

Mercrey

La personnalité révélée de climats fragmentés

À l'ouest de Chalon-sur-Saône, aux portes de la Côte de Beaune, se profilent les crêtes de ce vignoble phare de la Côte chalonnaise, dont les vins blancs et rouges tirent leur caractère d'une mosaïque de terres marno-calcaires.

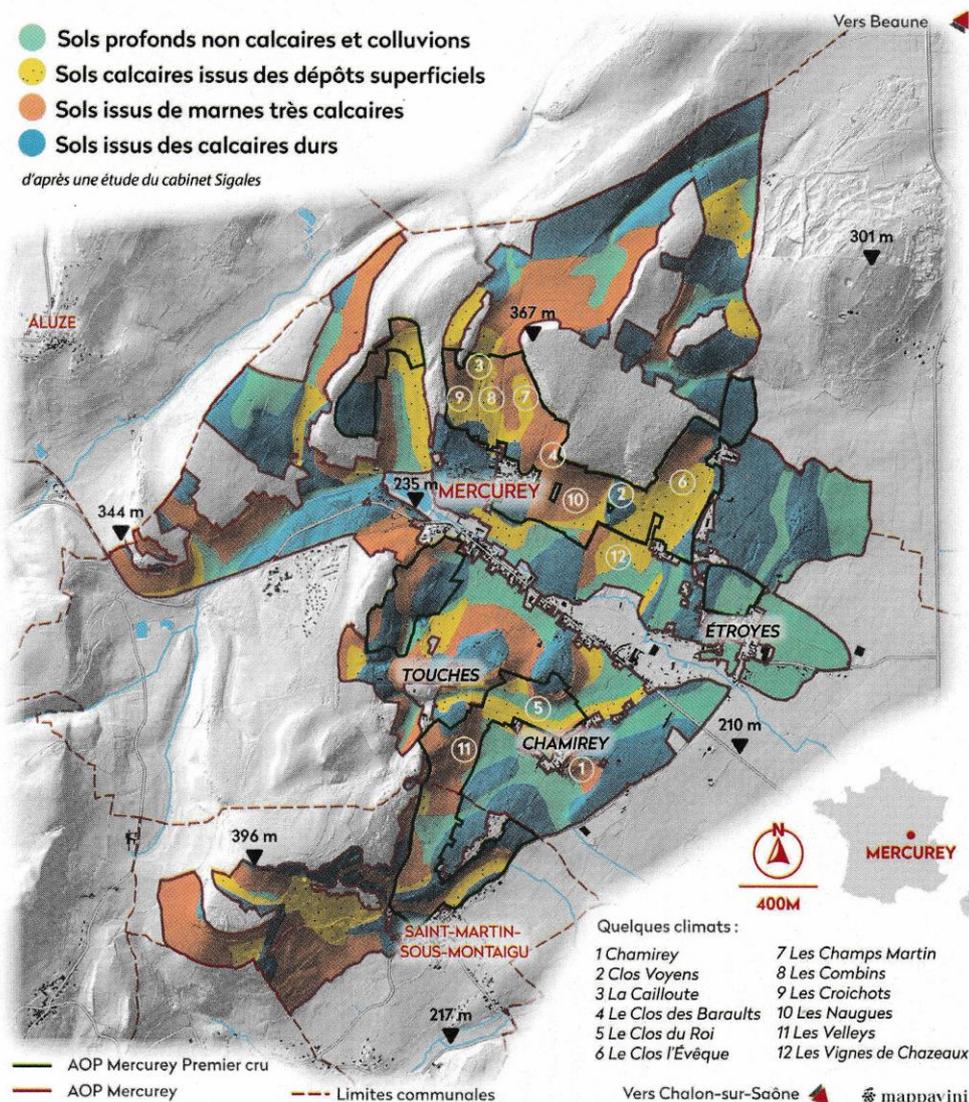
Par Sophie de Salettes

Nous sommes au cœur de la Côte chalonnaise, sur un relief calcaire qui s'étire du nord au sud, séparant, à l'ouest, les contreforts calcaires du massif granitique du Mont-Saint-Vincent et à l'est, la plaine de la Saône. La Côte chalonnaise est une charnière entre le nord et le sud de la Bourgogne. Au sud de Chagny, à la limite entre la Côte de Beaune et la Côte chalonnaise, les couches calcaires du sous-sol s'inclinent, les plateaux laissent la place à des collines et des cuestas.

Le vignoble de Mercrey est planté sur les flancs de deux vallées perpendiculaires à la côte. Ces vallées entaillent la structure géologique sédimentaire, légèrement basculée vers l'est. Les dalles calcaires sont striées par de nombreuses failles engendrant une mosaïque de terrains. L'alternance de niveaux de calcaires durs et de marnes plus tendres, moins résistantes à l'érosion, dessine une suite de crêtes calcaires boisées et de combes marneuses viticoles. Un paysage parfaitement illustré par l'ensemble de Premiers crus le plus vaste de l'appellation : une pente marneuse dominée par l'imposante dalle calcaire boisée de la

- Sols profonds non calcaires et colluvions
- Sols calcaires issus des dépôts superficiels
- Sols issus de marnes très calcaires
- Sols issus des calcaires durs

d'après une étude du cabinet Sigales



Boussière communale, au nord-est du village de Mercrey.

DU CALCAIRE EN MAJORITÉ

Les vignes de l'appellation Mercrey se situent entre 220 et 350 mètres d'altitude sur des sols majoritairement calcaires mais localement acides quand

ils sont associés aux argiles à chailles que l'on trouve essentiellement sur les croupes de l'ouest de l'aire classée.

Au sein de l'aire d'appellation, les sols issus de calcaire dur représentent 36 % des surfaces, ceux issus de marnes 28 % ; 15 % des sols viennent d'éboulis sur marnes, 11 % de colluvions de bas de



Les vigneron profitent de la variété des climats de l'appellation pour donner naissance à une large palette de vins plus ou moins solaires, amples et aptes à la garde.

D.R.

pente et 10 % sont des sols très profonds, argileux et non calcaires.

Même si l'orientation globale du vignoble permet un réchauffement matinal précoce, le paysage collinaire dessine des pentes aux expositions variées. Les parcelles, plus ou moins ensoleillées et ouvertes aux vents, composent donc un vignoble plus hétérogène que celui de la Côte de Beaune.

TRENTE-DEUX PREMIERS CRUS

L'aire d'appellation Mercurey compte 646 hectares dont près de 26 % sont classés en Premier cru. Les trente-deux Premiers crus sont en majorité exposés au sud-est (85 %), d'altitude moyenne et avec une pente sensible. 61 % d'entre eux présentent des sols issus de marnes beiges et de dépôts caillouteux sur marnes. 58 % des climats classés en Villages sont également exposés au sud-est mais leurs expositions sont plus variées et 30 % regardent le nord.

L'exposition au soleil et aux vents influence beaucoup les climats à Mercurey. Même si la pente, l'altitude, le comportement des sols vis-à-vis de l'eau (comment ils la stockent ou ils l'évacuent, à quelle vitesse ils se réchauffent...) marquent aussi le caractère plus

ou moins précoce d'une parcelle. Et son caractère tout court. Les combinaisons sont multiples, rendant le déchiffrement des crus passionnants et le travail des vigneron sur mesure.

« Les Premiers crus Les Velleys et Le Clos du Roi présentent tous les deux des sols marnes blancs, explique Anthony Bautista, qui s'occupe avec son frère Romain et son oncle Manu de 11 hectares de vignes situés autour du hameau de Touches (domaine Tupinier-Bautista). Mais dans Les Velleys, il y a plus de pente, le climat est plus ouvert et venté. Les vins de ce cru sont particulièrement racés.

Le vignoble est plus hétérogène que celui de la Côte de Beaune

Notre vin Les Velleys provient de vieilles vignes plantées sur le bas de coteau, exposé au sud. » Au sein du Clos du Roi, le haut est protégé du vent du nord par la colline qui le surplombe. Le bas du cru est plus venté avec des sols plus riches et humides. Ainsi, il arrive que

les vigneron isolent de petits lots de raisins pour capter la personnalité d'un fragment de climat à laquelle il faut s'adapter à la vigne comme en cave. Que ces lots soient destinés à exister seuls en bouteille ou à être assemblés.

TARDIFS MONTELONS

À l'autre extrémité de l'aire d'appellation, un climat comme Les Montelons

Les profils

AOC : 1936.

Superficie : 646 hectares dont 166 de Premiers crus (26 %). 530,06 ha pour les rouges (dont 145 en Premier cru), 115,59 ha pour les blancs (dont 20,22 en Premier cru).

Densité minimale de plantation : 8 000 pieds par hectare.

Les sols

Les terres de Mercurey viennent d'alternances de calcaires et de marnes datant du Jurassique : un empilement de couches géologiques sédimentées entre - 195 et - 145 millions d'années. Les affleurements rocheux calcaires forment des escarpements tandis que les marnes qui s'érodent plus facilement dessinent des creux. Des formations superficielles caillouteuses datant du Quaternaire se trouvent dans les pentes dominées par les corniches calcaires. Et des argiles résiduelles recouvrent parfois les bas de pentes.

L'étude de terroir réalisée par les experts de Sigales distingue les sols sur calcaires durs (244 ha) issus de cinq types de calcaire différents dont un calcaire à silex, les sols sur marno-calcaire (alternance de bancs durs et de bancs de marne jaune très calcaires), les sols sur marnes (194 ha) dont la majorité provient de marnes beiges de l'Oxfordien mais aussi de marnes bleues de l'Oxfordien et de marnes grises du Lias. Également les sols issus de dépôts caillouteux qui couvrent 102 hectares, les sols sur colluvions de bas de pentes (78 ha), les sols d'argiles résiduelles (65 ha) et les sols issus de dépôts calcaires.

Les cépages

Les vins blancs sont issus du **chardonnay** (cépage accessoire : pinot gris), les rouges du **pinot noir** (cépages accessoires : chardonnay et pinot gris).



Chardonnay

De vigne en cave

Les dessous du terroir



Les vignes de Mercurey présentent une densité minimale de 8000 pieds par hectare, avec un écartement entre les rangs de 1,40 mètre maximum.

De nombreux climats offrent un terroir de choix pour le pinot noir comme pour le chardonnay

affiche son caractère tardif car il est très marqué par son ouverture au vent du nord. « Notre chardonnay des Montelons apporte de la vivacité et de la minéralité à notre cuvée Vieilles vignes compte tenu de sa position en hauteur et de ses sols marneux. Nos vins de Chamirey et des Chazeaux, deux villages plus précoces et aux terres plus brunes, apportent leur charnu à l'assemblage », analyse François Raquillet (domaine éponyme).

70 % des vins du domaine Jeannin-Naltet proviennent du Clos l'Évêque (exposé à l'est) et des Naugues (exposé au sud), deux Premiers crus aux sols issus de marnes très calcaires, ainsi que du Clos des Grands Voyens (exposé au sud-est), un Premier cru aux sols calcaires issus de dépôts superficiels caillouteux. L'exposition au sud rapproche le Clos des Grands Voyens et Les Naugues qui sont protégés du vent du nord par le bois qui couvre la dalle calcaire de la Boussière.

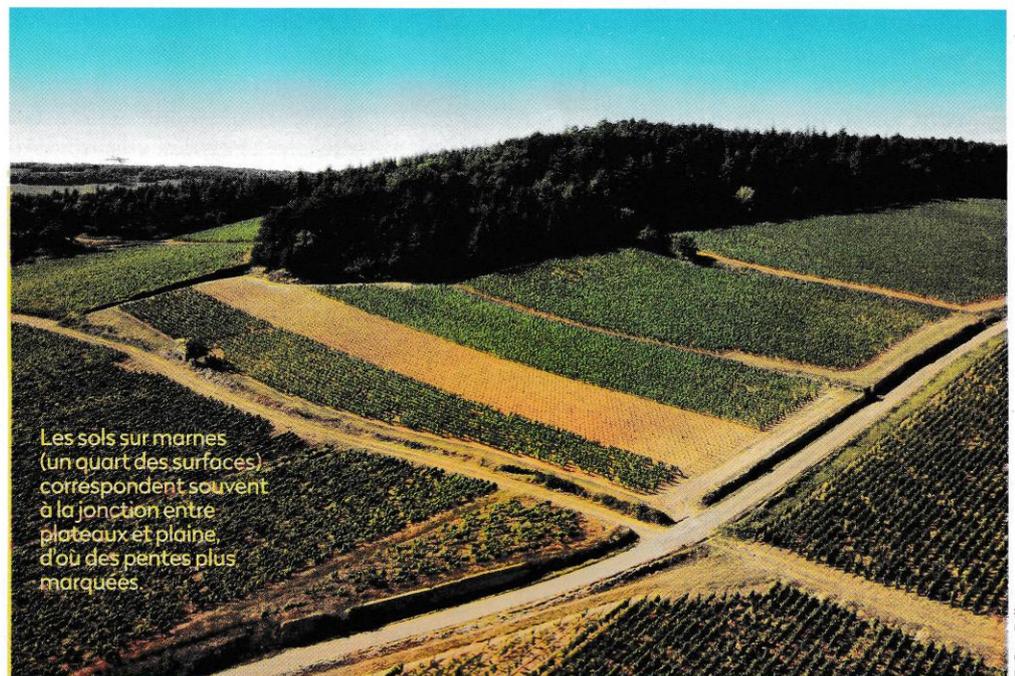
UN CARACTÈRE SUDISTE

La combinaison exposition/sol peut appuyer le caractère d'un climat ou l'adoucir. Le caractère sudiste des Naugues s'équilibre avec la fraîcheur de

ses sols marneux pour donner des vins rouges puissants, mûrs, solaires, mais équilibrés par leur allonge et leur grain délicat. « Le Clos l'Évêque étant tourné vers l'est, il donne un vin moins puissant, il est fin, droit, avec des tanins crayeux. C'est un vin qui s'ouvre plus jeune que les deux autres Premiers crus », décrit Benoît Eschard (domaine Jeannin-Naltet).

Le Clos des Grands Voyens étant un monopole (4,9 hectares), Benoît Eschard prend particulièrement en compte les nuances de terroirs qui existent en son sein. Ainsi, le cru situé à flanc de coteau

est découpé en sept îlots, il suit aussi les variations de matériel végétal. De quoi exprimer plusieurs facettes du climat, qu'elles se marient en bouteille ou non. « Les hauts des Voyens, aux sols plus superficiels et caillouteux, donnent un vin structuré et complexe mais assez fermé jeune. La partie sud du clos, la plus précoce, donne un vin plus soyeux que je choisis parfois d'embouteiller à part comme en 2022 (Cuvée Jeanne) », précise Benoît Eschard. Le "découpage" du cru permet aussi de travailler plus précisément sur les plantations. « Je projette, par exemple, de planter la zone nord du clos en



Les sols sur marnes (un quart des surfaces) correspondent souvent à la jonction entre plateaux et plaine, d'où des pentes plus marquées.

blanc (30 ares) sur des sols particulièrement superficiels, calcaires et caillouteux; une zone plus sensible au stress hydrique», souligne le vigneron.

CÉPAGES ET TERROIRS EN HARMONIE

De nombreux climats de l'aire d'AOC offrent un terroir de choix pour le pinot noir comme pour le chardonnay (*). Dans le Premier cru Champs Martin, les vignes regardent le sud-ouest. Les marnes sont blanches et le calcaire proche de la surface. « C'est un grand terroir à blanc qui apporte au vin de la longueur et de la salinité, mais il donne aussi de très beaux vins rouges », relève Jean-Claude Theulot (domaine Theulot Juillot).

Dans le Premier cru La Cailloute (monopole), un climat un peu plus tardif, les vignes du domaine, exposées à l'est et au sud-est, sont plantées sur des sols riches en petits éclats calcaires. « L'encépagement suit les variations de sols et cela donne des vins particulièrement harmonieux. Le haut (350 m) aux sols plus marneux porte du chardonnay quand le bas aux sols d'argiles rouges sur calcaire oolithique porte du pinot noir », indique-t-il.

Les équilibres recherchés par les vignerons sont parfois bousculés par le millésime. « Dans le Premier cru

Les Combins, les vignes exposées au sud et plantées sur des sols bruns marneux donnent un vin profond et complexe. Mais en 2022, j'ai voulu lui donner plus d'allonge. J'ai donc vendangé particulièrement tôt pour allier fraîcheur et concentration », relate Jean-Claude Theulot.

L'ÉNERGIE ET LA RACE

Selon les choix des vignerons et la précision de leur travail, le terroir se révèle différemment. Suivant leur inspiration, ils polissent ou exacerbent les traits de caractère de leur terroir et du millésime. Bruno Lorenzon (domaine éponyme) est très attaché à illustrer avec subtilité le visage de chacune de ses parcelles. Par exemple, au travers de ces trois Premiers crus blancs : la justesse aromatique et la finesse des Croichots, issu d'un bas de coteau à la terre assez profonde et très calcaire, davantage ensoleillé le matin que le soir ; l'énergie et la race du Clos des Barraults, dont les vignes de 75 ans sont plantées sur des terres plus hautes aux sols plus maigres, également exposées au sud-est ; la complexité et la longueur des Champs Martin, issu de vignes plantées sur une pente tournée vers le sud-ouest, aux sols caillouteux.

« Mon but est de capter la complexité aromatique des raisins sans affaiblir leur énergie », détaille Bruno Lorenzon, pour qui une maturité parfaitement juste offre des arômes intenses mais retenus et élégants. Pour le vigneron, cette recherche de densité et d'éclat passe par des choix exigeants et chronophages à toutes les étapes de vie de la vigne et du vin : « Par exemple, nos vignes sont plantées à haute densité (12 000 pieds/ha) et palissées très haut (1,70 m). Les pieds sont très serrés mais ils s'étirent vers le ciel, ils sont aérés avec des grappes qui s'allongent pour un rendement final qui reste toujours modéré (35 hl/ha) ». Une exigence au service des grands terroirs de Mercrey que Bruno Lorenzon espère mettre toujours plus en lumière.

(* Si le pinot noir représente 82 % de l'encépagement (avec 27 % du pinot noir implanté en Premier cru), il cède de la place au chardonnay (17 % en Premier cru) depuis une vingtaine d'années.



Le vignoble de Nathalie et Jean-Claude Theulot (domaine Theulot Juillot) s'étend sur douze hectares et six Premiers crus.

D.R.



C'est en 2011 que Benoît Eschard reprend le domaine Jeannin-Naltet : neuf hectares de vignes dont sept en Premier cru.

À déguster en priorité

Domaine Jeannin-Naltet :

- 2022
- 1^{er} cru Le Clos l'Évêque 2022
- 1^{er} cru Clos des Grands Voyens 2022

Domaine Theulot Juillot :

- 1^{er} cru Champs Martins 2022
- 1^{er} cru Champs Martins 2022
- 1^{er} cru Les Combins 2022
- 1^{er} cru La Cailloute 2022

Domaine Raquillet :

- La Brigadière 2022
- Vieilles vignes 2022
- 1^{er} cru Clos Paradis 2022
- 1^{er} cru Les Naugues 2022

Domaine Tupinier-Bautista :

- Les Velleys 2022
- Les Velleys 2023
- Clos du Roi 2023

Domaine Bruno Lorenzon :

- 1^{er} cru En Croichot 2022
- 1^{er} cru Clos des Barraults 2022
- 1^{er} cru Champs Martin 2022
- 1^{er} cru Champs Martin 2022
- 1^{er} cru Clos des Champs Martin Carline 2022

