

*Clément L'hôte*

111 Vins  
de Bourgogne  
à ne pas  
manquer

*Avec des photographies de Tobias Fassbinder*



emons:

# Question d'équilibre

Imaginez des milliers de jardins s'étirant en une fine bande du nord de Lyon au sud de Paris, chacun exploité par différents propriétaires, et sur lesquels on ne cultiverait que de la vigne. Bienvenue en Bourgogne, vignoble-mosaïque, où l'on voue un culte non pas au cépage, ni aux familles vigneronnes, mais aux terroirs. Terroirs que l'on appelle ici « Climats », dès lors qu'ils ont été identifiés et nommés par l'homme depuis des siècles.

Ici, le vin doit avoir « la gueule de l'endroit », comme le disait l'œnologue Jacques Puisais. Vous l'aurez compris, cette terre bénie de Bacchus produit un nombre de cuvées infini. Certes, les raffinés pinot noir et chardonnay – 90 % de l'encépagement – lui confèrent une certaine unité. Mais ce n'est que pour mieux en révéler la diversité, tant ces variétés caméléons ont été choisies pour exprimer la vérité de leurs terres. Comment rendre compte de cette complexité en 111 flacons seulement ? Comme les vignerons avec leur vin : en cherchant l'équilibre. Équilibre entre les différentes appellations et leurs surfaces respectives. Équilibre entre domaines familiaux, grandes maisons historiques et traditionnelles coopératives. Équilibre, enfin, entre niveaux de gamme, des cuvées les plus abordables à celles que le commun des mortels ne peut convoiter. Car c'est un fait : au pays des ducs, de tout temps réputé pour l'élégance de ses breuvages, on ne peut échapper à la triviale question du prix.

Sous le triple effet d'une demande mondiale exponentielle, de rendements en baisse et d'importants investissements (environnementaux notamment) des producteurs, la Bourgogne a vu ses tarifs flamber ces dernières années. Croire que tous les vignerons s'en félicitent serait se méprendre. La plupart gardent les pieds sur terre, en souvenir du dur labeur de leurs aïeux et en hommage à la tradition d'un vignoble bon vivant, où le vin n'est que prétexte à cette convivialité faite de rencontres, chants et gueuletons. Raffinée, épicurienne : deux visages d'une même Bourgogne qui, je l'espère, vous séduiront à travers ces lignes.



© Emons Verlag GmbH  
Tous droits réservés

Crédits couverture : shutterstock.com/New Africa ; grey\_and

Crédits photographiques : © Tobias Fassbinder

Mise en page : Editorial Design & Artirection, Conny Laue, Bochum,  
d'après un concept de Lübbecke | Naumann | Thoben

Impression et façonnage : Grafisches Centrum Cuno, Calbe

Conformément à une jurisprudence constante (Toulouse 14. 01.1887), les erreurs ou omissions involontaires qui auraient pu subsister dans ce guide, malgré nos soins et les contrôles de l'équipe de rédaction, ne sauraient engager la responsabilité de l'éditeur.

Achévé d'imprimer en 2024

Édition originale

Dépôt légal : août 2024

ISBN : 978-3-7408-1598-1

Yonne

## Au pays de la minéralité

Frais et minéraux : deux adjectifs qu'on accole à presque tous les vins de l'Yonne. Une réputation loin d'être galvaudée. Ici, les blancs (majoritaires) et les rouges (plus anecdotiques) tranchent par leur belle acidité, leur profil aérien, et leur caractère issu des profondeurs du terroir. La situation du département, au septentrion de la Bourgogne, ainsi que la nature très particulière de ses sols – pour la plupart issus de sédiments marins – y sont pour beaucoup. Dans l'Yonne, la tradition bachique est ancienne, les villages viticoles nombreux, apportant chacun un supplément d'âme. Citons pêle-mêle Irancy et Coulanges avec leurs rouges racés, Saint-Bris-le-Vineux et son sauvignon, les fins blancs de Chitry et d'Auxerre, les pinots de caractère d'Épineuil, les généreux chardonnays de Vézelay, l'étonnant pinot beurot de Joigny. Mais ici, la locomotive, le cœur de réacteur, c'est bien sûr Chablis. L'appellation phare du département représente le gros de la production et attire à lui toutes les lumières. C'est normal : aussi étendue que qualitative, possédant une typicité unique au monde, Chablis est plus qu'un cru, c'est une marque internationale. Aux États-Unis, le village est presque devenu un nom commun pour désigner un blanc. Rien de commun, pourtant, dans ce chardonnay à la capacité de garde exceptionnelle, qui distille tension et arômes minéraux envoûtants. Chablis et ses pairs de l'Yonne sont des vins un brin mystérieux, dont seuls les vigneronns connaissent tous les secrets. Les pages qui suivent vous en dévoilent quelques-uns.

# 1 — Au pays du vin gris

*Pinot Gris, AOC Bourgogne*

C'est le point le plus septentrional de la Bourgogne viticole, plus proche de Paris que de Beaune. Le Jovinien (du nom de sa capitale, Joigny) fait même partie des vignobles historiques de la région, très développée au Moyen Âge grâce à la qualité de ses breuvages autant qu'à sa proximité avec les axes commerciaux. Mais la concurrence induite par le chemin de fer et le désastre du phylloxéra la firent tomber dans l'oubli. « Nous sommes même absents de certaines cartes viticoles », ironise Yann Boissenet.

Ce vigneron de Montholon, ingénieur agronome, s'est installé en 2008 sur ces coteaux aussi pentus qu'inconnus. « Je suis du milieu agricole, mais pas viticole. J'avais seulement quelques parcelles en appellation Bourgogne. Mais en tant qu'amateur de vin, j'ai eu envie de tenter l'aventure », confie celui qui conjugue l'exploitation de 80 hectares de grandes cultures familiales et celle de ses 3 hectares de vigne. Une petite surface qu'il a en grande partie plantée. On y trouve une bonne proportion de cépages rares, comme le César, et surtout du pinot gris, dit aussi pinot beurot. Ce dernier, issu d'une mutation du pinot noir, est probablement né en Bourgogne, mais est plus célèbre en Alsace. « C'est la première variété que j'ai plantée. Elle est typique de Joigny, et produit des cuvées très différentes des standards bourguignons. On la reconnaît parmi toutes les autres. »

En effet, cette grappe gris-rose donne un vin aux reflets saumonés, nommé vin gris. Ne le confondez surtout pas avec un rosé : si la couleur peut ressembler, le vin gris possède un fruité plus franc, plus expressif que la star de Provence. Celui de Yann Boissenet tient toutes ses promesses : aussi sapide que gourmand, il exprime d'intenses arômes de petits fruits rouges et de cassis, qui se révèlent avec éclat. « Les gens aiment ça, en particulier à l'apéritif, mais il peut s'accorder avec plein de choses. » Le vin de plaisir par excellence.

Domaine Yann Boissenet | 13 rue des Arcys, 89710 Montholon | 03 86 91 03 30 | yboissenet.vins@yahoo.fr | Catégorie de prix : \*



## 2 — Le chablis rouge ?

*Côte de Grisey, AOC Bourgogne Épineuil*

En pente raide, la côte de Grisey fait partie des terroirs qui demandent du courage, pour la vigne comme pour le viticulteur. « Je m'y suis déjà fait peur en tracteur », reconnaît Dominique Gruhier, vigneron d'Épineuil qui compte parmi les meilleurs connaisseurs de ce terroir. « Il est exposé sud-est, donc assez chaud. Et le sol est mince, on tombe tout de suite sur la roche kimméridgienne, celle qui fait la typicité de Chablis », la célèbre appellation située à quelques kilomètres. « Tout cela est très compliqué pour les vignes : elles vont chercher l'eau en profondeur. »

Dans le verre, « cela donne une vraie minéralité et une belle structure, tout en restant frais et salivant, pas entêtant ». Une description de blanc, tout compte fait ? « Il y a un peu de ça, mais on a quand même plus d'argile qu'à Chablis. Cela vient arrondir, patiner les tanins, et donner une touche un peu plus grasse. » La côte de Grisey donne naissance à l'un des pinots noirs au caractère le plus tranché de Bourgogne. Chez Dominique Gruhier, son fruit est juteux, sur les baies sauvages comme le cassis et la myrtille, tandis que des notes poivrées et une salinité étonnante pour un rouge apportent droiture et fraîcheur. Ici comme chez d'autres vignerons, le prix reste amical. Bref, une pépite comme l'Yonne sait en produire.

Étonnant que les amateurs de bourgognes ne s'y penchent pas davantage. Car les moines avaient déjà identifié le secteur au Moyen Âge. Dominique Gruhier vinifie d'ailleurs au Petit Quincy, l'une des dépendances viticoles de l'abbaye du même nom, construite à partir du XIII<sup>e</sup> siècle. « C'est ce qu'on appelait une grange dans le langage des moines : une annexe agricole. Il y en avait, comme ça, des milliers en Europe ! » Aujourd'hui, le vigneron produit dans ces locaux chargés d'histoire une gamme d'épineuils donc, mais aussi de chablis, ainsi que des créchants. Tous imprégnés du style de la maison, fait d'une bonne dose de gourmandise et d'encore plus de perfectionnisme.

Domaine Dominique Gruhier | Rue du Clos-de-Quincy, 89700 Épineuil |  
03 86 55 32 51 | vin@bourgognevin.com | bourgognevin.com | Catégorie de prix : \*



### 3 Histoire de famille

*Hommage, AOC Chablis*

« On est très famille », confie Mathieu Savary... et ce n'est pas peu dire ! Avec son frère Maxime, il représente la 9<sup>e</sup> génération de viticulteurs du domaine. Si ce genre d'héritage peut être vécu comme un fardeau par certains, c'est tout le contraire pour les deux frères. « On ne se voyait pas faire autre chose ! En plus, les tâches se sont réparties naturellement entre nous. Maxime s'occupe de la vigne, moi des aspects commerciaux. Et on se rejoint tous les deux au moment des vinifications. »

Le duo ne fait pas l'économie de quelques désaccords – logique quand on travaille entre proches –, mais de manière générale, le courant passe bien entre ces deux-là. Et même avec leurs parents encore présents en appui. Une entente qui porte ses fruits : la gamme des Savary, qui affiche une qualité constante d'un millésime à l'autre, fait aujourd'hui leur réputation. Le style : épuré, proche du terroir, plutôt hostile aux intrants et aux fûts de chêne. Le chablis classique retranscrit à merveille son terroir et on croirait goûter le caillou mouillé. Le 1<sup>er</sup> Cru Vaillons séduit par son approche élégante, complétant ses nuances salines par des arômes floraux et épicés. Mais la cuvée la plus personnelle des Savary est sans conteste le chablis Hommage. « Le vin vient d'une parcelle unique que nous avons séparée du reste en 2018, car nous nous sommes aperçus qu'elle avait ses caractéristiques propres. »

En effet, le breuvage tranche avec les autres chablis par son fruité très solaire, aux notes de pêche et d'abricot, et par sa minéralité très élégante : une salinité douce, iodée, qui rappelle l'eau d'une huître et se diffuse en toile de fond. Mathieu et Maxime apprécient ce rendu, mais pas seulement. « Cette parcelle a été plantée par notre grand-père maternel. C'est aussi une manière de lui rendre hommage, d'où le nom de la cuvée. » On l'a dit : chez les Savary, tout est affaire de famille.

Famille Savary | 4 chemin des Hâtes, 89800 Maligny | 03 86 47 42 09 | [contact@chablis-savary.com](mailto:contact@chablis-savary.com) | [chablis-savary.com](http://chablis-savary.com) | Catégorie de prix : \*

