

Gevrey Chambertin : Le Domaine des Varoilles

Diner du 9 Mars 2012.

41 Participants dont certains retardataires non inscrits. Le nombre de places étant devenu insuffisant, Jacques Fillot, normalement inscrit, n'a pu participer au diner. Il est rappelé que l'inscription est obligatoire avant la date limite. Au delà, ceci n'est plus possible et nous sommes contraints de fermer la liste, seule condition pour que les soirées puissent se dérouler correctement. Faisons preuve de civilité dans ce club épicurien.

Soirée organisée par André Valognes que nous remercions chaleureusement.

Gilbert Hammel a fait l'effort de venir spécialement pour nous et nous l'en remercions vivement. D'origine suisse, il est propriétaire de vignes dans des terroirs très intéressants du Chablais et de Sion. Regardez comme c'est beau !



M. Hammel est propriétaire du domaine de Varoilles depuis 1989, achat d'une succession au décours d'un repas dégustation et d'un petit coup de Pastis pour digérer !

Première partie : Le point sur les climats de Bourgogne

La candidature des climats de Bourgogne est retenue avec celle de la grotte Chauvet pour représenter cette année la France au patrimoine mondial de l'UNESCO. C'est une excellente nouvelle et il faut féliciter tous ceux qui ont œuvré à ce succès dont André Valognes, bien entendu.

Le mot "climat" vient du grec et s'apparent étymologiquement parlant au mot "inclinaison". Au delà de cette signification implicite, le terme climat englobe le terroir, les cépages et le travail de l'homme.

La notion de climat fait son chemin ; les États Unis s'y intéressent et sélectionnent des terroirs afin d'y cultiver des cépages de façon harmonieuse. La Chine a invité une délégation bourguignonne pour adapter cette notion à la culture du thé.

Deuxième partie : Présentation du vignoble de la cote de Nuits

Avec une référence particulière sur Gevrey Chambertin. M. Hammel nous a fait une présentation de près d'une heure, supportée par un diaporama richement illustré. Un apéritif nous été servi : un charmant cotes de Nuits blanc venant du sud de la cote de Nuits (Corgolin, adresse fournie par André).

Le diaporama est accessible sur le site du CEP :

En résumé,

L'histoire débute en 312 mais prend son élan à la venue des moines en 500 (abbaye de Cluny). Ce sont ces moines qui ont jeté les bases de la qualité et de la vinification et du choix des terroirs.

Après cette épopée monastique, les ducs de Bourgogne ont repris le flambeau en développant une civilisation de très haut niveau que ce rustique de Louis XI a détruit avec violence et mépris (une minute de silence pour Charles le téméraire). Ces ducs ont remplacé le gamay par le pinot et édicté les principes de culture écologique.

Plu récemment, le 1^{er} classement remonte à 1861 mais il faudra attendre 1930 pour en définir les limites. La 1^{ère} AOC est le Morey st Denis en date de 1936 et le classement a été publié en 1953.

Troisième partie : le domaine de Varoilles

Le **Clos des Varoilles** est l'un de ceux sur lequel il existe les plus anciens documents. Ce climat était planté avant le 12ème Siècle. Quelques chiffres :

1.4 hectares en Gevrey Chambertin, 7.7 en 1^{er} cru, 1.4 en grand cru.



Vigne:

Culture de type raisonnée (100 000 pieds de vigne sur 10 hectares. Chaque année, les pieds morts sont remplacés (environ 1500 par année). Cette technique permet un rendement régulier par pied, de trois à cinq grappes, ainsi que de préserver l'âge moyen élevé des vignes, d'une quarantaine d'années pour l'ensemble du Domaine et soixante pour la Romanée. Il faut être conscient que ce sont les vieilles vignes qui donnent les grands vins. Leurs racines descendent 5 à 6 mètres en profondeur et se nourrissent de tous les oligo-éléments du sol.

D'une parcelle à l'autre, la constitution du sol (la marne blanche principalement) est différente, plus ou moins argileuse ou calcaire, graveleuse ou caillouteuse avec des épaisseurs de terre plus ou moins grandes. De façon curieuse, la pente est plus accentuée pour les 1ers crus que pour les grands crus. Ces différences donneront à chaque cru sa personnalité, le pinot noir étant un des cépages les plus sensibles au monde à l'âme de son terroir !

Vendanges manuelles suivi d'un tri manuel. Les vendangeurs portugais sont fidèles tous les ans. Ils sont nourris et logés par les propriétaires. La fin des vendanges est fêtée systématiquement au cours d'un repas appelé "La Pollée".

Vinification: Exclusivement issus de vieilles vignes de Pinot Noir plantées à 10.000 pieds/ha et au rendement limité à 35hl / ha, les raisins sont triés manuellement avant d'être égrappés et transportés en douceur par un tapis roulant dans les cuves. Après une macération préfermentaire à froid (8° - 10°) de 5 à 6 jours, suivie d'une cuvaison de deux semaines, sous contrôle des températures de fermentation (pigeage automatique), les raisins sont pressés au moyen d'un pressoir pneumatique de la dernière génération. L'élevage des vins se fait en fûts de chêne (renouvelés partiellement chaque année) durant 12 à 24 mois.



La production

AOC Gevrey Chambertin

- Clos du Meix des Ouches : clôturé de murs, âge de la vigne : 41 ans.
- Clos du couvent

1^{er} cru

- Clos des Varoilles : très ancien vignoble avec un terroir calcaire incluant de nombreux fossiles. Donne des vins plutôt masculins
- La Romanée : Vignoble mitoyen, un peu plus haut placé. Sol plus calcaire et plus graveleux. Couche de terre faible (environ 50 cm de terre). Vigne de 60 ans. Rendement très faible (< 30 hecto/hectare). Vins plutôt féminin.
- Champonnets : donne des vins très fins.

Grand cru

- Charmes Chambertin : Réputé pour donner des vins à la fois fins et structurés.
- Cloc Vougeot : vignoble plus au sud dans une autre région de la cote de Nuits. Vins de longue garde.

Les bons millésimes

Année exceptionnelle : 1999, 2002, 2003, 2005, 2007, 2009

Bonnes années : 2001, 2004, 2006, 2008, 2010

4^{ème} partie La dégustation

♥♥♥ Clos du Meix des Ouches 2007

Nez très flatteur avec des notes de maturité fugace. Belle rondeur et belle persistance. Sur le fruit rouge et de la fraîcheur avec des tannins complètement fondus. Très belle alliance avec les œufs meurette. Excellent rapport qualité ; idéal pour ceux qui n'ont pas de cave car est déjà parfait à déguster.

♥♥♥ La Romanée 1^{er} cru 2007

Nez très présent sur le fruit noir (mures et cerises). En bouche, ce vin est très élégant avec des notes de fruits et d'humus. Très belle longueur. Il est qualifié par M. Hammel de caractère "féminin", symbole de la douceur.

♥♥♥♥ Les Varoilles 1^{er} cru 2007

Vin absolument parfait à tout point de vue. Le nez est marqué le fruit noir. En bouche, le vin est d'une grande ampleur avec un bel équilibre entre le fruit, les épices et les notes sauvages. Le final est sur le tannin très fondu. Très belle alliance avec le pavé de Salers également remarquable.

♥♥♥ Charmes Chambertin Grand cru 2007

Nez sur le fruit rouge (framboise). Grande puissance mais beaucoup d'équilibre. Les tannins sont très présents (70% de futs neufs). Il faudra attendre pour le goûter en pleine maturité. Néanmoins, ce vin est très prometteur et donnera des sensations intenses d'ici 3 ou 4 ans. Belle alliance avec le plateau de fromage.

♥♥ Charmes Chambertin Grand cru 20073

25 hecto/hectares ! 15 mois en barriques et beaucoup de problème de vinification du fait de la chaleur (il a fallu utiliser de la carboglace pour faire baisser la température pendant la cuvaision). Encore sur le fruit avec des arômes de maturité. Les tannins ont disparu et le final est sur le fruit (un peu confituré ou fruits cuits ou pruneau). N'a pas le coté très structuré du 2007. La dégustation en fin de repas a été gênée par la température élevée du vin.

Attention : le Clos des Varoilles 1^{er} cru 2008 a eu le coup de cœur du guide Hachette 2012. A ne pas manquer !