Mercurey

PLUS DE BLANCS ET PLUS DE BIO

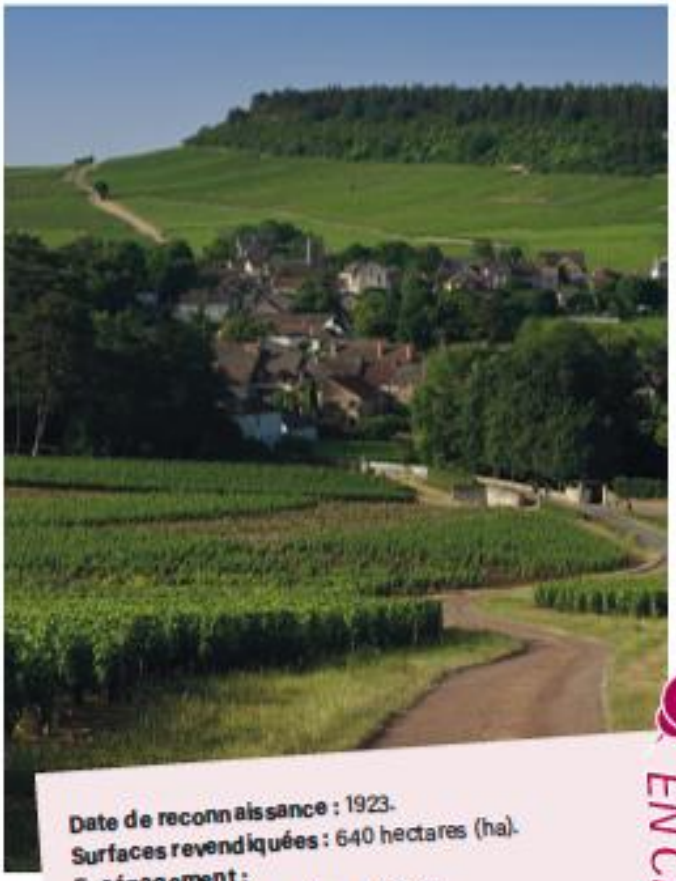
Figure de proue de la Côte Chalonnaise, l'appellation Mercurey a pour elle sa vaste étendue et son ancienneté. Mais ces atouts ne seraient rien sans un travail technique de fond, porté par le collectif de génération en génération, et qui se poursuit aujourd'hui.

En 2023, Mercurey fêtait les 100 ans de sa reconnaissance par un jugement du tribunal de Chalon, en 1923 donc. Ce qui en fait la plus ancienne appellation de la Côte Chalonnaise, la deuxième de Bourgogne après Pouilly-Fuissé. Un statut « d'ancien » que le cru - qui s'étend sur les communes de Mercurey et Saint-Martin-sous-Montaigu - honore à merveille. « C'est une appellation qui a toujours joui d'une bonne réputation et qui aujourd'hui fonctionne bien commercialement. Mais ce succès ne tombe pas du ciel, il est le fruit d'une perpétuelle remise en question, sur le plan technique notamment », analyse Amaury Devillard, copropriétaire du Château de Chamirey et président de l'ODG (Organisme de Défense et de Gestion) Mercurey.

« Nos parents et grands-parents ont compris que la qualité se faisait à la vigne, et l'appellation a investi dans sa viticulture ces dernières décennies. Je pense au travail de remembrement des parcelles, mais aussi à l'amélioration qualitative : labour et vendange manuelle sont maintenant majoritaires. Si l'on regardait une photo des vignes il y a vingt-cinq ans, on ne reconnaîtrait pas l'appellation ! ». Autre point crucial : l'attention portée au matériel végétal. Une mission menée par Laurent Monnet, directeur vignobles du Château Philippe le Hardi et responsable technique de l'ODG jusqu'à peu. « J'ai beaucoup communiqué auprès des confrères sur l'importance de planter des pinots fins, ceux dont les petites grappes apportent moins de rendements, mais plus de finesse et de complexité. Ainsi nombre de remplacements de pieds et de plantations se sont réalisés avec des pinots de qualité. »

« On devrait dire les mercureys »

Dans cette lignée, la proportion de surfaces en bio a explosé. « On doit approcher de 40 % des surfaces engagées. D'ailleurs, les nouveaux vignerons qui s'installent le font directement en bio généralement ». Autre virage pris récemment : le « blanchiment » de l'appellation. « Mercurey était en rouge à 90-95 %. Aujourd'hui, c'est plutôt 85 %. Et cela s'est fait de manière raisonnée : des chardonnays ont été plantés sur des terroirs adaptés, les plus frais, avec des expositions moins solaires ou de plus fortes proportions de marnes », explique Amaury Devillard. Une évolution bien aidée par l'analyse des terroirs de l'appellation, réalisée en 2007 par le bureau d'études Sigales. « Cette carte a officialisé ce que les vignerons connaissaient par la pratique : que Mercurey est une incroyable mosaïque de terroirs. On devrait dire les mercureys plutôt que le mercurey », s'enthousiasme le président de l'ODG. Laurent Monnet confirme. « Entre les terres rouges du Clos du Roi, les marnes calcaires des Champs Martin ou les chailles des Puillets, on peut obtenir des expressions complètement différentes avec le pinot noir. » Cette carte des sols vient bien sûr appuyer le dossier d'extension des premiers crus de Mercurey, déposé en 2009, et dont l'aboutissement - après moult rebondissements - est espéré courant 2027.



EN CHIFFRES

Date de reconnaissance : 1923.
Surfaces revendiquées : 640 hectares (ha).
Encépagement :
pinot noir (85 %), chardonnay (15 %).
Rendement maximum en rouge : 50 hectolitres par hectare (hl/ha) (villages), 48 hl/ha (premiers crus).
Rendement maximum en blanc :
57 hl/ha (villages), 55 hl/ha (premiers crus).
Prix moyens : 18 à 45 € la bouteille.