

La Côte d'Or "By The Book"

Une dégustation pour le plaisir... Et pour la science!

David Côté, AVO
25 mars 2026



Le concept de *terroir* en Bourgogne

"Un bon Bourgogne devrait contenir des saveurs tranchées, un parfum éblouissant [...] et la capacité à exprimer la typicité d'un lieu."

- David Schildknecht (Wine Advocate)

On dit que le Pinot Noir est capable d'exprimer la grande variation des terroirs

- Fondamental au système de 1er Crus, Grand Crus, et cuvées parcellaires
- Mis de l'avant dans la littérature ...et dans le marketing...
- La Côte d'Or entière est inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO pour la fascinante diversité de ses "climats"
- Mais une fois dans le verre, les différences seront-elles suffisamment claires qu'une douzaine de dégustateurs expérimentés les goûteront facilement ?

Vous allez m'aider à poursuivre mes recherches! ;-)

Jouons à la dégustation "scientifique"

"La qualité serait variable sur les vastes appellations communales (où il faut se fier à la réputation du producteur) mais elle serait prévisible pour certains crus particulièrement bien situés"

Questions de recherche:

- Certains **lieux** (crus, terroirs) précis sont-ils gages d'une qualité particulière?
- Le **vieillissement** change le goût, mais conserve-t-il les spécificités de terroir?

Une démarche scientifique en trois ~~volées~~ expériences:

- Expérience 1: l'effet du terroir
- Expérience 2: la signature des vins textbooks
- Expérience 3: l'effet du vieillissement

Hypothèse, échantillons, sources d'incertitudes - **dégustation!** - et collecte de données.



Côte d'Or = Côte de Beaune et Côte de Nuits

- Séries de vignobles (blanc et **rouge**) sur 60 km
- Bande de 1 à 2 km de large
- Coteaux de 200 à 450 m d'altitude

Environ 30 km entre Volnay et Chambertin

https://www.climats-bourgogne.com/fr/carte_14.html



Expérience 1: Volnay et Pommard (2020, 2005)

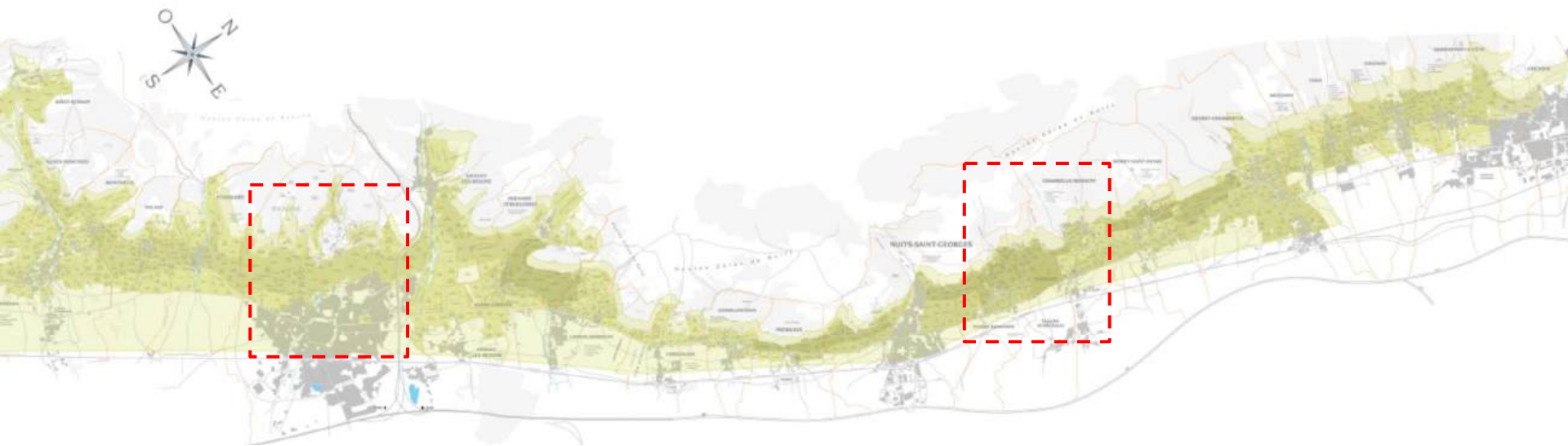
https://www.climats-bourgogne.com/fr/carte_14.html



Expérience 1: Volnay et Pommard (2020, 2005)

Expérience 2: Chambolle-Musigny, Vosne-Romanée, Morey-St-Denis (~2010)

https://www.climats-bourgogne.com/fr/carte_14.html



Expérience 1: Volnay et Pommard (2020, 2005)

Expérience 2: Chambolle-Musigny, Vosne-Romanée, Morey-St-Denis (~2010)

Expérience 3: Chambolle-Musigny, Vosne-Romanée... et Beaune! (~1995)

https://www.climats-bourgogne.com/fr/carte_14.html

Expérience 1 - L'effet du terroir (Volnay vs Pommard)

"Les limites de la commune s'accompagnent d'un changement de sol rougeâtre riche en fer [...] qui produit des vins d'un style complètement différent."

- L'Atlas Mondial du Vin (H. Johnson, J. Robinson)

Échantillons

- Bouchard Père & Fils Volnay Premier Cru Caillerets Ancienne Cuvée Carnot 2020
- Bouchard Père & Fils Pommard Premier Cru 2020
- Morin Père & Fils Pommard 2005

Hypothèses

- Volnay léger et brillant
- Pommard sombre, capiteux, tannique et de longue garde
- Différence de terroir marquée (Pommard a un sol argilo-calcaire rougeâtre riche en fer --> Rugiens)

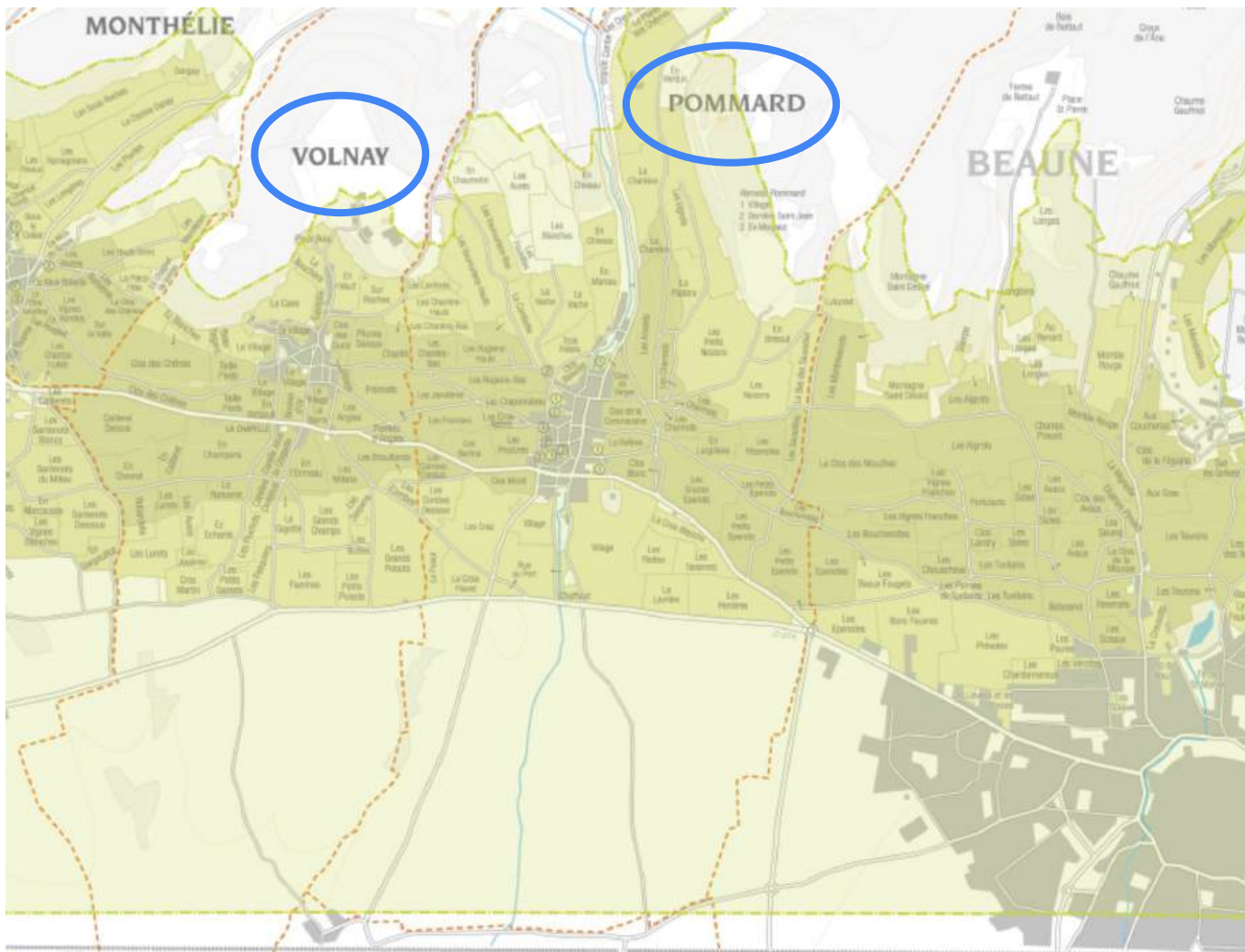
Sources d'incertitudes:

- Sur 2020: même millésime, même (bon) producteur. L'idéal aurait été d'avoir "Les Rugiens".
- Sur 2005: vaste AOC village, producteur peu connu. Effet du vieillissement.

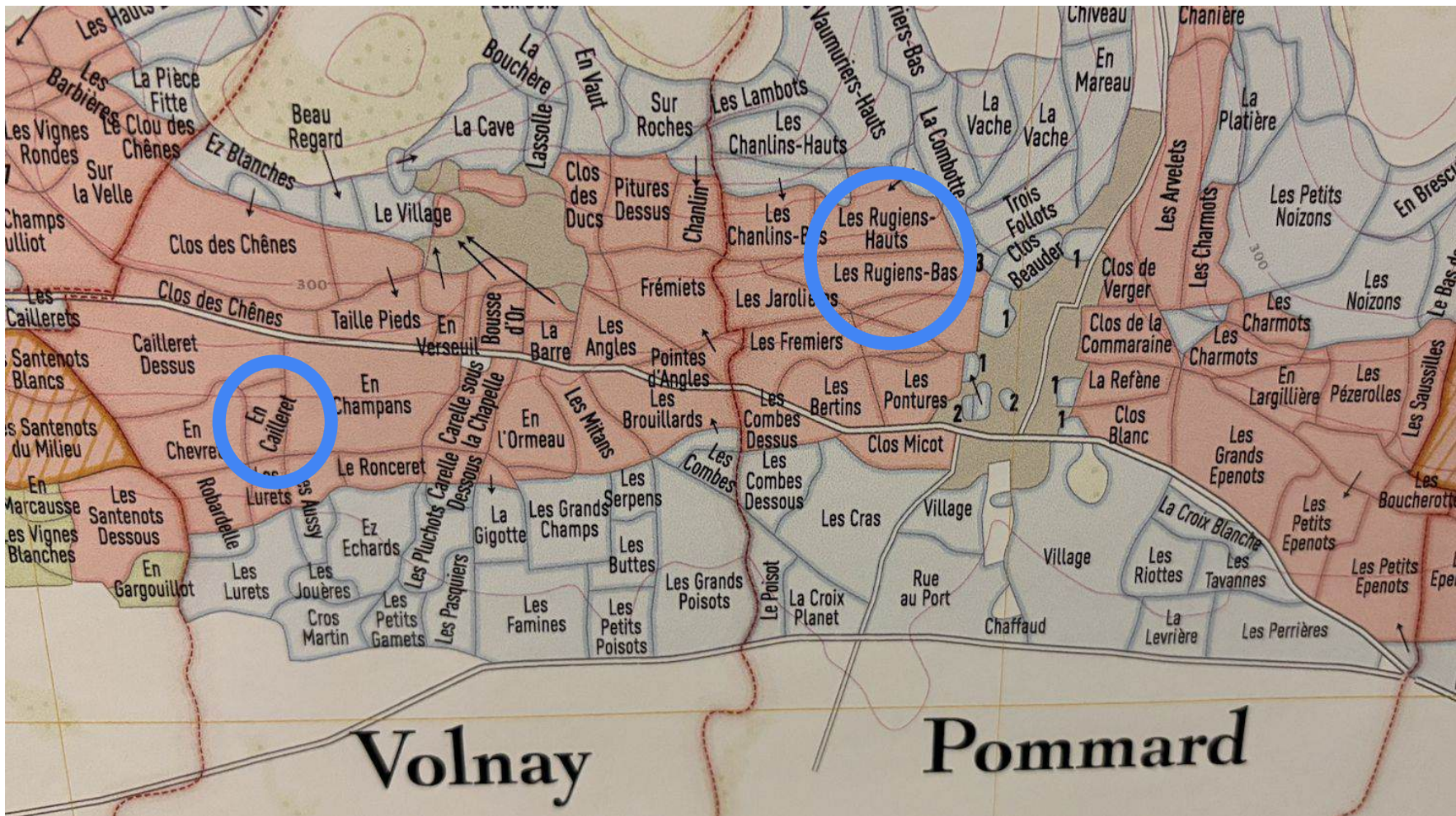


Expérience 1: Volnay et Pommard (2020, 2005)

https://www.climats-bourgogne.com/fr/carte_14.html



Remarque: section de l'AOC village au sud-est de la route nationale considérée de moindre qualité.



Environ 1 km entre Cailleret et Rugiens.

Rouge: 1er Cru, Bleu: lieu-dit.

Expérience 2 - La signature des vins "textbooks"

Que goûtent les mythiques Romanée-Conti, Musigny, Bonnes Mares et Clos de Bèze??

- On ne peut y goûter directement, mais essayons de s'en approcher et d'extrapoler...

Échantillons

- Domaine Jean Tardy Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes 2006
- Domaine Taupenot-Merme Chambolle-Musigny Premier Cru La Combe d'Orveau 2011
- Domaine Taupenot-Merme Morey-Saint-Denis Premier Cru La Riotte 2009
- Domaine Nuiton-Beaunoy Clos de la Roche Grand Cru 2011

Hypothèses

- Morey-Saint-Denis: puissant, complexe et de très longue garde
- Chambolle-Musigny: fruité et fabuleusement floral
- Vosne-Romanée: notes d'épices, de baies, de fleurs et de viande
- Grand Cru supérieur aux Premiers Crus

Sources d'incertitudes:

- <page suivante>

Expérience 2 - La signature des vins "textbooks"

Échantillons

- Domaine Jean Tardy Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes 2006
- Domaine Taupenot-Merme Chambolle-Musigny Premier Cru La Combe d'Orveau 2011
- Domaine Taupenot-Merme Morey-Saint-Denis Premier Cru La Riotte 2009
- Domaine Nuiton-Beaunoy Clos de la Roche Grand Cru 2011

Sources d'incertitudes:

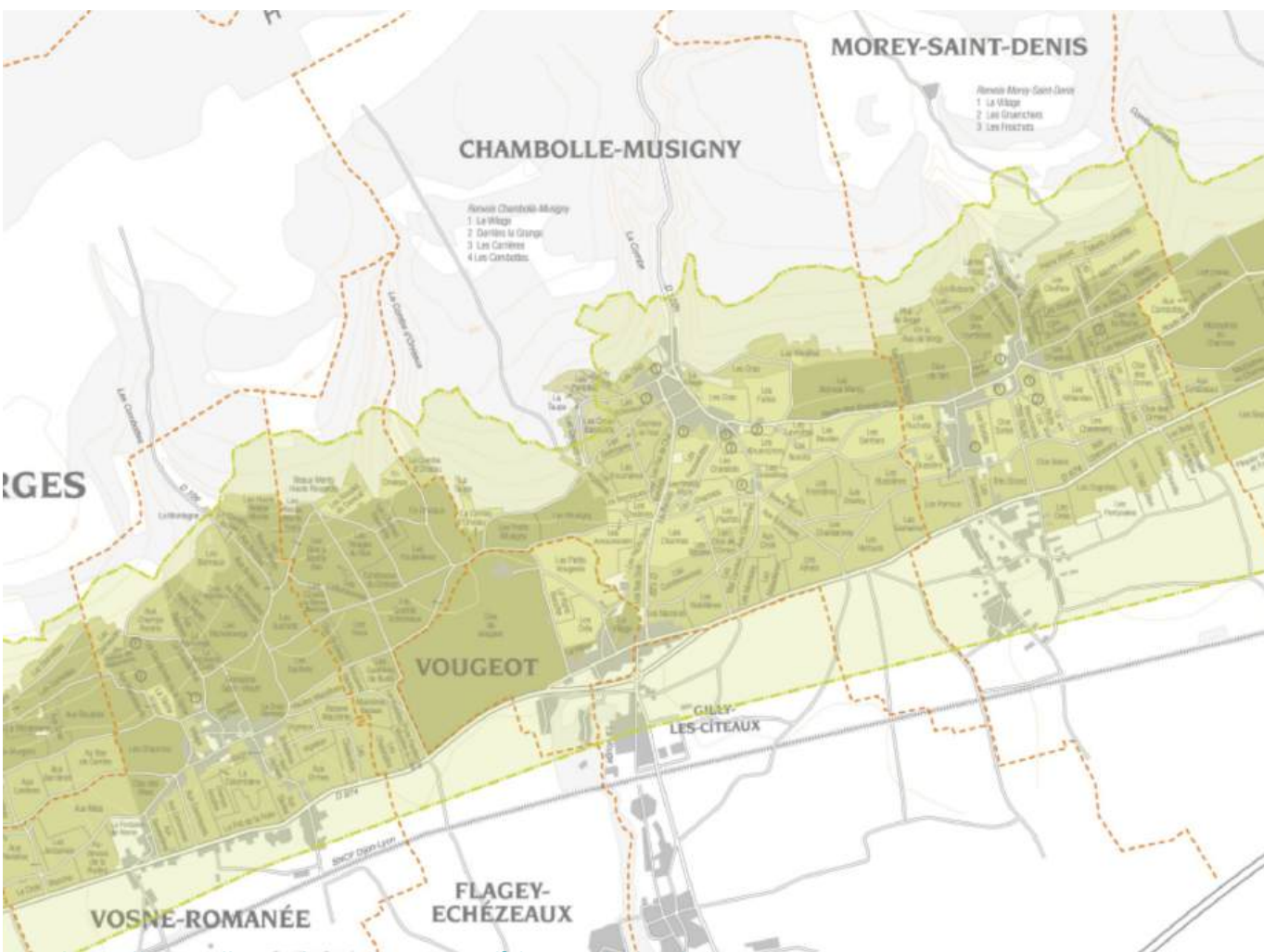
- Tous des lieux (crus) précis
- Tous des producteurs de réputations similaires (moyen +):
 - Taupenot-Merme domaine familial depuis 9 générations
 - Jean Tardy métayage avec Méo-Camuzet
 - Nuiton-Beaunoy: cave coopérative
- Vieillissement légèrement différent: 15-20 ans
- Millésimes de qualités légèrement différentes:
 - 2006 8B
 - 2009 9B
 - 2011 7B



Expérience 1: Volnay et Pommard (2020, 2005)

Expérience 2: Chambolle-Musigny, Vosne-Romanée, Morey-St-Denis (~2010)

https://www.climats-bourgogne.com/fr/carte_14.html

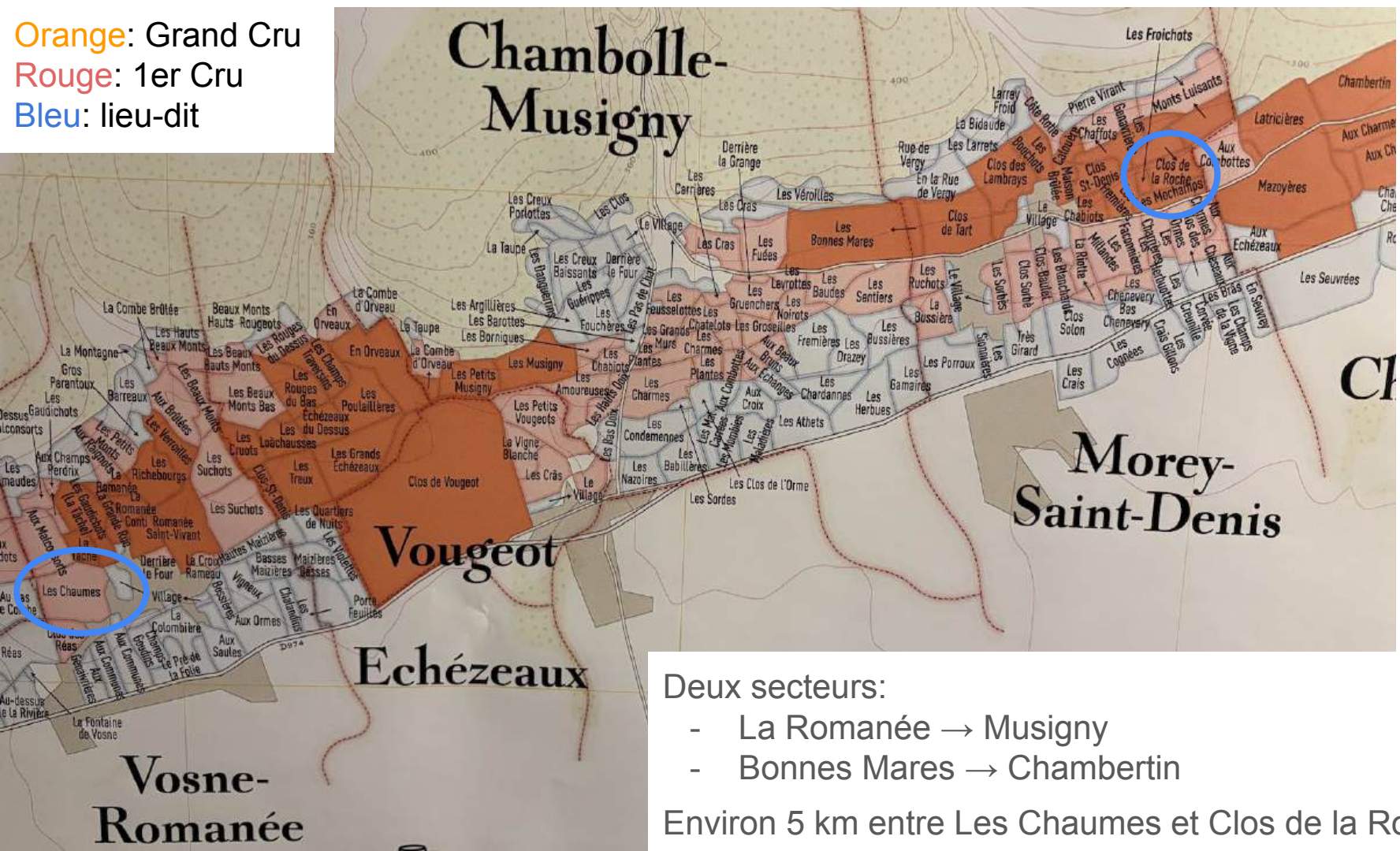


Remarques:

- section de l'AOC au sud-est de la route nationale est plus petite sur ces villages.

- Grand Cru Vougeot touche la route nationale

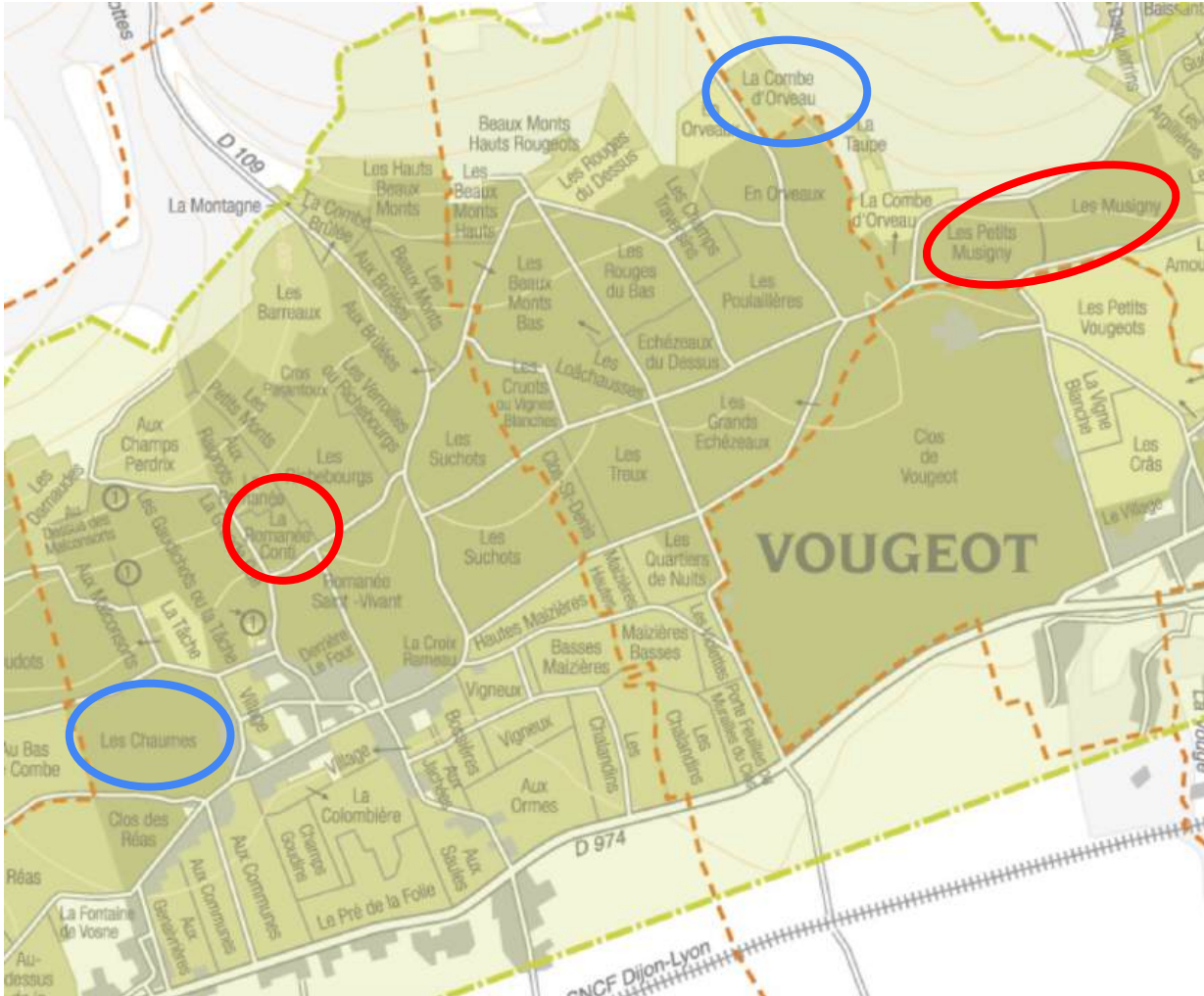
Orange: Grand Cru
Rouge: 1er Cru
Bleu: lieu-dit



Deux secteurs:

- La Romanée → Musigny
- Bonnes Mares → Chambertin

Environ 5 km entre Les Chaumes et Clos de la Roche.

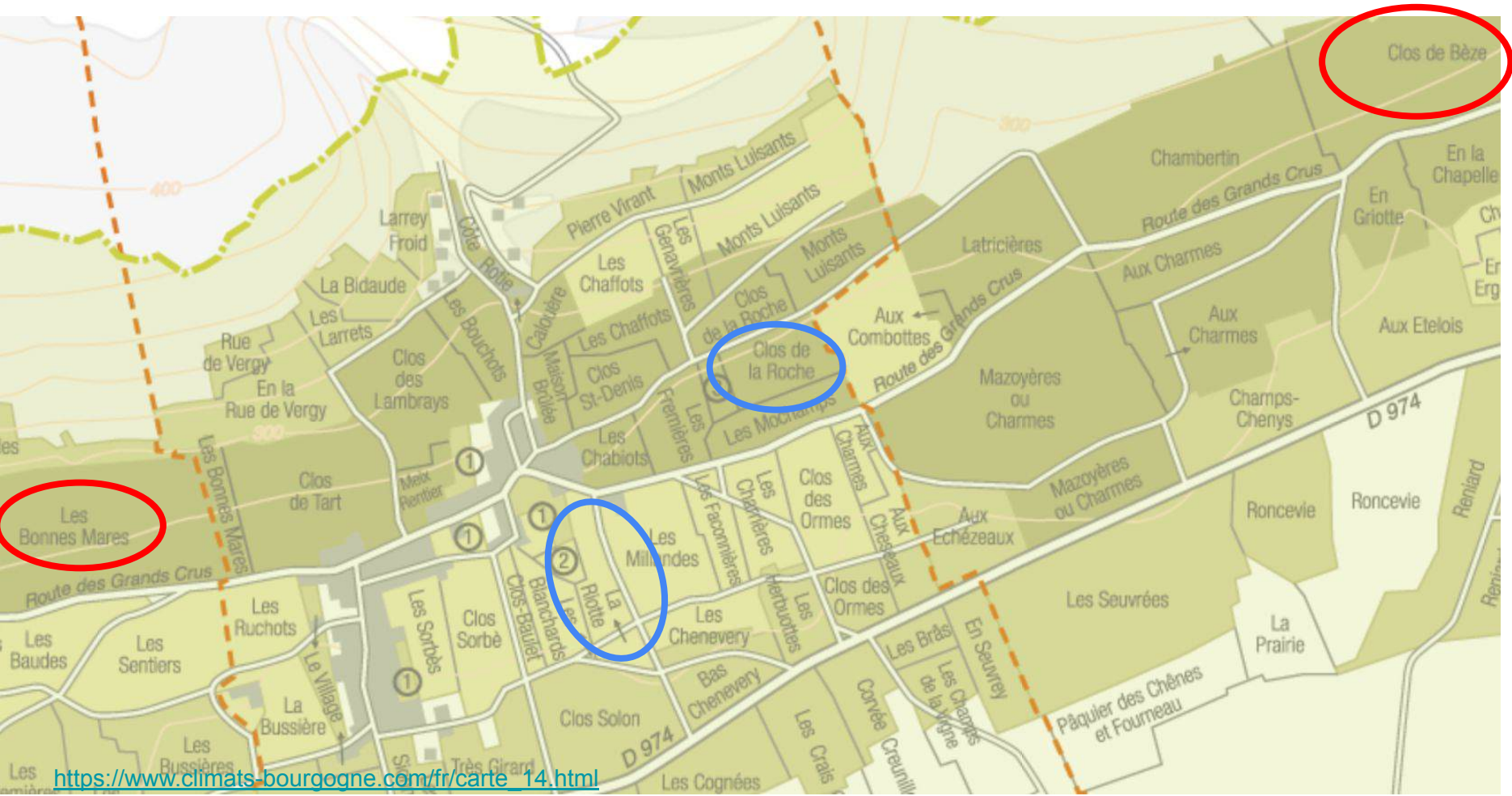


Secteur Romanée/Musigny

Environ 2 km entre
Les Chaumes et
La Combe d'Orveau

La Romanée-Conti entre les deux!

Secteur Bonnes Mares et Chambertin



Expérience 3 - L'effet du vieillissement

La spécificité et la valeur ajoutée des parcelles perdurent-t-elles sur la longue garde?

Échantillons

- Domaine Patrice Rion Chambolle-Musigny Les Cras 1995
- Domaine A-F Gros Vosne-Romanée Premier Cru Clos Aux Réas 1995
- ~~Domaine Tolleot Beaune Clos du Roi Premier Cru 1993~~
- Bouchard Père & Fils Volnay Premier Cru Caillerets Ancienne Cuvée Carnot 1999

Hypothèses

- Chambolle-Musigny: fruité et fabuleusement floral (comme vin précédent?)
- Vosne-Romanée: notes d'épices, de baies, de fleurs et de viande (comme vin précédent?)
- Beaune (intrus): qualité et style variables

Sources d'incertitudes:

- <page suivante>

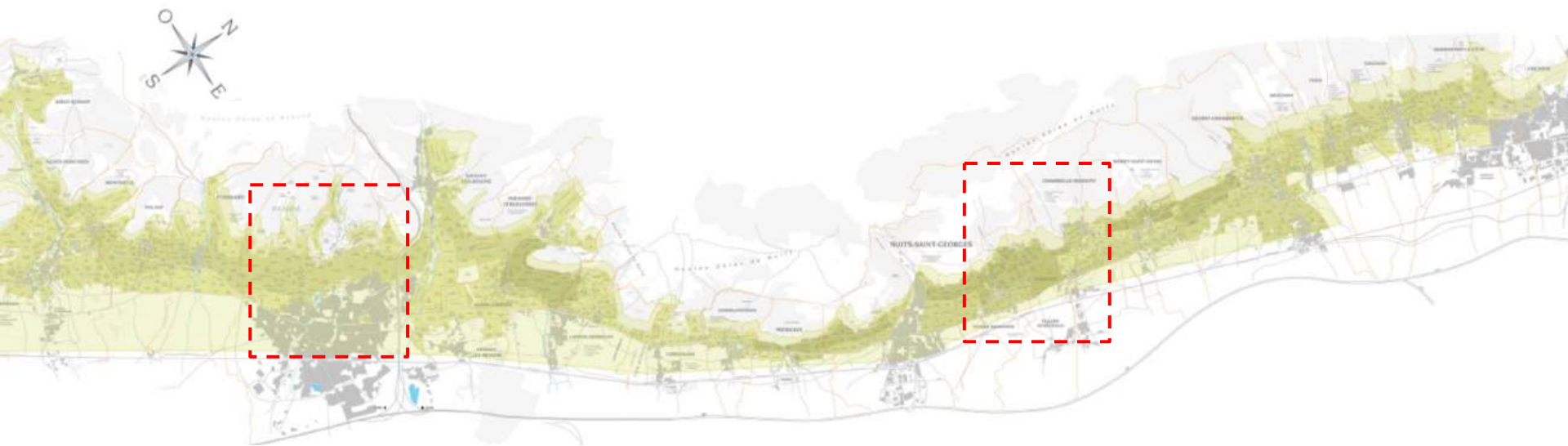
Expérience 3 - L'effet du vieillissement

Échantillons

- Domaine Patrice Rion Chambolle-Musigny Les Cras 1995
- Domaine A-F Gros Vosne-Romanée Premier Cru Clos Aux Réas 1995
- ~~Domaine Tollot-Beaut Beaune Clos du Roi Premier Cru 1993~~
- Bouchard Père & Fils Volnay Premier Cru Caillerets Ancienne Cuvée Carnot 1999

Sources d'incertitudes:

- État du bouchon et conditions de cave (IEGOR)
- Niveau d'évaporation de la bouteille
- Tous des lieux précis (réputation moyenne +)
- Tous des bons producteurs cités par Parker. Domaines familiaux.
- Vieillissement similaire: 27-31 ans
- Millésimes de qualité similaire:
 - 1999 9C
 - 1995 8C
 - 1993 9C

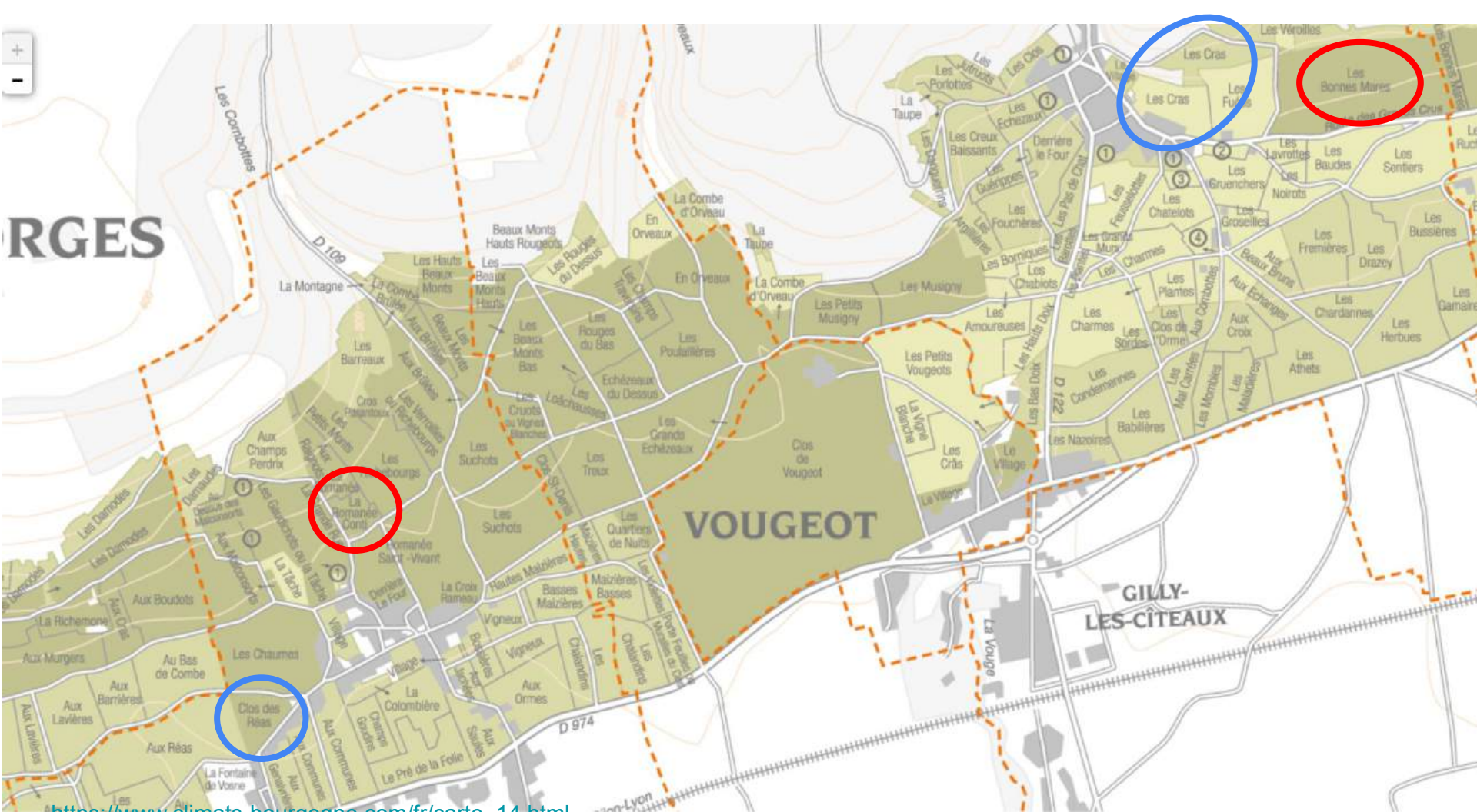


Expérience 1: Volnay et Pommard (2020, 2005)

Expérience 2: Chambolle-Musigny, Vosne-Romanée, Morey-St-Denis (~2010)

Expérience 3: Chambolle-Musigny, Vosne-Romanée... et Beaune! (~1995)

https://www.climats-bourgogne.com/fr/carte_14.html



Bonne dégustation!

Expérience 1 - L'effet du terroir (Volnay vs Pommard)

Bouchard Père & Fils Volnay Premier Cru Caillerets Ancienne Cuvée Carnot 2020

Bouchard Père & Fils Pommard Premier Cru 2020

Morin Père & Fils Pommard 2005

En théorie, un Volnay sera léger et brillant alors qu'un Pommard, juste à côté, sera sombre, capiteux, tannique et de longue garde en raison de son sol argilo-calcaire rougeâtre riche en fer. Est-ce bien ce que nous goûterons dans les verres?

	Volnay 2020	Pommard 2020	Pommard 2005
Vin 1			X
Vin 2		X	
Vin 3	X		

Expérience 2 - La signature des vins "textbooks"

Domaine Taupenot-Merme Morey-Saint-Denis Premier Cru La Riotte 2009

Domaine Taupenot-Merme Chambolle-Musigny Premier Cru La Combe d'Orveau 2011

Domaine Jean Tardy Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes 2006

Domaine Nuiton-Beaunoy Clos de la Roche Grand Cru 2011

Hypothèses:

- Morey-Saint-Denis: puissant, complexe et de très longue garde;
- Chambolle-Musigny: fruité et fabuleusement floral;
- Vosne-Romanée: notes d'épices, de baies, de fleurs et de viande.

Allons-nous reconnaître la personnalité typique de chaque village?

Distinguerons-nous clairement le Grand Cru?

	Morey-St-D 2009	C-Musigny 2011	V-Romanée 2009	Clos Roche 2011
Vin 4		X		
Vin 5	X			
Vin 6				X
Vin 7			X	

Expérience 3 - L'effet du vieillissement

Bouchard Père & Fils Volnay Premier Cru Caillerets Ancienne Cuvée Carnot 1999

Domaine Patrice Rion Chambolle-Musigny Les Cras 1995

Domaine A-F Gros Vosne-Romanée Premier Cru Clos Aux Réas 1995

Domaine Tollot-Beaut Beaune Clos du Roi Premier Cru 1993

Hypothèses:

- Volnay Cuvée Carnot devrait avoir un air de famille avec celui de la volée 1
- Chambolle-Musigny et Vosne-Romanée devraient avoir un air de famille avec ceux de la volée 2
- Beaune devrait être un intrus

...à moins que l'effet du vieillissement domine celui du terroir?

	C-Musigny 1995	V-Romanée 1995	Volnay 1999	Beaune 1993
Vin 8			X	
Vin 9	X			
Vin 10		X		
Vin 11				X