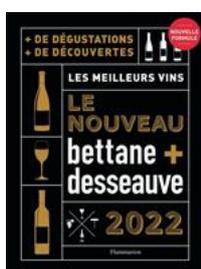




# DOMAINE FAIVELEY

À NUITS-SAINT-GEORGES  
DEPUIS 1825

## REVUE DE PRESSE 2022





Millésime 2020



## Spécial Millésime 2020 (1/2)

n° 160 – Août / Septembre 2021



*Le Clos des Issarts couvre 61 ares.  
Il borde au nord le grand cru Ruchottes-Dessus.*

### DOMAINE FAIVELEY

#### Privilégier la douceur

Mis en avant dans notre guide d'achat des « geveys », le Domaine Faiveley s'est également distingué dans de nombreuses autres appellations. À Gevrey-Chambertin, il exploite une vingtaine d'hectares. « L'année a été marquée par la sécheresse même si la pluie a permis de relancer la photosynthèse », explique Erwan Faiveley. « La date de récolte précoce peut être comparée à celle du millésime 2003 mais la palette aromatique est bien différente, laissant penser que la vigne a su s'adapter depuis cette première canicule. Les vins ont plus d'équilibre, avec un côté mûr, mais pas chaud ». Sur ce secteur, l'ensemble de la récolte a été égrappé et il y a eu très peu de pigeages pendant la vinification. « Le maître mot, c'était la douceur. Nous avons été vigilants sur l'extraction, en privilégiant les remontages. Les pépins n'étaient pas complètement mûrs. Nous avons également utilisé moins de fûts neufs en 2020 ».

#### **Mazis-chambertin grand cru - 17**

Belle intensité florale qui évoque une vendange entière avec des notes de moka. La bouche est tendre, avec une vraie sucrosité des tanins, une bonne tension et beaucoup de finesse en finale.

#### **Gevrey-chambertin vieilles vignes - 15**

#### **Gevrey-chambertin premier cru**

#### **Les Cazetiers - 14,5**



*Erwan Faiveley.*

**BOURGOGNE**  
Aujourd'hui



## Spécial Millésime 2020 (2/2)

n° 160 – Août / Septembre 2021

### LA MEILLEURE BOUTEILLE



#### DOMAINE FAIVELEY

21700 Nuits-Saint-Georges

Tél. 0380610455

#### Corton grand cru rouge

#### Clos des Cortons Faiveley - 18,5

Monopole de la famille Faiveley, ce Corton est l'un des deux seuls grands crus de la Bourgogne à porter le nom de son propriétaire. Le sous-sol, constitué d'oolithiques ferrugineuses et de marnes donne beaucoup de caractère et de race à cette cuvée. Le nez de fruits noirs, nuancés de notes florales, est raffiné et annonce une bouche pulpeuse, juteuse, avec une ampleur remarquable et une grande complexité aromatique. Un vin soyeux, harmonieux, qui allie la puissance et la finesse ; superbe !

### Une vinification prudente

« La vigne couvre 2,77 hectares et on y trouve une grande diversité de dates de plantation, de 1932 à 1987. C'est d'ailleurs une des raisons de la complexité du vin. Les vieilles vignes amènent la finesse, le parfum, et les jeunes, la structure. C'est un terroir très drainant qui a souffert de la sécheresse en 2020. Nous avons vendangé les 24 et 25 août ; le degré naturel était de 13,8, avec un pH de 3,30, alors il m'a semblé que l'on ne pouvait que perdre tant en qualité qu'en quantité en attendant davantage. Dans ces années sèches, j'ai une confiance moyenne dans la maturité phénolique, alors nous avons éraflé à 100 % comme d'habitude et surtout raccourci la cuvaison à douze/treize jours contre seize à dix-neuf en règle générale, avec essentiellement des remontages en douceur », explique Jérôme Flous, le directeur technique.

#### Nuits-saint-georges premier cru rouge Les Damodes - 17

Le style Faiveley en rouge, c'est une matière riche (l'ADN de la maison), mais toute en douceur, en équilibre, avec un fruité expressif, des tanins soyeux et beaucoup de finesse. Belle illustration avec ce Nuits premier cru !

#### Nuits-saint-georges rouge - 16,5

Le domaine exploite 3,24 hectares en Nuits village. Robe intense, brillante. Nez parfumé d'arômes doux de cerises, de myrtilles... Bouche magnifiquement équilibrée entre la richesse de texture, le fruité juteux et la fraîcheur.

#### Clos-de-voegeot grand cru - 15,5

Robe violacée, brillante. Arômes élégants complexes où l'on retrouve les fruits noirs, des notes florales, épicées, torréfiées... Le vin est encore serré dans son élevage, mais fruité mûr, juteux, tanins fins, densité, équilibre, rien ne manque...

#### Puligny-montrachet premier cru blanc Champ Gain - 16

Le domaine exploite 1,05 ha dans ce premier cru. Arômes frais, précis, d'agrumes mûrs. Vin bien équilibré, pur, juteux, avec un beau volume, un fruité « sucré » et une finale saline, fine.

#### Meursault blanc - 17

Robe d'un doré léger, brillant. Nez fin, précis, de fruits jaunes, de fleurs, d'agrumes... Superbe bouche concentrée, juteuse, avec un fruité charnu, généreux, une minéralité fine et beaucoup d'élégance.

#### Ladoix blanc - 15

#### Mercurey blanc Clos Rochette Monopole - 16

Nez de citrons confits avec un boisé grillé. Bouche fraîche, équilibrée, où l'on retrouve des notes citronnées et de beaux amers en finale.

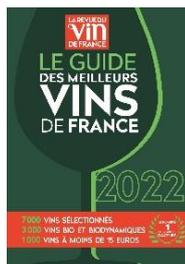
#### Montagny - 16

Nez frais avec une belle intensité aromatique. Superbe bouche au fruité jaune, avec des notes exotiques mais sans lourdeur, et une finale tonique.

#### Rully blanc Les Villeranges - 14,5



Millésime 2019



## Guide des Meilleurs Vins de France

Edition 2022

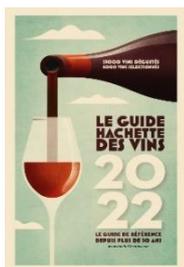
### ★ DOMAINE FAIVELEY

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, qui s'est agrandi au cours des dernières années. 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 :** en blanc, si le rully reste technique, le ladoix est un vin juste et sobre. Belle générosité et volume dans le bâtard-montrachet, vin expressif, sérieux et profond, mais dont les saveurs sont encore sous l'emprise d'un élevage assez épais. En rouge, le mercurey doit encore intégrer son élevage, comme le nuits-saint-georges, vin nerveux et frais au grain de tanin assez fin. Matière assez ample et moelleuse dans Les Cazetiers, qui peine à se départir du marqueur du bois très présent en finale. Tonalité plus fraîche et pointue dans Lavaux Saint-

Jacques, à la matière souple, dont les tanins assez soyeux respectent fort bien le caractère du cru. Nous sommes très confiants quant à son évolution. Grand volume dans la chair douce, ouvragée et sanguine du clos-de-vougeot, dont le boisé sait s'intégrer, mais qu'on laissera vieillir au moins dix ans. Grand moelleux de texture, matière burinée et profonde, très étoffée et intégrée à un boisé de qualité : le Clos des Cortons se livre lentement mais se fait très profilé, adossé à une grande assise de tanins savoureux.

☞ Bâtard-Montrachet Grand Cru 2019	350 € 94
☞ Ladoix Les Marnes Blanches 2019	20 € 91
☞ Rully Les Villeranges 2019	15 € 89
☞ Clos de Vougeot Grand Cru 2019	190 € 95
☞ Corton Grand Cru Monopole Clos des Cortons Faiveley 2019	190 € 96
☞ Gevrey-Chambertin Premier Cru Lavaux Saint-Jacques 2019	105 € 94
☞ Gevrey-Chambertin Premier Cru Les Cazetiers 2019	105 € 92
☞ Mercurey Premier Cru Clos du Roy 2019	30 € 90
☞ Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Porêts-Saint-Georges 2019	70 € 92



## Guide Hachette

Edition 2022

### DOM. FAIVELEY Les Marnes Blanches 2019 ★

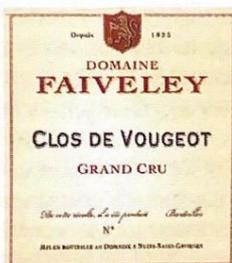
18000 |  | 20 à 30 €

Ce domaine fondé à Nuits-Saint-Georges en 1825 est un nom qui compte en Bourgogne, depuis 7 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<sup>er</sup> cru.

Cette importante cuvée élaborée sur une surface de 3 ha dévoile un nez flatteur à la fois fruité (poire), floral et boisé (12 mois de fût). Un élevage qui accompagne aussi une bouche intense, ample et ferme, étirée dans une longue finale plus fraîche. ▼ 2022-2026

### DOM. FAIVELEY 2019 ★★

Gd cru | 5700 |  | + de 100 €



Ce domaine fondé à Nuits-Saint-Georges en 1825 est un nom qui compte en Bourgogne, depuis 7 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<sup>er</sup> cru.

Le domaine possède 3 parcelles dans le Clos, acquises à différentes époques, symboles à elles seules de la complexité de la Bourgogne. Deux d'entre elles se situent en bas du Clos et la 3<sup>e</sup> s'étend au milieu du grand cru, près du château. Dans le verre, un vin qui associe avec classe les notes de cerise, de rose, de poivre et de cassis à un boisé racé. La bouche se distingue par son volume, par la grande finesse et le soyeux de ses tanins et par sa remarquable longueur. Quelques années de garde lui permettront d'intégrer au mieux son boisé. ▼ 2026-2035

### DOM. FAIVELEY Les Cazetiers 2019 ★★

1<sup>er</sup> cru | 10000 |  | + de 100 €



Ce domaine fondé à Nuits-Saint-Georges en 1825 est un nom qui compte en Bourgogne, depuis 7 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<sup>er</sup> cru.

Un terroir du nord de l'appellation, bien exposé au débouché de la combe Lavaux. Le domaine y est l'heureux propriétaire d'un peu plus de 4 ha, à l'origine d'un 1<sup>er</sup> cru souvent en vue dans ces pages. La version 2019 fait mouche avec un vin un peu sur la réserve en première approche, puis qui déploie à l'aération des notes complexes de fruits noirs, de pierre à fusil, de boisé fumé et de clou de girofle. La bouche est un modèle d'harmonie entre un fruit parfaitement préservé, des tanins soyeux à souhait et une fine acidité. Un gevey parfaitement abouti, au très bon potentiel de garde. ▼ 2025-2032

### DOM. FAIVELEY Les Porêts-Saint-Georges 2019 ★

1<sup>er</sup> cru | 6800 |  | 50 à 75 €

Ce domaine fondé à Nuits-Saint-Georges en 1825 est un nom qui compte en Bourgogne, depuis 7 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<sup>er</sup> cru.

Le domaine dispose d'une belle superficie de ce terroir du sud de l'appellation : 1,69 ha. Les raisins ont été vinifiés pendant une vingtaine de jours avec un pigeage quotidien. Le résultat est un vin complexe, floral, fruité et toasté, ample, riche et charnu en bouche, bien équilibré par une pointe de fraîcheur en finale. ▼ 2023-2028



## Bourgogne, la sélection

Edition 2022

### Domaine Faiveley



Disposant de 120 hectares dont 70 en côte chalonaise, de 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. 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. Après des 2019 éblouissants, 2019 poursuit sur cette voie avec un charme tactile qui est désormais la signature maison.

[domaine-faiveley.com](http://domaine-faiveley.com)

### Domaine Faiveley, clos des Cortons Faiveley, corton GC 2019

**97**

2019 confirme l'évolution du style de la maison et de la perception de ce cru qui, sans ne rien renier de l'origine corton se montre sous un jour plus tendre en vin jeune, floral avec des tannins délicats et subtils.

### Domaine Faiveley, Les Porrets-Saint-Georges 2019

**93**

Ce nuits sous la patte Faiveley est un nuits de grand charme, salin et très fin qui a domestiqué ce terroir aux sols profonds réputé pour donner des vins plutôt solides.



## Tour de France du vignoble en Bourgogne

n° 651 - Juin 2021

### MARSANNAY

**90/100**

**DOMAINE FAIVELEY**

● 2019

Bien mûr, généreux et ample, ce vin aux saveurs acidulées offre du tonus et de la précision mais sa finale manque un peu d'envergure, serrée par un boisé un peu strict. 20 €



## Spécial Millésime 2019 n° 154 - Août/Septembre 2020

**Mercrey rouge La Framboisière Monopole - 15**  
**Mercrey premier cru rouge**  
**Le Clos du Roy - 14,5**

**Mercrey premier cru rouge**  
**Clos des Myglands - 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.

**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.

**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 !

**Gevrey-chambertin premier cru**  
**1 Lavaut Saint Jacques - 15**

**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.

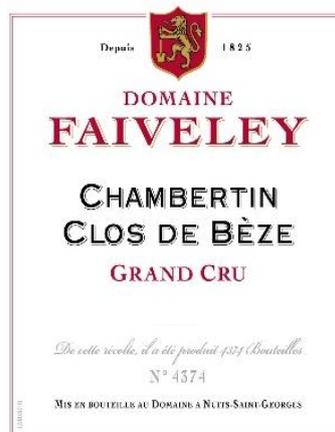
**Mercrey blanc - 16**

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

**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.

**Bâtard-montrachet grand cru - 15**



**Clos-de-vogeot 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.

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

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



## Vins Rouges, ceux qu'il vous faut

n° 26 – Janvier / Février 2022

**Faiveley, corton grand cru Clos des Cortons Faiveley 2019**  
 2019 confirme l'évolution du style de la maison et de la perception qu'elle a de ce cru. Sans rien renier de son origine, il se montre sous un jour tendre dans sa jeunesse, floral avec des tannins délicats et subtils. Le fleuron des Faiveley est toujours aussi grand.  
**190 euros**



## La Bourgogne

Octobre 2021

### 8 - LES VILLERANGES 2019

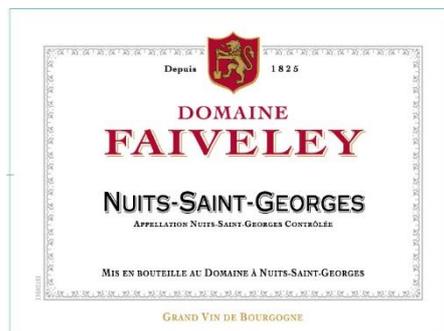
Ce domaine familial bien connu, fondé en 1825, confectionne cette cuvée minérale et saline, aux notes de silex, plein de panache et d'élégance, une ballerine sur pointes qui montre un bon potentiel de garde. **22,90 €**



## La sélection Vins & Champagnes

Décembre 2021

► **Domaine Faiveley, nuits-saint-georges 2019, prix : 48 euros**  
 Ce domaine familial est établi à Nuits-Saint-Georges depuis 1825. Il élabore des vins qui sont toujours sur l'élégance et la finesse. Ils ne manquent pas pour autant de puissance. Cette cuvée regroupe toutes ses qualités. Elle a une attaque fruitée et épicée en bouche. Ensuite, les tannins se positionnent pour apporter une prestance altière à ce vin. On termine sur la douceur et le charme pour mieux nous séduire.





Millésime 2018



## Guide Bettane & Desseuve Edition 2021

### Domaine Faiveley



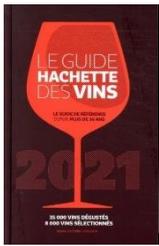
Disposant de 120 hectares dont 70 en côte chalonaise, avec l'un des plus beaux chais de la Bourgogne à Nuits-Saint-Georges, avec ses récents agrandissements comme le fermage du domaine Zibetti et la reprise des domaines Dupont-Tisserandot et Billaud-Simon, Faiveley devient plus que jamais un ambassadeur

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. La gamme 2018 nous épate par des rouges d'une finesse de tannin éblouissante. La cinquième étoile est proche.  
[domaine-faiveley.com](http://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 <sup>er</sup> 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**  
Les Cazetiers 2018 ★

■ 1 <sup>er</sup> 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**

**CORTON-CHARLEMAGNE**

**DOM. FAIVELEY 2018 ★**

■ Gd cru	5 300		+ 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**

**DOM. FAIVELEY** Frémiets 2018 ★

■ 1 <sup>er</sup> 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**

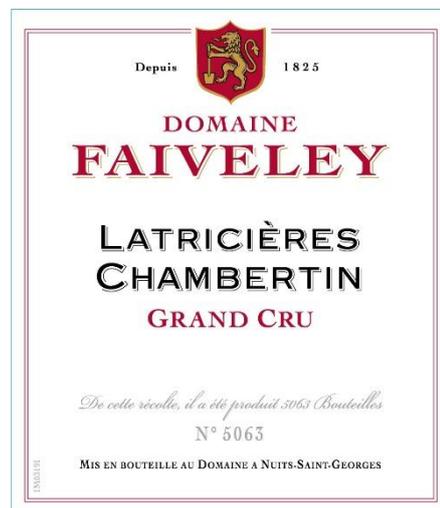
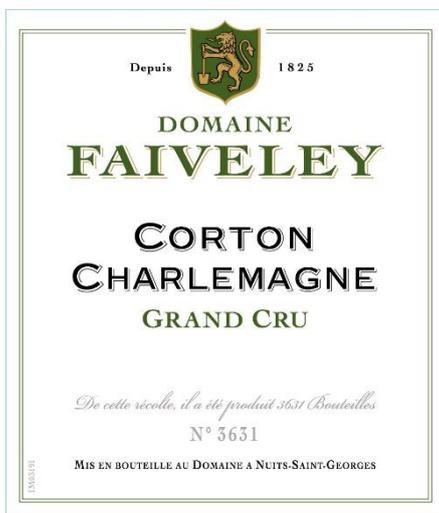
**LATRICIÈRES-CHAMBERTIN**

**Superficie : 7 ha / Production : 275 hl**

**DOM. FAIVELEY 2018 ★**

■ Gd cru	5 800		+ 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 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 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 élancé, 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 echezeaux 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



## Spécial Puligny-Montrachet n° 44 – Avril / Mai 2021



# DOMAINE FAIVELEY

Célèbre pour ses pinots noirs, la maison nuitonne a fait son entrée par la grande porte à Puligny, celle du Bâtard et du Bienvenues, sans oublier quelques premiers crus de belle facture.

Quand il arrive à la tête du domaine en 2008, Erwan Faiveley se retrouve immergé dans un patrimoine viticole vêtu de rouge à 99 % : Musigny, Chambertin Clos de Bèze, Latricières-Chambertin, Échezeaux, Clos de Vougeot, Corton Bressandes, Clos des Corton se poussent du col et de la particule, toisant de la barrique le Corton-Charlemagne, seul grand chardonnay de la maison. Un pas de côté plus tard, le nouveau maître des lieux décide de parer de blanc la cave familiale et pour ce faire il regarde en direction de Puligny-Montrachet : « Nous étions jusqu'alors considérés comme une maison axée sur le pinot noir. En discutant avec Bernard Herve, l'une des éminences de la Bourgogne, nous sommes tombés d'accord : je pouvais nourrir une forme de légitimité si nous trouvions quelques belles parcelles de grands et premiers crus de chardonnay. »

Cette opportunité s'est très vite présentée avec 80 ares de Bâtard-Montrachet et de Bienvenues-Bâtard-Montrachet : « Cela peut paraître peu, mais représente tout de même une part importante de ces grands crus dont le parcellaire est très restreint... En Bâtard-Montrachet, les vignes sont disposées moitié sur Puligny, moitié sur Chassagne, soit 18 rangs très longs qui font plus de 200 mètres répartis sur le haut comme sur le bas du climat. » À pied de vigne, on slalome volontiers entre les rangs pour saisir ce parcellaire d'élite où l'homme et la terre dialoguent. Coiffé d'une casquette de toile, Erwan prend la direction des premiers crus où les achats se révèlent également judicieux : tout d'abord, La Garenne, un Puligny de hauteur calcaire de belle tension. Puis, juste en dessous, 1,05 hectare du classique Champ Gain, et enfin 37 ares des Referts, qui regardent Meursault dans les baies. « Toutes ces acquisitions ont changé la physionomie du domaine, on nous prend désormais au sérieux également pour les blancs. »

Les raisins sont coupés et triés à la main et il arrive même de laisser un peu de botrytis pour donner de la complexité. On jongle avec les températures en allant le plus vite possible pour presser afin de préserver la fraîcheur en vendangeant tôt le matin. Les crus sont régulièrement bâtonnés pour remettre les lies en suspension : celles-ci enrichissent le vin en même temps qu'elles constituent des agents protecteurs contre l'oxydation prématurée, phénomène récurrent des années 2000 sur les blancs de Bourgogne. « Le SO<sub>2</sub> justement dosé me paraît important parce que nous faisons des vins de garde. »

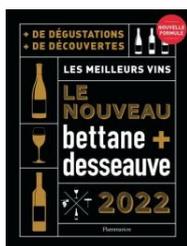
Tous ces crus sont vinifiés sous la voûte céleste de la nouvelle cuverie. Une haute ouverture vitrée en forme d'ogive a été percée côté vignoble, et le plafond surmonté d'une verrière et d'une charpente métallique répond aux canons du style Eiffel. Dans la belle salle de dégustation qui coiffe le vignoble, on se laisse volontiers bercer par le 2018, premier millésime réalisé dans cet écrin. Le Puligny premier cru La Garenne offre une densité mesurée avec un jus vibrant sur les agrumes. Champ Gain évoque la noisette et le zeste de mandarine, la bouche a une belle salinité et le vin de jolis amers sur sa finale. On monte en vivacité et en volume avec Les Referts, qui portent avec élégance et vigueur l'empreinte du sol à travers une matière élancée et puissante.

Adossé à un fruit crémeux et brillant, le Bienvenues-Bâtard-Montrachet démontre son statut de grand cru : l'allonge fuselée et énergique ainsi que de fines touches crayeuses le rendent irrésistible. Le Bâtard-Montrachet s'impose quant à lui par l'ampleur de sa chair, vigoureusement dynamisée par une efflorescence minérale. Il libère des notes très salines et de petits amers d'écorces d'agrumes. C'est un vin altier, impressionnant de tension et de nerf, qui le porteront très loin dans le temps. Comme les autres pulignys, il installe le domaine dans la haute couture des grands blancs de Côte d'Or. / DENIS HERVÉ



## BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2018

« J'ai choisi le Bâtard-Montrachet 2018 car c'est la plus grande réussite sur ce millésime, et puis ce millésime est le premier vinifié dans la nouvelle cuverie. Le vin est dense, la bouche crémeuse, supportée par une belle tension. Terriblement séducteur, il évoluera de façon superbe sur plusieurs décennies. »



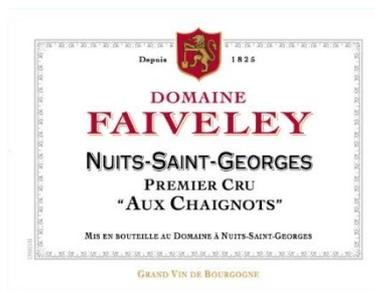
## Nuits-Saint-Georges, le carnet de note

Edition 2022

Domaine Faiveley,  
Aux Chaignots 2018

95

Très fin, subtil et de grand  
charme, il finit fleuri.



## Les coups de Coeur du Figaro

Décembre 2021

■ GEVREY-CHAMBERTIN  
VIEILLES VIGNES 2018  
DU DOMAINE FAIVELEY  
Bourgogne rouge

Familial depuis plus de  
deux siècles et sept géné-  
rations, le domaine a ac-  
quis au fil du temps  
120 hectares de vignobles  
répartis sur les plus pres-  
tigieux climats de Bourgo-  
gne, en Côte de Nuits, Côte  
de Beaune et Côte chalon-

naise. À Gevrey-Chambertin (Côte de  
Nuits), les vignes âgées de plus de 35 ans  
confèrent à ce 2018 une formidable in-  
tensité aromatique. Il montrera tout son  
potentiel dans quelques années, apte à  
accompagner gibiers et viandes en sau-  
ce. Aujourd'hui, on le boit pour son  
fruit, ses tanins de velours, racés, qui  
soulignent les notes épicées, grillées, de  
cerise. Souple, harmonieux, concentré,  
le vin possède de la force, certes, mais  
l'ossature est distinguée. Un joli corps  
aux muscles longilignes, sculptés avec  
finesse.

**Note Le Figaro : 93/100**



## Sélection vins de fêtes

N°74 – Novembre / Décembre 2021

GEVREY-CHAMBERTIN

Domaine Faiveley **HVE**

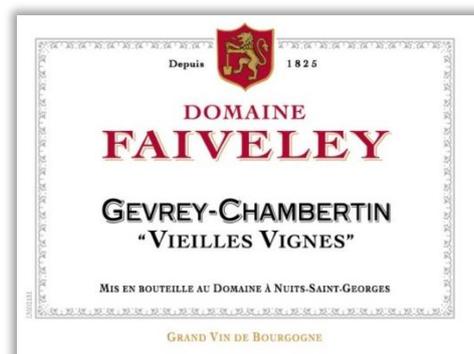
Vieilles Vignes 2018

42 €

Chez Faiveley, c'est la cuvée issue du plus grand nombre de parcelles :  
une vingtaine au total, ce qui en fait un excellent représentant de  
Gevrey. Assez opulent, ce pinot dévoile la puissance de ses tanins et  
de belles notes cacaotées. Déjà très équilibré, il gagnera en complexité,  
sucrosité et longueur dans les cinq prochaines années.



Chevreuil de sept heures.





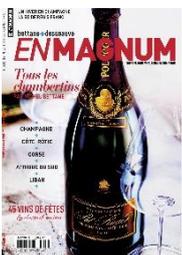
## Les Echos - Weekend

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

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

### 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-réglissé 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 !

### 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 épiciée.

#### 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.

#### 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.

#### 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.





Millésime 2017



## 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 revêche, contrairement à Les Cazetiers qui libère un fruit très sain, une matière pleine d'envie 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
☞ Mazis-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 Hachette

Edition 2020

**CORTON**

**DOM. FAIVELEY**  
Clos des Cortons Monopole 2017

■ Gd cru	13300		+ 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<sup>er</sup> 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		+ 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		+ 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 <sup>er</sup> cru	15000		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		30 à 50 €
---	-------	--	-----------

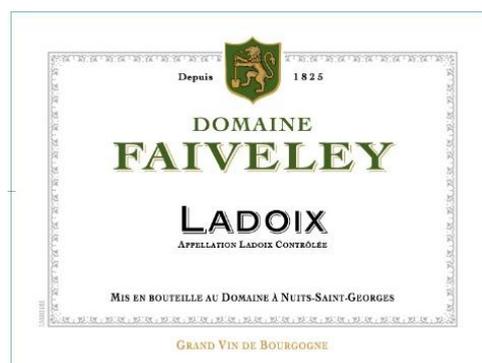
Dans son fief, le domaine nous apporte la démonstration de sa capacité à mettre en valeur les terroirs situés en appellation village. Ce 2017 déploie d'agréables et subtiles notes fruitées relevées d'épices douces. La bouche est dense, avec en finale une pointe d'austérité qui va se patiner avec le temps. ☞ 2023-2030 ■ 1<sup>er</sup> cru Aux Chaignots 2017 (50 à 75 €; 4.500 b.) : vin cité.

**LADOIX**

**DOM. FAIVELEY 2017 ★**

■	17000		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 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



## Terre de Vins

n° 70 – Mars / Avril 2021

### LADOIX

#### Domaine Faiveley

2017

De 20 à 25€

16,5/20

Une parcelle dont les pinots noirs, jugés peu qualitatifs, ont été remplacés par des blancs. « Un éclair de génie », selon le directeur technique Jérôme Flous. Et on aurait du mal à le contredire. Tout s'exprime avec élégance, l'onctuosité comme les notes florales et de noisette grillée. Une cuvée qui s'épanouira après quelques années en cave.



Risotto aux champignons.



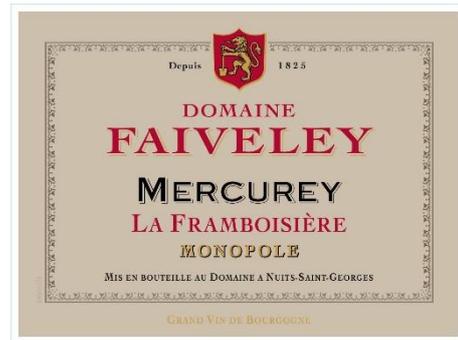
## Le Point Spécial Vins n° 2561 – Septembre 2021

### Faiveley

Nuits-Saint-Georges (21)

03.80.61.04.55.

**15 - La Framboisière.** Fruits rouges,  
bouche élégante, fine, fraîche,  
vive, joli fruit, nerveux, gourmand.  
24,50 €.



## 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.

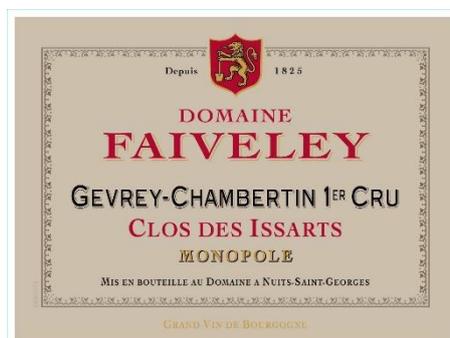
### Gevrey-chambertin premier cru

#### 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.



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



Presse Générale



## Le Grand Cru, Unique et Multiple

n° 23 – Juillet / Août 2021

### *Clos des Cortons-Faiveley, 3 hectares*

Partie supérieure du lieu-dit Rognet qui porte le nom de son propriétaire, ce qui est une exception en grand cru même si, dans les siècles précédents, un certain Bertin avait signé son champ. On touche ici au lieu-dit Les Renardes, avec des vins complets, riches en couleur et en tannin pour les rouges, longs à se faire et très racés pour les blancs qui sont en principe plantés dans le haut du haut.



## La Revue du vin de France

n° 648 – Mars 2021

### **Faiveley pose un pied en Californie**

À la tête de l'un des plus vastes domaines bourguignons (120 hectares), la famille Faiveley investit pour la première fois hors de ses bases en acquérant une part du domaine californien Williams Selyem. Situé dans la Russian River Valley, ce domaine s'étend sur 54 hectares essentiellement plantés en pinot noir et chardonnay.



## Terre de Vins

n° 70 – Mars/Avril 2021

#Acquisition

# Faiveley en Californie

Le rêve américain, version Bourgogne. En toute fin d'année 2020, le domaine Faiveley a acquis une part minoritaire mais « significative » de **Williams Selyem**, propriété à la fois réputée et confidentielle de la région de Sonoma, en Californie. L'exploitation, détenue par la famille Dyson, propose des vins presque uniquement sur allocation à un public

de fins connaisseurs américains. L'idée à terme : une transmission intégrale de la propriété californienne. « *Dans un premier temps, la famille Dyson restera aux commandes, et nous allons apprendre à travailler à leurs côtés. Le but est de garder le style de la maison. Pour eux, c'est important de transmettre dans les règles de l'art* », confie Eve Faiveley. C. L.



## Bourgogne Aujourd'hui

n° 157 - Février/Mars 2021

### FAIVELEY S'IMPLANTE EN CALIFORNIE



La famille naitonne Faiveley vient de faire l'acquisition d'une part minoritaire significative dans Williams Selyem, un vignoble situé dans la région de Sonoma, en Californie, où elle s'associe à la famille Dyson. « En tant que bourguignons, nous voulions cultiver les meilleurs pinot noir et chardonnay des États-Unis. La région de Sonoma et en particulier la Russian River Valley se sont imposées comme une évidence à nos yeux », déclare Erwan Faiveley, qui poursuit : « Nous

arrivons à la fin d'un cycle sur le domaine en Bourgogne qui compte aujourd'hui 120 hectares, avec beaucoup de grandes appellations ; c'est la bonne taille ! En 10 ans, j'ai visité beaucoup de domaines aux USA et j'en suis d'abord arrivé à la conclusion qu'il ne fallait pas aller en Oregon, où beaucoup de Bourguignons sont déjà présents, mais plutôt en Californie, où nous sommes moins nombreux. Le choix s'est porté sur la région de Sonoma parce que l'on y trouve des poches calcaires et parce que le climat y est plus frais que dans la Napa Valley ; tout ceci rend cette région très favorable au pinot noir et au chardonnay ». Ajoutons que le prix des vignes y reste relativement abordable, puisqu'il faut compter 250 000 à 400 000 euros pour un hectare, somme à peu près équivalente à ce qu'il faut déboursier aujourd'hui pour s'offrir un hectare de premier cru à Monthélie ou à Mercurey.



## 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 objectifs 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 vigneronnes », 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 Myglands (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



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...

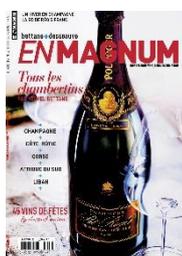
### LES POLYVALENTS

#### 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.



5



## 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 CONFÉ 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 Mauvarenes, 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

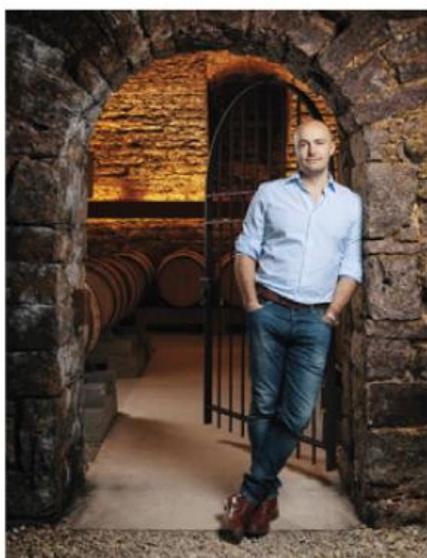


PHOTO JANNIS GIANKOUMPOLOS

*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 vibronnants. « *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 Monopole 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 ».

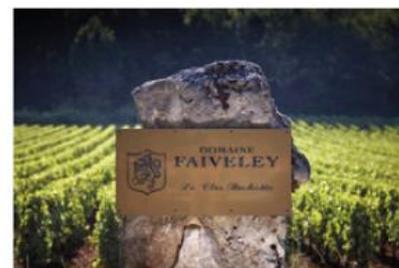
**Clos Rochette 2017** : Frétilant au nez, salade de fruits, bonbon exotique et suave, rafraîchi d'un zeste de citron vert, le Clos

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 Monoply 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 énergique, 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* »

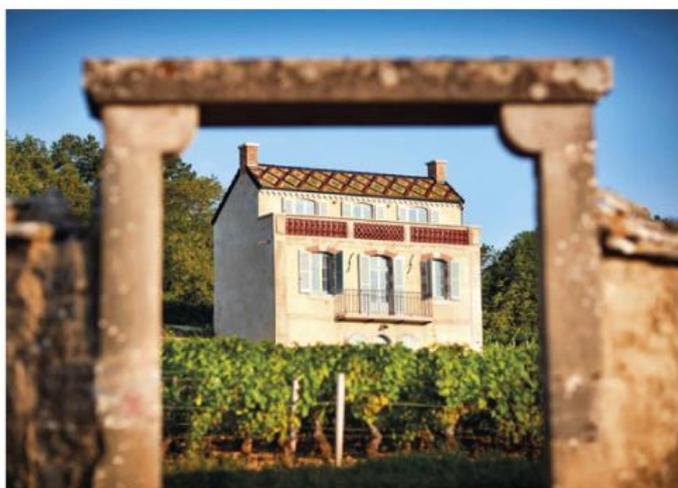
ou gagnés sur la forêt du temps de Charlemagne, constituent la plus petite appellation de Bourgogne. Mais la vigne carte postale plantée au sommet de Gevrey, à l'extrémité nord du quartier des grands crus, avait plus d'allure que de fond, arborant son muret vaillamment debout, son portail en pierres 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<sup>e</sup> 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'aller y passer quelques nuits* », confie Erwan, amoureux du point de vue unique qu'elle offre.



PHOTO DON 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 XIX<sup>e</sup> 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.



**En rouge et blanc**  
 n° 204 – Septembre 2021



**DOMAINE  
FAIVELEY**

Installé depuis 1825  
 à Nuits-Saint-Georges, c'est  
 l'un des plus vastes vignobles  
 familiaux de Bourgogne.

Par Frédérique Dedet

1

**Prestige et qualité**

La cuverie historique de Domaine Faiveley, à l'architecture de style Eiffel, rappelle l'activité ferroviaire de la famille lancée en 1919 par Louis Faiveley, l'inventeur du pantographe. Elle est dédiée à la vinification des plus belles appellations de Côte-d'Or : mazis-chambertin, musigny grand cru...

2

**Esprit de famille**

Représentants de la septième génération, Eve et Erwan Faiveley sont frère et sœur et dirigent le domaine qui s'étend sur plus de 120 hectares. Le vin coule dans leurs veines et ils partagent les mêmes valeurs : un attachement héréditaire à la Bourgogne et une passion des terroirs.

3

**Savoir-faire éthique**

Au domaine, les vendanges et le tri sont effectués manuellement. L'obtention de la certification Haute valeur environnementale niveau 3 en 2019 témoigne des bonnes pratiques culturelles qui participent à la préservation des terroirs et de la biodiversité.

4

**Grand cru monopole**

En 1874, Joseph Faiveley fit l'acquisition d'une parcelle de 3 hectares en monopole : le Clos des Cortons. Après des procès intentés par le président de l'appellation corton dans les années 1930, c'est l'un des deux seuls grands crus de Bourgogne portant le nom de son propriétaire : Corton Clos des Cortons Faiveley.



**L'actualité**

2019 est un millésime frais et équilibré caractérisé par une météo extrême et des raisins sains et parfumés. Les volumes sont faibles mais la qualité est exceptionnelle. La robe est rubis, le nez est puissant et la bouche ample et ronde.



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](mailto:contact@domaine-faiveley.com) - [www.domaine-faiveley.com](http://www.domaine-faiveley.com)

