

# GUIDE DUSSERT-GERBER des VINS 2015



le premier guide **INTERACTIF**  
C'est unique et c'est dans ce guide

Le guide qui défend une éthique  
Les meilleurs rapports qualité-prix-typicité de France  
347 Prix d'Honneur ♥♥♥♥ - 298 Prix d'Excellence ♥♥♥♥  
331 Satisfecits ♥♥♥ - 68 Lauréats ♥♥

■ ALBIN MICHEL

## Domaine VIRELY-ROUGEOT

♥♥♥♥♥ Domaine de 9 ha. Issu d'une très vieille famille de vignerons, Louis Virely s'installe à Pommard en reprenant le Domaine de ses beaux-parents au début du siècle. C'est en 1926, qu'il achètera la parcelle de Pommard Premier Cru Clos des Arvelets, fleuron du Domaine. En 1951, son fils Bernard reprend une partie du Domaine et se marie à une vigneronne de Meursault, ce qui enrichit le Domaine de vins de Meursault. Ensemble, ils achètent et replantent le Clos de l'Ermitage à Beaune, ainsi que diverses parcelles sur le village de Pommard. Le Domaine Virely-Rougeot est né. Au cours de l'année 2003, le Domaine a acquis 12,80 ares de Pommard Premier Cru Clos des Arvelets, ce qui en fait le plus grand propriétaire de cette appellation avec près de 2 ha. Aujourd'hui Patrick, un de leurs fils, et son épouse, Virginie, qui s'occupe de l'accueil et du conseil des clients au caveau, assurent la continuité et perpétuent la tradition familiale.

«Le 2012 est une année où l'on a tout eu, me dit Virginie Virely. Il y a eu de la coulure au niveau de la fleur, ce qui a donné de petits raisins millerandés. Ensuite il a été grêlé 2 fois sur Pommard et une fois sur Meursault. Cela a donné une très petite récolte. Il y a eu 26 cycles de Mildiou contre 6 à 8 les autres années. Sur les plus belles parcelles on a environ 50% de perte et sur les plus grandes jusqu'à 70%. Par exemple, nous n'avons pas fait du tout de Meursault cette année ! La Côte de Nuits a un peu moins souffert que nous. Heureusement que le temps s'est arrangé ensuite au mois d'août et comme il y avait un éclaircissement au niveau des grappes, cela n'a pas pourri, la vendange était saine et très concentrée. En regard de ses quantités très faibles, la vente des vins de Beaune à flambé ! Aujourd'hui une pièce, soit 228 l de vin de Pommard en vrac vaut 3500 €, si on va dans les grands crus, il n'y a pas de vin à vendre. Nous serons obligés d'augmenter un peu nos tarifs mais je continuerai à privilégier nos clients fidèles qui nous soutiennent même dans les années difficiles. Le souci, en Bourgogne, c'est que les exploitations qui vendent principalement à l'export, n'auront pratiquement rien. Même mon beau père qui a aujourd'hui 86 ans, n'avait jamais vu ce problème de quantité sur 3 millésimes consécutifs.

Quant au millésime 2011 c'est bon, mais ce sera des vins faciles à boire, il n'y aura pas la même matière que sur un 2010, plus complexe, riche et très fruité, peut-être pas au même niveau que 2009. Nous avons des millésimes à attendre et d'autres à boire plus jeunes. Nous avons gardé beaucoup de 2009, il nous reste encore des 2008 et des 2007, actuellement je commercialise des 2010 puis les 2011."

"Les 2012 et 2013 sont de grands millésimes. nous dit Virginie Virely, toutefois le 2012 est encore supérieur. Ce sont des vins très complexes, avec beaucoup d'arômes et de structure. Le 2013 est légèrement en dessous du 2012."

Remarquable Pommard premier cru Clos des Arvelets 2012, très typé, aux arômes de fruits rouges avec des notes fumées et réglissées, est un vin où élégance équilibre les tannins et persistance sont en harmonie, de bouche ample et fondue, de garde. Le 2011 au nez de Myrtille, de violette et dépicés, gras, associe puissance et finesse, un vin de couleur profonde aux reflets violacés, aux tanins amples, tout en bouche. Superbe 2010, de robe pourpre, au nez concentré où dominant la violette et les épices, aux tanins fondus, corsés au palais, d'excellente évolution. Le pommard premier cru Les Chanlins-Bas 2012, très parfumé au nez (griotte fumé), est dense, tout en distinction, aux notes de cassis et de sous-bois en bouche, aux tanins fermes. Le Meursault 2012, qui développe un nez délicat, dense en bouche, avec des connotations de noisette et d'abricot, tout en charme, suave comme il le faut.

Vous aimerez également le Meursault Premier Cru Charmes 2011, dense, aux nuances de citronnelle et de fleurs blanches, de bouche subtile et puissante (fougère, pomme), corsé, suave et sec à la fois, tout en délicatesse, d'une belle finale. Il y a aussi le Beaune Clos de l'hermitage saint Désiré Monopole ( un ermite y vivait dans une cave d'ou son nom) dense, d'une belle longueur de bouche puissant et corsée, le Pommard 2012, charpenté, élégant, aux tanins denses, tout en bouche, légèrement épicé bien bouqueté, avec des notes de fruits mûrs (mûre...) et de cuir, et le bourgogne pinot noir 2012, bien parfumé avec des notes de fraise mûre, aux tanins fermes et souples à la fois