

Au sud de la Côte-d'Or et au nord du Mâconnais, le vignoble de la Côte chalonnaise forme un étroit coteau d'une longueur de 35 kilomètres et d'une largeur de 5 à 7 kilomètres. Situé à l'ouest et au sud de la ville de Chalon-sur-Saône, incliné vers l'est, il est parsemé de failles.

La viticulture y remonte à l'époque romaine, mais c'est au Moyen Âge, sous l'influence des moines cisterciens puis des ducs de Bourgogne, que la région connaît une période faste : les vins de Givry sont alors parmi les plus réputés, au point d'être au XVI^e siècle les préférés du roi Henri IV.

Compris entre 250 et 370 mètres d'altitude, le vignoble est majoritairement exposé à l'est et au sud-est en une juxtaposition de collines, assurant ensoleillement matinal et protection contre les vents d'ouest. Calcaires durs, calcaires marneux et grès composent une géologie variée, riche en sédiments marins, dont les strates orientées à l'est sur sols bruns calcaires favorisent le pinot noir dans la partie nord, comme à Mercurey et Givry, et plaisent plus au chardonnay dans leur orientation ouest, comme à Montagny dans la partie sud. La maturation des raisins intervient généralement une semaine avant la Côte de Beaune.

CINQ APPELLATIONS

Outre les appellations régionales, la Côte chalonnaise comporte cinq appellations d'envergure : Mercurey, la plus importante en superficie avec 645 hectares, et Givry, toutes deux berceaux des plus grands rouges de la région, où le pinot noir domine.

Rully propose principalement des vins blancs mais les rouges s'y sont fait une place de choix.

Enfin, Montagny et Bouzeron proposent exclusivement des blancs, avec la particularité pour Bouzeron de n'autoriser que le cépage aligoté, où il trouve une de ses meilleures expressions. Assez présent aussi en dehors de Bouzeron, ce cépage est alors déclaré en Bourgogne aligoté.

LE NÉGOCE

Les grandes maisons de négoce beaunoises et nuitonnaises ont vite trouvé en Côte chalonnaise des sources d'approvisionnement privilégiées, en achat de raisins ou en foncier, car les prix restent

souvent bas au regard de ceux atteints en Côte-d'Or. La maison Chanson Père & fils s'est ainsi recentrée sur Rully et Mercurey, et Faiveley a des attaches historiques à Mercurey, dont il est le plus important propriétaire de vignes. Nous n'avons hélas pas pu déguster les derniers millésimes de ces vins, dont plusieurs Premiers crus en monopole donnent d'excellents résultats.

Depuis quelques années, la demande croissante pour les vins blancs a conduit, dans des appellations traditionnellement dévolues aux rouges comme Givry ou Mercurey, les vigneron à replanter du chardonnay dans des proportions importantes. Mais tous les terroirs n'y sont pas propices, et à notre avis trop de givrins ou mercureys blancs n'offrent pas le niveau attendu : rendements élevés, raisins récoltés en sous-maturité suivant la mode actuelle de la Côte de Beaune contribuent à donner des vins qui manquent de profondeur. Cette tendance est beaucoup moins marquée sur les terroirs généreux de Montagny et de Rully.

TROP DE PREMIERS CRUS

On constate également une inflation des terroirs classés en Premiers crus, qui représente désormais deux tiers de la superficie de Montagny. Ces classements ne nous semblent pas toujours pertinents, et cette profusion de Premiers crus entache leur crédibilité et peut diluer l'intérêt des amateurs. C'est aussi le cas à Mercurey, où de nombreux lieux-dits ont été classés Premiers crus au début des années 2000, remodelage qui a certes profité aux vigneron locaux, mais sans créer l'engouement espéré auprès des consommateurs.

Autre bémol, les élevages des vins, surtout des rouges, ne sont pas toujours optimisés. Trop de domaines n'ont pas accès aux meilleurs fûts ou font le choix d'une proportion élevée de fûts neufs, ce qui marque les vins de saveurs boisées prégnantes. Heureusement, les choix d'élevage se diversifient, entre ceux qui ont conservé des foudres et ceux qui innovent avec des contenants plus grands – demi-muids – ou intègrent une proportion d'œufs en béton ou d'amphores.

PRIX ENCORE RAISONNABLES

Au-delà de ces réserves, la Côte chalonnaise propose aux amateurs un vaste panel de styles de vins, et de nombreux domaines offrent des cuvées qui ont peu à envier à celles de la Côte de Beaune ou du Mâconnais. Notre sélection regorge d'excellents vins proposés à des tarifs encore raisonnables, et souvent disponibles ! Leur vieillissement peut s'avérer remarquable : pour s'en convaincre, nous avons sorti de notre cave un mercurey Premier cru Les Vasées 2002 du domaine Raquillet, qui a conservé fraîcheur, éclat de fruit et des tanins parfaitement fondus.

DES 2023 GÉNÉREUX ET CHARNUS

Dans les derniers millésimes, 2023 se montre généreux et charnu dans les deux couleurs, avec parfois de la dilution due aux rendements élevés et un léger manque de fraîcheur. À l'inverse, 2024, année fraîche et pluvieuse, a connu de belles réussites et des volumes moins faibles qu'en Côte-d'Or : les blancs sont superbes et les rouges élégants, nuancés et accessibles.

CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Les vins de ce dossier ont été dégustés par Jean-Emmanuel Simond en mai et juin 2026, lors de visites dans les domaines et à La RVF.



BVB A. Ibanez