

LE CORTON CHARLEMAGNE DE JEAN-FRANÇOIS COCHE-DURY

L'appellation Corton Charlemagne offre aux amateurs de grands flacons le pire comme le meilleur.

Selon les compétences du vigneron, la situation géographique de la parcelle, l'âge des vignes, l'activité microbiologique du sous-sol, la préservation de son intégrité (en lui évitant tout apport d'engrais excessif ainsi que l'utilisation de force produits chimique) et un strict contrôle des rendements, sont autant de facteurs qui vont déterminer le niveau du vin proposé au consommateur. En vigneron d'exception, Jean-François Coche-Dury n'a cure des richesses matérielles de ce monde, des vains persiflages de la critique, du goût des autres... Comme tous les hommes qui savent, il est libéré, affranchi des illusions du monde. Il a choisi en toute humilité de servir le « Divin », d'exprimer sa foi par la perfection de ses vins, comme une offrande à Dieu que quelques heureux mortels privilégiés pourront avoir la joie sans pareil de déguster. Il aurait pu être bien plus riche des biens de ce monde, mais il a choisi une richesse bien plus grande, celle du cœur, de l'excellence, de l'éternité ressentie dans une émotion par le plaisir des sens. La simple humectation des papilles de son Corton Charlemagne offre un voyage immobile, une sensation de plénitude, la fraîcheur subtile et nuancée d'un Eden enfin retrouvé. Il est difficile d'exprimer un chef d'œuvre sans risquer une emphase pompeuse et imbécile. Les mots ne peuvent retranscrire un tel univers de complexité, l'émotion liquide du plus splendide des nectars. C'est avec modestie que l'on doit décrire une telle explosion de parfum et de goût qui dépasse indubitablement la capacité de nos sens. Malgré les centaines de bouteilles de Corton-Charlemagne que j'ai eu l'occasion de déguster, une expérience en matière de grand vin blanc particulièrement riche (j'ai déjà dépassé les 300 bouteilles dégustées de « Montrachet »), tant en vin sec qu'en matière de grand liquoreux, je dois confesser que je suis vaincu à chaque dégustation d'une bouteille de Corton Charlemagne de Jean-François Coche-Dury. Mes compétences, mon assiduité, l'acuité sans cesse travaillée au quotidien, mon étude et ma science ne suffisent pas, et je dois avouer que mon impuissance à pouvoir, de façon pleine et entière, atteindre la parfaite compréhension d'une Ambroisie, que même le palais du plus doué des hommes, ne peut s'enorgueillir avoir percé les arcanes.



Je vais donc, avec le plus de fidélité, essayer de vous décrire le précieux liquide doré. Sa couleur dans sa prime jeunesse est d'un or-vert scintillant ; plus tard, il prend des tons jaune d'or de miel d'acacia fraîchement récolté. Le nez est un feu d'artifice de parfums mêlant une extrême nuance à une puissance sans équivalent : l'aubépine, le citron confit, l'ananas, l'amande grillée, le tilleul, la verveine, le miel d'acacia, la bergamote, la fleur de vigne et une myriade de parfums compliqués vont être le spectacle offert à votre épithélium olfactif qui sera vite dépassé par un tel florilège de fragrances.

En bouche, c'est encore plus complexe entre les arômes qui assaillent le bulbe olfactif et l'intensité tactile qui stimule sans relâche les bourgeons gustatifs. L'émotion est provoquée tant par les stimuli végétaux que par les stimuli minéraux, cations et anions qui électrisent littéralement les papilles. Le cerveau rend grâce, et seul finalement l'hypothalamus rend compte d'un plaisir total, d'une sensation de plénitude absolue, des messages inconnus, inhabituels, provenant d'une substance parfaite que même nos sens ne peuvent prétendre pouvoir discriminer complètement.

Si vous avez la chance, un jour, de déguster l'une des très rares bouteilles de ce joyau liquide, n'essayez pas de le comprendre, encore moins de l'analyser, mais soyez attentif à son message mystérieux qui nous vient d'un temps lointain, celui de la création de l'univers, autre mystère qui dépasse, lui aussi, la fragile et très incomplète compréhension des hommes.

Eric Verdier

Millésime	note/20	appréciation	apogée
1986	17	Fut remarquable. Doit impérativement être bu.	2000
1987	16	Beau vin particulièrement délicieux bu jeune.	1995
1988	17	Très grande bouteille de garde. Race et profondeur de goût.	2010
1989	19	Sublime vin. L'un de mes 10 plus grands souvenirs en matière de vin blanc.	2020
1990	17	Excellent vin, sans toutefois la race et l'équilibre des meilleures réussites du Domaine.	2010
1991	15	Délicieux bu jeune. Est aujourd'hui fatigué.	2000
1992	18	Un des chefs d'œuvre de Jean-François Coche-Dury. Quelle race ! Quelle minéralité ! Superbe !	2015
1993	17	Excellent vin qui doit être encore aujourd'hui remarquable.	2010
1994	16	Un peu moins équilibré que les classiques du Domaine, mais d'une très grande subtilité.	2005
1995	18	Un grand vin, noble, d'une parfaite expression Corton Charlemagne.	2010
1996	18	Puissance. Richesse Race : l'une des grandes réussites du Domaine.	2010
1997	16	Vin délicieux durant ses dix premières années de vie. Doit être bu.	2005
1998	16,5	Solide, distingué, se déploie à l'oxygénation dans le verre.	2010
1999	18	Une très belle réussite, un des grands millésimes de la Maison.	2015
2000	17	Suavité, douceur, élégance et finale minérale. Grand vin.	2015
2001	17	Excellente réussite dans un millésime difficile pour les vins blancs de Bourgogne. Bien.	2015
2002	17,5	Superbe vin. Un modèle de Charlemagne : puissance et grâce. La classe !	2020
2003	16,5	Opulent sans lourdeur, le millésime caniculaire n'a pas dominé la belle expression du terroir. Un excellent vin.	2010
2004	17	Puissant et riche, un peu austère, il a besoin d'être aéré pour exprimer pleinement son potentiel.	2015
2005	19	Un chef d'œuvre au potentiel de garde étonnant. L'un des plus grands vins blancs que j'ai eu la chance de déguster !	2035
2006	19	Puissance et élégance caractérisent un vin d'exception.	2030
2007	18,5	Superbe vin riche, suave et d'un remarquable équilibre. Grand vin.	2020
2008	16	Beau vin élégant, sans la longueur des meilleurs millésimes (sur fût) Mais la race et la noble origine sont néanmoins perceptibles.	2020