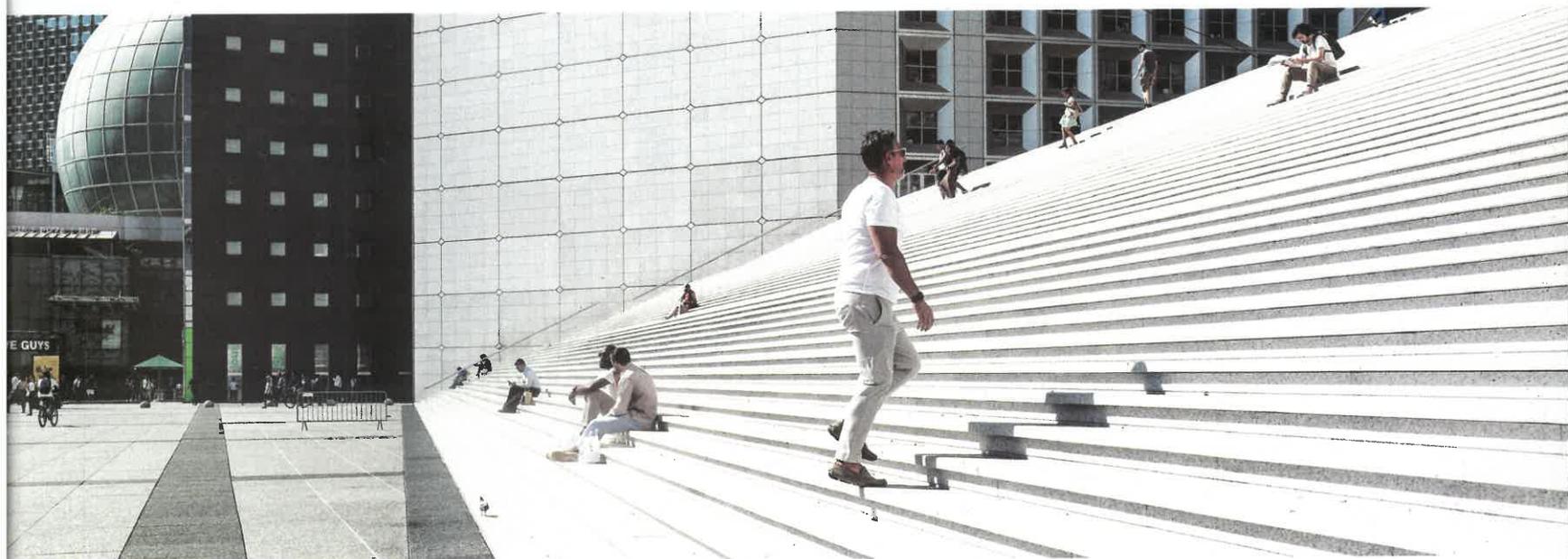


Les Echos

WEEK-END

BUSINESS STORY / CULTURE / STYLE / ... ET MOI



QUARTIER LIBRE

Déserté depuis le Covid, le quartier d'affaires de La Défense, symbole des Trente Glorieuses, peine à retrouver son attractivité. À l'heure du télétravail et de l'urgence climatique, il doit se reconstruire.

UKRAINE

L'homme qui murmure à l'oreille de Zelensky

MODE

Quand l'art inspire les créateurs

VOYAGE

Balade gourmande dans les Pouilles



PLANÈTE : CES VILLAGES ANGLAIS DÉJÀ ENGLOUTIS PAR LES EAUX



Code Etude ACPM

N° 365. SUPPLÉMENT AU N° 24049 DU QUOTIDIEN « LES ÉCHOS » DES 22 ET 23 SEPTEMBRE 2023. NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT. 6 €

MERCUREY, DEUX VIES EN CENT ANS

Reconnue officiellement en 1923, l'appellation a su opérer un virage au cours des dernières décennies pour hausser sensiblement son niveau de qualité.

Depuis le Moyen-Âge, les vignes s'épanouissent magnifiquement sur les coteaux du village de Mercurey, au cœur de la Côte chalonnaise. Une vaste mosaïque de terroirs dont l'aire d'appellation fut officiellement reconnue dès mai 1923 grâce à un jugement du tribunal de Chalon-sur-Saône. À l'époque, la notoriété des vins du village est exploitée par les vigneronns des communes alentour qui étiquettent indûment leurs vins avec la mention « mercurey ». Le procès intenté alors fut gagné, permettant de mettre en avant la spécificité des nectars produits ici treize ans avant la reconnaissance officielle de l'appellation par décret en 1936, date commune à de nombreuses autres appellations en France. Autrefois, « *les vins de Mercurey abreuvaient les milliers de mineurs qui travaillaient notamment au Creusot* », explique Amaury Devillard, président de l'Organisme de défense et de gestion de l'appellation Mercurey. L'important était de produire en quantité une boisson-aliment peu alcoolisée (9°) à partir de pinot noir très productif. Le changement va s'opérer il y a une quarantaine d'années, sous l'impulsion de quelques visionnaires dont les Faiveley, le marquis de Jouennes et Michel Juillot. Le pinot fin (le plus qualitatif) va progressivement s'imposer et révéler des vins aussi gourmands, délicats, fruités qu'ils avaient pu être parfois

durs et austères. Et si les vins rouges dominent toujours la production (environ 85%), le chardonnay progresse année après année. Pour fêter ce centenaire, l'appellation Mercurey organise le 2 décembre une journée grand public avec des dégustations horizontales et verticales, occasion unique d'appréhender toute la diversité des cuvées produites sur les 650 hectares du vignoble. Côté blancs, citons par exemple Les Margotons 2020 du domaine du Cellier aux moines, élégant et structuré, ainsi que le mercurey 2021 du domaine Jeannin-Naltet, profond, équilibré et sapide. Côté rouges, le 2021 du domaine Meix-Foulot aux notes de rose ancienne s'avère suave et fin, comme le premier cru Les Vasées 2020 du domaine Mia, à la matière infusée. Le mercurey 2022 du château de Chamirey, bien juteux, révèle, lui, des fruits rouges très précis. **Jean-Michel Brouard**



Le vignoble de Mercurey, entre Chalon-sur-Saône et Beaune, en Bourgogne.