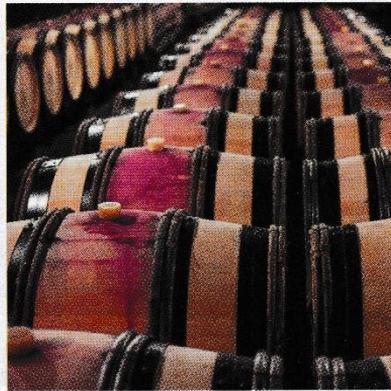
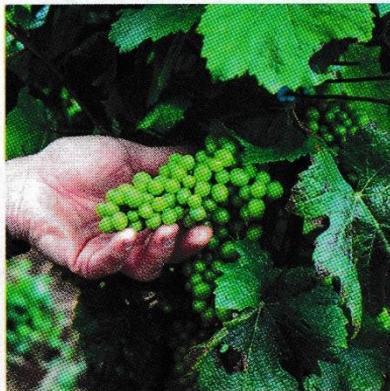
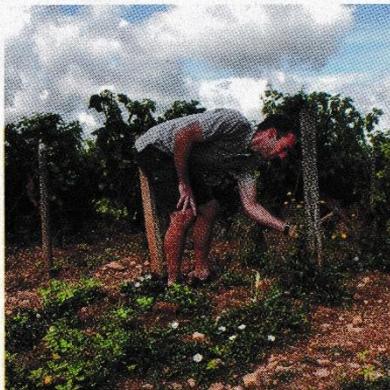


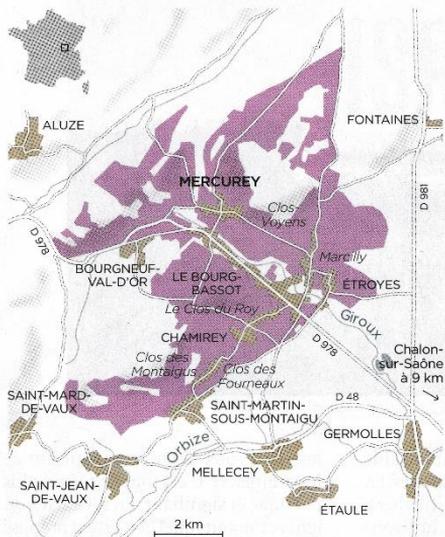
Mercurey : vin dieu de vingt dieux

La plus grande appellation de la côte Chalonnaise est aussi celle qui a le plus progressé en Bourgogne ces dernières années. Le rouge au banc d'essai. **PAR JACQUES DUPONT**



JEAN LUC LUYSEN/REA POUR « LE POINT » (4)

Les nouveaux arrivants en côte Chalonnaise, comme Benoît Eschard du Domaine Jeannin-Nallet (en haut, sur la parcelle du Clos des Grands Voyens), ont donné du sens au vignoble en isolant des parcelles.



MERCUREY

VIN ROUGE

Surface

544 hectares en rouge (dont 148 en premiers crus).

Situation

À l'ouest de Chalon-sur-Saône, dans le prolongement de la côte de Beaune.

Sols

Argilo-calcaires.

Cépage

Pinot noir.

Millésime

2019: très beau millésime, forte maturité due aux chaleurs de l'été mais des rendements faibles à cause du gel de printemps.



Benoît Eschard
Domaine
Jeannin-Naltet

« Il faut démystifier les choses; quand on s'intéresse à un sujet, on apprend vite »

Un temple dédié à Mercure édifié le long de la Via Agrippa aurait donné son nom à la commune centrale de l'appellation, et les vigneron·nes ont bien raison de rappeler que ce dieu ailé fut le messager des autres dieux, des voyageurs, du commerce. Ils ont bien raison aussi d'oublier qu'il fut celui des voleurs, car le client amateur de pinot noir est ici loin d'être trompé. Dans cette Bourgogne où la critique est plus vite dégainée que le complément, la plupart s'accordent à définir l'appellation mercurey comme celle qui a fait le plus de progrès ces dernières années. Il y avait dans cette appellation, la plus grande en surface de la côte Chalonnaise, quelques familles anciennes au savoir-faire incontestable, deux ou trois négociants et propriétaires de qualité qui maintenaient une présence sur les marchés et de la notoriété. Mais c'était aussi mercurey terre ouverte: de la place, du foncier abordable, de jolis terroirs à planter. De quoi attirer des nouveaux et de fixer des familles venues de la attirées par d'autres métiers agricoles comme l'élevage. Puis le temps a fait son ouvrage, des ouvriers agricoles ont pu louer puis acheter des parcelles. Du sang neuf, complété par les successions, les envies de changer

d'air et de boulot, les retours ou même les amours comme pour Jean-Claude, du Domaine Theulot-Juillot, à qui un collègue au parcours similaire mais plus ancien avait dit un jour: « Vous avez fait comme moi le plus beau des métiers, vous avez fait genre! » On sait prendre le temps de la blague en côte Chalonnaise.

« Toute une génération s'est intéressée à la qualité plutôt que bâtir des domaines de 50 hectares. Il y a eu une vraie reprise en main du vignoble, dont une partie a été replantée », ajoute Jean-Claude Theulot. Il y en avait besoin. Au moment de la grande folie des clones dans les années 1970-1980, de nombreuses parcelles avaient « bénéficié » de plants de pinot droit, surnommé plus tard le prim' holstein du pinot, référence à l'intense productivité de ces vaches laitières originaires des Pays-Bas. Depuis, on en a beaucoup arraché, et, pour ceux qui restent, comme le dit Benoît Eschard, du Domaine Jeannin-Naltet, on a appris à les « dompter » par la taille et le rognage. Benoît Eschard fait partie de ces « néos » arrivés là par concours de circonstances réussis, comme Jean-Claude Theulot bien avant lui. Georges Piazzon, malgré un nom qui évoque une lointaine Italie, est bien bourguignon, ancien de la maison ■■■

« Je suis néo-vigneron. L'oncle de ma femme exploitait avant moi. Il cherchait à céder, si possible dans la famille. J'étais dans une période où, après dix ans de salariat, je cherchais à me mettre à mon compte. Je suis ingénieur dans la logistique. Lors d'un week-end entre amis, j'avais apporté des bouteilles du domaine et mes amis m'ont dit: "Regarde, tu as un domaine à vendre dans la famille." J'étais déjà venu une fois ou deux, mais je ne connaissais pas plus que ça. On a entrepris avec l'oncle une discussion qui a duré deux ans... "Je voudrais que tu me parles de ton métier, les vignes, comment on fait du vin." Je suis venu faire la petite main et au bout de deux ans j'ai dit banco. On a vendu notre appartement à Paris, on a quitté nos boulots. Il faut aussi démystifier les choses; quand on s'intéresse à un sujet, on apprend vite. On a la chance d'avoir un très beau parcellaire avec 8,5 hectares dont 7 en premiers crus. Le tonton a été royal, il m'a laissé faire. Il m'a juste donné quelques indications. Pour rien au monde je ne reviendrais en arrière.»

Les nouvelles cuvées valorisent les climats, les lieux-dits, s'appellent Château Mipont, Champs Martins.



Jean-Claude et Nathalie Theulot
Domaine Theulot-Juillot

« Imaginez une grand-mère de 90 ans qui vous voit jeter du raisin... »

« Je suis bressan, j'ai fait le grand voyage, j'ai traversé la Saône. On a repris officiellement en 1987. J'avais rencontré une jeune fille sur les bancs du lycée et quarante-deux ans après je suis vigneron. Le domaine ne nous était pas destiné. Un beau jour, la grand-mère de Nathalie nous a dit: "Écoutez, les enfants, si vous voulez reprendre..." Je me suis installé en 1987 avant l'héritière officielle et Nathalie m'a rejoint en 1994. L'insouciance de la jeunesse, une formation universitaire qui vaut ce qu'elle vaut et après on fonce. On fait des erreurs et on assume. Le minimum de connaissance livresque permet d'éviter la grosse bêtise, après je crois qu'il y a l'intuition. Mais quarante ans plus tard je me pose les mêmes questions. En 1998, on a eu notre première table de trie. Imaginez une grand-mère de 90 ans qui vous voit jeter du raisin... Je lui ai expliqué que quand elle préparait sa soupe, la carotte pourrie, elle ne la mettait pas dedans. C'était une femme qui avait une valeur, le travail. Quand elle a vu qu'on travaillait ça allait. »

■■■ Antonin Rodet et responsable d'exploitation du Château d'Étroyes. En revanche, les repreneurs de ce très beau domaine viennent de divers horizons avec le vin comme passion commune. Un groupe d'investisseurs rassemblés pour reprendre en 2018 cette très belle propriété dont l'écusson figure Mercure. Le gérant, Xavier Daudin, possède 50 hectares de vignes à Cognac. L'objectif est simple: devenir le meilleur, la référence à Mercurey. « On a tout changé, depuis la vigne jusqu'à la cuverie », dit Georges Piazzon: « Je suis œnologue, mais je m'occupe de la vigne parce que je veux voir ce que je rentre comme raisin. Je veux faire du vin, mais je veux comprendre comment fonctionne la vie du sol, c'est plus facile quand on a compris. Il y a eu pas mal de repiquages, des analyses de sols, de sous-sols, et à partir de là on a parcellisé. »

Parcellisé, c'est le grand mot. Ici, on veut parler lieux-dits, climats, donner du sens aux cuvées. À quoi cela servirait-il de se donner du mal pour isoler des vignes en fonction de leur nature et des vins qu'elles enfantent si c'est pour les désigner par un nom qui ne signifie rien? « On a vu se multiplier les noms de cuvée au détriment des noms de lieux-dits. Le marché est demandeur de beaux mercurey-villages avec des repères. Au lieu de cela, les cuvées Vieilles Vignes se sont multipliées à l'infini », regrette Jean-Claude Theulot. Mais ça change, surtout chez les nouveaux. Certes, les vieilles vignes sont toujours là, mais les Millebuis ou

les Sentes-aux-Grives commencent de les remplacer. C'est tout de même plus poétique et signifiant. En revanche, on ignore toujours quel lieu-dit fut proposé à Napoléon lors de son retour de l'île d'Elbe. Marquant une pause dans le village chez un vigneron, selon la légende rapportée par Paul Jeannin-Naltet dans un recueil d'histoires et de légendes sur Mercurey, l'Empereur lui fit quelques compliments sur son vin. L'autre, un dénommé Prieur, répondit: « Sire, j'en ai du bien meilleur encore dans ma cave. » Étonné, Napoléon demanda: « Pourquoi ne l'as-tu pas apporté? » « Ah! sire, c'est que celui-là, je le réserve pour les grandes occasions. » ■



LES ACCORDS

Des vins frais et charnus à servir à la température de la cave avec une volaille rôtie comme un poulet ou des cailles. Ils s'associent également aux viandes blanches, par exemple une épaisse côte de veau cuite en cocotte, accompagnées de petites rattes sautées, de champignons et d'ail confit. Les plus étoffés seront parfaits avec une noisette d'agneau ou une pintade braisée, et, pour terminer un repas, sur un épaisse affiné à point.

JEAN LUC LUYSSEN/REA POUR « LE POINT » (X2) - ILLUSTRATION: « DUSAULT POUR « LE POINT »