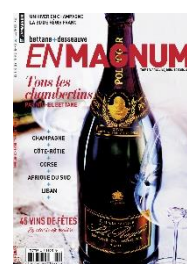
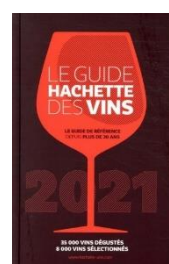




DOMAINE FAIVELEY

À NUITS-SAINT-GEORGES
DEPUIS 1825

REVUE DE PRESSE 2021





Millésime 2019

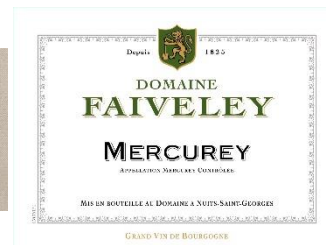


Spécial Millésime 2019

n° 154 - Août/Septembre 2020

Mercrey blanc - 16

Notes de citrons confits au nez. La bouche est riche, juteuse, avec un côté « solaire » bien marqué, tout en gardant du peps en finale.



Bâtard-montrachet grand cru - 15

Corton-charlemagne grand cru - 15,5

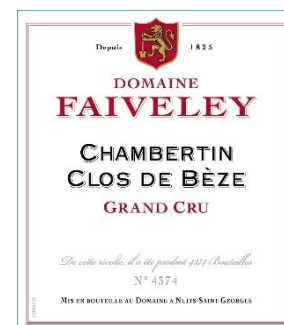
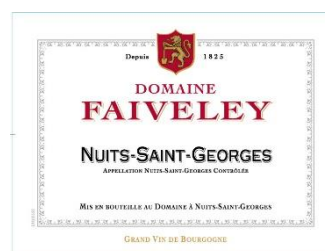
Le vin n'est pas encore en place, mais le potentiel est là avec des notes florales « sucrées » et le citron confit au nez. Du volume et du gras en bouche.

Nuits-saint-georges - 18

Le nez, fin et intense, offre toutes les variations autour de la cerise noire ; l'élevage, remarquablement dosé, est juste présent pour exprimer toute la noblesse du cépage. Un pinot noir vinifié de main de maître.

Chambertin clos-de-bèze grand cru - 17,5

Nez fin, frais où les notes de fleurs, violettes et pivoines, dominent. Texture dense en bouche, avec de la chair et un volume encore retenu. Quel potentiel !



Mercrey rouge La Framboisière Monopole - 15

Mercrey premier cru rouge

Le Clos du Roy - 14,5

Mercrey premier cru rouge

Clos des Myglans - 16

Nez frais, intense sur les fruits noirs. La bouche est racée, avec des tanins de qualité et un boisé présent mais agréable. Belle longueur.

Pommard premier cru Les Rugiens - 15,5

Le domaine exploite 49 ares dans les Rugiens. Robe intense. Arômes doux de fruits noirs, de fleurs... Bouche tendre, veloutée, charnue, avec du fond et un bon équilibre. Prometteur !

Volnay premier cru Fremiets - 15,5

Belle robe violacée. Arômes légèrement « solaires » de fruits noirs, d'épices... Bouche charnue, ample, dense, avec des saveurs de cerises et une finale juteuse.

Gevrey-chambertin premier cru

1Lavaut Saint Jacques - 15

Nuits-saint-georges premier cru rouge **Aux Chaignots - 16,5**

Fraîcheur et pureté sont les grandes qualités aromatiques de cette cuvée qui se révèle juteuse, croquante et épicée en bouche ; un vin d'une belle origine.

Nuits-saint-georges premier cru rouge

Les Porrets Saint-Georges - 16

Le nez offre de beaux arômes de fruits noirs. En bouche, le vin est frais, gourmand, avec une belle concentration et de la puissance en finale ; le soyeux des tanins annonce un vin d'avenir !

Clos-de-vougeot grand cru - 16

Arômes discrets, élégants, de cerises noires, d'épices, de fleurs... Beau jus croquant, dense, frais, long, encore fermé, mais harmonieux. Prometteur !

Latricières-chambertin grand cru - 16,5

Nez puissant, concentré sur les fruits noirs et les épices nobles. Belle bouche « sucrée », avec des tanins racés et une agréable fraîcheur en finale.

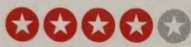


Millésime 2018



Guide Bettane & Desseauve *Nouveau format* *Edition 2021*

Domaine Faiveley



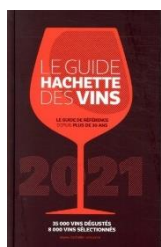
Disposant de 120 hectares dont 70 en côte chalonnaise, avec l'un des plus beaux chais de la Bourgogne à Nuits-Saint-Georges, avec ses récents agrandissements comme le fermage du domaine Zibetti et la reprise des domaines Dupont-Tisserandot et Billaud-Simon, Faiveley devient plus que jamais un ambassadeur

incontournable des grands vins de Bourgogne dans le monde. Et l'on se réjouit que cela ne soit pas au détriment de l'exigence en matière de qualité et de style à tous les niveaux d'appellation et de prix. La réflexion sur le travail à la vigne porte ses fruits, les vins de la maison jouent sur la droiture et la précision de l'expression de chaque cuvée, en blanc comme en rouge. La gamme 2018 nous épate par des rouges d'une finesse de tannin éblouissante. La cinquième étoile est proche.
domaine-faiveley.com



Domaine Faiveley, Les Damodes 2018

Nez très pur, superbe, racé, bouche avenante avec la finesse étonnante dont sont capables les damodes, un climat qui jouxte Vosne-Romanée, en surplomb des réputés malconsorts. 17/20. 76 euros.



Guide Hachette

Edition 2021

CH. FAIVELEY
Clos Rochette Monopole 2018 ★

■ 1 ^{er} cru	14 300		75 à 100 €
-----------------------	--------	--	------------

Né d'un terroir au sol compact, jonché de petites roches, ce Clos Rochette couleur or à reflets brillants présente un bouquet fin de fleurs blanches, complété de la vanille et du grillé apportés par l'élevage. La bouche se révèle bien équilibrée entre acidité, volume et rondeur. Une finale minérale et rectiligne lui confère un supplément de dynamisme. 🍷 2022-2026

DOM. FAIVELEY
Les Cazetiers 2018 ★

■ 1 ^{er} cru	14 300		75 à 100 €
-----------------------	--------	--	------------

Avec plus de 4 ha, le Dom. Faiveley est le principal propriétaire de ce beau terroir du nord de Gevrey-Chambertin. Déjà bien en vue dans la dernière édition du Guide avec le millésime 2017, cette cuvée confirme sa propension à donner un vin d'une belle structure, taillé pour la garde. Un gevey étiré dans une longue finale, qui s'exprime sur des notes de fruits frais et d'épices. 🍷 2025-2030

DOM. FAIVELEY Frémiets 2018 ★

■ 1 ^{er} cru	4 000		50 à 75 €
-----------------------	-------	--	-----------

Ce climat change d'orthographe selon son appartenance à la commune de Volnay (Frémiets) ou à celle de Pommard (Frémiers). Nous sommes ici à Volnay et le «t» est donc de rigueur. Dans le verre, un vin au joli nez de cassis et de violette relevé de poivre, à la bouche ample, généreuse, concentrée en fruit et bâtie sur des tanins bien en place. Du caractère et du potentiel. 🍷 2025-2030

CORTON-CHARLEMAGNE

DOM. FAIVELEY 2018 ★

■ Gd cru	5300		+ de 100 €
----------	------	--	------------

Le grand cru étend ses 71,42 ha de vignes sur 5 villages formant un collier vert autour du cou de la colline de Corton. La maison Faiveley y cultive 86 ares à l'origine d'un 2018 ouvert sur des parfums de brioche aux amandes et de boisé fumé, à la bouche ample, riche, suave, savoureuse et longue. 🍷 2025-2030

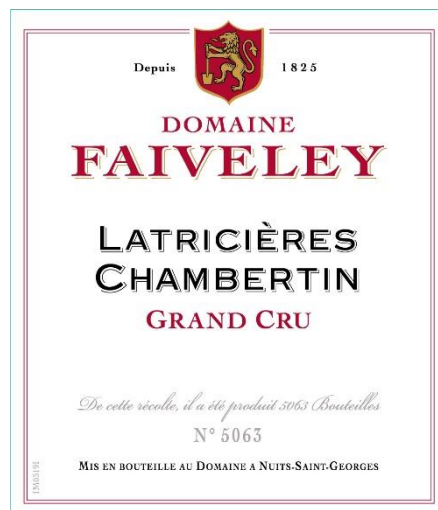
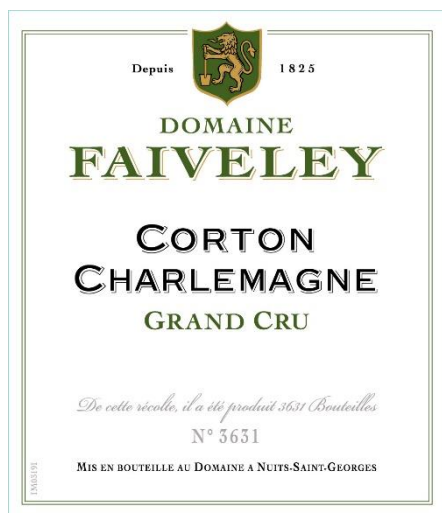
LATRICIÈRES-CHAMBERTIN

Superficie : 7 ha / Production : 275 hl

DOM. FAIVELEY 2018 ★

■ Gd cru	5800		+ de 100 €
----------	------	--	------------

Avec 1,2 ha, le domaine est un important propriétaire de ce grand cru situé tout au sud de Gevrey-Chambertin. Le nez de ce 2018 évolue dans un registre gourmand de cerise noire, de réglisse et de chocolat, avec en prime une pointe florale. Le palais, tout en longueur, se distingue par le raffinement de sa texture dans un millésime pourtant chaleureux. 🍷 2025-2030





Guide des Meilleurs Vins de France

Edition 2021



DOMAINE FAIVELEY

Aidé de son directeur technique Jérôme Flous, Erwan Faiveley a pris la suite de son père début 2005 et pratique depuis une révolution discrète dans ce vaste domaine au patrimoine de vignes exceptionnel. Bernard Hervet, ancien directeur général de la maison Bouchard, a assuré la transition et conseillé quelques acquisitions de vignes. Le style des vins a subtilement évolué : solidement bâtis autour d'une matière dense et moins austère que par le passé, ils affirment un fruit franc à l'expression désormais plus précoce. Si les boisés étaient autrefois un peu verts, ils prennent aujourd'hui des saveurs toastées. De meilleures maturités, les raisins depuis quelques millésimes tendent toutefois à mieux s'intégrer. L'ensemble des vins, particulièrement en rouge, a beaucoup progressé. Une spectaculaire nouvelle cuverie a été utilisée pour la première fois pour la vendange 2018. Ce domaine a su faire progresser ses vins avec justesse et intelligence.

Les vins : dommage que les boisés marquent plus les vins après la mise que pendant l'élevage. Les vins de la Côte Chalonnaise sont bien

réussis, mais la place nous manque : retenons le mercurey Clos des Myglands, assez large, doté d'allonge, de finesse et de mâche, avec une finale épicée et nerveuse. Monopole du domaine, Clos de l'Écu se montre précis et juteux, bien mûr mais assez souple, délicatement épicé, équilibré et persistant avec des notes d'épices et de tabac blond. Matière assez juteuse dans Les Damodes, énergique et musclé, doté de tanins assez fins mais un peu marqué par le bois en finale. Encore marqué et serré par un boisé strict, Lavaux Saint-Jacques ne manque pas de fruit élané, de finesse et d'allonge, mais il faudra être patient et espérer son épanouissement. Expression épicée et très mûre, modelée par un élevage ambitieux, qui imprime trop sa marque et recadre un écheczeaux assez svelte et froid, doté de l'énergie intègre d'une très belle matière première. Avec une touche de menthe fraîche, le latricières est serré, ferme et fuselé, très élégant et persistant : un vin austère dans sa jeunesse, qui sait minimiser l'apport du chêne. Plein et complet, le corton-charlemagne est encore très immature mais séduit par son intensité, sa maturité de fruit, complétée de saveurs citronnées, d'anis et de fenouil.

 Corton-Charlemagne Grand Cru 2018	221 €	96
 Beaune Premier Cru Clos de l'Écu Monopole 2018	46 €	93
 Echezeaux Grand Cru 2018	189 €	95
 Gevrey-Chambertin Premier Cru Lavaux Saint-Jacques 2018	96 €	92
 Latricières-Chambertin Grand Cru 2018	213 €	96
 Mercurey Premier Cru Clos des Myglands 2018	28 €	93
 Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Damodes 2018	76 €	93



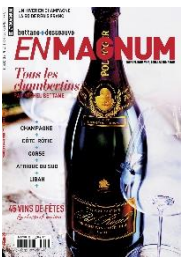
Les Echos - Weekend

n° 239 - Décembre 2020

► Domaine Faiveley, Ladoix blanc, 2018

Le domaine Faiveley possède des vignobles en propre et produit des vins rares comme le Musigny. Dans sa large gamme, ce blanc est à découvrir. Il est né précocement puisque les vendanges ont débuté fin août. Par conséquent, le vin se caractérise par sa souplesse. Il dévoile un véritable bouquet fruité, avec ses arômes de pain grillé et des notes florales.

25 euros.



Vins de Fêtes

n° 21 - Novembre 2020

Domaine Faiveley, pommard 1er cru Les Rugiens 2018

Avec Les Grands Epenots, Rugiens est le grand climat de Pommard, village connu de tous les amateurs mais oublié des premiers et grands

crus de Bourgogne. Le terroir rivalise avec les meilleurs quand il est vinifié par les meilleurs, comme la famille Faiveley. Cette bouteille sera une grande émotion. On l'attendra patiemment.

90,20 euros



Guide d'achat - Gevrey-Chambertin

n° 155 - Octobre/Novembre 2020

Gevrey-chambertin premier cru

Les Cazetiers 2018 - **17**

Nez riche avec des notes de cerises bien mûres. Superbe bouche avec une grande complexité aromatique, de la puissance, et des tanins fins.



Les Echos - Série Limitée

n° 194 - Juin 2020

Domaine Faiveley, Clos Rochette 2018, mercurey premier cru

Voici l'un des domaines familiaux les plus qualitatifs de la Bourgogne. Les raisins de cette bouteille proviennent d'un monopole du domaine depuis 1933. Cela signifie que l'attention portée à la terre de la part des Faiveley y a été permanente depuis presque un siècle. Une robe claire éclaire le verre, les arômes de chardonnay s'expriment avec douceur : miel, fleurs blanches. La bouche révèle une personnalité ample et complexe. La persistance est là, elle semble portée par une délicatesse infinie.



Guide d'achat - Millésime 2018

n° 147 - Juin/Juillet 2019

LA MEILLEURE BOUTEILLE

DOMAINE FAIVELEY

21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. 03 80 61 04 55

Gevrey-chambertin premier cru

Les Cazetiers - 19

« On est proche de la perfection », résume un dégustateur. Nez subtil avec des notes de fruits noirs, de chocolat, de moka et un boisé fin. Quelle classe et quel toucher de bouche, avec un côté gourmand, de la tension, de la fraîcheur et une longueur épicée.

Des terroirs complémentaires

« Faiveley exploite près de 4 hectares dans les Cazetiers, en majorité des vieilles vignes. Les deux hectares du haut amènent la finesse, les parfums et ils sont très complémentaires des deux hectares du bas, qui apportent la richesse. En 2018, avec des rendements faibles de l'ordre de 35 hl/ha, tout a mûri vite, bien et nous avons tout vendangé en deux jours dès début septembre. Les deux secteurs ont apporté leurs qualités respectives pour produire un vin riche et surtout équilibré, comme tous les ans finalement », Jérôme Flous, directeur technique.

Mazis-chambertin grand cru - 16

Joli boisé au nez avec un fruité noir et des notes réglissées. La bouche est ample et charnue, encore un peu ferme, mais bien née.

DOMAINE FAIVELEY

21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. 03 80 61 04 55

Monthelie premier cru rouge

Les Champs Fulliot - 18,5

Superbe nez de fruits noirs bien mûrs, avec des notes florales intenses et élégantes. La bouche est remarquable avec une grande puissance, des tanins tendres, un fruité juteux et une grande longueur raffinée... « Un premier cru au Top ! », conclut un dégustateur.

Pas de stress particulier

« Le domaine Faiveley a fait l'acquisition de cette vigne de 28 ares en 2007. La parcelle de Champs Fulliot est située en limite du volnay premier cru Clos des Chênes. Malgré un été chaud, la vigne n'a pas connu de stress particulier avec un état sanitaire parfait au moment des vendanges, réalisées à la main le 30 août. Après 16 jours de cuvaison avec un pigeage quotidien, ce premier cru est élevé avec 40% de fûts neufs et 60% de tonneaux de 2 vins. Nous produisons une moyenne de 1 500 bouteilles », précise Jérôme Flous, directeur technique.

Mercurey premier cru rouge

Clos des Myglands - 15

Mercurey rouge La Framboisière - 14,5

Pommard premier cru Les Rugiens - 14,5

Gevrey-chambertin vieilles vignes - 14,5

Marsannay rouge - 17

Nez de fruits noirs et d'épices douces. Beau jus concentré en bouche, avec des notes fumées et des tanins racés.

Chambolle-musigny village - 16,5

Nez floral et frais, avec des notes de violette, de réglisse. Superbe précision en bouche, avec un fruité tonique et une belle longueur.

Beaune premier cru rouge

Clos de l'Ecu monopole - 16

Le Clos couvre 2,37 hectares plantés de vignes de 20 à 40 ans. Arômes fruités riches : cerises noires, myrtilles... Le vin est concentré, juteux, encore un peu serré, mais très prometteur !

Nuits-saint-georges premier cru rouge

Les Porêts Saint-Georges - 16

Le domaine exploite très exactement 1 ha 68 a et 97 ca dans le climat. Arômes riches de cerises, de myrtilles, avec un boisé-régliissé noble. Bouche charnue, dense, veloutée, tendre et raffinée.

Corton grand cru rouge

Clos des Cortons Faiveley - 15

Ladoix blanc - 14,5

Mercurey blanc Clos Rochette - 15,5

Maturité évidente au nez avec des notes de fruits jaunes et un floral sucré. La bouche est pure, avec du fond et un côté cristallin en finale.

Corton-charlemagne grand cru - 15

Bienvenues-bâtard-montrachet grand cru - 18

Le domaine exploite 50,57 ares dans les Bienvenues, plantés en 1980. Voilà un grand cru XXL, aux arômes profonds, complexes, raffinés... Le vin est plein, gras, sans une once de lourdeur, long, harmonieux, élégant. Superbe potentiel !



Millésime 2017



Guide Bettane & Desseuve

Edition 2020

DOMAINE FAIVELEY



Disposant de 120 hectares dont 70 en côte chalon-naise, avec l'un des plus beaux chais de la Bourgogne à Nuits-Saint-Georges, avec ses récents agrandissements comme le fermage du domaine Zibetti et la reprise des domaines Dupont-Tisserandot et Billaud-Simon, Faiveley devient plus que jamais un ambassadeur incontournable des grands vins de Bourgogne dans le monde. Et l'on se réjouit que cela ne soit pas au détriment de l'exigence en matière de qualité et de style à tous les niveaux d'appellation et de prix. La réflexion sur le travail à la vigne porte ses fruits, les vins de la maison jouent sur la droiture et la précision de l'expression de chaque cuvée, en blanc comme en rouge. La gamme 2017 est encore une fois réussie et très cohérente.

■ Bâtard-Montrachet grand cru 2017	Sec 2021>35 245-250 €	18
■ Corton grand cru clos des Cortons Faiveley 2017		
	Sec 2022>35 180 €	17,5
■ Gevrey-Chambertin premier cru Les Cazetiers 2017		
	Sec 2020>28 90-95 €	16
■ Marsannay 2017	Sec 2019>23 15-20 €	15
■ Marsannay Échezots 2017	Sec 2019>25 25-30 €	15
■ Mazis-Chambertin grand cru 2017	Sec 2022>30 225-230 €	17,5
■ Nuits-Saint-Georges 2017	Sec 2021>28 35-40 €	15
■ Nuits-Saint-Georges premier cru Aux Chaignots 2017		
	7 Sec 2021>30 70-75 €	17,5



Guide Hachette

Edition 2020

CORTON			
DOM. FAIVELEY			
Clos des Cortons Monopole 2017			
■ Gd cru	13300	III	+ de 100 €

Ce domaine fondé à Nuits-Saint-Georges en 1825 est un nom qui compte en Bourgogne, depuis sept générations. À sa tête depuis 2005, Erwan Faiveley, qui a succédé à son père François. Aujourd'hui, c'est l'un des plus importants propriétaires de vignes en Bourgogne : 120 ha du nord de la Côte de Nuits au sud de la Côte chalonaise, dont 10 ha en grand cru et près de 25 ha en 1^{er} cru.

La Maison Faiveley commercialise depuis 1864 ses vins issus du climat Le Rognet sous la dénomination Clos des Cortons. Cette antériorité lui confère un monopole sur ce nom. Patience : tel est le mot d'ordre donné par ce 2017 grenat intense. Il ne manque pas d'expression pourtant, prolix comme il est en arômes de petits fruits rouges et noirs. Sa complexité est déjà perceptible dans les notes animales et le boisé grillé. Alors, pourquoi attendre encore ? Parce que les tanins demandent à se fondre dans cette matière concentrée. Patience est donc vertu. 🍷 2022-2030

MAZIS-CHAMBERTIN			
DOM. FAIVELEY 2017 ★			
■ Gd cru	7500	III	+ de 100 €

Après dix-neuf jours de cuvaison et un élevage de près de dix-huit mois en fût (60 % neuf), le vinificateur du domaine, Jérôme Flous, a obtenu un grand cru d'un bon volume, structuré par des tanins fins, bien enrobés par une matière harmonieuse, aux saveurs de petits fruits rouges (griotte, framboise). 🍷 2024-2030

BÂTARD-MONTRACHET			
DOM. FAIVELEY 2017 ★			
■ Gd cru	1500	III	+ de 100 €

Ce grand cru se présente dans une belle robe dorée lumineuse. Le nez, très parfumé, associe les fleurs d'acacia et de sureau, les fruits exotiques et la noisette grillée. Un équilibre très assuré apparaît en bouche entre rondeur, volume et fine acidité, avec un joli boisé fondu en soutien. La finale gourmande et sapide achève de convaincre. 🍷 2022-2030

GEVREY-CHAMBERTIN			
DOM. FAIVELEY Les Cazetiers 2017 ★★			
■ 1 ^{er} cru	15000	III	75 à 100 €

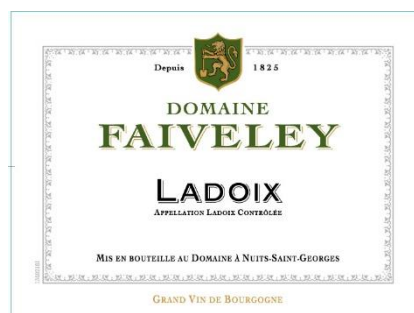
Les Cazetiers est un très beau terroir du nord de l'appellation. Le domaine a la chance d'y disposer de plus de 4 ha, à l'origine d'un vin expressif (griotte, boisé racé), doté d'un très joli grain de tanins. Une trame à la fois solide et élégante qui soutient une matière bâtie pour une longue garde. 🍷 2024-2030

NUITS-SAINT-GEORGES			
DOM. FAIVELEY 2017 ★			
■	16000	III	30 à 50 €

Dans son fief, le domaine nous apporte la démonstration de sa capacité à mettre en valeur les terroirs situés en appellation village. Ce 2017 déploie d'agréables et subtiles notes fruitées relevées d'épices douces. La bouche est dense, avec en finale une pointe d'austérité qui va se patiner avec le temps. 🍷 2023-2030 ■ 1^{er} cru Aux Chaignots 2017 (50 à 75 € ; 4 500 b.) : vin cité.

LADOIX			
DOM. FAIVELEY 2017 ★			
■	17000	III	20 à 30 €

Ce 2017 or pâle arbore un nez légèrement boisé et épicé, avec des notes briochées, signature des beaux blancs de Bourgogne. La bouche est à l'avenant : élégance, équilibre, fruité, fraîcheur et cette jolie rondeur apportée par l'élevage. 🍷 2021-2025





Guide des Meilleurs Vins de France

Edition 2020



DOMAINE FAIVELEY

Aidé de son directeur technique Jérôme Flous, Erwan Faiveley a pris la suite de son père début 2005 et pratique depuis une révolution discrète dans ce vaste domaine au patrimoine de vignes exceptionnel. Bernard Hivet, ancien directeur général de la maison Bouchard, a assuré la transition et conseillé quelques acquisitions de vignes. Le style des vins a subtilement évolué : solidement bâtis autour d'une matière dense et moins austère que par le passé, ils expriment un fruit franc à l'expression désormais plus précoce. Si les boisés étaient autrefois un peu verts, ils prennent aujourd'hui des saveurs toastées. De meilleures maturités des raisins depuis quelques millésimes tendent toutefois à mieux intégrer. L'ensemble des vins, particulièrement en rouge, a beaucoup progressé. Une spectaculaire nouvelle cuverie a été utilisée pour la première fois pour la vendange 2018. Nous avons accordé l'an dernier la première étoile à ce domaine, qui a su faire progresser ses vins avec justesse et intelligence.

Les vins : avec sa carrure assez large et ses saveurs précises, le ladoix blanc est une belle réussite, dans un profil précoce. Offrant un profil effilé, le puligny s'exprime avec justesse, son élevage est bien dosé, mais il se montre un peu fluide en milieu de bouche. Le bâtard s'impose par sa fermeté de chair et son allonge vigoureuse, dynamisée par une myriade de petits amers : l'élevage passe en filigrane et souligne l'intensité des saveurs. Matière fraîche et tendre dans le mercurey Le Clos du Roy, pinot juteux à la finale encore ferme, au réjouissant éclat de fruit. Assez souple et avenant, le nuits-saint-georges met en avant un fruit floral qui enjolive sa sève terrienne. Fruit pulpeux qui évoque les fraises et note poivrée dans le nuits Aux Chaignots, prolongé d'une touche d'agrumes : assez tonique et précoce, c'est un vin soigné, assez extraverti. Un peu appuyé sur son élevage, le gevey Vieilles Vignes se montre sec et assez revêché, contrairement à Les Cazetiers qui libère un fruit très sain, une matière pleine d'envergure et de petits amers d'écorces d'agrumes. Note de grillé et de fève de cacao au nez du mazi-chambertin, vin altier impressionnant de tension et de nerf : sa chair musclée saura le porter très loin. Adossé à un fruit moelleux et brillant, le corton confirme son statut de très grand vin : amplitude et plénitude de saveurs,

tanins enfouis, élevage fondu, allonge fuselée et dynamique, ainsi qu'une note de framboise confite, le rendent exceptionnel.

☞ Bâtard-Montrachet Grand Cru 2017	355 €	18
☞ Ladoix 2017	30 €	15
☞ Puligny-Montrachet Premier Cru Champ Gain 2017	85 €	15,5
☞ Corton Grand Cru Monopole Clos des Cortons Faiveley 2017	185 €	18,5
☞ Gevey-Chambertin Premier Cru Les Cazetiers 2017	95 €	17
☞ Gevey-Chambertin Vieilles Vignes 2017	45 €	14,5
☞ Mazi-Chambertin Grand Cru 2017	235 €	18
☞ Mercurey Premier Cru Le Clos du Roy La Favorite 2017	50 €	15,5
☞ Nuits-Saint-Georges 2017	45 €	15,5
☞ Nuits-Saint-Georges Premier Cru Aux Chaignots 2017	80 €	16

Rouge : Pinot noir 100 %

Achat de raisins.

Blanc : Chardonnay 100 %

Achat de raisins.

Production moyenne : 800 000 bt/an



Guide d'achat - Gevrey-Chambertin

n° 155 - Octobre/Novembre 2020

Latricières-chambertin grand cru 2017 - 16

Nez fin, élégant, avec une touche florale. La bouche est dans le même esprit, avec des tanins racés et une grande longueur.

Gevrey-chambertin premier cru

Les Issarts 2017 - 15,5

Nez frais sur les petits fruits rouges. La bouche est plutôt dans l'élégance que la puissance, avec des tanins de qualité, suaves.

Gevrey-chambertin premier cru

Lavaut Saint Jacques 2017 - 15



Guide d'achat - Chassagne et Puligny

n° 151 - Février/Mars 2020

Puligny-montrachet premier cru blanc

Champ Gain - 16

Nez sur les agrumes amers qui s'ouvre sur les fruits jaunes et des notes fumées. Grosse matière en bouche avec une belle tension en finale.



Guide d'achat - Colline des Cortons

n° 150 - Décembre 2019 /Janvier 2020

Corton-charlemagne grand cru 2017 - 17

Nez riche autour des fruits jaunes et de fines notes boisées. A ce jour, le vin est encore un peu serré mais il y a une matière dense et des arômes bien mûrs. Grande longueur et beaucoup de potentiel.

Ladoix blanc 2017 - 16

Nez frais avec des notes d'agrumes et une touche grillée. En bouche le vin est pur, salin, avec un très bel équilibre.



Table de fêtes

n° 62 – Novembre/Décembre 2019



Guide d'achat - Côte Chalonnaise

n° 146 – Avril/Mai 2019

Rully blanc Les Villeranges 2017 - 16

Nez fin et élégant sur les fruits jaunes. Belle bouche droite et équilibrée, avec une agréable tension en finale.

Mercurey rouge

La Framboisière Monopole 2017 - 15,5

Nez doux et sucré, avec des notes de cassis. La bouche est fine, avec une belle pureté aromatique et une finale réglissée.

Mercurey premier cru rouge

Le Clos du Roy La Favorite 2017 - 16

Nez riche et épicé sur les fruits noirs et la vanille. La bouche est suave, avec des tanins gourmands, fondus et une finale généreuse.





Guide Bettane & Desseauve

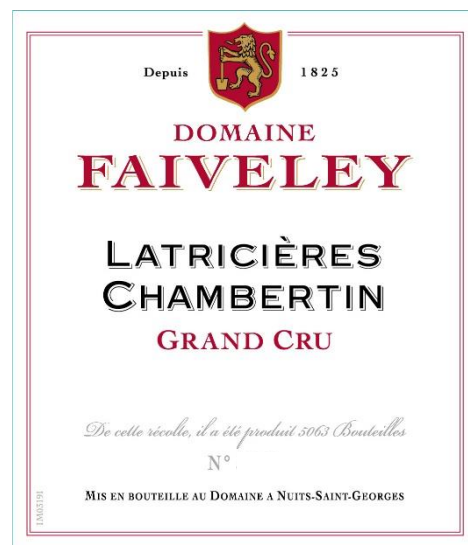
Edition 2019



DOMAINE FAIVELEY



Disposant de 120 hectares dont 70 en côte chalonaise, avec l'un des plus beaux chais de la Bourgogne à Nuits-Saint-Georges, avec ses récents agrandissements comme le fermage du domaine Zibetti et la reprise des domaines Dupont-Tisserandot et Billaud-Simon, Faiveley devient plus que jamais un ambassadeur incontournable des grands vins de Bourgogne dans le monde. Et l'on se réjouit que cela ne soit pas au détriment de l'exigence en matière de qualité et de style à tous les niveaux d'appellation et de prix. La réflexion sur le travail à la vigne porte ses fruits, les vins de la maison jouent sur la droiture et la précision de l'expression de chaque cuvée, en blanc comme en rouge. Leur côté réservé et pudique fait qu'ils ne sont pas toujours perçus à la naissance comme ils le méritent, mais donnez-leur un peu d'air en carafe ou mieux un peu de vieillissement en bouteille et vous serez conquis par leur absolue rectitude.



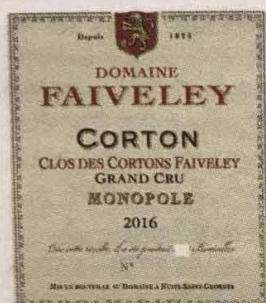
■ Latricières-Chambertin grand cru 2016	Sec 2023>33 210-215 €	18/20
■ Latricières-Chambertin grand cru 2015	Sec 2020>39 210-215 €	18/20
■ Mercurey premier cru Clos des Myglans		
Domaine de La Framboisière Monopole 2016		
Sec 2019>23 25-30 €		15/20
■ Mercurey premier cru Le Clos du Roy		
Domaine de La Framboisière 2016	Sec 2020>22 25-30 €	16/20
■ Mercurey Clos Rochette 2016	Sec 2018>21 20 €	14,5/20
■ Nuits-Saint-Georges 2016	Sec 2019>24 40-45 €	15,5/20
■ Nuits-Saint-Georges premier cru		
Aux Chaignots 2016	Sec 2018>28 75-80 €	16,5/20



Guide Hachette

Edition 2019

♥ DOM. FAIVELEY			
Clos des Corton Faiveley Monopole 2016 ★★			
■ Gd cru	13500		+ de 100 €



Ce domaine fondé à Nuits-Saint-Georges en 1825 est un nom qui compte en Bourgogne, depuis sept générations. À sa tête depuis 2005, Erwan Faiveley, qui a succédé à son père François, est à la direction générale. Aujourd'hui, c'est l'un des plus importants propriétaires de vignes en

Bourgogne: 120 ha du nord de la Côte-de-Nuits au sud de la Côte Chalonnaise, dont 10 ha en grand cru et près de 25 ha en 1^{er} cru.

Un clos de 2,76 ha, monopole de la famille Faiveley depuis 1930. Dans le verre, un vin qui a tout bon de bout en bout dans ce grand millésime solaire. La robe affiche de beaux reflets violines. Le nez associe avec force élégance et harmonie les fruits rouges mûrs, des nuances florales et un boisé parfaitement fondu. La bouche, faisant un long écho à l'olfaction, offre beaucoup de relief et de finesse autour de tanins délicats et soyeux, s'étire dans une longue finale florale. Une belle promesse pour l'avenir. ☞ 2022-2030

LATRICIÈRES-CHAMBERTIN	
Superficie : 7 ha / Production : 275 hl	

♥ DOM. FAIVELEY 2016 ★★			
■ Gd cru	5000		+ de 100 €

Le domaine dispose d'un peu plus d'un hectare de ce grand cru situé à l'extrême sud de l'appellation et en haut de coteau. Issu de raisins éraflés, ce 2016 a été élevé à 60 % en fûts neufs. Un boisé qui s'exprime par des touches délicatement torréfiées ne masquant pas l'expression de fruits noirs. La bouche apparaît ample, riche, dense et longue, structurée par des tanins diablement veloutés. Un latricières d'une gourmande harmonie.

DOM. FAIVELEY Les Porêts-Saint-Georges 2016 ★			
■ 1 ^{er} cru	7700		50 à 75 €
Un climat du sud de l'appellation, réputé pour donner les nuits-saint-georges les plus structurés. Cette cuvée fait effectivement preuve d'une grande solidité qui devrait l'emmener loin en vieillissement. Pour l'heure, le nez est discret, mêlant les notes de fruits et d'épices, et la bouche, ample et riche, se déploie à la fois avec finesse et puissance. ☞ 2023-2028			

MERCUREY			
DOM. FAIVELEY			
Le Clos du Roy La Favorite 2016 ★			
■ 1 ^{er} cru	800		30 à 50 €
Ce vin très confidentiel dévoile au nez des senteurs agréables de griotte, de vanille et de caramel. Vif et chaleureux à la fois, bien équilibré et fermement charpenté, le palais porte haut les couleurs du Clos du Roy. ☞ 2021-2028 ■ Clos des Myglands Monopole 2016 (20 à 30 €; 33000 b.) : vin cité.			

BEAUNE			
DOM. FAIVELEY			
Clos de l'Ecu Monopole 2016			
■ 1 ^{er} cru	8000		30 à 50 €
Ce monopole de 2,37 ha se situe parmi les plus hauts 1 ^{ers} crus, à 300 m d'altitude, côté Savigny. Il tire son nom de la monnaie royale et rappelle la valeur de sa terre. Dans le verre, un vin au nez discret mais plaisant de petits fruits rouges et à la bouche fraîche, tonique et ferme, encore sur la réserve. À attendre. ☞ 2021-2026			

CORTON-CHARLEMAGNE			
DOM. FAIVELEY 2016 ★			
■ Gd cru	4600		+ de 100 €
Ce corton-charlemagne fort bien, d'une brillance pâle, dévoile de délicates senteurs de fruits blancs (poire), d'abricot sec, de fleurs blanches et de muscade. Après une attaque tonique, il dévoile un palais ample et très frais, aux tonalités exotiques et finement boisées. ☞ 2021-2026			



Guide des Meilleurs Vins de France

Edition 2019

★
DOMAINE FAIVELEY

Aidé de son directeur technique Jérôme Flous, Erwan Faiveley a pris la suite de son père début 2005 et pratique depuis une révolution discrète dans ce vaste domaine au patrimoine de vignes exceptionnel. Bernard Hivet, ancien directeur général de la maison Bouchard, a assuré la transition et conseillé quelques acquisitions de vignes. Le style des vins a subtilement évolué : solidement bâtis autour d'une matière dense et moins austère que par le passé, ils expriment

un fruit franc à l'expression désormais plus précocée. Si les boisés étaient autrefois un peu verts, ils prennent aujourd'hui des saveurs toastées que de meilleures maturités des raisins depuis quelques millésimes tendent toutefois à mieux intégrer. L'ensemble des vins, particulièrement en rouge, a beaucoup progressé. Une spectaculaire nouvelle cuverie sera utilisée pour la première fois pour la vendange 2018. Nous accordons cette année la première étoile à ce domaine, qui a su faire progresser ses vins avec justesse et intelligence.

Les vins : les trois mercureys sont excellents, Clos des Myglands plus épuré et délicat que le Clos du Roy, plus tannique. Le gevey Vieilles Vignes se présente bien structuré, avec de la profondeur et un équilibre solide. Appuyé sur un élevage qui le resserre un peu, le puligny possède de la carrure et une acidité vigoureuse. Il se présente assez charmeur mais manque un peu de fond. Tout en volume charnu, le nuits-saint-georges ne renie pas l'apport du bois, qui le structure et souligne sa fraîcheur de sève. Des saveurs épicées et amples parcourent Aux Chaignots, qui a préservé sa trame terrienne et sa fraîcheur. Dommage que l'élevage assèche un peu sa finale. Un fruit très mûr mais énergique se diffuse dès l'attaque : corsé, velouté et profond, le Lavaux Saint-Jacques se montre très convaincant, avec une trame tannique très intégrée. Très intense, doté d'une matière très concentrée, l'imposant latricières rivalise de saveurs de fruits noirs, de réglisse et de cuir. On oubliera au moins dix ans en cave ce grand vin entier et buriné, pour qu'il révèle sa finesse et sa race. Magnifique corton-charlemagne, qui a parfaitement digéré son élevage, et dont le profil vif du millésime vient tempérer l'exubérance. Sa concentration lui apporte de l'extrait sec en finale, et une grande persistance.

☞ Corton-Charlemagne Grand Cru 2016	230 €	17
☞ Mercurey Monopole Clos Rochette 2016	25 €	14,5
☞ Puligny-Montrachet Premier Cru Champ Gain 2016	80 €	15,5
☞ Gevey-Chambertin Premier Cru Lavaux Saint-Jacques 2016	100 €	17
☞ Gevey-Chambertin Vieilles Vignes 2016	50 €	15,5
☞ Latricières-Chambertin Grand Cru 2016	220 €	18
☞ Mercurey Premier Cru Le Clos du Roy La Favorite 2016	50 €	15,5
☞ Mercurey Premier Cru Monopole Clos des Myglands 2016	30 €	16
☞ Nuits-Saint-Georges 2016	50 €	15,5
☞ Nuits-Saint-Georges Premier Cru Aux Chaignots 2016	80 €	15,5

Le coup de ♥

☞ Corton Grand Cru Monopole Clos des Cortons Faiveley 2016	190 €	18
--	-------	----

Fève de cacao, noyau de cerise, menthe, framboise confite sont autant de saveurs qu'évoque ce formidable vin puissant mais assagi, impressionnant d'harmonie et de persistance, qui repose sur une myriade de petits tanins moelleux.

Rouge : Pinot noir 100 %

Achat de raisins.

Blanc : Chardonnay 100 %

Achat de raisins.

Production moyenne : 800 000 bt/an



Guide d'achat - Colline des Cortons

n° 150 - Décembre 2019 / Janvier 2020

Corton grand cru rouge Clos des Cortons

Faiveley Monopole 2016 - 17

« Grand vin, avec une belle typicité », résume un dégustateur. Notes d'épices, de mûres, avec une touche fumée au nez. Matière solide en bouche avec des tanins riches, nobles et une finale fraîche.



Les Bons Goûts de Noël

n° 18 - Décembre 2019

NOËL 2019 LA GRANDE SÉLECTION



Aristocrate

Pas la peine de présenter le domaine Faiveley, il dispose de l'un des plus beaux chais de la Bourgogne à Nuits-Saint-Georges. Ce grand cru séduit par sa droiture aristocratique, certainement un merveilleux charlemagne en préparation, à déguster avec un très beau poisson.

Domaine Faiveley, corton-charlemagne grand cru 2016, 221 euros

Domaine Faiveley, clos-de-vougeot grand cru 2016

Avec 120 hectares, un niveau d'exigence élevé et un chai remarquable, les Faiveley sont des ambassadeurs de choix de la Bourgogne. Nez de violette, bouche délicate et intense, ce grand cru impressionne par sa finesse et sa complexité. Le clos-vougeot tactile et sensuel.

189 euros
03 80 61 04 55

Avec qui ?

Le beau monde





Spécial Beaune

n° 38 - Septembre/Novembre 2019

DOMAINE FAIVELEY

Dans son large éventail de climats, cette grande maison ne possède qu'un seul cru beaunois, un monopole, le Clos de l'Écu, l'un des fers de lance du renouveau de l'appellation.



Aussi loin que l'on puisse remonter dans le Moyen Âge, on trouve un Clos de l'Écu : il permettait aux propriétaires de payer l'impôt au duc de Bourgogne. Sorte de mirador, ce monopole en forme d'hélice d'avion toise les premiers crus. Accroché à la montagne, il semble retenu par la grâce de Dieu. De sa pente très raide, il regarde le monde.

"Tout cela n'a évidemment pas échappé à mon père lorsqu'il a acheté, en 2003, ces 2,37 hectares d'un seul tenant clos de murs, explique Erwan Faiveley. En fait, les grandes maisons du négoce beaunois sont venues nous solliciter pour faire briller les vins de Beaune, alors trop en retrait par rapport aux appellations voisines. Il s'agit de bouger les lignes, c'est absolument nécessaire et le challenge est excitant même si nous ne possédons qu'un premier cru de Beaune." Ne restant jamais à la lisière des choses, le jeune homme se fait plus précis : "Dès notre arrivée, nous avons laissé le terroir s'autoréguler pour qu'il consomme toute la potasse et l'azote emmagasinés de façon superficielle." Il a fallu attendre 2010 pour atteindre les objectifs qualitatifs fixés : "Nous avons un vignoble jeune et productif, remontant à 1989 et 1998. On maintient la plante proche du sol avec un palissage approprié à 1,30 mètre. La vigueur se trouve ainsi maîtrisée par l'ébourgeonnage. Si le millésime est tardif, nous pratiquons la vendange verte. Nous nous adaptons à ce que Dame Nature nous donne."

Engagé dans un mode de culture raisonnée où tous les intrants sont bannis, le vignoble du Clos de l'Écu est l'un des seuls à être exposé plein sud quand la plupart des terroirs du secteur regardent plutôt vers l'est : "Avec une telle orientation, quelques réglages nous ont permis de trouver un juste équilibre entre les années où nous avons trop de récolte et celles où la vendange était plus restreinte."

Des bancs de brume sèchent comme linge au soleil sur la crête des vignes toutes dorées. Sur ce sol drainant, la roche mère affleure et les racines ne plongent pas trop profondément. Lorsqu'il pleut comme en 2014, les vignes passent de beaux



BEAUNE PREMIER CRU CLOS DE L'ÉCU 2016

« C'est un vin profond d'une robe sombre et éclatante. Le nez est puissant, sur la menthe fraîche et la réglisse. En bouche, les tanins sont structurés mais la maturité du millésime les a polis pour donner un vin suave et rond. »

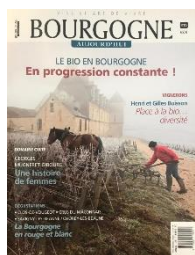
étés. Mais les années chaudes comme 2018 méritent la plus grande attention : "On a eu un blocage fin août ; heureusement les quelques pluies de septembre sont venues rétablir la situation. L'eau se trouve ici rapidement digérée car on a peu d'argile. Pour rééquilibrer ce côté chaleureux du Clos, une récolte relativement abondante s'impose. En effet les petits rendements provoquent un manque de fraîcheur dans l'expression du fruit."

Sur les 4 parcelles composant le clos, la maturité est homogène. De ce fait, les vendanges se déroulent en une seule fois, sur vingt-quatre ou trente-six heures. Le début s'effectue par la pointe ouest où sont produits les plus petits raisins : "On continue au milieu par La Coupée, puis la zone du bois où le sol se montre plus argileux, et enfin la partie la plus à l'est." L'emploi du pressoir vertical se révèle indispensable, il évite toute forme de sécheresse ou de dureté dans le tanin. Égrappé à 100 %, le fruit de chaque secteur géographique est élevé dans un contenant différent. Tout se retrouve ensuite assemblé juste avant la mise en bouteille. La nouvelle cuverie inaugurée en 2018 privilégie ce type de vinification haute couture. Le cru y gagne en

complexité comme en pureté de fruit.

Lors de l'élevage, le Clos de l'Écu bénéficie d'un traitement à part : "On fait appel à des tonneliers spécifiques, différents de ceux utilisés pour nos autres crus. Ainsi, Seguin Moreau apporte de la rondeur en même temps qu'une certaine douceur, domptant toute forme de matière fouguese. Cela marche bien sur un terroir aussi chaud qui ne produit pas de vins gras ni très parfumés mais plutôt consistants. Sa texture et son caractère font parfois penser au niveau tannique à une côte-rôtie."

Instillant un commentaire appuyé sur le temps du vin, Erwan Faiveley se met au rythme des lieux. Ici, chaque heure du jour en sa magnificence apporte sa couleur, son bruit ou son silence. Et les vins, transcendant leur millésime, disent ainsi toute la magie du Clos de l'Écu. ♦ DENIS HERVIER



Dégustations - Clos de Vougeot

n° 145 - Mars 2019

Clos-de-vougeot 2016 (190 €) - 18

Le nez révèle un mariage harmonieux entre le boisé et les fruits noirs légèrement confiturés. La bouche est sérieuse, dense, avec une finale puissante et des tanins serrés et fins, qui révèlent un potentiel de garde évident.



Guide d'achat, des 2015, 16 et 17 à mettre en cave !

n° 144 - Décembre 2018 / Janvier 2019

Monthelie premier cru rouge

Les Duresses 2016 - 17,5

Le travail de fond mené chez Faiveley depuis 10 ans porte aujourd'hui ses fruits et à tous les niveaux d'appellations. Ce premier cru est remarquable, avec des arômes nobles de fruits noirs bien mûrs. Bouche riche, gourmande, juteuse, raffinée, longue. Superbe !



Vins de fêtes

n° 14 - Décembre 2018



Domaine Faiveley, corton grand cru "Clos des Cortons Faiveley" 2016

17,5/20

La nouvelle gouvernance du domaine assurée par Erwan Faiveley s'inscrit dans les exigences de l'ancienne. On s'en réjouit. De grande profondeur, un corton superbe de rondeur, d'onctuosité, tannin ourlé, délicat dans un corps puissant. C'est un corton, assurément.

Entre 185 et 195 euros
03 80 61 04 55



Guide d'achat - Gevrey-Chambertin et Tastevinage

n° 143 - Novembre 2018

TASTEVINAGE®

102^e EDITION : LES LAURÉATS

Le vendredi 28 septembre se tenait la 102^e édition du TASTEVINAGE au Château du Clos de Vougeot sous la présidence de Jasper MORRIS, M.W. et consultant en charge de la Vente des Hospices de Beaune. 250 dégustateurs se sont réunis à cette occasion dans le Grand Cellier Cistercien : vignerons, oenologues, cavistes, courtiers, sommeliers, restaurateurs, présidents de syndicats viticoles ; ce jury a sélectionné une fois de plus le meilleur de la Bourgogne. Sur les 485 vins dégustés, seulement 157 vins portent désormais le label du Tastevinage.



TASTEVINAGE®

LADOIX 2016

• Domaine FAIVELEY

NUITS-SAINT-GEORGES 2016

• Domaine FAIVELEY

GEVREY-CHAMBERTIN 2016

• Vieilles Vignes Domaine FAIVELEY

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{er} CRU 2016

• LES PORETS SAINT-GEORGES Domaine FAIVELEY

DOMAINE FAIVELEY @

21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 61 04 55

Gevrey-chambertin vieilles vignes 2016 - 18

Nez riche sur les fruits noirs, les épices et le chocolat. Grosse structure en bouche avec de la puissance, des tanins veloutés et charnus ; superbe village !

Charmes-chambertin grand cru 2016 - 18

Très beau grand cru avec un nez intense de fruits noirs composés : mûres et myrtilles. Attaque en bouche toute en souplesse, avec déjà une grande harmonie et des tanins délicats.





Vin Dieu - Cuveries extraordinaires

n° 59 - Octobre 2018

La lumière est dans le verre

FAIVELEY RENAIT À LA LUMIÈRE DE SA NOUVELLE CUVERIE ET D'UNE GÉNÉRATION ENTHOUSIASTE. EN COMPAGNIE DE JÉRÔME FLOUS, L'ŒNOLOGUE ET DIRECTEUR TECHNIQUE DE LA MAISON, LA DÉGUSTATION DE MILLÉSIMES 2016 APPORTE LA DÉMONSTRATION QUE CETTE ÉVOLUTION EST AUSSI PAYANTE QUE DURABLE.

Par Jacky Rigaux - Photos : Michel Joly



La vérité est dans le verre, la lumière parfois aussi. Ce renouveau du domaine Faiveley, qui passe par l'arrivée à ses commandes de la nouvelle génération familiale, au départ impulsé par Bernard Hervet (lire pages précédentes), connaît sa plus belle traduction avec la dégustation. Jérôme Flous, aux commandes de l'exploitation vitivinicole, a impulsé un style plus souple et soyeux à ses vins, répondant ainsi au cahier des charges voulu par Erwan et Eve Faiveley. La démonstration est là, avec un panel de millésimes 2016 qui voyagent dans les meilleurs terroirs de la Bourgogne, des grands crus notamment qui donnent le meilleur d'eux-mêmes. Jacky Rigaux revient sur cette délicate diversité.

MERCUREY LA FRAMBOISIÈRE

Monopole de 11 hectares, avec des rendements toujours très modérés en ce climat très caillouteux, doté de belles argiles rouges. Le vin est tendre et fruité, frais et minéral. Une friandise.

MERCUREY 1^{er} CRU CLOS DES MYGLANDS

On est en présence d'un faciès de grand cru en ce climat résolument tourné vers l'est, sur une assise argilo-calcaire homogène, ce qui offre une harmonieuse maturité des pépins et des peaux, pour générer une texture veloutée. Attaque nette, grande consistance, exquise viscosité, finale longue sur les évocations fruitées et épicées.

BEAUNE 1^{er} CRU CLOS DE L'ÉCU

Bien ventilé au sortir de la grande combe de Savigny, les vins qui naissent de ce climat caillouteux exposé au sud, ne craignent pas le botrytis (appelé communément « pourriture grise », maladie de la vigne causée par un champignon), pour générer des raisins à l'acidité remarquable. Un peu fermes et austères dans leur jeunesse, les vins laissent poindre leur suavité en fin de bouche et développent avec le vieillissement une élégante minéralité. Avec leur grande texture serrée, ils vieillissent harmonieusement.

NUITS-S-GEORGES 1^{er} CRU LES PORRETS-SAINT-GEORGES

Première acquisition du domaine Faiveley, ce climat chante la gloire du finage, côté sud, pour un vin de grande profondeur annoncée par une robe pourpre, brillante et limpide. L'attaque est imposante, la consistance affirmée, la salivation généreuse, l'énergie évidente avec une exquise rétro-olfaction sur les fruits noirs composés et les épices.

GEVREY-CHAMBERTIN 1^{er} CRU CLOS DES ISSARTS

Au sortir de la majestueuse Combe Lavaux, le Clos des Issarts précède d'un chemin le chaquet des grands crus gibrainois. Il se développe sur deux terrasses, la plus haute est très caillouteuse, la plus basse très argileuse. Le vin qui en naît se livre avec un toucher de bouche très délicat, sur une longue texture soyeuse, avec une finale très pure, d'une minéralité radieuse. Jolie rétro-olfaction sur le poivre blanc.

GEVREY-CHAMBERTIN 1^{er} CRU LES CAZETIERS

Fièrement capé au levant, c'est le premier cru de Gevrey-Chambertin le plus proche du grand cru, avec une consistance riche et délicate dans le même mouvement, des tannins veloutés, une vivacité éclatante, pour un toucher de bouche des plus harmonieux. Notes florales et épicées en rétro-olfaction accompagnent une longueur magistrale.

MAZIS-CHAMBERTIN

Ce climat rivalise avec son voisin le Chambertin, grâce à sa flexibilité de consistance légendaire, sa vivacité toujours tonique, sa texture qui se patine avec grâce en prenant de l'âge, sa délicate touche de violette en fin de bouche. Grande sapidité, minéralité évidente.

CHAMBERTIN CLOS-DE-BÈZE

Le doyen des clos bourguignons, né en 630, n'a pas changé de

surface depuis et délivre toujours avec fidélité le message de son terroir exceptionnel. La texture est délicatement tramée, sur la soie. La viscosité active une délicate et longue salivation. La vivacité fait vibrer une consistance affirmée. La finale évoque le bâton de réglisse qu'on aimait à sucer enfant.

CORTON CLOS DES CORTONS FAIVELEY

Par un jugement du tribunal de Dijon, ce climat portera ce nom pour l'éternité (lire encadré page 136). Dans l'histoire Corton Le Rognet, trois hectares qui constituaient un clos au Moyen Âge ont ainsi été reconnus dignes de chanter en solo la gloire du lieu. C'est un vin de très grande garde, salivant dès l'entrée en bouche, aux tannins soyeux, avec une finale très longue qui offre une des plus belles rétro-olfactions de la Côte. Floral et minéral, c'est incontestablement le seigneur rouge de la Côte de Beaune.

PULIGNY-MONTRACHET 1^{er} CRU CHAMP GAIN

Ambassadeur de l'exceptionnel terroir de Puligny-Montrachet, Champ Gain révèle une texture ciselée dans une matière généreuse, pour une pureté d'expression impériale. La longue finale se prolonge sur l'évocation de l'amande.

CORTON-CHARLEMAGNE

Riches de son exposition au levant sur de belles marnes blanches, presque calcaires, cette version du Corton-Charlemagne est la plus racée, la plus aérienne, la plus élancée de l'appellation, loin de la sensation plus opulente de certains issus d'endroits plus argileux et exposés au sud. Ainsi, la vivacité cisele une consistance certes importante, mais jamais imposante. Grande complexité de la rétro-olfaction sur les fruits, les fleurs et les épices.



Originaire du Bordelais mais bourguignon dans l'âme, Jérôme Flous est le vinificateur du domaine depuis 2007. Sous son expertise, les vins de Faiveley ont suivi une trame plus souple comme le voulait Erwan Faiveley.



Spécial Gevrey-Chambertin

n° 34 - Septembre/Novembre 2018

DOMAINE FAIVELEY

De ses premiers crus à son quatuor de grands crus de Gevrey-Chambertin, Erwan Faiveley devient un interprète majeur de la petite musique de Nuits.



Ce 18 juin 2018 aura été un grand jour pour le domaine Faiveley : il inaugurerait sa nouvelle cuverie sur Nuits-Saint-Georges ! Cet outil très précieux consacre l'adaptation technique débutée voilà plus d'une décennie grâce au dynamisme d'Erwan Faiveley : *"Pour nos premiers et grands crus de Gevrey comme pour les autres appellations, les cuvaisons se doivent d'être longues et se déroulent à basse température dans des cuves tronconiques en bois ou en inox. De façon traditionnelle, le pigeage dans les cuves ouvertes permet l'extraction de la couleur, des tanins et de toutes les composantes aromatiques contenues dans la peau des raisins."*

C'est alors qu'intervient le pressoir vertical, qui apporte au jus précision, délicatesse et pureté. Après une cuvaison d'une vingtaine de jours, les crus sont mis en barriques dans les caves voûtées du XIX^e siècle, offrant les meilleures garanties pour des élevages longs. Le grain fin et la chauffe légère des tonnelleres François et Taransaud se révèlent les plus adaptés ; leur boisé accompagne le vin tout en se fondant parfaitement. Ainsi, les crus se révèlent délicieux dès leur jeunesse.

Dans une atmosphère clunysienne, on médite sur l'excellence du millésime 2016 : la grande lisibilité des terroirs de Gevrey retient l'attention. Les premiers crus sont denses sans être massifs, ils présentent des tanins fins aux finales longues, pures et raffinées jouant toutes les partitions des climats gibriaçois. Le rideau se lève sur la parcelle du premier cru Clos des Issarts, conquise au Moyen Âge sur la forêt. Situé dans le sud-ouest du village, face aux Ruchottes, ce monopole acheté en 2003 constitue avec ses 60,95 ares la plus petite appellation de Bourgogne. Son sol très pierreux donne une expression minérale portée par une tension subtile, parfaitement habillée d'un soyeux distingué aux accents d'anis et de fruits noirs.

Le temps d'un coup de pipette, et l'on escalade les climats de la côte Saint-Jacques : le 1,19 hectare de Combe aux Moines,



PREMIER CRU CLOS DES ISSARTS 2016

« J'aime ce clos où je viens de faire aménager une maison de trois niveaux regardant l'est pour scruter le mont Blanc en la dotant de tuiles vernissées. Très bien situé, face aux Ruchottes, ce monopole acheté en 2003 commence à donner toute sa mesure avec de beaux équilibres dans un style minéral très subtil. »

planté sur argiles fossilifères et marnes blanches, produit un vin ferme doté de tanins francs et épicés. Le 1935 possède encore de l'éclat : son nez de fruits rouges compotés nuancés d'une pointe réglissée précède une bouche aux tanins caressants ; la finale menthée et poivrée est encore en place. Dans le prolongement, les 4 hectares des Cazetiers, issus de marnes blanches, rivalisent souvent avec les grands crus. La couleur se montre pure, le jus épicé, les arômes complexes. On en apprécie les saveurs de baies noires, de ronce, d'anis et de badiane ; la bouche soyeuse et énergique a une profondeur bien calibrée. L'amateur se doit d'avoir ce vin en cave pour piéger ses meilleurs amis ...

D'une tranquille assurance, Erwan Faiveley dévoile alors son quatuor majeur de grands crus. Sur Latricières, on est plus dans le tactile que dans l'aromatique, avec un registre minéral fulgurant par son toucher de tanin. Le fruité persistant sur les épices apparaît en touche finale. Voici ensuite Mazis avec 1,2 hectare sur des sols peu profonds avec une exposition est : des tanins généreux et une texture ferme avec ce qu'il faut de suavité autour. Il se révèle plus expansif dans son fruit. Son potentiel de garde peut dépasser la trentaine d'années et, pour le

2016, la cinquantaine.

La dégustation pyramidale atteint des sommets sur la parcelle de Clos de Bèze : riche en calcaire, elle s'étend sur 1,29 hectare. Jouant l'élégance de texture et de structure, ce cru développe une gamme aromatique subtile sur des tonalités florales très nobles, avec ce qu'il faut d'intensité et de profondeur. Depuis 2009, la cuvée vieilles vignes, baptisée "Ouvrées de Rodin", fait l'objet d'une mise en bouteille spécifique. Conjuguant suavité, puissance, élégance et des tanins à la fois fermes et fondants, ce vin offre une sensualité unique, sorte de compromis entre La Tâche, le musigny et certains chambertins ... De quoi renouer avec l'esprit du grand cru originel. ➤ DENIS HERVIER



Presse Générale



Racines (1/2)

n° 1 - Automne/Hiver 2020-2021

La famille Faiveley rayonne en Bourgogne depuis 7 générations. Chacune a œuvré à la pérennité du nom avec un soin constant porté à la consolidation d'un patrimoine de vignes exceptionnel. Aujourd'hui, Ève et Erwan Faiveley s'inscrivent à leur tour dans la lignée familiale de bâtisseurs hors pair.



AU 38, RUE DU TRIBOURG, à Nuits-Saint-Georges, l'imposante bâtisse est longtemps restée interdite aux regards extérieurs. Les murs de pierre n'offraient pas plus d'ouverture sur le paysage viticole, pourtant si proche. À croire que cet édifice, pourtant entièrement dédié au vin, tournait le dos à son origine, celle d'une terre et d'une vigne mythiques, pour ne montrer que le berceau d'une famille et le prestige d'une marque. Aujourd'hui, Faiveley possède des vignes dans toutes les grandes appellations, en rouge comme en blanc : Chambertin, Chambolle-Musigny, Corton, Clos-de-Vougeot, Échezeaux, Montrachet, Musigny, Volnay...

Conjuguer perfectionnisme et légèreté

Derrière l'enceinte, on devinait les valeurs du propriétaire : travail, rigueur, humilité. Les Faiveley ont la passion du vin et de la Bourgogne depuis 1825. Une passion presque silencieuse qui n'a jamais aimé la démonstration. Une fois entré dans le bâtiment, en parcourant les couloirs et les pièces, les murs prennent la parole. Les portraits alignés par ordre chronologique de Pierre, Joseph, Georges, Guy et François se chargent de raconter la saga familiale. Autant de figures qui ont perpétué le nom de Faiveley. Les actes notariés encadrés attestent de l'ancrage familial dans la terre de Bourgogne. Les noms des appellations et des climats imprimés sur les plans parcellaires forcent le respect. Un portrait – le plus récent, celui de François – accroche le regard. Loin de la facture classique des autres, il est signé par l'artiste franco-chinois

Yan Pei-Ming, figure majeure de la peinture contemporaine. Ce premier signe nous invite à comprendre l'esprit de renouveau de la génération Faiveley actuellement aux manettes. Un autre indice est visible partout. En 2015, la rénovation complète du site a rendu au lieu son esprit original tout en l'équipant d'outils de travail modernes et précis, corolaires d'une production de haute qualité. La sobriété et l'ordonnance de l'ensemble semblent déjà dire qu'un vin Faiveley conjugue aujourd'hui l'évidence de la terre bourguignonne, l'exigence du travail bien fait et la légèreté du plaisir. La troisième preuve, enfin, est dans l'ouverture du domaine sur l'extérieur. D'abord celle, bien visible, de la cour, avec vue sur le paysage. La marque Faiveley s'est enfin reconnectée à son vignoble, elle qui n'a cessé d'acquérir des parcelles depuis 1873, tout en restant maîtresse de sa production, contrairement à beaucoup d'autres négociants bourguignons.

Faiveley possède aujourd'hui 120 hectares répartis en Bourgogne-Côte-chalonnaise, Côte de Beaune et Côte de Nuits pour un ensemble de 310 parcelles couvrant 60 appellations, dont 6 climats en monopole ! L'intégralité de ses vins en Grands Crus, Premiers Crus et Villages viennent de cette terre qui s'exprime avec authenticité, d'autant plus quand elle est à soi. Et puis il y a cette deuxième ouverture, incarnée par Ève et Erwan, fille et fils de François. Ce dernier a été clair : « *Le monde est vaste, la vie est courte, vous n'avez aucune obligation de rester là. (...) Pour le domaine, on verra bien* », aimait-il répéter. François, gardien de la liberté d'Ève et d'Erwan... Sans doute la plus belle manière de leur ouvrir en grand les portes de la maison. Ils ne feront pas le choix



Racines (2/2)

n° 1 - Automne/Hiver 2020-2021

de partir, mais celui de revenir sur leurs terres, investis et libres à la fois. François Faiveley, pris par d'autres affaires familiales, cède la place à son fils en 2005. Erwan est curieux, il a voyagé, appris le management, fait des études scientifiques. C'est un pragmatique sensible. Ses ancêtres ont bâti le vignoble, il possède le sens de l'histoire familiale. Mais il sait aussi très vite ce qu'il veut affirmer pour le domaine : son esprit, une vision, l'excellence. Erwan va donc tout repenser en s'appuyant sur les hommes et les outils de travail. Jérôme Flous arrive en 2007 pour diriger la partie technique à la vigne et à la cave. Ingénieur, il est le garant de la qualité à chaque étape de la production. Pour Erwan, il y aurait « une sorte de romantisme viticole qui voudrait bannir de son vocabulaire le terme de parcours technique. Or sans lui, il n'y a pas d'expression sensible dans les vins ». Qui oserait demander à un cuisinier de faire un plat sans avoir appris les gestes de base et la maîtrise des outils indispensables ? Cela dit, chez Faiveley, tradition, savoir-faire et signature ne se diluent pas dans la technologie, bien au contraire. À un tel niveau d'exigence, elle est ce nouveau chemin vers plus d'émotion dans leurs vins de terroirs.

La taille, un geste unique qui se transmet

Erwan a l'âme authentiquement bourguignonne. Pour lui, il n'y a pas de grand vin sans un droit du sol inaliénable. Voilà pourquoi il met en place le « un pour trois » – un vigneron pour trois hectares : le même homme sur les mêmes parcelles, de la taille à la vendange. La ligne de conduite est donnée en fonction de la vigne, de l'année et des objec-

tifs pour chaque vin. Un soin particulier est apporté à la précision des gestes qui se posent sur la vigne. « Celui de la taille est primordial pour moi, c'est le geste qui m'impressionne le plus, car il conditionne tout le reste. Il n'existe pas d'école pour la taille. Alors, avant qu'ils partent, j'ai demandé à deux anciens de transmettre leur savoir-faire à nos jeunes vignerons », explique Erwan Faiveley. Il a fallu sept ans de « viticulture de terroir » pour restaurer ce fameux droit du sol sur le vignoble Faiveley : plus d'insecticides, plus d'herbicides, des labours, une majorité d'intrants bio, des engrais naturels, une certification Haute valeur environne-

Climats de Bourgogne ou l'ultra-terroir

Pas moins de 1 247 climats du vignoble de Bourgogne sont classés au Patrimoine mondial de l'Unesco depuis le 5 juillet 2015. Selon la définition officielle, un climat est « une parcelle de vigne, soigneusement délimitée et nommée depuis des siècles, qui possède son histoire et bénéficie de conditions géologiques et climatiques particulières.

Chaque vin issu d'un climat a son goût et sa place dans la hiérarchie des crus (appellation régionale, Villages, Premier Cru, Grand Cru) ». Une bande d'environ 60 kilomètres qui s'étire de Dijon à Chassagne-Montrachet a été ainsi reconnue. La petite histoire veut que Clos-de-Bèze soit le tout premier des climats, car le premier mentionné dans les archives. Né en 636, il a gardé, depuis, la même superficie !

mentale de niveau trois, le plus haut. Et une foule d'attentions pas si courantes dans ce vignoble séculaire...

« La signature sert le terroir et non l'inverse »

Ève a rejoint son frère en 2014. Son travail, qu'elle qualifie d'« opérationnel », comprend la commercialisation en France. Elle est également en charge de la communication de cette maison qui possède dans son ADN une certaine retenue. Les Faiveley agissent, avancent, sans tambour ni trompette. Ils écrivent leur histoire plus qu'ils ne la racontent. Il leur faut tordre le cou d'un cliché : un domaine qui possède autant de vignes ne pourrait pas faire des vins aussi bons qu'un autre qui en a peu... Heureusement, ce bête et méchant *small is beautiful* propre au vin se fait de plus en plus rare. On devine que pour Ève, ce sont les étiquettes qui parlent et non « l'étiquette ». La meilleure définition de la signature Faiveley, c'est elle qui la donne : « Il y a 15 ou 20 ans, on buvait un Faiveley, point. Maintenant, on boit un Chambolle-Musigny Faiveley, un Nuits-Saint-Georges Faiveley ou un Clos-de-Vougeot Faiveley. La signature sert le terroir et non l'inverse. Nos vins existent par l'unique empreinte de leur climat. S'il faut définir notre style, il se loge dans cet esprit et dans ce travail qui ont conduit à ces vins-là, sans artifices. » Aujourd'hui, Ève et Erwan, intransigeants complices, ont parfaitement compris que la signature maison est une ligne de conduite qui n'a rien à voir avec l'air du temps. Au lieu de recroqueviller le domaine sur ses acquis ou de le confire dans l'habitude, ils avancent dans un beau mélange de curiosité, de souplesse et d'audace. Tel Héraclite qui prétendait qu'on ne se baigne jamais deux fois dans le même fleuve, car l'eau s'y renouvelle en permanence, Ève et Erwan Faiveley suivent le courant familial séculaire tout en empruntant leur propre tracé. Rebondir et bouger était pour eux la meilleure manière pour que le domaine reste lui-même. Leur père leur a toujours dit qu'ils étaient libres. ♦

DOMAINE FAIVELEY

Superficie / 120 hectares de vignes en propriété

Localisation / Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte chalonnaise

Appellations / 60 en propriété : 12 Grands Crus = 13 hectares, 24 Premiers Crus = 13 hectares

Climats en monopole : Corton Grand Cru Clos des Cortons (rouge),

Gevrey-chambertin Premier Cru Clos des Issarts (rouge),

Beaune Premier Cru Clos de l'Écu (rouge), Mercurey Premier Cru Clos des Myglans (rouge), Mercurey Village Clos Rochette (blanc),

Mercurey Village La Framboisière (rouge)




—Gevrey-Chambertin. La Justice 2014. Domaine Faiveley

Vin profond aux tanins fondus, il allie la précision à la finesse, la corpulence à l'élégance. Issu d'une petite parcelle aux sols de marnes riches en fer, c'est un pinot cossu, aux fruits bien mûrs, délié et raffiné.



Palmarès Vignerons : Top 100 de la Bourgogne

n° 156 - Décembre/Janvier 2021




**TOUT PRÈS
DES ÉTOILES**

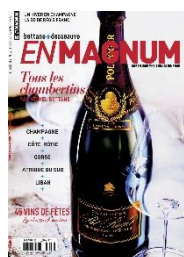
Les vins de ces 81 domaines et maisons passent régulièrement à l'épreuve de nos dégustations. Qu'elles exploitent 4 hectares ou plus d'une centaine, ces entreprises n'ont cessé de progresser, d'affiner des détails, pour atteindre aujourd'hui un excellent niveau. Tous près des étoiles...

LES POLYVALENTS

Domaine Faiveley (5)

Avec Faiveley, le terme excellence prend tout son sens. Le domaine s'étend sur douze hectares de grands crus, vingt-sept de premiers crus en côtes de Beaune et de Nuits, mais aussi plus de 70 en Côte Chalonnaise. La famille s'est implantée il y a quelques années à Chablis en reprenant un domaine emblématique : Billaud-Simon. L'arrivée d'Erwan Faiveley aux commandes a incontestablement donné un coup de jeune à cette institution.





Tous les Chambertins

n° 21 - Novembre 2020



Tous les chambertins

PAR MICHEL BETTANE

PLUS DE 87 HECTARES, NEUF CLIMATS, UNE PETITE FOULE DE PROPRIÉTAIRES, AUTANT DE RAISONS DE SE DEMANDER CE QUI DÉPARTAGE LES VINS. C'EST À MICHEL BETTANE, SEUL CAPABLE, QUE NOUS AVONS CONFIE LE SOIN DE DÉMÊLER L'INEXPLICABLE. IL L'A FAIT. ET VOILÀ COMMENT LA CONNAISSANCE ET L'INTELLIGENCE VIENT AU LECTEUR. LA PREUVE PAR NEUF

Chambertin-clos-de-bèze, 15,4 hectares

Domaine Faiveley,
1,29 hectare

Trois parcelles. La plus grande est située au cœur exact du cru, allant du haut en bas. La deuxième se trouve côté Chambertin, sous la vigne du domaine Zibetti, et la troisième – 32 ares – va du milieu au bas du cru sous l'une des parcelles du domaine

Rousseau. Elle produit aujourd'hui la cuvée "Les Ouvrées Rodin", en hommage au mécène du grand sculpteur, ami de la famille Faiveley.

Latricières-chambertin, 7,35 hectares

Domaine Faiveley,
1,2 hectare

Mazis-chambertin, 9,1 hectares

Domaine Faiveley,
1,2 hectare
Ancienne propriété Dupont-Tisserandot.



Le Monopoly des Faiveley (1/4)
n° 40 – Mars/Avril/Mai 2020

Le Monopoly des Faiveley

UN RECORD DE MONOPOLES EN BOURGOGNE

La famille Faiveley, installée sur Nuits-Saint-Georges depuis 1825, propriétaire de 127 hectares de vignes sur les trois côtes, détient le record de monopoles en Bourgogne : 6 appellations exclusives à Mercurey, Beaune, Corton et Gevrey. Revendiquée sur l'étiquette, cette mention signifie que le domaine est l'unique propriétaire de l'appellation. Les Faiveley se permettent même le luxe de ne pas toujours revendiquer ce privilège, comme au Clos Rond et aux Mauvarennas, à Mercurey. Tour d'horizon avec Erwan Faiveley, sa sœur Ève et le directeur technique Jérôme Flous.

MERCUREY LA FRAMBOISIÈRE

Ce joli nom est devenu au fil des ans une épithète du patronyme Faiveley. Si bien qu'on en a baptisé le chai de Mercurey rénové en 2014. Le plus vaste monopole bourguignon, 11 hectares, est aussi le plus populaire de la gamme et le plus abondant : 50 000 bouteilles en Mercurey Village rouge. C'est le vin gourmand par lequel on rentre dans la famille. Il occupe toutes les orientations d'un petit cirque argilo-calcaire à l'écart du hameau de Clos l'Évêque, autrefois résidence d'été de l'ecclésiaste de Tournus. Mais il y a en réalité deux Framboisière : la « vieille », sur un bas de coteau argilo-marneux, et la « jeune », issue d'un remembrement, plantée



PHOTO JANNIS GAKOUMPOLOU

*Avec 6 monopoles
à son actif, dont
le célèbre grand cru
Corton Clos des
Cortons Faiveley,
la famille poursuit son
ancrage bourguignon
bientôt bicentenaire.*

PAR LÉA DELPONT

dans les années 1990 par François Faiveley sur les hauteurs calcaires et filtrantes. Cette initiative a sans nul doute donné sa plénitude au monopole amputé de sa moitié durant des décennies. Cette dualité marquée lui confère un bel équilibre entre le secteur historique plus argileux, substrat structurant et enveloppant, et le cailloutis de la partie supérieure, gage de minéralité et d'arômes vibrionnants. « *En bordure de bois, le lieu-dit aurait été envahi de framboisiers sauvages autrefois* », raconte Jérôme Flous. Ils lui auraient laissé leur nom et surtout leur inextinguible parfum, qui fluctue selon les millésimes dans le registre des baies sauvages, mûres et fraises des bois.

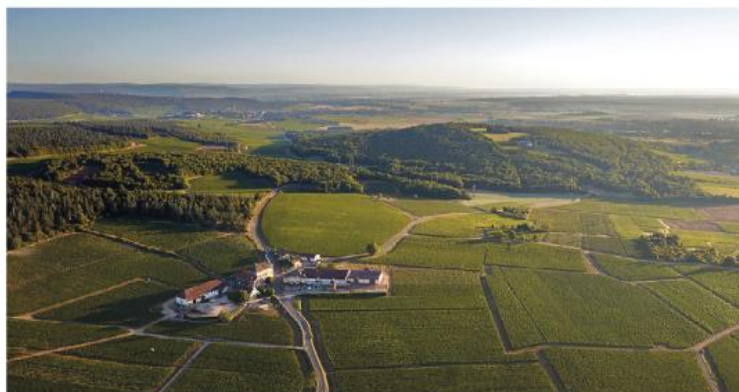
La Framboisière 2017 : Le millésime lui a volé un peu de couleur, d'un rouge plus rubis que sombre, mais pas son parfum signature : il virevolte et cajole les narines. La bouche est généreuse, juteuse et veloutée, salivante cueillette de petites baies croquantes en fin d'été dans le sous-bois, tout en fraîcheur. Une gourmandise à ne pas différer.

La Framboisière 2016 : Sur un millésime plus concentré, marqué par le gel, un soupçon d'épices vient taquiner le fruit. La texture, plus riche, reprend du terrain sur les parfums de l'affriolante Framboisière. Très joli toucher de bouche.



Le Monopoly des Faiveley (2/4)

n° 40 – Mars/Avril/Mai 2020



MERCUREY PREMIER CRU CLOS DES MYGLANDS

My Lord, my land : l'étymologie se perd un peu mais l'existence d'un dignitaire et ancien propriétaire anglais semble bien attestée pour les Myglands. Son nom de gentleman-farmer est en adéquation avec sa personnalité virile sur un terroir argilo-calcaire des plus traditionnels, sur ses 6,3 hectares d'un seul tenant. Depuis l'ancienne résidence d'été de l'évêque de Tournus, les vignes s'enfuient vers l'est en pente douce, de la tête de roche affleurante jusqu'à un sol plus profond et plus gras. Abreuvés des rayons du matin, les raisins mûrissent merveilleusement sur cette parcelle de bas de coteau, souvent vendangée la première à Mercurey. Les argiles ferrugineuses et rougissantes, dociles au labour, donnent des vins riches en couleur et élégamment musclés. Les Myglands sont un premier cru opulent et velouté.

Les Myglands 2017 : Couleur sombre. Une plénitude de maturité se dégage du verre, avec un nez profond, un toucher crémeux, un fruit de prune charnue. Il est puissant, chaleureux et tonique.

Les Myglands 2016 : On est frappé par l'aplomb de sa structure pour un pinot noir chalonnais. Il l'a construite dans l'adversité d'un millésime rude, marqué par le gel de printemps, une maturité longue à aboutir, des vendanges tardives, des petits

rendements à force de patience. Ce 2016 arbore une certaine noblesse, non dénuée d'austérité, mais qui devrait se déridier devant un plat en sauce. Ou avec le temps, car il est paré pour la garde.

MERCUREY CLOS ROCHETTE

Voici le seul monopole blanc, jouxtant La Framboisière. Il dévale la pente tout schuss, comme une piste de ski, plein est. *« Les anciens ne se sont pas trompés quand ils ont planté des chardonnays ici »*, approuve Jérôme Flous. Des études de résistivité des sols ont révélé la très haute teneur en calcaire du Clos Rochette, tache rouge écarlate dans un océan bleu et vert sur la cartographie en ohms de Mercurey. Les analyses ont montré, phénomène contre-intuitif, un coteau au sol de plus en plus profond en montant, et de plus en plus mince en descendant. Si Rochette veut dire « petite roche », il n'y a pas que du cailloutis dans le sol compact sous les pieds de chardonnays. En témoignent les menhirs blancs jadis déterrés et entassés sur les bordures. Caractéristiques de Mercurey, ces imposantes « pierres à trous », ainsi qu'on les appelle ici, sont percées comme des gruyères, impactées « par l'éclatement de bulles de gaz volcaniques ».

Clos Rochette 2017 : Frétilant au nez, salade de fruits, bonbon exotique et suave, rafraîchi d'un zeste de citron vert, le Clos

Rochette n'est pas avare de sensations olfactives. En bouche, il se révèle plus sage, droit et frais, avec de la rondeur et du gras acquis à l'élevage (seize mois dont la moitié en fûts). Jérôme Flous lui réserve une vinification au cordeau pour « dompter son exubérance aromatique, le serrer un peu sur le côté amande ».



La Framboisière, le plus vaste monopole bourguignon.

Clos Rochette, le seul monopole blanc.





Le Monopoly des Faiveley (3/4) *n° 40 – Mars/Avril/Mai 2020*

“

PLUS ANCIEN MONOPOLE DE LA FAMILLE DEPUIS 1874, LE CORTON CLOS DES CORTONS FAIVELEY
PORTE SON NOM. IL N'EXISTE QU'UN SEUL AUTRE GRAND CRU MONOPOLE ÉPONYME...

”

BEAUNE PREMIER CRU CLOS DE L'ÉCU

En 2003, la famille Faiveley a perdu le fermage du Clos de la Maréchale à Nuits-Saint-Georges, signé trois générations plus tôt et récupéré par son propriétaire Jacques-Frédéric Mugnier. Pour compenser, François a acquis, juste avant de passer les rênes à Erwan, les 2,37 hectares du Clos de l'Écu à Beaune. Un autre monopole, premier cru, certes plus petit, mais « *on n'a pas perdu au change !* » glisse Ève, à propos de cette parcelle qui permettait à ses propriétaires, au Moyen Âge, de payer la redevance aux ducs de Bourgogne. Ce terroir en forte pente est atypique dans le finage communal : « *Très solaire, très caillouteux, limite aride* », dit Jérôme Flous. Son identité graveleuse, dénuée d'argile, et son exposition plein sud tranchent dans une appellation à dominante marneuse orientée à l'est. De fait, le Clos de l'Écu ne produit pas un gramme de gras : les vins sont droits et denses. Ils délivrent toute la pureté du fruit. La vinification 100 % égrappée et peu extractive le préserve d'un excès de raideur des tanins, surtout les années de sécheresse, que le Clos n'aime guère. « *Il a fallu quelques années pour rattraper la vigne très enrichie en potasse*, précise Erwan. *Elle produit de très grands vins depuis 2015* », ajoute celui pour qui « *c'est aujourd'hui une des grandes signatures de la maison* ».

Clos de l'Écu 2017 : Beaucoup de salinité et d'épices dans ce vin soumis à rude épreuve dans l'été 2017. De la droiture dans la matière, une consistance énergétique, un côté floral, une fraîcheur réglissée furtive en fin de bouche.

Clos de l'Écu 2014 : La structure est toujours ciselée. L'été 2014 pluvieux n'a pas noyé la belle verticalité du Clos, insubmersible sur ses calcaires drainants. Mais il lui a donné la note miellée du millésime, pas le meilleur. Les arômes délicats du Clos peinent à s'exprimer.

GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU CLOS DES ISSARTS

Après en avoir été fermiers cinquante ans, les Faiveley sont devenus propriétaires des Issarts en 2003. Ses 61 ares, « *essartés* »

ou gagnés sur la forêt du temps de Charlemagne, constituent la plus petite appellation de Bourgogne. Mais la vigne carte postale plantée au sommet de Gevrey, à l'extrémité nord du quartier des grands crus, avait plus d'allure que de fond, arborant son muret vaillamment debout, son portail en pierres taillées surmonté d'un linteau gravé et d'une enseigne en fer forgé et, plantée au beau milieu de la parcelle de poupée, une « *folie* » ou maison de campagne érigée par un médecin au XIX^e siècle. François s'était empressé d'arracher une grande partie des pinots grossiers qui lui gâchaient le climat, situé dans le prolongement des Ruchottes d'Armand Rousseau, autre célèbre monopole. Les deux portails se dressent en vis-à-vis, tel un couple de gardiens fantômes ouverts aux quatre vents. Les Issarts « *faisait pâle figure parmi les premiers crus* », admet Erwan. Avec les pinots fins plantés en 2005 et 2007, il a retrouvé son rang. « *Aujourd'hui, c'est un vin très sérieux dans la hiérarchie de Gevrey*. » Et même la bâtisse décatie, romantique vigie des vignes longtemps abandonnée, a retrouvé des couleurs, volets bleus et tuiles vernissées. Erwan et Ève viennent d'en achever la rénovation avec l'architecte des Bâtiments de France et en ont confié les clefs à une sculptrice pour en faire un atelier de création. « *On a installé un lit au premier étage, je me suis promis d'y aller y passer quelques nuits* », confie Erwan, amoureux du point de vue unique qu'elle offre.



PHOTO JON WYAND



Le Monopoly des Faiveley (4/4)

n° 40 – Mars/Avril/Mai 2020



Le Clos des Issarts et cette étonnante maison de poupée construite au ^{XX}^e siècle et rénovée par les Faiveley.



Clos des Issarts 2017 : Au nez, très expressif, on découvre des arômes de fruits jaunes, mûrs, gourmands et tendus : une élégance aromatique en contrepoint du profil noir et plus animal de Gevrey. Le vin délicat trouve son équilibre dans la complémentarité de deux terrasses : l'une, plus argileuse, qui nourrit une ligne de base enrobée, soyeuse, et l'autre, plus calcaire, qui l'étire dans la verticalité et lui tisse une trame dentelée. Son intensité s'exprime dans la longueur et non dans la puissance.

Clos des Issarts 2014 : Même avec quelques années de plus, le charme du fruit opère toujours avec une belle et franche attaque teintée de mûre. Malgré sa couleur presque noire, sa structure est cristalline mais tendre. Le millésime peu généreux lui vole un peu la fin de bouche.

CORTON GRAND CRU CLOS DES CORTONS FAIVELEY

Voilà « *la vigne dont nous sommes le plus fier* », s'exclame Erwan Faiveley. Et pour cause : elle porte en toute modestie le nom de la famille. Il n'existe qu'un seul autre grand cru monopole éponyme : la Romanée-Conti. « *Mais le prince de Conti est mort depuis longtemps* », sourit Ève. Le plus

ancien monopole du domaine, depuis 1874, ne s'appelle Faiveley « que » depuis les années 1930. « *En 1929, Louis Latour, président du syndicat, a estimé que le nom Clos des Cortons était trop exclusif, confiscatoire et usurpé* », raconte Ève. Il s'en plaignit à l'arrière-grand-père, Georges Faiveley, fondateur en 1934 de la Confrérie du Tastevin, et surtout à la justice. Mal lui en prit : le 25 juin 1830, le tribunal d'instance de Dijon décidait de rebaptiser l'appellation « Clos des Cortons Faiveley » pour éviter toute confusion. Il fallut aller jusqu'à la Cour de cassation en 1937 pour trancher l'affaire définitivement au bénéfice du défendeur, qui n'en demandait pas tant ! Cette parcelle de 2,77 hectares, à mi-pente de la plus célèbre butte du monde (viticole), est d'une remarquable constance : « *Quel que soit le millésime, c'est toujours une réussite. Elle s'adapte à tout*, soutient Erwan. *Sauf à 2004* », corrige-t-il. En forme de triangle, elle regarde plein est. La pente à 15 % la draine efficacement, sans ravinement. Elle est assise sur un mince coussin d'oolithes ferrugineuses, une galette rouge d'une quinzaine de centimètres qui se transforme en marnes blanches à mesure que l'on monte vers la pointe. D'ailleurs, le sommet du dernier grand cru rouge de la côte de

Beaune taquine les chardonnays de Corton-Charlemagne. « *Depuis 2012, la partie haute de la parcelle est même plantée sur 25 ares en Charlemagne. Les deux appellations partagent 1 hectare.* » Encore une autre rareté du Clos des Cortons Faiveley, un cas unique dans les grands crus avec Musigny.

Clos des Cortons Faiveley 2016 : Robe profonde, violine, brillante. Puissance et structure se dégagent du verre : fruits noirs épicés, précision graphite. La bouche ample et ronde renferme une grande énergie et une concentration intense, renforcée par les petits rendements de 2016. Les tanins très aboutis expriment une sensualité tactile et appétente en bouche. Ce très grand cru aux muscles fins « *est celui qui peut le plus séduire des Bordelais* », estime Jérôme Flous.

Clos des Cortons Faiveley 2009 : Malgré un été pluvieux, les Cortons ont comme d'habitude parfaitement évacué l'humidité ambiante. Le vin en ressort moins dense, plus aromatique, avec une belle vivacité du fruit confituré, épicé, persistant. Il démontre ses capacités de garde même sur un millésime moins concentré.



Ces 60 crus qui font la Bourgogne

n° 640 - Avril 2020



Domaine Faiveley
 En 2016, le rachat d'une parcelle fait passer la superficie de 0,03 ha à 0,1 ha, soit une production de 400 bouteilles par an ! 2007 se montre pénétrant, tout en douceur raffinée et soyeuse, déjà décadent et automnal. 1933, sorti de la cave du domaine et dégusté en 2019, offrait un nez invraisemblablement frais de zan et d'eucalyptus. Sa concentration évoquait celle d'un porto : mémorable.



Domaine Faiveley - Chronique d'un retour au premier plan

n° 165 - Septembre 2019

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S REVIEWS

Domaine Faiveley, Corton Charlemagne Grand Cru 2015

Très beau nez distingué, fin avec un joli équilibre entre bois et fruit. En bouche, vin riche et volumineux avec une minéralité exceptionnelle. Onctueux, riche et persistant.

Garde : à boire – 2025.

Very nice distinguished nose, fine with a nice balance between woodiness and fruitiness. On the palate, rich and voluminous wine with an exceptional minerality. Unctuous, rich and persistent.

Ageing: to drink – 2025.

Domaine Faiveley, Corton Charlemagne Grand Cru 2017

Au nez, très belle note de boisé de classe, des épices, du poivre blanc, du citron frais et des fleurs blanches. Une touche d'origan très intrigante. En bouche, très minéral et savoureux, riche avec de la distinction, profond, très minéral. Persistant et expressif.

In the nose, very nice classy woody notes, spices, white pepper, fresh lemon and white flowers. A very intriguing touch of oregan. On the palate, very mineral and tasty, rich with distinction, deep, very mineral. Persistent and expressive.

En 2005, François Faiveley décidait de passer la main à son fils Erwan. Ce dernier n'était encore qu'un tout jeune homme, 25 ans, mais son empreinte sur la vie du domaine ne tardera pas à se faire sentir. D'autant qu'il va s'entourer rapidement d'un fin technicien à la compétence à la fois viticole et œnologique : Jérôme Flous (arrivé en 2007). Résultat : des vins qui ont rarement eu autant d'éclat et de précision. Le domaine de Nuits-Saint-Georges souffrait jusqu'alors de sa réputation d'élaborer des vins rouges austères dans leur jeunesse. Un style qui méritait un aggiornamento. C'est chose faite. Depuis Eve, la sœur d'Erwan, a également rejoint l'entreprise familiale (2014).

En bon Bourguignons, ils ont mené parallèlement un travail dans les vignes et en cave. Le travail du sol a ainsi été généralisé et les tâches réorganisées pour que les vignerons soient en charge d'un parcellaire précis qu'ils suivent tout au long de l'année. L'élevage en fût a également été revu en profondeur avec de nouveaux fournisseurs. Les bois utilisés connaissent de longues périodes de séchage afin d'éviter tout caractère végétal aux vins.

C'est en fait tout l'outil de travail qui a été repensé : le domaine inaugurerait, l'année dernière, une nouvelle cuverie sur son site historique de Nuits-Saint-Georges. Un édifice de 11 mètres de hauteur habillé d'une charpente métallique style Eiffel, doté d'une haute porte vitrée en ogive.

Une belle réussite architecturale, donnant sur les vignes de l'appellation, mais aussi un aménagement comme en rêverait tout vinificateur. Il permet de travailler au maximum par gravité et d'éviter le pompage des vins.

Deux ans plutôt, Faiveley s'était également doté d'une nouvelle cuverie sur son site historique de Mercurey permettant de vinifier et d'élever les 72 hectares exploités en Côte chalonaise (la famille y est implantée depuis 1933).

Des outils pour bichonner les 120 hectares du domaine, du nord de la Côte de Nuits à la Côte chalonaise, dont 12 hectares Grands Crus et en 27 Premiers Crus. Un domaine, parmi les plus conséquents en Bourgogne, qui s'est étoffé ces dix dernières années dans de beaux terroirs avec la reprise en 2013 du domaine Dupont-Tisserandot à Gevrey-Chambertin et du domaine Monnot à Puligny-Montrachet (2008).

En 2014, Faiveley mettait même deux pieds à Chablis en reprenant le domaine Billaud-Simon. Pas moins de 20 hectares de vignes où figurent quatre Grands Crus (Les Clos, Les Preuses, Vaudésir et Les Blanchots), quatre Premiers Crus (Montée de Tonnerre, Mont de Milieu, Fourchaume et Vaillons).

Bref, le domaine entend, plus que jamais, jouer son rôle de locomotive de ces différents vignobles.



DOMAINE
FAIVELEY

À NUITS-SAINT-GEORGES
DEPUIS 1825



DOMAINE FAIVELEY

8, rue du Tribourg - 21700 Nuits-Saint-Georges - FRANCE

Tél. : +33 (0)3 80 61 04 55 - contact@domaine-faiveley.com - www.domaine-faiveley.com

