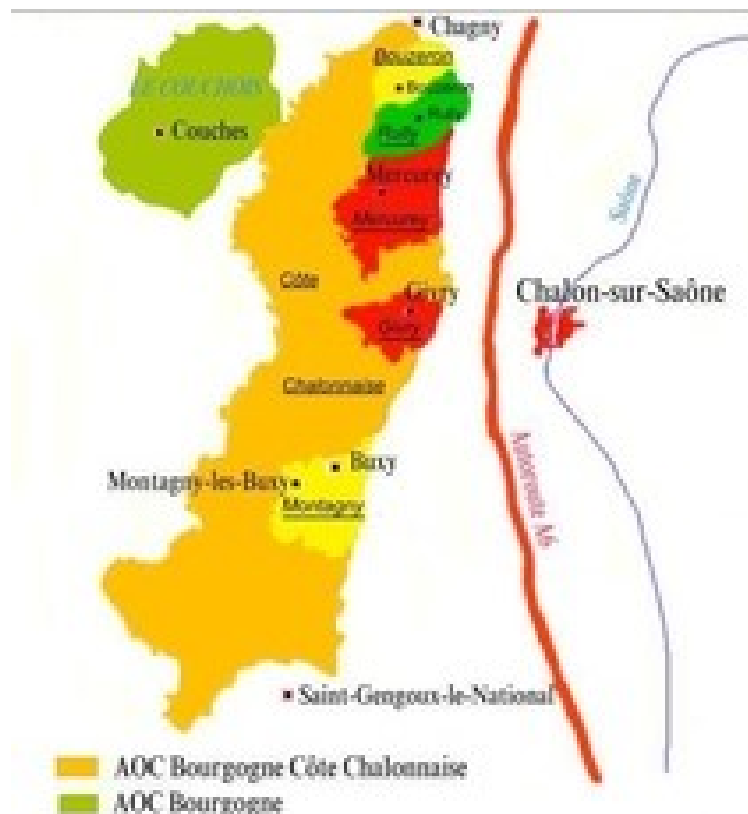




Le vignoble repose sur des couches géologiques jurassiques qui s'appuient sur le horst granitique du Mont-Saint -Vincent. Le sol est composé de calcaires, de marnes, d'argiles. Des éboulis de calcaires durs descendus des sommets recouvrent le sol. Selon la proportion de calcaire et d'argile, les terroirs seront propices aux blancs ou aux rouges.

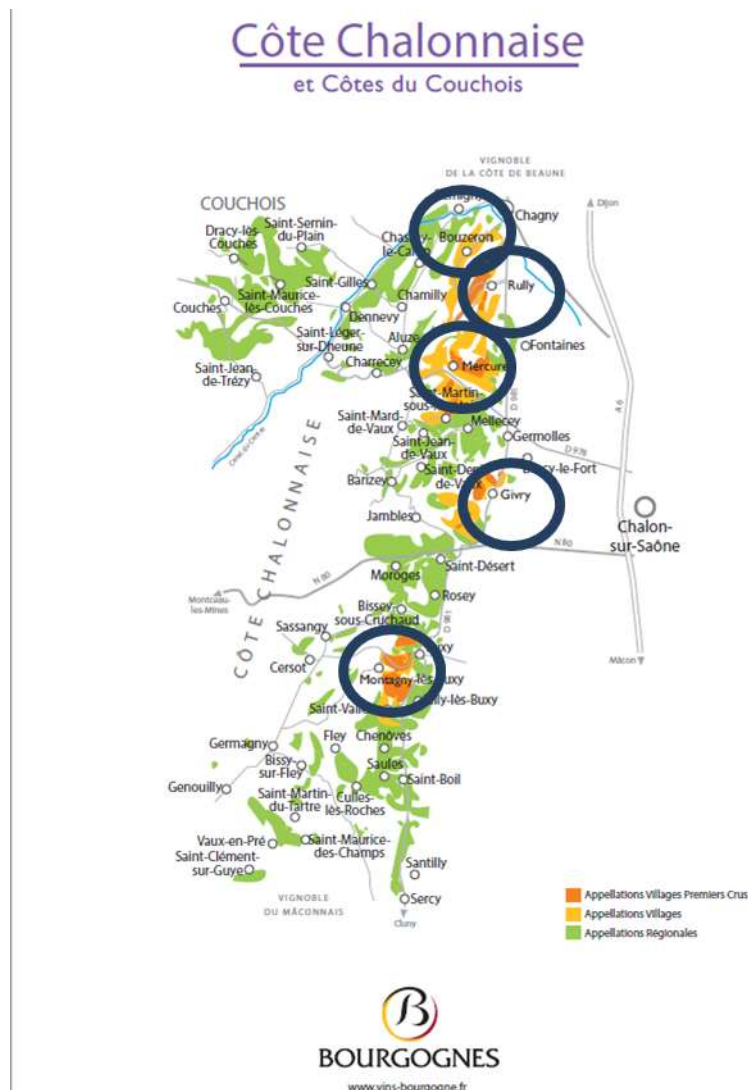


Les appellations ne sont pas très étendues comme le montre la liste ci-dessous.

- A.O.C Bourgogne Côte Chalonnaise : 460 ha
- A.O.C Mercurey : 677 ha. vins rouges et blancs
- A.O.C Rully : 347 ha vins rouges et blancs
- A.O.C Givry : 300 ha vins rouges et blancs
- A.O.C Bouzeron : 56 ha vins blancs à cépage unique Aligoté
- A.O.C Montagny : 308 ha vins blancs à cépage unique Chardonnay
- A.O.C Bourgogne Côtes du Couchois : 250 ha

Les vins rouges représentent 70% de la production et le bourgogne aligoté 14%. De nombreux terroirs sont classés en premier cru. Pinot noir, chardonnay, aligoté sont les cépages principaux utilisés pour élaborer les vins rouges et blancs. **L'aligoté** est un cousin du chardonnay qui donne un vin typiquement acide et qui est le composant du fameux Kir.

Crémant de Bourgogne : Le vin de Rully se prête bien à l'élaboration de Crémant de Bourgogne. Ce village est un des principaux centres de production du Crémant de Bourgogne.



Domaine de Chamirey à Mercurey

Accueil par une charmante hôtesse qui débute dans le métier et qui n'est employée dans ce vignoble que depuis le 15 septembre. Son sourire et sa disponibilité méritent d'être encensés.

Il s'agit d'un consortium de vignobles différents tenu par la même famille :

- Le château de Chamirey sur l'AOC Mercurey, la maison mère
- Le domaine des perdrix à Nuits St Georges avec uniquement des 1^{ers} et des grands crus dont Echezeau
- Le domaine de la Ferté sur Givry qui produit des vins pour la restauration
- Le domaine de la Garenne en mâconnais : Pouilly Fuissé et Macon Azé
- Le domaine Rolet à Arbois dont l'acquisition est très récente.

Le vignoble a pris de la notoriété dans les années 90 sous l'égide de Roger de Jouennes et Antonin Rodet. A cette époque, il a remporté des médailles d'or au concours général agricole et s'est développé à l'export en portant une image de produit luxueux. Le vignoble de Chamirey est actuellement tenu par A & A Devillard, le frère et la sœur. Ils emploient trente personnes, certaines sur les sites de production et d'autres à Chamirey où sont centralisés les mises en bouteilles et le stockage avant expédition.

Les vignes sont bien exposées, vers 300 m d'altitude avec une orientation sud-est. Les vendanges se font manuellement et il faut 100 vendangeurs pendant 15 jours pour récolter tout le raisin. L'élevage dure 18 mois en barrique (renouvelées par tranche de 30%) et en cuve selon les vins.

Les propriétaires ont ciblé la clientèle de luxe : les vins sont très chers pour l'AOC et la stratégie marketing est clairement perçue : locaux magnifiques, présentation en grands contenants, références multiples dans le luxe. Le problème, c'est qu'ils ont manifestement bénéficié d'une formation sur le lean-management et tout est servi chichement dont la prouesse de servir une bouteille pour 10 personnes pendant le repas et 2€ le verre de plus pour ceux qui veulent du rab ! S'y ajoute la négociation sur les prix que l'on avait rencontrée nulle part ailleurs. Les modèles LVMH et Toyota ne sont pas compatibles et l'ambiguïté de l'image qu'il renvoie est plus que gênante.

Oublions ces considérations et analysons qualitativement leur production.

Les vins goûtés pendant la dégustation :

♥ Château de Chamirey Blanc En Pierrelet 2015

AOC Mercurey Village. 12 mois d'élevage en barriques pour 20% neuves.

La robe est dorée et le nez agrume et fruits jaunes expressif. En bouche, le vin est bien équilibré avec de la rondeur et de l'élégance.

♥♥♥ Château de Chamirey Blanc La mission 2015

1^{er} cru avec 18 mois d'élevage en barriques dont 30% sont neuves.

Nez agrume. Plus sur la structure et moins de rondeur. En fin de dégustation, le vin s'est ouvert et ressemble à un Puligny Montrachet.

Château de Chamirey La Maladière Rouge 2016

Mercurey Village. Petite parcelle de vieilles vignes. Elevage en barrique avec 30% de futs neufs. Nez et bouche sur le fruit rouge. Typique du cépage pinot. Vin élégant y compris sur en final.

Clos du roi Rouge 2013

1^{er} Cru. Elevage en futs dont 30% sont neufs. La robe a des reflets bruns, témoins de la maturité. Le nez est sous-bois et le poivre domine en bouche. Néanmoins, ce vin est évanescent et on se rappelle les conditions climatiques épouvantables des vendanges 2013.

♥♥♥ Nuits Saint George 1^{er} cru « Aux perdrix » 2014

Nez complexe où le fruit noir est encore présent. Très belle structure et bel équilibre sur un vin très long. Les tanins sont encore présents mais bien fondus. Les épices dominent avec un final avec une belle acidité qui lui donne de la fraîcheur. Une vraie réussite.

Les vins goûtés pendant le repas servis avec parcimonie : 7,5 cl par personne ...

Mercurey blanc et rouge 2016 : vin léger sans grand caractère. Sur la pêche et l'abricot pour le blanc. Mais sans défaut.

Mercurey rouge 2016 : rouge léger gouleyant

Mercurey 1er cru Clos des Ruelles 2015

Ne s'est pas accordé avec le plateau de fromage aussi glacé que quelconque.

Domaine Ninot à Rully

Les propriétaires étant à la foire aux vins de Lyon, c'est Anna qui nous a reçus. Ancienne vigneronne de la région, elle s'occupe de la partie administrative. Elle est enjouée et nous a fait une remarquable prestation tant par son professionnalisme que par sa gaité et sa passion du vin. Son vignoble était en bio depuis 9 ans avant qu'elle soit contrainte de le vendre pour des raisons de santé.

Vignoble familial créé par les grands parents des propriétaires actuels. Auparavant, ils étaient industriels à Lyon où ils fabriquaient des biscuits



Le frère et la sœur (Flavien et Erell) sont devenus les propriétaires de ce vignoble en 2013. Depuis deux ans, ils sont en conversion biologique.

Anna nous a présenté la conversion en bio sous un nouveau jour. En culture traditionnelle, les vendeurs de produits conseillent les vignerons qui n'ont plus qu'à appliquer les recettes. En bio, il faut adapter les traitements non seulement aux conditions climatiques mais également aux particularités du vignoble : encépagement et terroir. Garder le principe de traiter au minimum nécessaire avec les produits qu'il faut est chose délicate, requérant application et expérience. De fait, la répétition des traitements souvent nécessaires

n'implique pas forcément un surcroît de pollution ; la dose totale annuelle et la rémanence sont les paramètres à prendre en considération. Ceci reste problématique pour le cuivre métal.

♥♥ MontClou Rully 2017

Aligoté pur cépage. Nez proche de celui du chardonnay. La bouche est dominée par l'acidité comme prévu. Ce vin est vraiment typique de l'aligoté bourguignon.

Rully La Barre 2016

Terroir argilocalcaire.

Excellent équilibre. Vin tendu avec de la rondeur et de l'acidité

Rully Chaponnière blanc 2015

Très différent avec moins d'acidité et plus de cadre mais toujours un bel équilibre. Ceci est lié au terroir plus argileux.

♥♥♥ Cuvée N 2015

Nom donné en l'honneur du père des propriétaires. Sélection de grains nobles et passage en futs. C'est un vin de précision avec une réelle personnalité. Le nez et la bouche sont intenses surtout après 30 minutes d'oxygénation.

Très bel équilibre pour ce vin expressif

♥♥ Gresigny 1^{er} cru 2016

Vin fermé qui s'est ouvert en trente minutes. Plus intense et final superbe sur la minéralité.

Rully Chaponnière rouge 2016

Terroir calcaire. Le nez est effacé. Belle structure minérale et final sur le tanin astringent.

♥♥♥ Mercurey Vieilles vignes 2016

Petit rendement sur un terroir argilo-calcaire. Nez fruit rouge ; belle rondeur en bouche et final avec des tanins fondus. Très typique de l'appellation.

♥♥♥ Mercurey 1^{er} cru Les Velles 2015

Initialement, le vin est fermé et développe des arômes de cerise sur un fond de tanins astringents. Après trente minutes, le vin se modifie complètement et développe des arômes profonds et des tanins fondus. Une vraie réussite et la race de grands vins.

♥♥ Mercurey 1^{er} cru Les Crêts 2016

Initialement, les tanins astringents dominent. Après trente minutes, le vin se modifie et s'assouplit. Les tanins restent présents, astringents mais la longueur est là.

Dîner : Hôtel Saint-Georges, Chalon-sur-Saône

Revendique le parrainage de Georges Blanc. Si l'entrée nous a satisfait (escargots tout en vert), le civet de lièvre était décevant avec un service sur des assiettes froides et des pâtes en dessous du standard habituel.

Les vins nous ont satisfaits : le crémant à l'apéritif et au dessert d'abord. Ensuite, le vin blanc de chez Dureuil-Janthial 2015 était remarquable et a très bien accompagné les escargots. (Il

faut signaler que nous avons initialement sélectionné le vignoble Dureuil-Janthial mais qu'ils n'étaient pas disponibles puisqu'ils partaient en vacances. C'est une excellente adresse.)

www.dureuil-janthial.fr

Le Mercurey 1^{er} cru Clos de l'Evêque de chez Lefort était également excellent avec des arômes de maturité s'alliant bien avec le plat. L'hôtel rénové est très confortable.

Domaine ALADAME à Montagny-les-Buxy

L'accueil par Stéphane Aladame a été génial ; il nous a fait découvrir cette appellation de bourgogne blanc injustement méconnue.

Malgré un blizzard venu du nord, nous avons été sur les coteaux admirer ce vignoble situé dans un cirque ouvert sur l'est. Il existe un microclimat qui le protège des intempéries. Sur cette AOC, seul le blanc est autorisé avec une grande majorité de chardonnay (un peu d'aligoté dans la plaine pour le Kir et le crémant).



Alors que ses parents n'étaient pas dans la viticulture, il a abandonné son BTS en 1^{ère} année (1992) pour saisir l'opportunité de prendre en charge 2 hectares bien situés d'un vigneron partant en retraite. Depuis, la superficie ne cesse d'augmenter pour atteindre 7,8 hectares en pleine propriété ou en fermage. L'âge des vignes est assez variable, dépendant de l'expansion de son vignoble. Les vieilles vignes sont très résistantes et en tous les cas plus résistantes que les clones actuels qui sont sensibles à l'escat. Les terroirs sont divers et vont ainsi concourir à produire la diversité des différents 1ers crus. Ceci est bien visible sur la photo ci-dessous.



M. Aladame vend 50% de son vin à l'export, 40% dans la restauration de luxe (dont Ducasse) et chez les cavistes et 10% aux particuliers. Il nous a longuement expliqué les difficultés de la vente à l'export et les particularités propres à chaque pays : réglementation (l'officielle et la moins officielle !), modalités de transport et les difficultés à venir avec le brexit.

Le sous-sol des Montagny est proche de celui de Chablis : le kimméridgien.

L'idée qui prévaut est de concevoir un vin droit et fin, respectant la typicité des terroirs. Il ne travaille ni sur les petits rendements ni sur la surmaturité. Le rendement est de 56 hecto/hectare en moyenne; l'élevage a lieu en barriques pendant 12 mois. La mise en bouteille se fait en deux fois dont la majorité après les vendanges pour pouvoir y loger le nouveau vin. En 48 heures, se succèdent la mise en bouteilles, le lavage de la barrique et le remplissage immédiat avec le nouveau vin. Les futs sont remplacés par tranche de 10% et les jeunes futs sont réservés au bourgogne générique et aux jeunes vignes. Les premiers crus ne voient jamais de fut neuf ! Les problèmes de fermentation malo-lactique retardée n'existent plus depuis le réchauffement climatique qui a fait monter le degré alcoolique et baisser l'acidité.

Bourgogne blanc Mon Blanc 2016

Le vignoble appartenant à la famille de Mme Aladame est situé à l'extrême sud de l'appellation près du charollais. Elevage pour 75% en cuve et 25% en futs de chêne. Le nez est très présent sur le cépage. La bouche est agréable sur le fruit avec beaucoup de fraîcheur. Excellent vin pour démarrer la dégustation !

Montagny 1^{er} cru découverte 2016

Ce vin est issu des jeunes vignes de l'AOC, les Maroques. Il a été vinifié tout en cuve.

Le nez est sur le fruit et les agrumes. La bouche est pleine de fraîcheur sur le fruit, avec une belle amplitude.

♥♥♥ Montagny 1^{er} cru sélection de vieilles vignes 2016

Les vignes ont entre 40 et 80 ans. La vinification se fait en barriques à 100% dont 15% sont neuves. Le rendement est inférieur au reste de sa production.

C'est une vraie réussite avec un vin agréable et très structuré. Très belle longueur avec une acidité contenue. Très belle complexité des arômes.

♥♥♥ Montagny 1^{er} cru les Maroques 2016

Les vignes ont plus de 20 ans, les plus jeunes constituant le vin dit « découverte ». Il n'y a pas d'utilisation de futs neufs comme pour les autres vins qui ont été ensuite servis.

On gagne en complexité mais on garde la même finesse. Très belle expression du terroir pour un vin très intense mais très équilibré.

♥♥ Montagny 1^{er} cru les vignes derrière 2016

Vin comparable au précédent mais avec plus d'acidité et la même structure.

♥♥♥♥ Montagny 1^{er} cru Les Coères 2016

Le terroir est différent sur des marnes bleues comme indiqué sur la photo. On a déjà connu l'excellence de ce terroir chez Lornet quand il a l'opportunité de faire sa cuvée spéciale « Marnes bleues ».

Ce vin est complexe, sur le fruit (poire) avec une très belle fraîcheur et une très belle rondeur. Il est très fondu, équilibré, tout en étant intense.

♥♥♥ Montagny 1^{er} cru Les Burnins 2016

Les vignes ont été plantées en 1923 ! Le rendement est habituellement plus faible, entre 25 et 45 hecto/hectare (sauf en 2018 où le rendement a atteint 55 hecto/hectare).

Présentes en plus des caractéristiques habituelles, des notes de gras assez marquées.

L'acidité rend néanmoins ce vin très dynamique et en aucun cas lourd et écoeurant. Une vraie réussite !

Montagny 1^{er} cru Les Burnins 2017

Le millésime a été difficile car sujet à la grêle et surtout à une gelée tardive fin avril. Ce vin est néanmoins excellent avec moins d'acidité et de minéralité que le 2016

Montagny 1^{er} cru Les Coères 2008

Ce vin garde beaucoup d'équilibre, même s'il a évolué sur des arômes de maturités (fruits cuits et noix). Ceci montre bien la capacité de vieillissement de ces vins. Il est néanmoins recommandé de les boire plus jeunes.

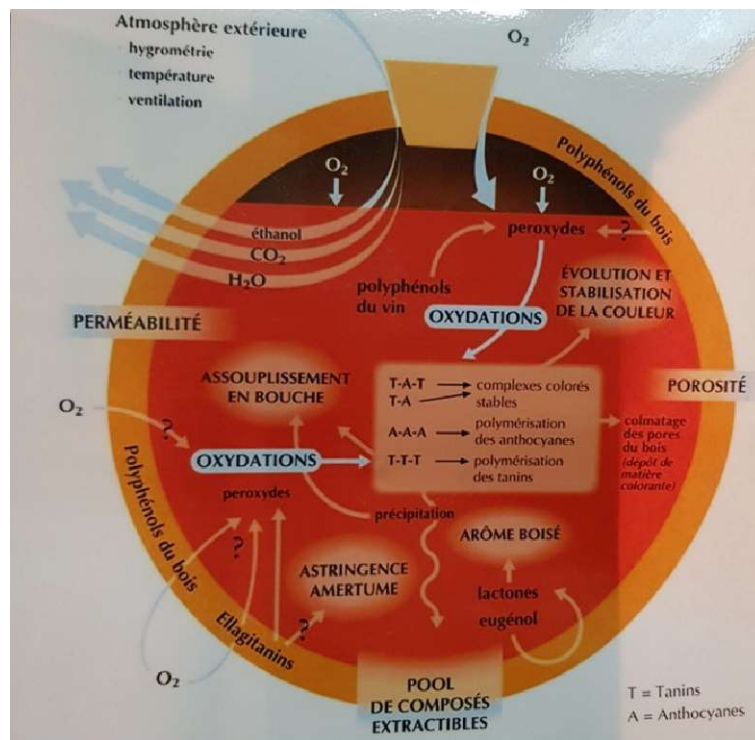
Déjeuner : restaurant La Cadole à Givry

Sympathique restaurant traditionnel (œuf meurette, escargot, joue de bœuf au vin rouge). Découverte du Givry avec un blanc de chez Christophe Drain (1^{er} cru Crausot) et un rouge de chez Joblot (1^{er} cru Cellier aux Moines) bien tannique mais équilibré. Ils ont bien accompagné le déjeuner.

Visite d'un atelier de tonnellerie L'Art du Tonneau à Corcelles-les-Arts

Superbe idée de Béatrice qui a eu le mérite de trouver cette adresse que nous cherchions depuis si longtemps. Il se trouve que le propriétaire est un ami d'André Valognes et qu'ils cosignent un livre sur le tonneau, à paraître prochainement.

Difficile de décrire cette présentation qui a duré plus de deux heures et qui nous a vus fabriquer nous-mêmes un tonneau (avec plus ou moins de réussite selon les équipes). Les tonneaux sont fabriqués à partir d'une race spéciale de chêne dont le tronc est très long, dont la croissance est lente et le feuillage peu important. Ce chêne doit être séché pendant deux ans, une fois les douelles découpées. Ce séchage se fait dehors sans protection. Le tonneau présente deux caractéristiques : celle de donner du tanin aux raisins fermentés et celle de permettre une oxygénation comme indiqué sur la figure ci-dessous.



Les idées fortes de cette présentation sont :

- La vocation du tonneau est de donner du tanin quand il a moins de 4 ans et d'assurer une micro-oxygénation quand il a entre 4 et 10 ans. Au-delà de 10 ans, les futs sont envoyés à Porto où ils sont utilisés pendant deux ans puis en Ecosse pour le whisky. Les tonneaux sont désormais vendus en leasing, ce qui est plus simple pour tout le monde !
- La forme du tonneau a été déterminée il y a bien longtemps (dans l'antiquité) pour être résistant, maniable et pour pouvoir être empilé. En témoigne un bas-relief datant de 64 avant JC. Le transport du vin se faisait surtout en bateau, raison pour laquelle la capacité de transport d'un bateau s'exprime en tonneau. Ce sont les gaulois qui ont conçu le tonneau car ils connaissaient le principe de la clé de voûte, indispensable à la construction du tonneau
- Dans ses deux premières années, le tonneau peut interférer avec le goût du vin par le type de bois utilisé et par le niveau de chauffe.
 - Les arômes donnés par le bois sont variés : vanille, résineux, épice, noix de coco, poussière et tanin. Les bois de l'Allier donnent des arômes tendres, ceux des Vosges sont plus marqués et ceux du Limousin sont agressifs.
 - Le degré de chauffe dépend de la durée d'exposition de la barrique au feu.
 - Une chauffe d'une heure donne des goûts de champignon et de girofle
 - Une chauffe d'1h30 donne des arômes vanillés
 - Une chauffe de deux heures donne des arômes toastés, pain d'épice.
 - En Bourgogne, il y a un réel partenariat entre le tonnelier et le vigneron pour déterminer les types d'arôme souhaités par le choix de la région d'origine du chêne et du niveau de chauffe.



Les 3 niveaux de chauffe du tonneau

- Quelques secrets de fabrication
 - L'étanchéité entre les douelles se fait naturellement ou, si nécessaire, par l'interposition d'une feuille de jonc.
 - L'étanchéité entre les couvercles et les douelles se fait de façon traditionnelle par l'interposition d'un mélange de cendre, de farine et d'eau. On n'a rien trouvé de mieux que ces deux moyens ancestraux.
 - Le tonneau est cher car il y a jusque 80% de pertes. Actuellement le prix du m³ de bois est de 3800 € et avec 1 m³, on fabrique 10 tonneaux.
 - Il existe désormais des machines numériques capables d'optimiser la découpe et de réaliser certaines tâches : ponçage, découpage etc.

www.art-du-tonneau.fr