



# MERCUREY

## La bonne surprise de la Côte chalonnaise

Réputés austères et terreux hier, les vins de Mercurey se révèlent aujourd'hui charmeurs, gourmands et fruités. Des précurseurs ont su transmettre à la jeune génération un savoir-faire qui place l'homme au centre du vin.

*Texte Claudine Abibol. Photos Charlotte Lascève.*

**DOMAINE JEANNIN NALTET**  
**Les Naugues 1<sup>er</sup> cru, mercurey rouge 2014**  
Propriété familiale depuis six générations, le domaine exploite près de 9 ha de vignes sur la commune de



Mercurey, dont le fameux 1<sup>er</sup> cru Clos des Grands Voyens (un monopole). Autre 1<sup>er</sup> cru, Les Naugues est issu de vignes d'au moins 40 ans, vendangées à la main, élevées en fût pendant douze mois (dont 25 % de fûts neufs). Benoît Eschard est aux commandes depuis 2013. Il produit aussi de belles eaux-de-vie (voir encadré page précédente). Avec de la viande rouge. 17,50 €.

## LE MARC DE BOURGOGNE

### L'autre trésor de Mercurey

Benoît Eschard, 36 ans, passionné de vin depuis qu'il est étudiant, produit avec passion deux eaux-de-vie ancestrales au domaine viticole de sa belle-famille, à Mercurey, depuis son arrivée en 2013, sur 8,5 hectares.

Il s'agit du marc de Bourgogne et de la fine de Bourgogne, à partir du pinot noir, qui produit par ailleurs du mercurey rouge. Ces deux spiritueux sont des appellations contrôlées. Le marc est plus rustique que la fine car il est produit à partir de la distillation du marc de raisin (tout ce qui reste du pressurage des raisins, peaux, rafles et pépins). Benoît fait appel à un bouilleur de cru.

L'alcool qui sort de l'alambic est ensuite vieilli dans des fûts de chêne ayant contenu du mercurey blanc pendant dix ans (bien plus que les deux à cinq ans exigés). La fine de bourgogne, quant à elle, est issue de la distillation du vin, comme le cognac et l'armagnac, plus exactement des lies fines provenant des soutirages du vin. Elles sont d'ordinaire vieillées au moins trois ans en fût de chêne avant d'être consommées, mais beaucoup plus au domaine Jeannin Naltet. C'est l'élevage qui permet à l'alcool de s'évaporer lentement et au nectar de gagner en douceur et en complexité. La fine peut être « vieille » (trois ans), « très vieille » (six ans) ou « hors d'âge » (dix ans de vieillissement sous bois) comme c'est le cas pour sa fine 2001, qui déploie une belle rondeur, avec des notes exceptionnelles de cacao. Bien équilibré, son marc 2003 offre des notes de noix, de curry, d'abricot sec, de toast, d'amande grillée, de cuir. À découvrir également, son ratafia, un vin muté qui marie marc de bourgogne et jus de raisin d'aligoté... « C'est une tradition qui a tendance à se perdre car ce n'est pas le cœur du métier d'un viticulteur. Pourtant, après un repas, ce digestif prolonge si bien les belles soirées d'hiver ! »

*Domaine Jeannin Naltet. Voir coordonnées page 121.*

*Marc de Bourgogne 2003, 70 cl, 40 °C: 30 €.*

*Fine de Bourgogne 2001, 70 cl, 40 °C: 33 €. Ratafia, 16 °C, 13 €.*

