

Domaine Daniel Bouland – Corcelette – Morgon



Daniel Bouland [© Armand Borlant]

Le domaine :

Le domaine est situé au hameau de Corcelette, sur la route de Villié-Morgon qui monte à Chiroubles. Comme vous avez pu le lire ça et là, les Bouland sont nombreux à Morgon, mais Daniel est unique, c'est certain. Sa propriété est issue du partage du domaine familial (son frère Raymond fait aussi du vin), auquel de nouvelles vignes sont venues s'ajouter au fil du temps et des opportunités d'achat. Environ six hectares sont aujourd'hui cultivés par cet homme qui fait quasiment tout tout seul, aidé partiellement de sa fille et d'un saisonnier. Il ne possède pas de tracteur car il ne veut pas tasser ses sols. Tout est cultivé en gobelet traditionnel, les travaux sont intégralement manuels, y compris le fastidieux liage des bois pour « fermer » le gobelet. Pas de vendanges en vert mais une science de la taille et de l'ébourgeonnage qui font merveille. Et un vigneron bourré de bon sens, qui ne doit pas rechigner à la tâche. Comme il dit, « *le boulot c'est le boulot !* ».

Les rendements sont évidemment modérés, et surtout les raisins sont cueillis à pleine maturité. Il suffit de mettre un coup de nez sur son Chiroubles pour comprendre. Et pourtant des Chiroubles végétaux nous en avons déjà goûtés quelques uns ! Au niveau vinifications, c'est un maître, réellement. Il sait très exactement comment s'adapter au millésimes, travaillant de façon traditionnelle (naturellement pas de thermos !!) et œuvrant pour stabiliser des belles couleurs et des matières sensass'. C'est de plus un sacré dégustateur (comme nombre de grands vignerons de notre connaissance).

Vins et terroirs :

- **Chiroubles** : Terroir d'altitude, sols de gore (sable granitique), élevage en cuve afin de jouer au maximum la carte du fruité.
- **Côte de Brouilly « Cuvée Mélanie »** : Sols de roche andésite bleue caractéristique. La vigne est située à deux pas de Château Thivin, elle bénéficie d'une exposition majoritairement sud. L'élevage se fait en foudre. Mélanie est le prénom de la fille de Daniel.
- **Morgon « Corcelette »** : Élevage des vignes les plus jeunes (elles doivent avoir au moins 50 ans !) en foudre.
- **Morgon « Vieilles Vignes »** : Cuvée issue de deux vieilles vignes de 80 ans sises sur Corcelette. Élevage en foudre.



Nos dernières dégustations :

- **Chiroubles :**

Juin 2013 : **Chiroubles 2012** : nez ouvert de fruits rouges, floral, cerise, réglissé, délicat. La bouche est croquante, gourmande, de demi-corps et ronde. Il ne manque pas de jus, de pureté et la finale est de longueur correcte sur les fruits rouges. **Bien +**

Mai 2012 : **Chiroubles 2011** : nez intense, déployé, parfaitement mûr, avec des notes abricotées, de kirsch et de poivre noir. Bouche tendre à l'attaque, développant un fruité croquant, relativement vif et avec une petite touche métallique (impact de la rafle ?) dans la saveur. Si l'ensemble paraît encore assez serré, la trame n'en est pas moins des plus prometteuses. Fond de verre sur des notes florales. **Bien + / Très Bien**

Juin 2011 : **Chiroubles 2010** : nez poivré avec une touche végétale et florale de vendange entière qui lui apporte beaucoup de fraîcheur et de pureté. L'attaque est encore tendue par le gaz carbonique. La bouche est fraîche avec un fruit croquant et un trait vert. Longueur correcte sur des notes plus florales. A l'aération, le vin s'arrondit, s'allonge et devient particulièrement gourmand. **Bien**

Juin 2011 : **Chiroubles 2009** : nez vineux, réglissé, très mûr avec une petite touche d'abricot qui signe la haute maturité du gamay sur granit. On perçoit immédiatement l'empreinte du millésime, avec son côté plus gras, suave, mûr. Gros jus, tout au long de la bouche, avec un volume conséquent. Finale salivante et douce. Superbe Chiroubles ! **Très Bien**

Mai 2009 : **Chiroubles 2008** : si le nez est assez fermé et sur des notes de lie de vin et petits fruit, la bouche est déjà d'une grande gourmandise, d'une superbe rondeur, jus salivant et croquant et expression naturelle intense. **Bien**

Juin 2011 : **Chiroubles 2006** : nez déjà évolué, presque giboyeux, sur la confiture de prune, le kirsch, typique des vins du millésime. Bouche fine, douce et tendre, avec une trame acidulée, finement poivrée, très ronde et terriblement gouleyante. Finale croquante et savoureuse. Un chiroubles prêt à boire, digne de son rang. **Assez bien**

Mai 2012 : **Chiroubles 2005** : un peu réduit à l'ouverture, il va s'ouvrir sur le noyau de cerise et la peau d'agrumes et aussi des notes mentholées. L'attaque est franche, le vin se pose sur le palais avec autorité. Les tanins sont encore très structurants, assez puissants, et confèrent au vin une certaine mâche. Belle acidité qui cisèle l'ensemble. Il paraît encore bien jeune, et semble pouvoir être attendu. **Bien +**

- **Côte-de-Brouilly « Mélanie » :**

Juin 2013 : **Mélanie 2012** : nez floral de rose avec une touche de rafle, de poivre, de bonbon avec également un peu d'acétate. La bouche est assez large, fraîche mais également relativement austère malgré un aspect glissant. La finale propose une relative fermeté malgré une bonne persistance. Un vin clairement à attendre, pas totalement en place. **Assez Bien +**

Mai 2012 : **Mélanie 2011** : premier nez sur le cassis et la mûre évoluant ensuite vers les fruits rouges et la crème de framboise. La bouche confirme cette intensité fruitée de grande envergure. Elle s'oriente autour de tanins généreux, encore anguleux mais terriblement profonds et denses. La fraîcheur sous-jacente ne manque pas d'équilibrer cette matière ample, précise et intense. Finale toujours fruitée et épicée. Voilà une sacrée bouteille ! **Très Bien +**

Juin 2011 : **Mélanie 2010** : le nez possède un peu d'acétate, des notes de cerise et une aromatique assez exubérante. La bouche est ample, structurée avec des tanins gras et lisses, se resserrant sur la finale. Ensemble frais et fruité, avec une belle richesse finale. Beau caractère. **Bien +**

Juin 2011 : **Mélanie 2009** : nez mentholé, réglissé, poivre blanc. Attaque large et pleine, dévoilant des tanins tendres et moelleux. Il y a dans ce vin un côté plus lisse, plus enrobé que sur le Chiroubles 2009, moins granitique en fait. Belle finale veloutée, caressante et à l'aromatique épurée sur des notes de pêche. **Bien +/ Très bien**

Mai 2009 : **Mélanie 2008** : nez mûr et complexe, sur les fruits noirs, la cerise burlat, nuances toastées/fumées (pas de bois). Bouche hallucinante, avec une pure sensation de fruit, de naturel, de charme, d'évidence. Tanins fins, racés et somptueux sur une grande fraîcheur gustative. **Très bien**

Mai 2009 : **Mélanie 2007** : nez d'épices, de poivre, de pierre à fusil, de café frais. Une bouche toujours très nette, croquante, avec une texture serrée et des tanins fins et francs, encore très jeunes. Une grande densité qui accompagne une fraîcheur acidulée, signe d'un juste choix de maturité et d'un terroir respecté. Finale plus stricte, mais tenue par une longue rémanence sur le cassis. **Très bien**

Oct. 2009 : **Mélanie 2005** : grand nez de gamay parfaitement mûr, avec les notes de d'ambre, d'agrumes et d'orange sanguine que l'on aime. En bouche l'expression est enlevée, le vin est à la fois souple et riche, gorgé de fruit, avec cet excellent goût de gamay ayant été jusqu'au bout de sa maturité sur un terroir adapté, prenant des accents d'épices, de jus de viande, de fruits rôtis, tout en gardant de la fraîcheur et de la finesse. **Excellent**

Juin 2011 : **Mélanie 2004** : un nez complètement ouvert, typique du millésime, exhalant des parfums de poivre vert, de foin, de tabac, eucalyptus et clou de girofle. En bouche, la texture est fine, nettement ciselée par une bonne acidité et des tanins qui donnent une impression de demi-corps, très fins. Plus un vin de « parfum » qu'un vin qui en met plein en bouche. Style délié et élancé avec une bonne évolution aromatique. **Bien** compte tenu du millésime.



Les mains de Daniel, no comment... [© Armand Borlant]

- **Morgon « Corcelette » :**

Juin 2013 : **Corcelette 2012** : nez élégant et pur, sur la rose, la réglisse, le kirsch et une belle fraîcheur mentholée ; très beau. La bouche est fraîche dès l'attaque, elle possède un joli gras, un bon volume et des tanins très fins. L'ensemble est sans aspérité, rond et de belle longueur finale sur des notes florales et de fruits noirs (cerise). Déjà très bon. **Très Bien.**

Mai 2012 : **Corcelette 2011** : le nez paraît assez profond mais se dote d'une certaine réserve. Quelques notes assez diffuses de fruits et de fleurs en constituent la trame principale. La bouche, au contraire, paraît bien plus précise, nettement définie par des tanins racés et fins, serrés et croquants. La finale est intense, soutenue, avec des fruits rouges et une petite amertume signe de sa grande jeunesse. Vin complet au beau potentiel. **Très Bien**

Juin 2011 : **Corcelette 2010** : nez plein et profond sur des notes réglissées, de poivre, de kirsch et de fleurs. La bouche est franche, gourmande, juteuse, avec un très joli grain de tanin fin et dense. La finale se resserre un peu, mais conserve une belle pureté aromatique. On sent toutefois une petite pointe chaleureuse, signe d'une maturité poussée. Nous avons rarement goûté un Corcelette de Daniel aussi complet. **Très Bien**.

Juin 2011 : **Corcelette 2009** : Superbe ampleur aromatique avec des notes de moka, fragrances finement réglissées et mentholées, évoluant sur le thé à la menthe et le pain d'épice. Attaque très large, presque débordante. Les tanins sont toujours très abondants, mais avec une belle finesse de grain. La maturité semble très haute, l'expression presque confite dans la saveur. Petite pointe de volatile qui dynamise l'ensemble. **Très Bien +**

Mai 2009 : **Corcelette 2008** (deux mises goûtées) : la première est bridée par un gaz carbonique un peu haut et une réduction, sans doute des réglages de mise à voir avec l'embouteilleur. **A revoir** ; La seconde est plus pure, sur le poivre et la framboise. Densité tannique en bouche qui resserre le vin. Longue finale, droite et franche. **Bien**

Mai 2009 : **Corcelette 2007** : nous allons retrouver sur les deux cuvées de Morgon 2007 une phase de fermeture assez marquée. Le nez du Corcelette est sur la réduction, avec des notes de fourrure et cassis. La bouche présente une certaine austérité sur la trame et finit compacte. Mais il ne manque ni de finesse, ni de fraîcheur, ni de volume. **Bien**

Juin 2011 : **Corcelette 2006** : un peu en retenue à l'ouverture, avec quelques notes de réductions. Puis il évolue sur des arômes de kirsch, de réglisse, et d'orange sanguine. Cette phase de retrait se perçoit également en bouche, avec un vin retenu, des tanins serrés, peu d'expression et une certaine raideur en finale. Sans aucun doute en phase d'attentisme. **Jugement réservé**.

Mai 2008 : **Corcelette 2000** : belle évolution de couleur, disque très clair, centre du verre sombre et profond. Superbe bouquet de cassis, pain d'épices, violette, épices orientales, truffe. Apothéose du goût noblement rustique et épicé d'un beau morgon évolué, un délice huit ans après sa naissance, une fraîcheur gustative formidable certainement due au terroir granitique et surtout à la qualité de préservation du fruit, ça ne se crache pas. **Excellent !**

• **Morgon « Vieilles Vignes » :**

Juin 2013 : **VV 2012** : nez moins intense mais plus profond et complexe que le Corcelette du même millésime, sur la réglisse, les fleurs, les épices, le tabac. La bouche possède une belle densité, les tanins serrent encore en raison de la jeunesse de ce vin à la matière concentrée. La finale est vraiment longue et salivante, l'équilibre est remarquable de fraîcheur. Un très beau vin à l'avenir radieux. **Très Bien +**

Mai 2012 : **VV 2011** : un nez complexe et complet, dès les premières effluves. Il exhale des notes de poivre noir, de zan et de burlat avec un fond floral. L'attaque est dense, mentholée, épicée. Grande matière, soulignée par une acidité parfaitement intégrée. Les tanins sont déjà parfaitement fondus, enrobés par une matière riche et grasse. C'est un blockbuster ce vin ! Sans doute moins solaire que 2009, mais aussi plus équilibré entre fraîcheur, maturité et intensité. **Excellent** et apparent grand potentiel de garde.

Juin 2011 : **VV 2010** : nez dense sur le poivre et des notes de vendange entière plus marquées. A l'aération, il se développe sur la réglisse, le zan et le café. La bouche est assez franche dans la structure, mais plus austère dans la saveur que le Corcelette du même millésime. Les tanins sont abondants, apportant volume et fougue. Un « gros » morceau, très stylé et que le temps devra dompter. **Très Bien +** et potentiel apparent pour valoir davantage dans le temps.

Juin 2011 : **VV 2009** : grand nez sur des notes d'oxyde de fer, de cerise, puis très exotique à l'aération, allant sur la pêche et l'abricot. Bouche friande dès l'attaque dévoilant un vin d'une grande ampleur tenu par des tanins ronds, denses, puissants, un brin sauvages. Grande suavité de texture, sans enrobage du tanin par le gras, et avec beaucoup de franchise. Finale fraîche et salivante, sur des notes mentholées et poivrées qui rappellent les grandes syrahs sur granit. **Future grande référence**.

Mai 2009 : **VV 2008** : un nez frais et mûr à la fois, sur le cassis, la cerise noire, les agrumes, la menthe et la réglisse. Vin explosif en bouche par sa gourmandise, sa suavité, son fruit acidulé, ses tanins denses et fins. Allonge interminable et profondeur. **Excellent**, dans le contexte.

Mai 2009 : **VV 2007** : le nez est en actuellement en retrait, avec quelques discrètes notes florales et chocolatées. Peu aromatique, la bouche est en revanche d'une construction et d'une expression unique. Quelle race, quelle structure et quel toucher savoureux et profond. A suivre dans quelques années. **Très bien**

Oct. 2009 : **VV 2006** : notes épicées rehaussées d'une pointe d'acidité volatile, fruit à la maturité poussée, légèrement figué (la marque du millésime ?), bouche plutôt ferme, bâtie sur un fruit assez avancé en maturité, peut-être un peu moins éclatant et croquant que sur d'autres années, néanmoins la tannicité demeure très bonne, et il y a de l'allonge. Bientôt prêt. **Bien/Très bien**

Oct. 2009 : **VV 2005** (*rendements naturels de 25 hl/ha*) : un premier nez un peu fermé, retenu. Dès l'attaque un grand volume de fruit, avec beaucoup de mâche, un tanin truffé et volumineux, gras, très serré, milieu de bouche ramassé, compact. L'ensemble présente une vinosité digne d'un grand vin de la Côte de Nuits dans la même année, et indique au dégustateur qu'il est urgent d'attendre. Ne pas ouvrir avant au moins cinq ans, ou carafier longuement. **Grande bouteille en devenir.**

Juin 2011 : **VV 2004** : grand nez d'une élégance folle, avec des notes intenses d'eucalyptus, d'épices douces, de fraise, de pain d'épices et de feuilles mortes. Bouche suave, avec des tanins parfaitement infusés dans la matière. L'attaque est croquante, assez vive, puis elle s'enrobe avec un joli gras, signe d'une bonne maturité et concentration en dépit du millésime. On retrouve cette acidité en finale, mais avec toujours une expression aromatique de grande intensité. Un des deux meilleurs beaujolais du millésime selon nous avec la cuvée Réserve de Jean-Marc Burgaud. **Très beau vin** presque à point.

Oct. 2009 : **VV 2003** (*rendements minuscules, en raison notamment de 3 grêles durant le cycle*) : grand nez mûr, sanguin, bouquet kaléidoscopique de pêche, d'ambre, agrumes, et bien d'autres senteurs. Et une grande bouche grasse, mûre, opulente, puissante, du « sang de morgon », marqué aux fers par le caractère unique du millésime, s'exprimant baroque, mais vinifié et tenu d'une main de maître par Daniel, qui avoue devoir tout son savoir à son père. Une leçon. **Extra !**

Mai 2012 : **VV 1993** : réduit à l'ouverture, avec des notes salines, le nez développe des arômes viandés, de tabac et d'orange amère. Bouche fondue, douce, soyeuse, avec un volume moyen et des tanins fins et suaves, complètement enrobés dans la structure. Millésime ô combien difficile mais dont l'évolution dans cette bouteille demeure très appréciable. Finale fraîche, assez saillante sur l'acidité, et d'une rémanence aromatique retenue. Il faut le boire.

Juin 2011 : **VV 1982** : la robe a gardé beaucoup d'éclat, de limpidité et de jeunesse, se parant de beaux reflets ambrés sur le disque. Le nez prend tout son temps, et il l'a le temps, il a déjà attendu trente ans. Le bouquet se développe avec parcimonie, diffusant des arômes de tabac à l'ouverture, puis de biscuit, spéculoos, fruit à l'eau de vie, orange amer... En bouche, le vin est une caresse, comme le sont tous les vieux grands vins. Il se développe tout en saveur, en finesse, avec des tanins d'une suavité confondante. Complètement enrobé, il déploie son gras et sa liqueur avec douceur et finesse, se prolongeant avec délicatesse dans une finale encore fraîche, longue, presque intemporelle. Nicolas dira « *dans cette bouteille, réside l'esprit du vin* »...

Mai 2012 : **VV 1980** : parfums complexes et ultra délicats qui vont évoluer tout au long de la dégustation : s'y mêlent les agrumes, la fumée de cigare, les feuilles mortes, le thé *earl grey* et bien d'autres choses... Bouche totalement apaisée, d'une grande suavité, avec des tanins délicatement infusés et une acidité relativement haute, mais lui conférant un coté salivant et gourmand. Les parfums se bousculent également en bouche, avec élégance et intensité, et surtout autour des notes fumées qui se prolongent jusqu'à la finale, longue et enrobante. Encore une très grande bouteille, qui plus est sur un millésime difficile, qui démontre tout le potentiel d'évolution des grands gamays du Beaujolais. **Superbe**

Il n'y a pas grand-chose à ajouter aux commentaires qui parlent d'eux même. Globalement, en tenant compte du prix des vins, c'est simplement hallucinant ! Une telle justesse dans les vinifications, dans la maturité des raisins, dans les élevages et surtout dans les vins qui sont d'une évidence, d'un charme, d'un naturel et d'une race quasi sans équivalent dans l'appellation, c'est rare. Nous ne connaissons pas beaucoup de vigneron français produisant des rouges aussi aboutis, avec autant de maîtrise de tous les paramètres qui mènent au grand vin. La production de Daniel est pour nous le sommet de la commune, avec évidemment l'incontournable Jean Marc Burgaud, situé lui sur le Py. Une remarque qui a son importance :

Daniel est hyper sollicité par la clientèle particulière, il a très peu de vin à vendre, servant avant tout les gens qui lui sont fidèles depuis longtemps. Il ne peut d'ailleurs se permettre de chercher à travailler avec de nouveaux professionnels, ses marges de manœuvres en terme de quantités étant trop faibles. Donc s'il prend le temps de vous recevoir, et s'il ne peut vous vendre que très peu de vin, ne soyez pas trop dur et appréciez avant tout le moment passé avec lui.

Domaine Daniel Bouland
« Corcelette » 69910 Villié-Morgon
04 74 69 14 71
bouland.daniel@free.fr