

MERCUREY, LE BEL OUBLIÉ

C'EST LA PLUS GRANDE APPELLATION DE BOURGOGNE ET POURTANT SES VINS NE SONT PAS LES MIEUX COTÉS. UNE AUBAINE POUR LES AMATEURS DE GRANDS PINOTS NOIRS ET DE CHARDONNAYS QUI NE VEULENT PAS SE RUINER.

Par Béatrice Delamotte



**MERCUREY
PREMIER CRU
Jeannin Naltet
Père et fils, Clos
des Grands Voyens
2018,**

Nez très floral, mais sans mièvrerie, associé à un fruité intense et une pincée de poivre cubèbe. La bouche est étirée par une trame acidulée qui emporte les notes de fruits vers un infini radieux. Étincelant est le terme qui résume bien ce vin.



Il suffit de faire une dizaine de kilomètres depuis Chalon-sur-Saône pour baigner dans un paysage de douces collines et de vallées verdoyantes. Vous êtes à Mercurey, au cœur de la côte chalonnaise. C'est ici que se trouve la plus importante appellation de Bourgogne. Avec quelque 650 ha de vignes, Mercurey produit des rouges robustes et fruités et une minorité de blancs, ronds et charnus. Grâce à un important travail de redécoupage des climats, l'appellation est passée de cinq clos historiques – Clos du Roy, Des Voyens, Des Montaigus, Marcilly et Fourneaux – classés en Premiers Crus, à une trentaine de climats dans cette catégorie. En parallèle, une appellation « Villages » coexiste, avec une offre assez disparate, mais une belle finesse pour certains. Les vignes, réparties entre les communes de Mercurey, de Bourg Bassot et de Saint-Martin-sous-Montaigu, bénéficient de terroirs du Jurassique moyen et supérieur. Ces sols calcaires et pierreux sont parfaits pour le pinot noir et lui procurent un style profond, puissant et riche. Quant aux blancs, qui ne représentent que 10 % de l'appellation, ils sont souvent opulents, mais certains vigneronns savent aller chercher la fraîcheur dans des climats particuliers. Suivez le guide!