



CAVES COOPÉRATIVES

LE VERRE AUX TROIS-QUARTS PLEIN

Avec 56 % d'échantillons sélectionnés dans notre guide d'achat, les caves coopératives de Bourgogne obtiennent un résultat plus qu'honorable, reflétant les efforts consentis et les progrès réalisés au fil des millésimes. Mais il leur reste un palier à franchir pour produire de très grands vins. Explications.

Face à une situation donnée, les pessimistes voient toujours le verre à moitié vide, et les optimistes, le verre à moitié plein. La dégustation des vins des caves coopératives de Bourgogne, organisée dans les locaux de notre magazine le 12 mai dernier, nous amène à rejoindre le camp des optimistes, et à considérer le verre aux trois-quarts plein tant les progrès accomplis par les caves depuis une bonne dizaine d'années sautent au nez. Des cuvées, naguère médiocres, se révèlent aujourd'hui équilibrées, et de qualité plus qu'honorable. Sur les 68 chantillons présentés par les sept caves ayant joué le jeu de notre sélection, 38 ont été retenus, soit 56%. Le résultat n'aurait sûrement pas été le même il y a dix ans !

REPÈRES

2 000 vignerons coopérateurs.
6 550 hectares de vignes (en 2019),
soit 23 % environ des surfaces exploitées en Bourgogne.
17 coopératives produisant 76 % de vins blancs,
12 % de rouges et rosés et 12 % de crémants de Bourgogne.
Les coopératives représentent 70 %
de la production de vins du Mâconnais.
225 millions d'€ de chiffre d'affaires, dont 30 % à l'export.
450 salariés (dont 85 % de permanents).
217 139 hectolitres produits en 2019,
soit environ 16 % de la production de la Bourgogne.

Les progrès réalisés sont la conséquence d'une politique viticole plus rigoureuse, qui se traduit par un meilleur contrôle des apports et des dates de vendanges. De nombreuses caves imposent désormais à leurs producteurs de raisins des cahiers des charges plus stricts, reposant sur une démarche de suivi du vignoble et de contrôle des maturités. Certaines, à l'image de la Cave des Vignerons de Buxy, se sont engagées dans des analyses de sols sur des parcelles expérimentales pour permettre aux vignerons de mieux comprendre leur terroir. Et si on peut regretter que la viticulture biologique n'existe encore qu'à l'état embryonnaire, les caves affichent leurs efforts pour préserver l'environnement et elles communiquent volontiers sur le sujet. Sur le site Internet des Vignerons des Terres Secrètes, on trouve des graphiques montrant l'évolution à la baisse du recours aux produits phytosanitaires et aux herbicides au cours des derniers millésimes. Plusieurs caves revendiquent aussi une politique de montée en gamme, reposant sur la production de cuvées parcellaires et de cuvées de domaine (Cave des Vignerons de Buxy, Vignerons des Terres Secrètes, Cave de Lugny, Cave des Vignerons de Mancey...). Voilà donc pour le positif, auquel on ajoutera un savoir-faire œnologique indéniable et

des investissements réguliers en cuverie qui permettent à la plupart des « coop » de disposer d'un matériel de pointe. Armées pour produire de bons vins, les caves coopératives n'ont pourtant pas encore franchi la dernière marche dans l'escalier de la qualité, celle qui conduit à l'élaboration des plus grands vins recherchés par les amateurs. Les notes attribuées lors de notre sélection témoignent de cet état de fait : la majorité des cuvées retenues a obtenu un 14, un 14,5 ou un 15. Les vins notés plus de 15,5, commentés dans le magazine, sont encore trop peu nombreux, et aucun n'a dépassé 16,5/20. Certes de très belles notes, synonymes de bons de très bons vins, mais pas de vins d'exception. La taille des caves, nous objectera-t-on, ne leur permet pas de faire de la « haute couture », et là n'est pas leur vocation. Mais l'argument de la taille a ses limites ; quelques grosses maisons de négoce, qui possèdent souvent de vignobles conséquents, sont pourtant parvenues à l'excellence... Reste un élément, et non des moindres à considérer : le rapport qualité/prix. Il demeure un atout maître des caves coopératives, dont les meilleures cuvées se montrent toujours particulièrement attractives.

Textes : Jean-Philippe Chapelle
Photographie : Thierry Gaudill



CAVES COOPÉRATIVES DE BOURGOGNE

Toutes AOC et tous millésimes à la vente



VIGNERONS DE BUXY @
Spécialiste de la Côte Chalonnaise

La Cave de Buxy, spécialisée dans les vins de la Côte Chalonnaise, affiche un dynamisme certain. La qualité des vins a progressé au cours des dix dernières années, sous l'effet d'une politique d'investissements et d'un travail plus rigoureux dans les vignes. « Les techniciens de la cave rencontrent les vignerons au moins trois fois lors de chaque campagne, pour un meilleur pilotage de la vigne et un suivi des maturités » explique Rémi Marlin, directeur de la cave. Des analyses de sols sont effectuées sous l'égide de l'INRA, et des expérimentations menées dans divers domaines : prévention des accidents climatiques, maladies de la vigne... De nouveaux quais de réception de la vendange et une nouvelle cuverie ont été inaugurés en 2014 et 2015, un espace œnologique dédié à la dégustation et à la vente a vu le jour en 2019, et 2020 verra la mise en service d'un nouvel espace d'embouteillage. Noté 16,5/20, le Givry 1^{er} Cru rouge Clos Jus 2018 constitue une bonne affaire. Comme les huit vins retenus par notre jury sur onze présentés.

71390 Buxy - Tél. 03 85 92 03 03

Meilleure note de la dégustation

Givry premier cru rouge

Clos Jus 2018 (16,20 €) - 16,5

Le beau terroir du Clos Jus exprime bien sa puissance naturelle dans cette cuvée à la robe grenat, aux arômes intenses de fruits noirs frais, enrobés de notes boisées-fumées... Le vin est concentré, juteux, charnu, encore ferme, mais bien équilibré. Du potentiel !

Rully rouge

Buissonnier 2018 (11,20 €) - 15,5

Robe grenat, brillante. Arômes de fruits noirs bien mûrs, frais, expressifs... Le vin est gourmand, charnu, plein de fruit et bien équilibré.

Bourgogne Côte Chalonnaise rouge

Les Demi-Hottes 2018 (9,90 €) - 15

Givry premier cru rouge Clos de la Baraude 2018 (Domaine Steinmaier - 16,20 €) - 15

Montagny blanc Clos du Corbeau 2018 (12,20 €) - 15

Mâcon-villages blanc 2019 (Domaine de Moulin Foulot - 8,10 €) - 14,5

Bourgogne aligoté blanc Silex 2018 (6,95 €) - 14,5



CAVES BAILLY-LAPIERRE @
Toutes les expressions des crémants

Si vous n'avez jamais visité les Caves Bailly-Lapierre, dans l'Yonne, il est temps de combler cette lacune. Creusées cinquante mètres sous terre, dans une ancienne carrière de pierres, elles n'ont rien à envier aux belles caves de Champagne ! Depuis 1972, Bailly-Lapierre et ses 430 vignerons coopérateurs sont spécialisés dans la production d'une large gamme de crémants de Bourgogne, homogène et d'un très bon niveau (sept vins sélectionnés sur dix présentés). La cave commercialise une quinzaine de cuvées de crémants, représentant 85% de sa production. Elles explorent toute la palette des crémants, des entrées de gamme aux cuvées de prestige, des mono-cépages aux assemblages, de l'extra-brut au demi-sec ou au rosé. Les meilleures cuvées sont élevées dix-huit mois sur lattes. En 2018, Bailly-Lapierre, qui produit trois millions de cols par an et dispose d'un stock permanent de 6,5 millions de bouteilles, s'est doté de nouveaux bâtiments et d'une nouvelle chaîne d'embouteillage.

89530 Saint-Bris le Vineux - Tél. 03 86 53 77 77

Crémant de Bourgogne

blanc Noir & Blanc (8,90 €) - 15,5

Issue d'un assemblage de cépages noirs et blancs bourguignons, cette cuvée révèle de beaux arômes frais, citronnés. Le vin est croquant, sur les agrumes, avec une bulle fine et un bon équilibre.

Crémant de Bourgogne blanc

Ravizotte extra-brut (9,90 €) - 15,5

Robe d'un doré léger. Issu du pinot noir, ce crémant exprime des arômes à la fois riches et frais : brioche, agrumes... Le vin est généreux, vineux, tout en gardant beaucoup de tonus et de finesse.

Irancy rouge 2018 (10,10 €) - 14,5

Crémant de Bourgogne blanc

Egarade 2017 (12,50 €) - 14,5

Crémant de Bourgogne blanc

Vive-la-Joie 2013 (14,90 €) - 14,5

Crémant de Bourgogne blanc

pinot noir (8,90 €) - 14,5



CAVE DE LUGNY @
Premier producteur de Bourgogne

La Cave de Lugny est un mastodonte, qui pourtant ne néglige pas la qualité de ses vins (six sélectionnés sur neuf présentés). Premier producteur de vins de Bourgogne, premier producteur de mâcon-villages, affichant six millions de bouteilles vendues chaque année et plus de trente-deux millions d'euros de chiffre d'affaires, la Cave de Lugny fédère 193 exploitations, pour un total de 1 200 hectares de vignes. Spécialiste des blancs, avec vingt appellations différentes et le quasi-monopole sur les communes de Lugny et Saint-Gengoux de Scissé, la cave est aussi devenue un opérateur important sur le marché des crémants (20% de sa production). La gamme a été restructurée, avec la création il y a trois ans de la marque Sainchagny. En haut de la pyramide, la cuvée Immémorial se positionne comme un challenger de poids pour les effervescents de prestige (dosage faible et trente-six mois d'élevage sur lattes). Une nouvelle cuverie verra le jour en 2022.

71260 Lugny - Tél. 03 85 33 22 85

Crémant de Bourgogne Émérite (10 €) - 16

Voilà une belle cuvée issue à 80% du cépage chardonnay et 20% du pinot noir. Bulles fines. Arômes de pêches jaunes, mirabelles... Un crémant de repas, riche, crémeux et bien équilibré.

Crémant de Bourgogne

Immémorial (Grand Eminent - 20 €) - 16

100% chardonnay, élevage de 3 ans environ sur lattes avant dégorgement... Cette cuvée « ambitieuse » révèle des arômes fins de noisettes, de beurre frais... Le vin est bien équilibré, frais et élégant.

Mâcon Péronne En Chassigny 2018

(vinification sans soufre - 7,80 €) - 15

Mâcon Lugny blanc Les Charmes 2018 - 14,5

Mâcon Lugny blanc

Cœur de Charmes 2015 (13,95 €) - 14,5



LES VIGNERONS DE LA COLLINE ÉTERNELLE

La dernière-née

Née en 1989, l'ex-cave Henry de Vézelay, rebaptisée Vignerons de la Colline Eternelle, fait figure de petit poucet, avec ses 12 vignerons exploitant 35 hectares. L'homogénéité de la gamme n'est pas encore parfaite (trois vins sélectionnés sur huit), mais la cave se montre bien placée sur son « cœur de métier », avec une production de vins blancs d'AOC Vézelay de bonne qualité. Deux vignerons, qui exploitent 1,5 ha de Vézelay, sont engagés dans une démarche de conversion en bio, qui doit aboutir à la certification en 2021. À noter aussi, parmi la douzaine de cuvées au catalogue, une rare cuvée de melon de Bourgogne (le cépage donnant naissance au Muscadet) représentant 5% de la production totale. Des vins gras et souples, à boire sur leur fruit.

89540 Vézelay - Tél. 03 86 33 29 62

Vézelay blanc 2017 - 15,5

La cuvée de base de la cave présente une belle robe dorée, brillante. Arômes expressifs, frais, avec une note exotique. Vin très agréable, fruité, avec des notes de citrons confits et un bon équilibre.

Vézelay blanc Prestige 2017 - 14,5

Vézelay blanc Terroir 2017 - 14,5

1- Le nouvel espace œnotouristique de la cave.

2- Des caves creusées cinquante mètres sous terre, dans une ancienne carrière de pierres.

3- Le caveau moderne de la cave de Lugny.

4- Intrônisation par la confrérie des quatre coteaux du Vézélien lors du trentième anniversaire de la cave.

5- La micro-cuverie utilisée pour la vinification du Saint-Véran Révélis.

6- La cave est aussi à l'aise en blanc qu'en rouge.



VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES @

Montée en puissance

La Cave des Vignerons des Terres Secrètes, spécialisée dans les vins (et en premier lieu dans le cru Saint-Véran) du Mâconnais, monte en puissance, comme en témoignent les sept vins sélectionnés sur dix présentés. La cave s'est engagée dans une politique de mise en valeur de ses meilleures parcelles, s'efforçant, en parallèle, de développer des pratiques plus respectueuses de l'environnement. Elle revendique notamment une réduction des traitements au cours des derniers millésimes, basée sur l'utilisation de l'IFT (Indicateur de Fréquence de Traitement). Selon cet indicateur, la cave se situe en dessous de l'IFT moyen de la Bourgogne concernant le recours aux produits phytosanitaires et aux herbicides. Dix-huit hectares de vignes ont par ailleurs été placés sous couvert végétal, afin de favoriser la vie des sols, et quelques cuvées sont désormais vinifiées sans soufre.

71960 Prissé - Tél. 03 85 37 88 06

Mâcon Verzé blanc

Croix Jarrier 2018 (10,20 €) - 15,5

Robe d'un doré léger, brillant. Arômes d'agrumes : citrons, pamplemousses... Le vin est juteux, fruité, frais et harmonieux.

Saint-véran blanc Révélis 2017 (39 €) - 15,5

Élevée 24 mois en fûts de 600 litres, cette cuvée « spéciale » exprime de beaux arômes riches, précis de fruits bien mûrs, avec une note exotique... Le vin est gras, bien équilibré, délicieux à déguster dès aujourd'hui.

Saint-véran blanc Les Cras 2017 (14,90 €) - 15,5

Arômes fins, précis, de fruits exotiques, de noisettes, de pain frais... Le vin est bien équilibré, long en bouche, avec un beau fruité juteux sur les agrumes.

Mâcon Milly-Lamartine rouge 2018 (8,40 €) - 15

Mâcon Pierreclos rouge 2017 (8,90 €) - 14,5



LES VIGNERONS DE MANCEY

Le bio monte en puissance

La gamme proposée par la Cave de Mancey peut s'appuyer sur quelques pépites, comme les vins de domaines, notamment ceux du domaine Chapuis et sur quelques bons vins de la gamme « Les essentielles », le fleuron de la cave, à base de vieilles vignes et de sélections parcelles. Deux autres coopérateurs sont actuellement en conversion bio, ce qui portera le total des vignes bio à 25 hectares en 2022. À noter aussi que les vins tranquilles sont certifiés Vegan depuis 2017. Fondée en 1929, et réalisant 3,8 millions de chiffre d'affaires, la cave s'est installée il y a dix ans à la sortie nord de la ville. Les visiteurs peuvent y découvrir un parcours scénographique et sensoriel sur la Bourgogne, la vigne et le vin. La Cave est aussi associée avec des vignerons indépendants de toute la Bourgogne, ce qui lui permet de proposer à la vente pas moins de 85 appellations, des régionales aux grands crus.

71700 Tournus - Tél. 03 85 51 00 83

Meilleure note de la dégustation

Mâcon-villages blanc

Les Laines 2019

(Domaine Chapuis - 8,90 €) - 16,5

2019 est la première année de certification bio du domaine. Élevé 9 mois en cuve inox, ce vin présente une robe dorée, brillante et des arômes charmeurs de fruits jaunes, de fleurs, de tilleul... Le vin est juteux, fruité, gras et bien équilibré. Un très beau mâcon-villages...

Mâcon Mancey rouge 2018

(Domaine Chapuis - 8,60 €) - 16

Le domaine est aussi à l'aise dans les deux couleurs... Illustration avec ce superbe mâcon 2018 à la robe intense, aux arômes frais de framboises, de cerises... Le vin est plein de fruit, juteux, gourmand, déjà délicieux à déguster.

Bourgogne rouge Les Essentielles 2018 (9,60 €) - 15,5

Issue d'une sélection de vieilles vignes, cette cuvée exprime des arômes fruités enrobés de notes boisées-torréfiées... Le vin est juteux, charnu, avec une finale épicée très agréable.

Bourgogne rouge Les Cadoles 2018 (7,90 €) - 15,5

Arômes fruités, doux, expressifs, complétés de notes boisées-vanillées charmeuses. Le vin est tendre, soyeux, gourmand, avec de beaux tanins « sucrés ».

Mâcon Cruzille blanc Les Parettes 2019

(Domaines Touzot - 8,20 €) - 14,5

