

Domaine Henri Germain – Meursault



« Caillousité » extrême des Perrières...

Le domaine :

Le domaine Henri Germain porte le nom de son fondateur. Ce dernier l'a créé avec l'aide de sa femme Paulette en 1973, avec alors un bon bout de Meursault Charmes et un peu de Meursault Villages. Henri est le père de Jean-François qui préside aujourd'hui aux destinées de cette propriété familiale modèle. Ce dernier a rejoint officiellement ses parents sur l'exploitation familiale avec le difficile millésime 1991.

Au fil du temps la propriété s'est agrandie et compte désormais 8 hectares répartis sur les communes de Meursault, Chassagne-Montrachet et Beaune. La « recette » appliquée aujourd'hui ressemble fort à ce qui a ici toujours été pratiqué : maîtrise réelle des rendements notamment par la taille et l'ébourgeonnage, travail des sols, suivi précis des maturités, vendange de fruits mûrs mais non surmûrs, vinifications on ne peut plus classiques, puis élevage 18 à 24 mois en caves très fraîches sur lies, aucun bâtonnage, 20 à 25% de bois neuf. Les cuvées de Meursault Villages sont élevées 12 mois sous bois, puis 3 à 4 mois en cuves inox.

Vins et terroirs :

- **Meursault La Barre :** Climat un peu confidentiel touchant le village, faible couche de terre recouvrant un sol calcaire dur.
- **Meursault Le Limozin :** Vieille vigne située juste sous les Genévrières Dessous.
- **Meursault PC Les Charmes :** 60 ares, 2 parcelles, dont une replantée en 1990.
- **Meursault PC Les Perrières :** Lieu dit Perrières Dessous, dernière vigne avant « Les Combettes » de Puligny, à l'extrême Sud du cru donc. Vigne plantée en 1951.
- **Meursault Les Chevalières :** Un des plus beaux terroirs du coteau des Meursault Villages.
- **Chassagne-Montrachet PC Morgeots - Les Fairendes :** Climat de grande qualité considéré comme un des tous meilleurs de la commune.
- **Meursault rouge Clos des Mouches Monopole :** Issu d'une vieille vigne de pinot noir fin située côté Volnay, entre les Corbins et les Criots. Élevage de 18 mois, 30% de bois neuf. 25hl/ha.

Visite du 15 mai 2008 :

Meursault Villages 2007 : (*Malo non commencée*). Étonnant de richesse avec du gras, de la fraîcheur et une belle maturité pour l'année, très beau potentiel. On sent de suite les soucis de couper des raisins mûrs.

Meursault La Barre 2007 : (*Vendangé fin septembre. Malo non commencées*). Très belle maturité, grande finesse, richesse du jus, assez strict, mais un joli gras, sur le miel de tilleul, excellent potentiel.

Meursault Le Limozin 2007 : (*Vendangé après le 15 septembre. Malo non commencées*). Expression fraîche et pointue, assez pure, sur les agrumes, mûr, belle structure, bonne longueur.

Meursault PC Les Charmes 2007 : (*Vendangé début septembre*). Vin difficile à goûter, pas mal de gaz, note grillée, riche, mais en malo en cours.

Meursault PC Les Perrières 2007 : En pleine malo, mais avec déjà un fruit qui s'exprime : très belle richesse et maturité exemplaire du jus, grand allonge, puissance, sacré potentiel.

Chassagne-Montrachet PC Morgeots - Les Fairendes 2007 : (*Malo non commencées*). Déjà du gras, de l'amplitude, de la rondeur, le plus opulent, très beau potentiel, encore un vin étonnant de richesse tant au nez qu'en bouche (sensation de sucrosité) pour l'année.

Meursault Les Chevalières 2006 : Un beau nez de fruit avec des notes floral et une belle maturité. La bouche révèle un peu d'élevage, plus prononcé, sur une matière fine, assez douce, droite et fraîche. Finale grillée, avec de la noisette. Belle pureté dans l'ensemble. **Bien +**

Meursault PC Les Charmes 2006 : Belle robe gris-vert. Notes de fleur de vigne et de noisette. Grosse amplitude, le vin est doux et rondouillard, très « Charmes », mais le cœur de bouche est un peu mou en l'état. Il n'a pas trouvé son équilibre pour le moment, pêchant presque par excès de générosité. Il est marqué par ses 14,2° d'alcool. C'est le dernier vin que le domaine a mis en bouteille. Il est fort probable qu'il regagne en harmonie dans les mois qui viennent. **A voir dans le temps** et surtout à suivre, car encore une fois il ne faut pas être trop pressé avec les vins du domaine.

Meursault PC Les Perrières 2006 : Nez intense mais très fin de citron bien mûr. Évolution sur des arômes qui évoquent la pierre chaude. Grande puissance complètement intégrée dans une matière fine et tendue, grosse intensité. Une ligne de « puissance » raffinée et bien droite. La haute maturité et générosité de l'année sans le côté lourd et pesant. Un vin qui a de la tenue, très digne. **Superbe !**

Chassagne-Montrachet PC Morgeots - Les Fairendes 2006 : Superbe note de miel de tilleul que l'on retrouve régulièrement sur ce vin. Une bouteille qui a tout : ampleur, finesse, puissance, douceur, progressivité dans la sensation tactile, grande allonge. En le grumant longuement, de nobles notes « vertes » flattent le palais. Ce vin réussit le pari fou d'allier une haute maturité à une palette aromatique fraîche. La personnalité est là, comme exacerbée par ce millésime très « Chassagne » dans l'esprit. Finale solaire et lumineuse. **Grand vin**

Meursault rouge Clos des Mouches Monopole 2006 : Délicieuses notes de cerise épicée type griotte à l'eau de vie, le jus est tout aussi délicieux à boire qu'à humer, c'est très pur, fin, délicieusement bourguignon dans la texture satinée, grande douceur parfaitement mûre. Cuvée bien vinifiée et élevée adroitement sans effets de manche par quelqu'un qui aime boire du vin. C'est incrachable. **Très bien**



Dégustations du 26 avril 2008 : *Horizontale du millésime 2005 chez un Caviste Parisien (La Dernière Goutte)*

Meursault Villages 2005 : bien ouvert, aromatique, sur la noisette, beurre frais, bel élevage qui accompagne le vin sans le dominer, corps plein avec un gras millimétré, aucune lourdeur. **Déjà plaisant.**

Meursault Le Limozin 2005 : *vieille vigne.* Assez fermé, ne laissant émerger que quelques fragrances mentholées, un peu citron vert. Le corps le plus tendu, retenu, ciselé, délicat et pointu, mûr, aucune lourdeur dans la saveur, il fait un peu vin de caillou mais on devine une fougue contenue, sans que le vin soit amené non plus à déborder de générosité. **Très intéressant et à suivre.**

Meursault PC Les Charmes 2005 : la très grande bouteille et le Meursault comme dans les livres, une infusion de miel, de noisette, de tilleul, d'épices, un corps parfaitement harmonieux, une pesanteur très agréable, une générosité dans la matière et le goût faramineuse, mais sans jamais lasser, un vin que l'on sirote religieusement, au potentiel et à l'intensité incontestables. **Une merveille.**

Chassagne Montrachet blanc PC Morgeot 2005 : *terroir des Fairendes.* Enorme, niveau Grand Cru, impossible de ne pas aimer un vin comme ça : spectre aromatique abyssal avec tantôt la vanille, tantôt la verveine, tantôt le citron très mûr, une note de noisette à tomber, un léger grillé noble, c'est le souk de Marakech ce truc, au niveau arômes on en prend plein les narines. Le fond de verre est « pire ». Une texture formidable d'une douceur, d'une harmonie et d'une richesse gustative totales. Il emplit la bouche comme le ferait un vin rouge, **potentiel gigantesque.** Chanceux celui qui le boira dans 20 ans.

Chassagne Montrachet rouge 2005 : une couleur de coteaux champenois, des arômes exquis de clafoutis de cerises, griotte acidulée, rose séchée. Le vin n'est que taffetas, tanin satiné, corps léger mais si rafraichissant, du naturel, pétant de fruit avec la légère saveur épicée propre aux pinots fins bien mûrs. Jean François nous avoue que la vigne a été grêlée mais il lui a apparemment prodigué grands soins et force attention au moment de la vendange afin de ne garder que le bon. Nous n'avons absolument rien détecté, mais ce vin montre bien quelle est l'exigence de ce vigneron en terme de qualité et de pureté de ses vins. **Très beau.**

Suite à cette dégustation et à ce que nous avons déjà pu goûter du et au domaine, la première chose qui vient à l'esprit en goutant les vins du domaine **Henri Germain**, c'est leur grande intégrité de forme et de construction, alliée à une impeccable netteté et à beaucoup de profondeur pour les blancs. Les cuvées sont excessivement bien différenciées et marquées par un caractère propre qui sans doute colle aux spécificités de chaque terroir. Et elles sont fidèles au millésime ! On sent que chaque étape de la vie du vin, de la taille des vignes à la mise en bouteille n'est pas bâclée, on devine l'application mise dans chaque geste qui permet d'accoucher de si beaux et honnêtes (au sens le plus noble) vins.

Les blancs sont des modèles (trop rares) de grands Bourgogne, ceux qui ont fait la réputation de leur région par leur pureté, leur complexité, leur caractère inimitable, et enfin - last but not least - leur capacité à se révéler avec le temps de façon magistrale, comme une rose qui viendrait éclore après avoir lentement et longuement poussé pour délivrer le plus raffiné et délicat des parfums. Un plaisir complètement sensoriel.

Les rouges – dont on ne parle pas assez – sont eux aussi des modèles de bourgognes ultra-classiques dans leur forme, avec de vraies couleurs « de pinot », offrant d'exquis parfums floraux et fruités, et surtout une délicatesse de texture et un raffinement simplement jouissifs. Ce ne sont pas les vins les plus ambitieux de la Côte de Beaune mais ils comptent certainement parmi les plus agréables à boire. Ce qui n'est pas un mince compliment à une époque où nombre de bibines de concours écœurantes sont vantées à droite à gauche. Un seul mot : RESPECT.

Domaine Henri Germain et Fils
4, Rue des Forges, 21190 Meursault
03 80 21 22 04