



1 Hugues Pavelot.

DOMAINE JEAN-MARC ET HUGUES PAVELOT (1)

L'essence de Savigny

Les frères Hugues et Pierre-Yves Pavelot sont les héritiers d'une exploitation transmise de père en fils dans leur fief de Savigny-lès-Beaune. Si leurs aïeux pratiquaient la polyculture, le domaine s'est peu à peu spécialisé dans la vigne, et leur père, Jean-Marc, a commencé à mettre en bouteilles dans les années 1980. « Le domaine compte environ dix-sept hectares, dont seize à Savigny. Il s'agit, en grande majorité, de pinots noirs », précise Hugues. « Notre chance est aussi de posséder des parcelles de taille importante. Parmi nos six premiers crus, plusieurs s'étendent sur plus d'un hectare, comme La Dominode. C'est un vrai avantage pour la complexité des vins, comme commercialement ». Hors Savigny, le domaine possède quelques beaunes Bressandes, aloxe-corton et cortons blancs. Les frères se sont engagés dans une démarche environnementale ambitieuse, avec Pierre-Yves, responsable des vignes, aux manettes. « Nous sommes en cours de conversion bio, le millésime 2024 sera certifié. Mais nos pratiques ne s'arrêtent pas au label. Le personnel a été formé à une taille douce, et nous broyons les bois afin de les réintégrer au sol. J'expérimente également un enherbement maîtrisé dans les rangs afin de favoriser l'activité biologique et limiter l'érosion. Et nous utilisons uniquement de l'eau de pluie pour nettoyer nos engins viticoles après les traitements ».

21420 Savigny-lès-Beaune - Tél. 03 80 21 55 21

DOMAINE DU MEIX FOULOT (2)

Faits pour durer

Avec ses deux siècles d'histoire familiale, le Domaine du Meix Foulot fait figure de référence à Mercurey. « J'ai repris la suite de mon père, Paul de Launay, il y a 27 ans », relate Agnès Dewé. « Le parcellaire comprend aujourd'hui vingt hectares, dont plus de onze de mercureys-villages, sept de mercureys premiers crus, et 1,2 hectare en appellation régionale ». Côté vins, Agnès Dewé revendique un certain classicisme. « Quand j'ai repris la suite de mon père, je ne me suis pas posé 1 000 questions. J'ai continué à produire des vins classiques, pas que sur le fruit, à boire dans l'année, mais aussi taillés pour une ouverture quinze ans après. » Et particulièrement, le premier cru Clos du Château de Montaigu, emblème du domaine. « À titre personnel, j'ai particulièrement travaillé sur le choix des fûts. J'ai trouvé un tonnelier et une chauffe



PRODUCTEURS

Les nommés



2 Agnès Dewé.



3 Pierre et Franz-Ludwig Gondard.

pour chacun de mes terroirs. » Côté viticulture, pas de bio, mais une approche raisonnée et globale. « Nous labourons, limitons l'usage de produits de synthèse, utilisons le moins de plastique possible, faisons paître des moutons sur la parcelle du clos, avons installé des nichoirs pour chauves-souris... Pour moi, il y a deux freins à la conversion bio : le manque de personnel et la multiplication des passages en tracteur qui fait grimper la consommation de fioul ». Le fils d'Agnès, Camille, vient d'arriver en renfort au domaine, après de multiples expériences de vinifications en France et à l'international.

71640 Mercurey - Tél. 03 85 45 13 92

DOMAINE GONDARD-PERRIN (3)

Généreux chardonnays

L'évolution du Domaine Gondard-Perrin est à l'image de celle du vignoble mâconnais : fulgurante. En 1981, Pierre Gondard reprend les parcelles familiales. Pendant des années, il apporte le raisin à la coopérative. Structure qu'il quitte, sur « un coup de tête », en 2008. « J'y pensais depuis un moment, mais c'est l'arrivée de Franz-Ludwig qui m'a décidé ». Son fils, qui après des études au lycée viticole de Beaune, arrive avec des idées plein la tête. « En Côte-d'Or, j'ai baigné dans l'approche terroirs, j'ai appris les vinifications et la commercialisation. J'ai voulu mettre



4 Guilhem Goisot.

cela en application au domaine familial. » Dès lors, de nouvelles cuvées sortent presque chaque année. « J'aime tout essayer, et j'ai carte blanche. Très vite, on est allé vers des élevages longs. Au minimum dix-huit mois, et jusqu'à trente quand le millésime le permet ». Ce qui n'a pas changé, c'est le style des vins, typique de Viré. « Nous avons gardé ce côté vieille école, avec des vins plutôt riches et opulents pour la Bourgogne actuelle et toujours quelques sucres résiduels. C'est la culture de Viré, car certains de nos terroirs le permettent ». Aujourd'hui, le domaine s'étend sur près de dix-huit hectares, essentiellement dans le village de Viré. Certifié HVE 3, le domaine revendique des pratiques « peu éloignées du bio ». La question de la revendication du label « pourrait se poser un jour ».

71260 Viré - Tél. 09 81 23 12 47

DOMAINE JEAN-HUGUES ET GUILHEM GOISOT (4)

Les vignes d'abord

Impossible d'évoquer le village de Saint-Bris-Le-Vineux et l'Auxerrois sans mentionner le Domaine Jean-Hugues et Guilhem Goisot, exploitation historique et « phare viticole » du village. Guilhem, arrivé en 2005, retrace cette épopée familiale : « Mon arrière-grand-père a commencé à planter dans les années 1920-1930. C'est lui qui a relancé le sauvignon dans le village de Saint-Bris. Il faisait déjà un peu de bouteilles, avec déjà un esprit parcellaire. Dès le début des années 1980, le domaine commercialisait presque tout en bouteilles. Mon père, pas tout à fait satisfait du travail dans les vignes, a amorcé le virage environnemental dans les années 1990. Nous avons commencé le bio en 2000, et la biodynamie en 2004. Depuis, nous n'avons jamais remis ce choix en question. Même après la catastrophe de 2016, quand le gel et la grêle ont amputé la quasi-totalité de notre récolte ». L'autre axe de travail du domaine, qui fait en grande partie la qualité de ses vins, est le matériel végétal. « Nous avons depuis longtemps nos propres sélections en blanc. En rouge, nous continuons à restructurer le domaine, qui actuellement possède un tiers de pinots fins et un tiers de très fins ». Aujourd'hui, le domaine répartit sa production entre quatre appellations : Saint-Bris, Bourgogne Côtes-d'Auxerre (blanc et rouge), Bourgogne aligoté et Irancy sur trente hectares. Côté cave, « l'élevage dure d'un an à vingt mois, et nous accordons une attention toute particulière à l'équilibre entre fûts de chêne et cuves inox ».

89530 Saint-Bris-le-Vineux - Tél. 03 86 53 35 15

Dossier

PALMARÈS DE L'ANNÉE 2023



PRODUCTEURS

Échanges

Plusieurs Bourgognes en une

Nos producteurs de l'année ont joué le jeu : ils se sont réunis chez les vainqueurs, Isabelle et Denis Pommier, pour échanger autour d'une dégustation de leurs vins. Une matinée riche en découverte pour ces vigneronns qui, pour la plupart, ne se connaissaient pas. Morceaux choisis.



Il faut le dire, les crus chabliens d'Isabelle et Denis Pommier ont été quelque peu dérangés ce jeudi 9 novembre. D'ordinaire au calme dans leur petite cave voûtée, ces vins entonnés ont vu débarquer des vigneronns de toute la Bourgogne, une table ayant même été installée pour l'occasion. Une respiration bienvenue pour ces vigneronns qui sortent à peine de vinifications, et s'apprêtent à enchaîner avec la dense activité commerciale des fêtes. Un saint-bris Les Ronces du Domaine Goisot donne le top départ de la dégustation. Chacun apprécie sa fraîcheur et sa complexité. Un style qui doit beaucoup à la qualité des vignes, analyse Guilhem Goisot. « Mon grand-père faisait déjà ses propres sélections de plants, et nous continuons », témoigne le vigneron, qui n'y va pas par quatre chemins. « Quand on achète une vigne des années 1960 à 1980, c'est pas compliqué, pour faire du bon vin, on peut prendre la charrue et arracher »,

lance-t-il en référence aux clones productifs qui ont conquis le vignoble à l'époque. Denis Pommier opine du chef. « Le matériel végétal va être un gros défi pour les vigneronns dans les années à venir », projette le Chabliens, qui regrette une offre de plants insuffisante. Même constat pour Pierre Gondard. « Les pépiniéristes ont pris conscience du problème, et travaillent de mieux en mieux. N'empêche qu'ils sont de moins en moins nombreux, ce qui raréfie l'offre en plants de qualité ». Agnès Dewé le sait bien, elle qui a dû « renoncer récemment à une plantation car le pépiniériste n'avait plus ce que je voulais ! »

Trente années de travail

Intarissables, nos vigneronns en profitent pour échanger quelques conseils et adresses. Seul un chablis 2022 d'Isabelle et Denis Pommier les détourne du sujet. Un brin nostalgique, Denis revient sur le

chemin parcouru. « Cette récompense compte pour nous. Cela représente quand même trente ans de travail... » Trente ans passés, avec Isabelle, à peaufiner le style du domaine. « Nous sommes passés par une période « boisée », avec jusqu'à 50 % de fûts neufs sur des crus », se souvient-il. « Un client important nous l'avait suggéré. On s'est rendu compte que c'était trop pour Chablis. Aujourd'hui, nous ne dépassons pas 20 % à peu près, et encore, la tendance est à la baisse ». Chercher la justesse, pas la mode : une philosophie approuvée par Guilhem Goisot. « Pour ma part, j'ai fait pas mal d'essais d'amphores, dès les années 2000, avant que ce soit une pratique médiatisée. Et je peux vous dire que certaines finiront en pots de fleurs ! C'est un contenant très difficile à choisir, certaines peuvent contenir des métaux lourds, d'autres se révèlent trop poreuses... On commence à peine à trouver notre bonheur ». Agnès Dewé reconnaît avoir voulu tenter

l'expérience, avant d'être refroidie par « la difficulté de choix et les problèmes liés à l'entretien ». Comment trouver de bons fournisseurs ? La question anime la tablée, bien au-delà du sujet des amphores. Prenez les bouchons... « Avec le liège, on a bien moins de problèmes qu'avant », se réjouit Hugues Pavelot, qui tempère d'emblée. « Il faut quand même s'assurer de la qualité du produit. Si les goûts de bouchons puissants ont tendance à disparaître, on trouve encore des vins moins nets, des amertumes, à cause de certains obturateurs ». Assez pour choisir le bouchage technique, c'est-à-dire sans liège ? « Là, c'est vrai qu'on n'a pas le moindre défaut, mais ça peut aussi standardiser les vins... », lance Agnès Dewé, qui elle, n'utilise que du liège pour ses mercureys. Et il faut dire que son Clos du Château de Montaigu traverse les décennies avec grâce... Pour Guilhem Goisot, « les deux choix ont leur intérêt, mais ce n'est pas le même objectif, et on ne prépare pas les vins pareils ». À propos de bouchons, il est temps d'en faire sauter quelques-uns : les viré-clessé Climat Brechen de la famille Gondard rejoignent les verres. Millésimes proposés : 2021, 2019 et 2017. Avec leur richesse et leur sucrosité, contrebalancées par une belle fraîcheur, ces chardonnays interpellent puis conquièrent l'assemblée. « On n'a pas cette finesse sur des alsaces à sucres équivalents. Mais c'est le côté chauvin qui parle ! », félicite Denis Pommier. Pour Camille Dewé, on retrouve même dans le 2017, « la philosophie des vieux vins de Meursault ». Les questions fusent, Franz Gondard dévoile quelques secrets. « On ne pourrait pas faire ce vin partout : certains terroirs de Viré, proches de la Saône, ont cette brume régulière qui permet de vendanger tardivement ». Son père Pierre

rappelle qu'en 2006, « nous sommes même arrivés à des potentiels à vingt degrés d'alcool ! » Pour canaliser cette puissance, la famille « a un raisonnement proche du monde des spiritueux », confie Franz : « nous tempérons la chaleur du vin grâce à des élevages longs ». On peut le dire cette année : des sauvignons de Saint-Bris aux chardonnays demi-secs, en passant par les pinots de garde, la production de nos vignerons représente la Bourgogne dans toute sa diversité.

L'explosion des prix et ses conséquences

D'ailleurs, il est temps d'entamer les rouges. Agnès Dewé propose quelques 2021, qui font l'unanimité pour leur précision et leur maturité... deux qualités pas forcément aisées à obtenir en cette année marquée par le gel, les pluies diluviennes et la pression parasitaire. « En Bourgogne, tout n'était pas au niveau », reconnaissent certains. « Pour réussir ses pinots, il fallait beaucoup de travail aux vignes », ajoute Hugues Pavelot.

2021, dernier témoignage d'une Bourgogne fraîche, alors que les millésimes chauds se succèdent désormais. Un changement parmi d'autres dans ce vignoble que nos cinq producteurs ont vu muter en profondeur. Le succès exponentiel du vignoble ces quinze dernières années est aussi sur toutes les bouches. « On a vu, en peu de temps, l'explosion des prix et ses conséquences », s'étonne encore Pierre Gondard. « Mais on ne va pas se plaindre : la Côte-d'Or étant devenue inaccessible pour certains, beaucoup d'amateurs se sont intéressés au Mâconnais ». Acquiescement d'Agnès Dewé. « On sent qu'on change de clientèle. Des acheteurs de grands crus se reportent aujourd'hui en Côte Chalonnaise ».

Une nouvelle donne que Guilhem Goisot voit comme un double avantage, car au-delà de l'opportunité, « cela nous a poussé à aller vers plus de qualité ». Hugues Pavelot prend la remarque au bond. « C'est ce discours qu'il faut ! Accompagner le succès de la Bourgogne d'une montée en qualité. Le pire serait de rester sur nos acquis ». Cette vision prudente est ici partagée. « La Bourgogne sort quand même de deux belles récoltes, pleines, il y a des quantités qui devront trouver leur marché » rappelle Guilhem Goisot. « Tandis que dans le même temps, la consommation de vin est en baisse », complète Denis Pommier. De son côté, Franz Gondard s'inquiète des « vingt à trente hectares de Mâcon encore nouvellement plantés chaque année. Quel marché va pouvoir les absorber ? On a l'exemple d'une crise de surproduction, encore relativement récente, dans le Beaujolais. C'est à nos portes. Il faut apprendre de cela ». Son père Pierre se souvient, amusé, qu'il y a encore cinquante ans de cela « la polyculture était largement pratiquée dans le Mâconnais. On disait à l'époque qu'une vache avec son veau rapportait autant qu'un hectare de vigne ! » Les rires fusent, les anecdotes aussi. « Chez nous, il se disait qu'un hectare de cerise était bien plus rentable qu'un hectare de grands crus ! », rapporte Guilhem Goisot. Isabelle Pommier ne peut que confirmer : « Ma mère a vendu trente ares de premiers crus dans les années 1960 pour s'acheter... un vélo ! » Le sourire aux lèvres, Guilhem Goisot fait mine de calculer : « Aujourd'hui, on pourrait s'acheter beaucoup de vélos, même électriques ! » Un peu d'humour, beaucoup de mémoire : la recette de nos vignerons de l'année pour rester les pieds sur terre.

Textes : **Clément Lhôte**

Photographies : **Thierry Gaudillère**

VINS

Les coups de cœur

À l'occasion de cette rencontre, chaque domaine a proposé trois de ses cuvées à la dégustation. Certaines se sont particulièrement distinguées.

Domaine Goisot - Saint-Bris La Ronce 2021

Issu d'une parcelle en complantation sauvignon blanc/sauvignon gris, ce blanc trouve l'équilibre entre une certaine épure, constituée de fraîcheur et de salinité, et une générosité aromatique, sur les fleurs jaunes et les agrumes. Belle allonge.

Domaine Gondard-Perrin - Viré Clessé Bréchen 2019

Un vin très représentatif du travail du domaine, avec cette richesse naturelle qui apporte onctuosité et suavité (trois à quatre grammes de sucres résiduels), sur des nuances d'écorces d'agrumes et de fruits jaunes confits, puis se canalise, laissant le palais frais en finale.

Domaine Pommier - Chablis 1^{er} cru Fourchaume 2014

S'il fallait encore prouver la capacité de garde des crus de Chablis... Le terroir saute au nez avec ces effluves qui rappellent le caillou mouillé ou la coquille d'huîtres. L'attaque est très franche, la trame tonique, longiligne... Très jolie persistance, sur la salinité. Il y a encore du ressort.

Domaine du Meix Foulot - Mercurey 1^{er} cru rouge Les Saumonts 2021

Le pinot noir dans toute son élégance, avec son fruité précis, rappelant les petites baies sauvages, sa texture digeste, ses tanins fins et structurants. Beaucoup saluent une belle réussite pour un millésime réputé compliqué.

Domaine Pavelot - Beaune 1^{er} cru rouge Les Bressandes 2019

Que de louanges pour ce premier cru, son aromatique généreuse (fruits rouges bien mûrs, épices douces), sa texture juteuse, ses tanins fins et fermes à la fois, sa fraîcheur préservée, sa persistance... Le potentiel de garde ne fait pas de doute.

