léger clapotis d'un cours d'eau, la Dheune, qui traverse le vignoble. On dit de ces vins qu'ils ont « l'âme du Volanay et le corps du Pommard ». Vincent Girardin en extrait le meilleur et le millésime est l'un des plus beaux de la décennie, solaire et père de cuvées bien mûres et concentrées.

Quand on voit la robe, on pense instantanément que le vin est à l'image de son climat : Beauregard. D'un rouge bien sombre tirant sur le noir, la couleur rappelle les pivoinés ou encore les fameuses tulipes noires, tandis qu'au nez, ce Santenay 2009 libère un bouquet plus floral que fruité, intense et riche. En bouche, c'est une matière ample et complète, ciselée et très précisément définie qui s'offre. D'une très impressionnante longueur, elle laisse au dégustateur une belle sensation de fraîcheur et des tanins bien présents et persistants. Irréprochable ! Il se fera l'allié d'un mets délicat, un rôti de veau par exemple, ou même une truite aux amandes.

Domaine

Ainsi peut-on qualifier Vincent Girardin, enfant du pays qui dès l'âge de 19 ans décide de voler de ses propres ailes. Parti de 2 hectares (seulement) à Santenay, il a su élever la qualité de ses vins au meilleur niveau. Il aura cherché longtemps comment illustrer la typicité des grandes appellations bourguignonnes.

Un rouge qui fait les yeux doux

La cuvée Santenay 'Le Beauregard' Premier Cru 2009 Est exclusivement issue du cépage pinot noir, roi incontesté de la Bourgogne. Les vignes sont installées sur la parcelle de 1er Cru 'Le Beauregard' dans l'aire d'appellation Santenay, dans la partie méridionale de la Côte de Beaune. Les vignes en moyenne âgées de 45 ans sont installées sur des sols en forte pente marneux et argilo-calcaire. Elles sont soignées selon les préceptes de l'agriculture biologique, l'équipe technique s'affaire donc à longueur d'année et sans faillir pour effectuer manuellement tous les petits travaux qui font un grand vin : taille, palissage sur fil, nouage et effeuillage. La récolte est elle aussi manuelle, et les raisins font l'objet d'un double tri : une première fois à la vigne, et une deuxième fois sur table de tri. On effectue un égrappage partiel quand le millésime le demande et on dispose les baies dans des cuves thermo-régulées pour la fermentation alcoolique. Cette dernière dure environ 3 semaines, les remontages se font en douceur, il en va de même pour le pressurage, le but étant bien entendu de préserver au maximum la qualité de la matière première et d'en obtenir le vin le plus représentatif de son terroir.

L'élevage commence alors, le vin passe 14 mois en fûts de chêne français (neufs pour 20 %) et fait sa malolactique sur lies fines. Le vin n'est ni filtré ni collé avant la mise en bouteille dont la date est choisie selon le calendrier lunaire (jour 'fruits').