



Marie-Andrée et Marie-Christine Mugneret sont rejointes par Lucie, la fille de Marie-Christine.

Incontournable

GEORGES MUGNERET-GIBOURG

Millésime après millésime, Mugneret-Gibourg confirme son statut de domaine d'élite de la Côte de Nuits. « Nous n'avons pas de recette particulière, juste un souci du détail permanent, de la culture de la vigne à la mise en bouteille. La réussite est aussi le fruit du travail d'une équipe fidèle, soudée et minutieuse », explique Marie-Andrée Mugneret, qui exploite avec sa sœur Marie-Christine le domaine familial de 8 hectares, sur Nuits, Vosne et Gevrey. Lucie, la fille de Marie-Christine, les a rejoint en 2017, assurant l'avenir de la propriété, gérée par des femmes depuis deux générations. En 2017, année généreuse, les vieilles vignes n'ont produit qu'un peu plus de 30 hl/ha. La vendange totalement éraflée, la cuvaison de 18 à 22 jours, un usage modéré du soufre et l'élevage en fûts, avec 20% (pour les bourgognes) à 80% (pour les grands crus) de fûts neufs fournis par quatre tonneliers différents ont donné des vins riches, soyeux, fidèles à leur origine et d'un classicisme bourguignon assumé. D'importants travaux d'extension de la cuverie sont en cours. Le domaine reçoit avec plaisir la clientèle particulière, mais ses vins ne sont vendus que sur allocation. On peut se les procurer chez les cavistes et à la Maison des Vins de Vosne-Romanée. Tel. 03 80 61 01 57



Nuits-saint-georges premier cru rouge

Les Chaignots - 18

Les sœurs Mugneret exploite 1,27 hectare dans les Chaignots et leur 2017 est une « bombe », comme d'ailleurs les millésimes précédents. Arômes intenses et fins de myrtilles, de mûres, avec une note réglissée. Bouche grasse, pleine, opulente, juteuse et raffinée. Voilà le type de grand vin qu'il était possible de produire en 2017 à condition de maîtriser les rendements.

Echezeaux grand cru - 18

Le domaine exploite deux parcelles (Rouge du Bas et Quartiers de Nuits), donc plutôt dans la partie médiane et basse des Echezeaux. Les vignes ont 50 ans d'âge moyen. Le vin est un monument, avec une robe intense et brillante. Arômes profonds, raffinés, d'épices, de fruits noirs, de violettes... Bouche à la fois concentrée, pleine, ample, suave, élégante et harmonieuse.

Nuits-saint-georges rouge Au Bas de Combe - 17,5

Robe grenat, intense. Arômes doux de cerises noires, de fleurs. Le vin est consistant, gras, avec de l'énergie et une belle longueur. Superbe nuits village.

Vosne-romanée - 16

Cinq climats différents sont assemblés dans ce vin aux arômes riches de fruits noirs, de moka, d'épices... Beau « jus » en bouche : concentré, soyeux et élégant.