



TUPINIER-BAUTISTA

GRANDS VINS DE BOURGOGNE À MERCUREY

Articles de presse

Millésime 2019



Magazine

Bourgogne Aujourd'hui N°1756

Classement Top 100 de la Bourgogne



De gauche à droite : Manu Bautista, son épouse Marie et leurs neveux, Anthony (Debout) et Romain.

Domaine Tupinier-Bautista

Comme souvent en Bourgogne, le travail se fait en famille au Domaine Tupinier-Bautista. Manu Bautista, son épouse, et leurs neveux, exploitent onze hectares, dont huit à Mercurey, leur appellation de cœur dont leurs vins ont contribué à la notoriété. Les rouges sont bichonnés ici, sans aucun pigeage depuis 2003, et avec des vinifications longues. Les blancs, qui selon Manu Bautista doivent exprimer le terroir et le fruit, sont pressés et mis directement en fûts pour la fermentation, sans aucun bâtonnage par la suite.

71640 Mercurey - Tél. 03 85 45 26 38

Comme je l'ai écrit l'année dernière, le domaine de Manu Bautista situé sur le hameau de Mercurey : Touches, est l'une des meilleures propriétés de la côte Chalonnaise. J'encourage les lecteurs souhaitant rencontrer des Mercurey blancs et rouges aux qualités séduisantes et gourmandes à rechercher ses vins. Soulignant que tout découle de la qualité de la matière première, le domaine Tupinier-Bautista récolte tout à la main dans des petites caisses à vendange. Les vins blancs sont vinifiés sans bâtonnage, les vins naturellement riches de Mercurey, selon lui, n'ont aucun besoin supplémentaire « de matière grasse » provenant des lies. Quant aux vins rouges, une longue cuvaison est apportée avec des températures avoisinant les 27°C afin de préserver l'expression du fruit. L'élevage se déroule ensuite en fûts et en demi-muids, provenant exclusivement et « fabriqués sur mesure » par le talentueux Stéphane Chassin, dont la tonnellerie fournit bon nombre des meilleures adresses de la région. Le remplissage est méticuleux, et l'attention aux détails sera évidente pour quiconque qui visite ses caves.

*Les résultats parlent d'eux-mêmes : des vins rouges souples, parfumés débordant de fruits vibrants qui dissimulent entièrement les tannins veloutés, et des vins blancs précis, savoureux et harmonieux. En bref, Manu Bautista fait partie d'une petite poignée de producteurs qui démontre ce qui est possible lorsque les terroirs de Mercurey sont prodigués avec la même attention consacrée à leurs homologues plus célèbres de la Côte d'Or. **Le millésime 2019 s'est brillamment tourné à cette adresse, et un échantillonnage informel du millésime 2020, encore jeune, suggère des niveaux d'excellence similaires.***

- Le **Mercrey blanc 1er cru « En Sazenay » 2019** présente des arômes de fruits du verger sucrés, de gousse de vanille et d'allumettes craquées. D'une belle corpulence, avec une texture à la fois satinée et ciselée et de vifs acides, le profil est homogène et complet. Il s'est même avéré magnifique. **92/100**
- Vinifié en demi-muids (500 litres). Le **Mercrey blanc 1^{er} cru « Les Vellées » 2019** s'ouvre avec des parfums de zestes d'agrumes, de poire, de gousse de vanille et d'amandes grillées. D'une belle structure, charnue et texturée, ce vin est vif et satiné avec une longue et pénétrante fin de bouche. **93/100**
- Le **Mercrey rouge « Vieilles vignes » 2019** offre un généreux bouquet de framboises, de prunes, mélangé à de douces épices et de cacao brut. D'une belle corpulence, brillante et charnue, avec des acides vifs et des tannins veloutés, ce vin est élégant et charmant. Il se dégustera bien dès son plus jeune âge. **91/100**
- Gourmand et charmant, le **Mercrey rouge « Clos de Touches » 2019** nous invite sur des arômes de prunes, framboises, et de zeste d'orange. En bouche de la matière structurée et enveloppante, se mêle avec des tannins fondants et se termine sur une finale parfumée aux notes de rose. **92/100**

- Des arômes de cassis, de prunes confites, de zeste d'orange et de pétales de rose introduisent le **Mercurey rouge 1^{er} cru « En Sazenay » 2019**. D'une belle profondeur ce vin est à la fois charnu et bien concentré, avec une présence de tannins fins et poudreux. Terminant par une longue et succulente fin de bouche. **92/100**
- Le **Mercurey rouge 1^{er} cru « Les Vellées » 2019** est superbe, il nous invite sur des notes de baies sauvages, de cerises et de prunes, mêlées à des copeaux de crayon et de cacao cru. D'une belle corpulence structurée et concentrée, c'est aussi profond, charnu, et encadré par des tannins poudreux et une vive acidité. Issu d'une parcelle de vigne de 80 ans d'âge, c'est l'un des plus fin « Vellées » que je n'ai jamais dégusté auparavant chez Manu Bautista. **93+/100**
- Le **Mercurey rouge 1^{er} cru « Clos du Roy » 2019** se déploie dans le verre avec des notes de cerises, de cassis et des baies sauvages mêlées à de douces notes de réglisse. D'une belle corpulence structurée et charnue, c'est un vin velouté et sensuel, avec des tannins fondus, une superbe concentration et de vifs acides équilibrés. Profond et complet il mérite votre attention. Manu Bautista m'a rappelé qu'il avait repris cette parcelle en 2011, quand elle était essentiellement à l'abandon : aujourd'hui, il produit l'un des vins les plus fins de l'appellation. **94/100**

Magazine

La Revue du vin de France

Guide Vert 2022



Nouveau domaine

Repéré dans nos dégustations à l'aveugle du magazine, le domaine familial de Manu Bautista et ses 11 ha de vignes excellent sur les terroirs de Mercurey. Il élabore depuis 1997 des vins profonds, au fruit d'une grande concentration et pureté. Nous avons décelé un rare équilibre où le fruit et le terroir s'exprime de concert. Blancs et rouges brillent par des choix justes de maturité, des élevages bien intégrés et gérés. Le boisé est au service du vin et pas l'inverse. Ces beaux terroirs de premiers crus illustrent à la perfection le talent de ce vigneron prometteur.

Les vins

Deux blancs ouvrent la dégustation. **En Sazenay**, marqué par les fleurs, à l'élevage boisé sans excès, possède la chair noble d'un premier cru ; **Les Vellées** exprime par son énergie le crémeux vanillé du chardonnay. Il est ample et persistant. Les rouges offrent de véritables pépites. Deux villages prêts à aborder ; **Clos de Touches**, brillant par sa pureté, l'élevage boisé l'accompagne avec sobriété ; quant aux **Vieilles Vignes**, nous saluons l'harmonie, tout est patiné, les tannins sont au diapason du fruit et de son boisé. La série des premiers crus est convaincante : **En Sazenay**, précis, mûr, est un pinot charnu, très bien géré en élevage. **Vellées** a du fond, généreux, avec des tannins précis et délicats, prêt pour cinq à huit années de cave. **Clos du Roy** est la pièce de résistance du domaine, un très beau jus d'une profondeur inouïe et à la texture suave.

Les notes

- **Mercurey blanc 1^{er} cru « En Sazenay » 2019 : 92**
- **Mercurey blanc 1^{er} cru « Les Vellées » 2019 : 93**
- **Mercurey rouge village « Vieilles Vignes » 2019 : 92**
- **Mercurey rouge village « Clos de Touches » 2019 : 92**
- **Mercurey rouge 1^{er} cru « En Sazenay » 2019 : 93**
- **Mercurey rouge 1^{er} cru « Clos du Roy » 2019 : 94** ❤️ **COUP DE CŒUR**

Magazine
La Revue du vin de France N°651



LA RVF N° 651 - JUIN 2021

MERCUREY

93/100

**DOMAINE
TUPINIER-BAUTISTA**

● *1^{er} cru Les Vellées 2019*

Nez très pur pour ce pinot mûr,
finement boisé, peu extrait.
Un joli jus plein, juteux, souple
en tanins, déjà prêt à boire.

Guide annuel

Guide Hachette des vins 2022



Manuel Bautista exploite depuis 1997 la propriété (10ha aujourd'hui) de sa belle-famille, les Tupinier, vigneron à Mercurey depuis 1770. Une affaire de négoce a été créée pour l'achat de raisins de la Côte chalonaise et de la Côte de Beaune.

Mercurey blanc 1^{er} cru « En Sazenay » 2019 ★☆☆

Un vin complet et flatteur. Le nez, subtilement beurré, laisse poindre des notes de compote de fruits blancs. La bouche se montre ronde, suave et gourmande, rafraîchie par une fine minéralité aux tonalités crayeuses. ⚡ 2021-2024

Mercurey rouge « Clos de Touches » 2019 ★☆☆

Un vin fin et délicat, dont l'olfaction rappelle les petits fruits rouges et noirs et la muscade, tandis que la bouche s'avère croquante, fraîche et souple. ⚡ 2021-2025

Magazine
Cuisine et Vins de France
Hors-série Spécial Vins



**MERCUREY
PREMIER CRU
Tupinier-Bautista,
Le Clos du Roy
2019, 30 €.**

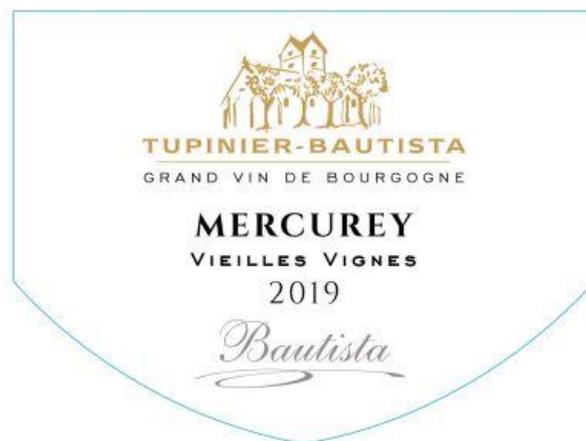
Nez de café frais, de bois chaud qui masque le fruit, malgré la trame épicée. En bouche, on retrouve un fruit magnifique, qui claque sans esbroufe, avec de la tension, des épices et une aura certaine.

Finale douce et soyeuse, comme une caresse.

Selection
La Cave de Prestige BIVB



Mercurey Rouge village « Vieilles Vignes » 2019



Mercurey rouge 1^{er} cru « En Sazenay » 2019

