



Compte rendu soirée 1^{er} cru versus AOC villages Bourgogne blanc 23 septembre 2022

20 participants au Mercure d'Ivry-sur-Seine avec deux participants de marque : André Valognes ancien vice-président et Colette Valognes ancienne chargée des relations publiques.

Chacun a pu remarquer deux faits essentiels : le réchauffement climatique qui modifie les caractéristiques du vin et les aléas du marché qui tendent à accroître le prix des 1ers crus de façon vertigineuse au point de les rendre inaccessibles.

Le but de cette soirée a été de réaliser une revue de la littérature à propos des vins blancs de Bourgogne et d'y associer une comparaison gustative à partir des vins de deux propriétaires bourguignons à Chablis d'une part et à Pouilly Fuissé d'autre part.

1. Le vignoble de Chablis

1.1 Historique

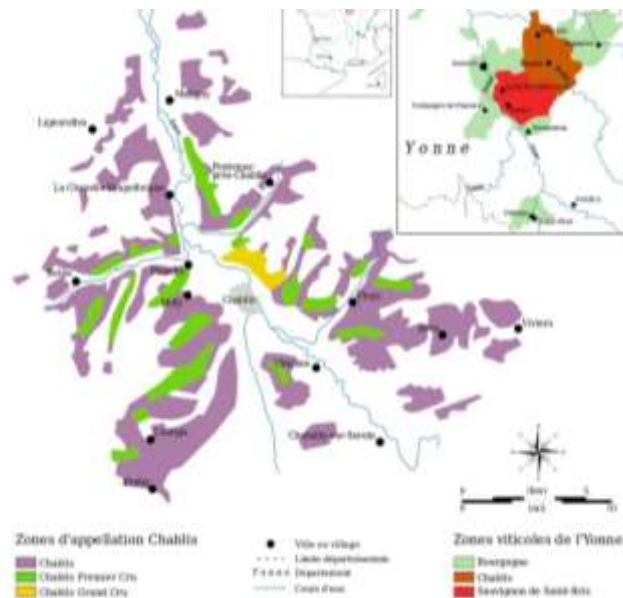
L'AOC a été créée en 1960 et révisée en 1978 avec une homologation des 1ers crus en 1967

Superficie de 4000 hectares dont 300 sont exploités en vignoble en 1970, 4400 en 1978 (date de délimitation de la culture). L'appellation Chablis Premier Cru représente 14% de la production des vins de Chablis pour une superficie en production de 778 ha

Le phénomène de réchauffement planétaire a aussi un impact indubitablement favorable sur le Chablis. Depuis 20 ans, il n'y a pas eu de chaptalisation

1.2 Les terroirs

Seuls les grands crus ont une délimitation concentrée à une zone restreinte, à un terroir bien déterminée (en jaune sur la carte ci-dessous).



Les terroirs sont différents selon les régions de Chablis et ceci leur confèrent des propriétés particulières :

- Le sud-est : Kimméridgien inférieur (calcaires à astartes) → vins structurés, vifs et minéraux
- Le centre : Kimméridgien supérieur et moyen (marnes et calcaires) → vins structurés et complexes
- Le Nord-ouest : Calcaire du Barrois → vins minéraux sans caractère iodé

1.3. Les expositions

L'exposition dominante sud-sud-est favorise la maturation des raisins. Sur des sols assez identiques, les vignes sur les 'envers' → vins moins consistants et moins complexes que les Premiers Crus, mais néanmoins d'un excellent niveau. L'exemple : 'Chablis Premier Cru Vaillons' sur l'adroit et 'Chablis' sur l'envers.

Dans ce contexte, on pourrait penser qu'un changement climatique tel que celui que nous vivons égaliserait la qualité des vins.

1.4 Le cahier des charges

Les mêmes règles de culture s'appliquent à tous les chablis : AOC village, 1^{er} et grand cru.

- Palissage et de hauteur de feuillage
- Seuil de manquants 20%
- L'enherbement permanent obligatoire les fruits, la botanique
- Altitude 130 et 200 mètres.

Ce n'est donc une histoire ni de rendement ni de concentration en sucre ou en alcool.

	Chablis AOC	Premier Cru
Rendement parcelaire	10500 kg/h	10000 kg/h
Rendement	60 H/h	58 H/h
Teneur en sucre	161 G/l	170 G/l
Teneur en alcool	10%	10,50%

1.5 La dégustation

Prenons quelques caractéristiques gustatives de ces vins. Comme régulièrement, chacun y met son grain de sel et ces commentaires ne font pas avancer les choses. C'est la raison pour laquelle nous ne décrivons que rarement les arômes des vins en comparaison avec les fruits, la botanique ou des expériences personnelles rarement superposables comme le cuir.

Voici donc une synthèse de la littérature qui montre bien que les caractéristiques des uns s'appliquent aux autres !

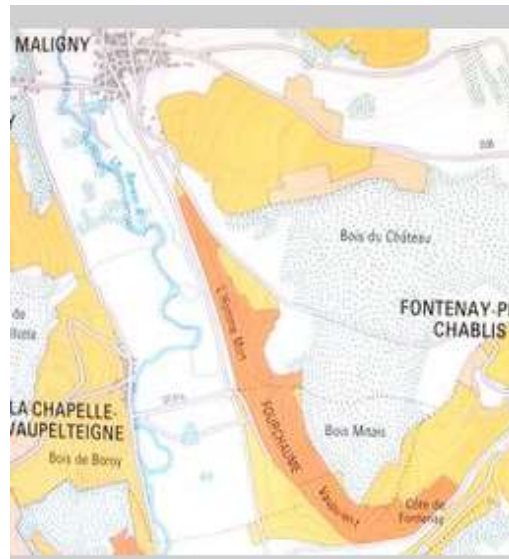
- **Chablis :**
 - Robe assez claire, or pâle ou or vert
 - Nez très frais, vif et minéral ; on retrouve du silex, de la pomme verte, du citron ; le sous-bois et le champignon (mousseron). Des notes de tilleul, de menthe, d'acacia sont fréquentes, de même que des arômes de réglisse, de foin coupé. L'âge le rend un peu plus doré et plus épicé.
 - Au palais, fraîcheur. Une attaque tambour-battant. Persistance longue et heureuse jusqu'à une gravité suave et sereine.
- **L'appellation Chablis 1er Cru :**
 - Les différents Climats apportent chacun leur typicité à ces vins blancs, suivant le sol et l'exposition ; ils sont structurés et longs en bouche.

- Du plus minéral, fermé dans sa jeunesse, au plus floral, qui développe des arômes tout en finesse et en subtilité au fil des crus,

1.6 Les 1ers crus Fourchaume

Les sols sont essentiellement composés d'argiles bruns et peu caillouteux. Ils sont bien approvisionnés en eau et bien drainants. Le terroir est solaire et les raisins mûrissent tôt (\pm chargé en degré).

Les vins de Fourchaume sont généralement **très aromatiques et fruités**. Ils offrent une belle densité et des notes complexes. Ils peuvent se garder quelques années. En 1560, on parlait de « la grande côte ».



En orange les 1^{ers} crus et en jaune les AOC. Juste au sud commencent les grands crus avec le fameux « les Preuses ». Au nord, l'AOC 1^{er} cru « l'Homme Mort » qui donne des vins irréguliers. Celui de notre vigneron est exceptionnel et s'apparente au grand cru.

1.7 Le vignoble Chantemerle

Nous le connaissons depuis bien des années et il ne nous a jamais déçu alors que le célèbre Adhémar Boudin a cédé le vignoble à son fils et que la génération suivante est aux manettes.

- Le Domaine a vendangé manuellement jusqu'en 2006, Passage en vendange mécanique (législation du travail).
- Pressurage à basse pression et débourbement pendant 12 heures pour éliminer les plus grosses impuretés.
- Elevage en cuves émaillées pendant sept à dix mois.
- Passage au froid pour éliminer l'acide tartrique et filtration très légère pour garder toute la richesse et le gras du vin.

Pas de passage en fûts de chêne pour ne pas masquer les arômes du *Chardonnay* et durcir et assécher la bouche du consommateur.

1.8 Dégustation comparative AOC village et 1^{er} cru Fourchaume

- **Chablis Village 2020**
 - **Arômes de fruits (pomme, citron). La bouche est ample et acidulée (agrumes). La fin de bouche est très persistante sur le fruit blanc. C'est une très belle réussite +++**

- À consommer d'ici 6 mois pendant 6 ans (voire plus) avec des coquillages ou des poissons.
- **Chablis Fourchaume 2020**
 - *Réputé pour avoir des arômes de fleurs (violette), le début de bouche est un peu moins ample au départ mais beaucoup plus fin.*
 - *La fin de bouche est persistante et beaucoup plus subtile avec une minéralité perçue.*

En pratique, ces deux vins sont excellents, complémentaires mais différents. Même pour les grands millésimes, la différence entre AOC village et 1^{er} cru existe, même si certains peuvent préférer l'un ou l'autre indépendamment de leur origine.

2. [Le mâconnais](#)

Il représente à lui seul le quart du vignoble bourguignon (760 h).

2.1 Historique

- Cette appellation prestigieuse créé en 1936, peut être suivie du nom du climat d'où provient le vin sur l'étiquette.
- C'est génial, les 22 climats en appellation premier cru pour Pouilly-Fuissé ont été confirmés depuis le millésime 2020 ! Ceci représente 24% de l'appellation soit 194 hectares de vignes. C'est donc la première fois que nous avons l'occasion de boire un 1^{er} cru de Mâcon. Comme à Chablis les 1ers crus sont dispersés sur toute l'appellation.

2.2 Les terroirs

Les AOC sont Pouilly-Loché, Pouilly-Vinzelles, Saint-Véran et Viré-Clessé. Pouilly Fuissé est le plus réputé, uniquement dédié aux vins blancs

Le climat est continental et les sols argilo-calcaires du jurassique pour la grande partie. A certains endroits, le sol est cristallin, schisteux et caillouteux.

Le cahier des charges

Exposition à l'est et au sud-est, l'altitude varie entre 250 et 350 mètres.

2.3 La dégustation

- Nez complexe
- Bouche : belle structure pour un vin plein de finesse et de distinction.
- Amertume de fin de bouche pour les vins jeunes

2.4 Le vignoble Thibert et fils

A noter que la fille est propriétaire mais le vin reste & fils. Puisse cette erreur corrigée rapidement !

- 29 hectares (95% chardonnay et 5% gamay), la majorité des vignes sont en fermage. Ils ne sont propriétaires que d'un peu plus de 1 h.
- Propriété familiale créée en 1990
- Vignoble en culture raisonnée après deux échecs du bio en 2007 et 2008.
- Les vendanges sont manuelles sauf pour les mâcons.
- Installations ultramodernes.

- Passage en cuve une journée puis en barriques changées tous les 2 ou 3 ans pendant 10 à 14 mois (choix du tonnelier : celui dont le boisé marque le moins les vins) ; le nombre de barriques utilisées diminue régulièrement.
- Manipulations du vin sous azote pour limiter l'oxydation.
- Très peu sulfités ; condamne les vins naturels comme beaucoup

Voici la localisation des 1ers crus sur la carte ci-dessous

- **Saint-Véran, les trois Pouilly de Fuissé, Loché, Vinzelles**



2.5 La dégustation

Pouilly Fuissé Héritage 2018

- Principalement issus du socle cristallin ou vulcano-sédimentaire (grès, tufs rhyolithiques, granites, grés, schistes)
- Élevage en fûts à 70% et en cuve inox à 30%, pendant 10 mois. A la mise en bouteille : faible filtration. Garde moyenne: 6 à 7 ans.
- ***Le nez est très aromatique et complexe. Ce vin est tout sauf basique : il est à la fois fin au niveau aromatique et riche et précis. La trame minérale et fruitée se prolonge sur une très belle longueur.***

Pouilly Fuissé les Cras 2017

- Sols : Sols bruns issus des calcaires blancs-beiges fins, massifs et durs, parfois crayeux (jurassiques). Le terroir est mince et très caillouteux.
- Vinification et élevage : L'ensemble se déroule sur une période de 18 à 22 mois, avec un élevage en fûts pendant 11 mois, et le reste en cuve inox. A la mise en bouteille: faible voire aucune filtration. Garde moyenne : 8 à 10 ans.
- ***Plus concentré et puissant mais aussi plus austère. Finale équilibré marqué par une belle minéralité qui se prolonge +++ Cette très belle réussite qui nécessitera au moins quelques années d'âge en bouteille avant d'être prête.***

Conclusion

Même dans de très bons millésimes, la différence entre AOC village et 1^{er} cru persiste. Les deux AOC villages sont flamboyants dès leur jeunesse avec du fruit, une belle longueur et une réelle persistance. Les deux 1ers crus sont plus structurés et plus longs ; surtout, la perception de la minéralité est beaucoup plus nette et se prolonge en fin de bouche. Ceci est annonciateur d'une meilleure tenue dans le temps.