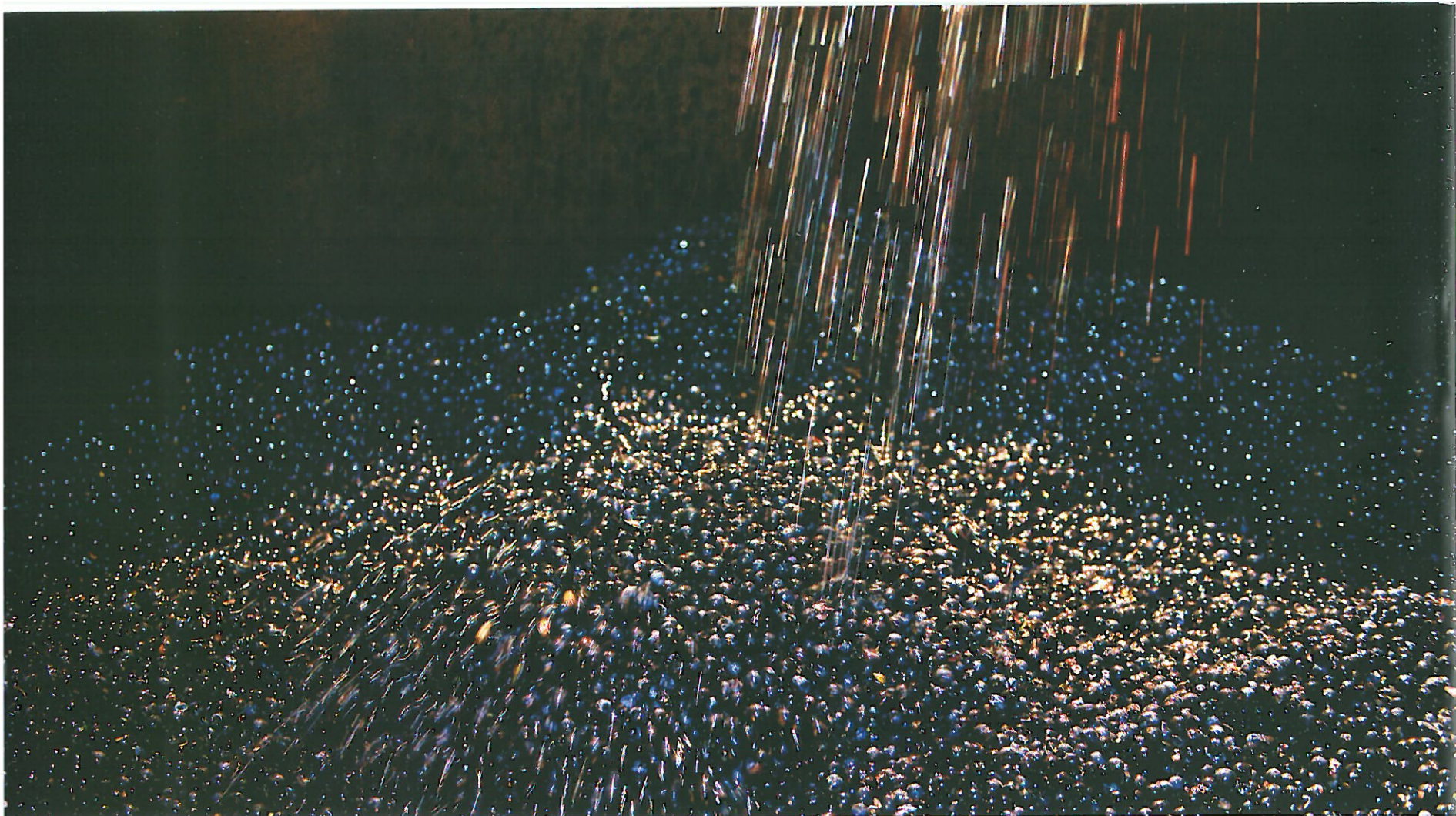


40

VIGNOBLES INFOS

LA REVUE DU CLUB DES PROPRIÉTAIRES DE GRANDS CRUS





Cabernet-Sauvignon, millésime 2014

ÉDITO

- 2** DÉBAT
Les vignerons et les réseaux sociaux
- 4** ACTUALITÉ
- 5** CULTURE
Sélection d'applications sur le vin
- 6** PORTFOLIO
2014 : un millésime haut en couleurs
- 8** L'ŒIL
ZOOM : Chablis
- 10** FIGURE(S) : *Jacques Boissenot :
deux propriétaires témoignent*

- 12** LA MAIN
*MÉTHODE : les levures indigènes
ou sélectionnées*

- 13** PATRIMOINE : *« Château Vrai Canon Bouché »,
propriété à Canon-Fronsac*

- 14** LES PAPILLES
*Puligny-Montrachet
DÉGUSTATION 3 millésimes du GFV de la
Côte de Beaune (Vincent Morey)
et du Domaine Leflaive*

- 15** &
ACCORDS avec la truffe au Wee An à Lyon

- 16** BALADE : *Beaune, capitale du Bourgogne*

ABÉCÉDAIRE

QUAND LE VIN VA...

Patrick Ribouton



DANS ce contexte de morosité, il est une bonne raison de se réjouir : 2014 sera un grand millésime et tout particulièrement à Bordeaux. Pourtant, quelle angoisse au printemps et cet été, avec la pluie et le froid presque non stop. Mais le changement radical de temps la dernière semaine d'août et jusqu'aux vendanges a redonné le sourire aux vigneron. Cinq semaines d'affilée d'été indien ont changé la donne. Attention cependant, dire qu'un millésime se fait un mois avant la récolte serait caricaturer les choses. Car ceux qui sont gagnants dans cette dernière ligne droite sont bien ceux qui maîtrisent les gestes du viticulteur sans tout sacrifier à la poudre de Perlimpimpin au chai.

Ces artifices, **Jacques Boissenot** les a toujours refusés ! Cet œnologue-conseil de notoriété mondiale a vinifié sur les quatre continents bien avant l'heure des *flying winemakers*. Grand

technicien, il avait l'art de banaliser les sujets techniques les plus complexes. Grand philosophe, il consacrait tout autant de temps au propriétaire motivé d'un petit cru qu'à celui très exigeant d'un premier cru classé. « Je fais parfois de l'œnologie sociale » disait-il avec truculence... Ce puits de science et d'expériences s'est éteint en septembre dernier, après avoir vinifié et assemblé plus de 20 000 vins. Une œuvre monumentale ! D'une discrétion quasi malade, il osait rarement l'avouer, mais l'une de ses plus grandes fiertés était celle d'avoir inoculé à Éric, son fils, le virus « vitivinicole ». Vingt ans de collaboration filiale qui ont permis à Éric de participer à l'œuvre et qui lui permettront demain de la prolonger... Nous rendrons ici un hommage appuyé à Jacques.

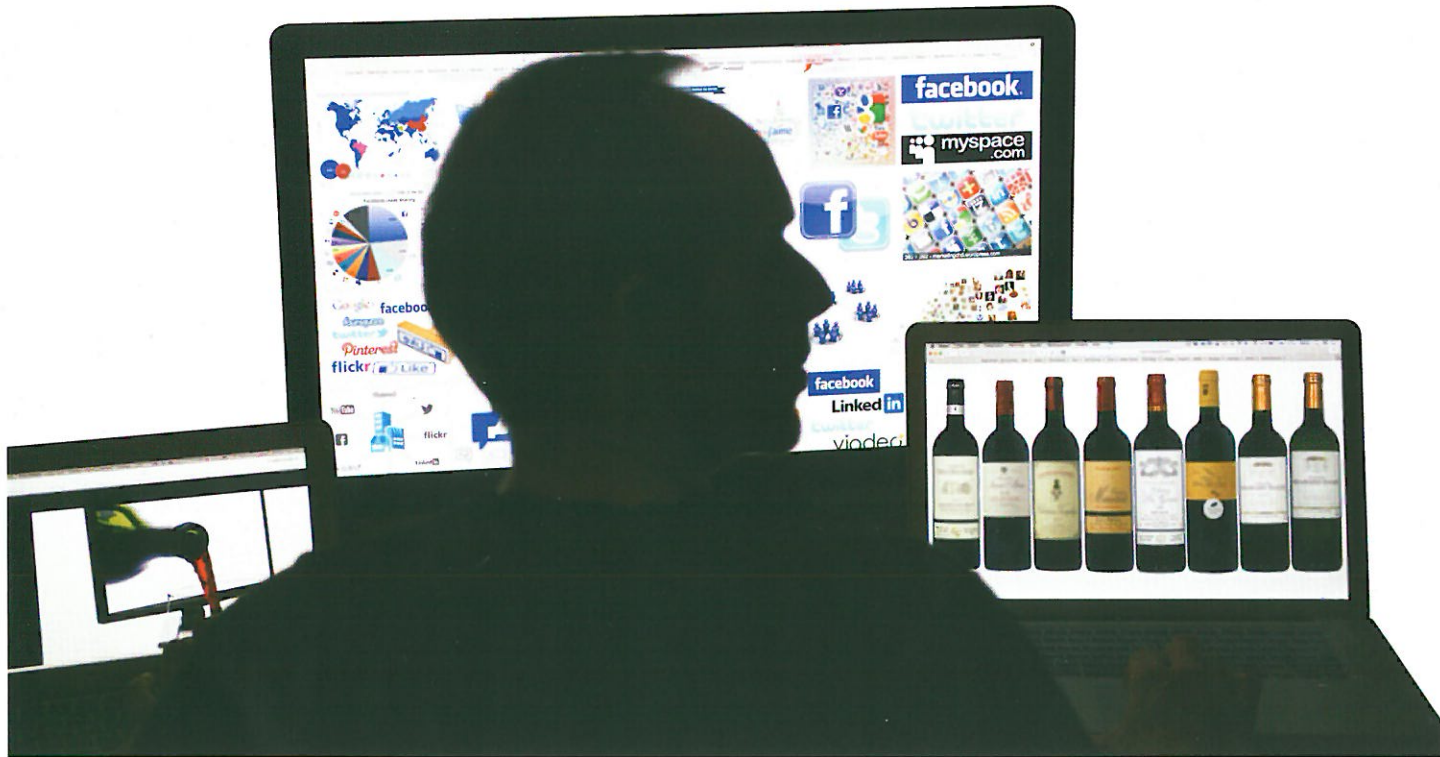
Passez de belles fêtes et à l'année prochaine !

N'hésitez pas à nous faire part de vos réactions :
Email : cpgc@lafrancaise-am.com

Le Club des Propriétaires de Grands Crus,
173 Bd Haussmann, 75008 Paris

TO BE OR NOT TO BE A "GEEKICULTEUR" ?

Internet reste un terrain peu occupé par les vignerons français et de plus en plus prisé des consommateurs pour choisir leurs bouteilles. La modernité du média pourrait-elle servir la tradition du vin ? Éclairage.



LA FRANCE RESTE TRADITIONNELLE EN MATIÈRE DE VIN ET D'INTERNET. Les chiffres le montrent : si en 2013, seuls 10 % des Français ont acheté leurs vins sur le web, l'importance des blogs comme prescripteurs est croissante en 2014 : 78 % de leurs lecteurs déclarent acheter régulièrement le vin recommandé, voire 95 % chez les connaisseurs. Internet a fait un bond, passant de la cinquième à la troisième source d'information avant d'acheter¹. Sur un plan mondial, les chiffres impressionnent : 700 000 vidéos liées au vin sont visionnées chaque mois, 7 000 tweets sont publiés chaque jour, 1,5 million de conversations liées au vin sont échangées quotidiennement dans les médias sociaux. Voilà pour le côté consommateurs. Et côté professionnels ? Les producteurs français affichent une moindre réactivité dans l'utilisation des réseaux sociaux pour dynamiser leurs ventes : 53 % des domaines sont présents sur Facebook contre

94 % aux États-Unis ; 46 % des « wineries » sont sur YouTube contre 14 % pour les domaines. Seuls 43 % des grands crus bordelais ont une page propre Facebook².

Le vin, un produit pas comme les autres

Dire que le numérique a révolutionné l'économie est un doux euphémisme. De la même manière que l'électricité a bouleversé le quotidien au XIX^e siècle, le digital a radicalement transformé nos modes de vie, de la production de biens à leur consommation, à la vitesse grand V ! D'aucuns y verront une intrusion sans limite du virtuel dans nos vies sociales et professionnelles, d'autres y verront un enrichissement et une ouverture où tous les possibles sont permis, dont celui du partage grâce aux réseaux sociaux. Avoir sa page Facebook ou son compte Twitter est une question que ne se posent plus les entreprises ou les marques

dans la cosmétique, le prêt-à-porter, l'électroménager, la décoration... Ils ont tous misé sur cette nouvelle forme de conversation. « Une heure de conversation vaut mieux que 50 lettres », disait Madame de Sévigné au XVIII^e siècle. Internet a retenu la leçon de l'instantanéité, de l'échange, de l'engagement. Mais parle-t-on de vin comme on parle d'un écran plat, d'une automobile, d'une paire de chaussures ou d'un canapé ? Le vin est éphémère car il se boit et ne laisse que des impressions ou des souvenirs. Il appartient à un patrimoine de l'immatériel enrobé souvent d'un discours compliqué et peu démocratique. Pour s'en convaincre, il suffit de se rendre dans un salon et d'écouter un vigneron parler de son vin : il est plus souvent question de technique que d'épicurisme. « Je n'y connais rien », entend-on régulièrement dans la bouche du néophyte. Cette sacralisation, cette formalisation et pour tout dire cet élitisme ne sont pas très compatibles avec la blogosphère qui aspire au contraire à la confiance, à la simplicité et à la transparence. De la même manière que se pose la question du discours sur le vin tenu par les vignerons, se pose aussi celle du goût du vin, complètement subjectif. À laquelle il faut ajouter celle des conditions dans lesquelles la bouteille a été goûtée (on a tous vécu ce moment d'un vin trouvé délicieux chez le vigneron et banal à la maison). C'est bien connu, tous les goûts sont dans la nature et ce qui plaît aux uns ne plaira pas forcément aux autres. Contrairement à une voiture ou à un appareil photo, une démonstration en bonne et due forme de la valeur d'un vin est impossible. Doit-on pour autant renoncer à parler de vin sur les réseaux sociaux ?

Des histoires plutôt qu'un long discours

Pour Anne-Victoire Monrozier, alias Miss Vicky Wine sur internet, « l'important c'est d'être proche du consommateur ». Si le vin, c'est d'abord de la relation, alors les réseaux sociaux sont un vecteur idéal de relation. Car au fond, outre le goût d'un vin qu'on a aimé ou non, qu'est-ce qui compte pour figer son souvenir, bon ou mauvais, sinon l'histoire qui l'entoure ? Cette petite musique personnelle qui fait qu'un vigneron devient authentique et que son vin ne ressemble à aucun autre. Ce qu'un bon caviste fait avec son client pour le convaincre d'acheter une bouteille, à savoir parler du vigneron, de son parcours, de son tempérament, de ses rencontres avec lui, d'anecdotes

autour de moments partagés avec lui, le vigneron peut le faire avec l'internaute. En parlant simplement de son travail, des saisons qui le rythment, de la nature, du temps, de son art de vivre personnel, de son expérience... Se livrer avec une sorte de « parler vrai », c'est la meilleure façon d'être écouté, entendu et « liké », pour reprendre le langage Facebook. Prendre la parole sur les réseaux sociaux, c'est la donner à son tour, pour informer et transmettre. Si l'échange est sincère, le vigneron peut être sûr qu'un beau jour, l'internaute viendra frapper à sa porte pour une relation bien réelle cette fois-ci. Et auparavant, il aura

tout fait pour acheter et goûter son vin. Comme dans la vie de tous les jours, proximité rime avec qualité : Facebook, Twitter et les autres réseaux sociaux seront ce que le vigneron en fera.

Une communauté vaut peut-être mieux qu'un client

C'est certainement vrai pour le vin. Bien sûr, avoir une page Facebook ou un compte Twitter n'a pas de caractère obligatoire pour un vigneron. Mais le vin étant complètement lié à la convivialité et au partage, la correspondance entre ce dernier et le web devient vite évidente. Même si la tradition liée au

premier a du mal à rencontrer la modernité du second, le vigneron a beaucoup à gagner avec des « tweets » ou des « posts ». À condition bien sûr de savoir ce qu'il dit, comment et pourquoi. À condition aussi qu'il respecte et écoute ses « suiveurs » en les considérant comme une communauté et non comme un simple fichier client. De cette qualité de relation et de conversation, dépend le bouche à oreille qu'il recherche pour faire connaître ses vins et assurer leur vente. Enfin, s'il fallait trouver encore un argument pour convaincre un vigneron de miser sur les réseaux sociaux, c'est celui du contre-pouvoir qu'ils exercent. Quand on n'a pas les moyens d'avoir un agent pour distribuer ses vins, ni ceux de faire appel à une attachée de presse pour s'attirer les faveurs des journalistes, des réseaux sociaux bien menés offrent une alternative dont les retombées en termes de communication et de commercialisation peuvent largement dépasser les méthodes traditionnelles de prospection et de lobbying. Internet et les réseaux sociaux sont entrés dans la vie, dans nos vies. Nier cette réalité serait niais. Tout est question d'adaptation, de justesse et de maîtrise. ■

«
SE LIVRER AVEC UNE SORTE
DE « PARLER VRAI », C'EST
LA MEILLEURE FAÇON D'ÊTRE
ÉCOUTÉ, ENTENDU ET
« LIKÉ », POUR REPREDRE
LE LANGAGE FACEBOOK.
»

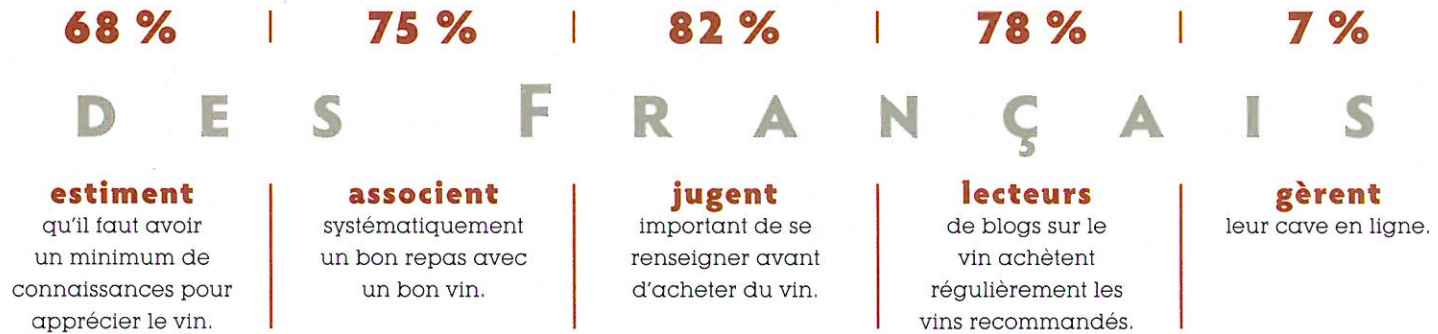
¹ Source : Baromètre Sowine/SSI 2014. ² Source : Able Social Media 2012.

UN POINT C'EST TOUT !

L'ICANN, *Internet Corporation for Assigned Names and Numbers*, est l'agence américaine de régulation qui gère l'attribution des noms de domaine sur Internet. C'est un « organisme responsable de la sécurité, de la stabilité et de la coordination mondiale du système d'identificateurs uniques de l'Internet ». Face aux innombrables nouvelles demandes de noms de domaines, l'ICANN a proposé en 2012 la création de nouveaux suffixes aux formes très libres, par exemple **.voiture** ou **.paris**, qui viendront s'ajouter aux génériques actuels **.fr**, **.com**, **.org**, etc.

Pour déposer un nom, il faudra déboursier 185000 dollars ! Les noms **.vin** et **.wine** mais aussi **.bourgogne**, **.margaux**, **.pommard** et tant d'autres liés à un encadrement légal d'appellations seront donc en vente libre, au grand dam des viticulteurs de France et d'Europe. N'importe qui pourra en effet s'approprier ces noms de domaine et en faire l'usage qu'il veut, sans avoir forcément de lien avec les vins en question. Pour l'instant, l'ICANN est restée sourde aux protestations des professionnels.

CONSOMMATION : LE VIN ET LES FRANÇAIS



Données Sowine/SSI 2014

2014 : UN ÉTÉ INDIEN POUR UN GRAND MILLÉSIME

Jusqu'en août, les vignerons ont craint le pire. Dans la plupart des régions, un printemps estival avait provoqué une floraison précoce, fragilisant d'autant plus le raisin en cas de coup dur de la météo. Et justement, durant l'été, des orages ont touché certaines appellations, notamment en Bourgogne. Surtout, à peu près partout en France, l'été a été pluvieux et frais. La véraison a donc été compliquée : les baies ont gonflé avec la pluie, le mildiou a fait son apparition. Une surveillance quasi non stop était nécessaire à la vigne. Dans les parcelles enherbées, il fallait veiller particulièrement à maîtriser la croissance de l'herbe pour éviter au maximum les foyers de pourriture. Ajoutons le drosophile *Suzukii*, venu d'Allemagne, qui a colonisé une partie des vignes alsaciennes, avec quelques foyers dans le Rhône et dans le Bordelais et vous avez le scénario catastrophe pour un

millésime médiocre. Mais le miracle est arrivé ! À partir de la dernière semaine d'août, cinq semaines d'affilée de soleil, de chaleur et de vent du Nord, ont littéralement fait passer 2014 de petit millésime à grand millésime. Un effeuillage pour aérer les grains, les sécher et les amener à maturité a permis aux vignerons d'attendre sereinement les vendanges, les repoussant même pour profiter au maximum de ces conditions idylliques. Aujourd'hui, on peut dire sans mentir que ce millésime sera grand. À Bordeaux, les Cabernets sont particulièrement magnifiques et dans les cuves, les baies de Merlot ressemblaient à des grains de caviar. En Bourgogne, les blancs devraient être sublimes et les rouges très gourmands. Comme dans le Beaujolais, dans le Rhône et ailleurs. « On ne pouvait pas rêver mieux », ont déclaré en chœur bien des producteurs.

« APPLIS » WEB : LE VIN S'Y MET AUSSI

Ancré dans la tradition, le monde du vin a été plus long que d'autres univers professionnels à se saisir du web. Bien sûr, beaucoup de vignerons, de cavistes, de sommeliers ou simplement d'amateurs ont leur page Facebook, leur compte Twitter et leur hachtag (#) pour gérer en direct et de manière interactive leur fil d'actualité. En ce qui concerne les applications dédiées au vin, hormis celles classiques et peu innovantes des guides de référence, par exemple le Guide Hachette, il a fallu patienter. Côté réseaux sociaux, bien peu émergent. Depuis un an, le vin commence à bouger sur la toile. Voici notre sélection.



GOOT

souhaite « rendre l'univers du vin simple et accessible à tous ». Recommandations, suggestions, conseils, adresses sont mis à la disposition des internautes. Une fois leurs profils créés, ces derniers peuvent photographier une bouteille, la mémoriser et la partager avec leur réseau. Goot revendique un rôle de caviste en ligne capable de proposer des vins pour tous les goûts et tous les budgets.

www.goot.fr

Sur Facebook et Twitter, disponible sur l'AppStore et Google Play.



VIVINO

« Scanneur de vin », c'est la fonction première de cette appli. Vivino permet donc de tout savoir sur un vin avec le système OCR (Optical Character Recognition) qui ne nécessite ni QRcode ni Flashcode sur la bouteille. Ensuite, les flacons flashés sont rangés dans votre cœnothèque personnelle Vivino. Enfin, l'appli. permet de créer une communauté autour de ces bouteilles où chacun peut donner son avis sur une cuvée : bue et approuvée, ou non !

www.vivino.com

Sur Facebook et Twitter, disponible sur l'AppStore et Google Play.



VINOCASTING

Vinocasting

Vous achetez sur le site un coffret de 6 demi-bouteilles masquées pour 50 €. Vous goûtez les vins dans un ordre logique de dégustation. Vous leur donnez une note de 1 à 5 et vous estimez aussi prix. Puis vous découvrez l'identité des vins et leur origine. Ce qui vous permet, en jouant, d'établir votre « vinoprofil », celui de vos amis, et d'acheter ensuite sans vous tromper. Vinocasting propose aussi des abonnements et des bonnes affaires.

www.vinocasting.com

Disponible sur l'AppStore



VINEALOVE

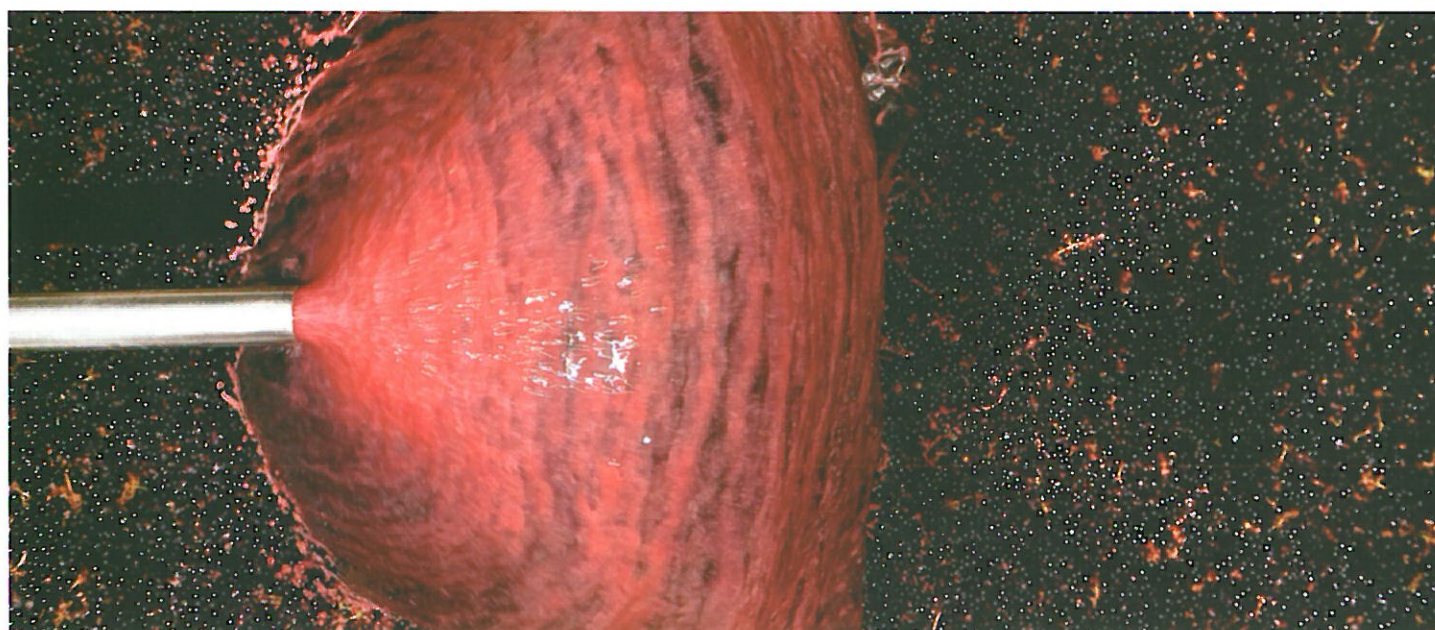
Installée dans l'Hérault, Françoise Pauly, dirige un cabinet de recrutement dédié au monde du vin. Avec sa fille Roxanne, elle a créé ce réseau social du vin. Pour elles, « les gens ont envie de se retrouver autour de cette vraie passion. Mais le site ne s'adresse pas seulement aux célibataires qui cherchent la bonne personne. Il est aussi ouvert à tous les acteurs de la filière qui veulent élargir le cercle de leurs relations ». Meetic du vin, on y trouve forums, blogs, profils. Les « Vinealove Nights » à l'initiative de bars à vin, caveaux ou restaurants, parient sur la dimension conviviale et événementielle des dégustations.

www.vinealove.com

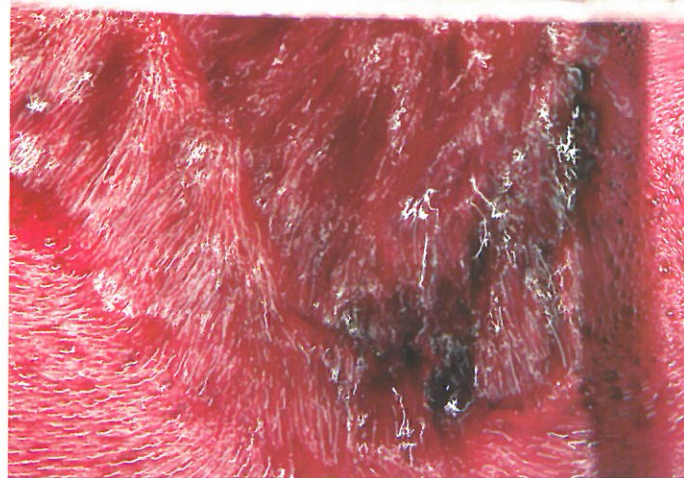
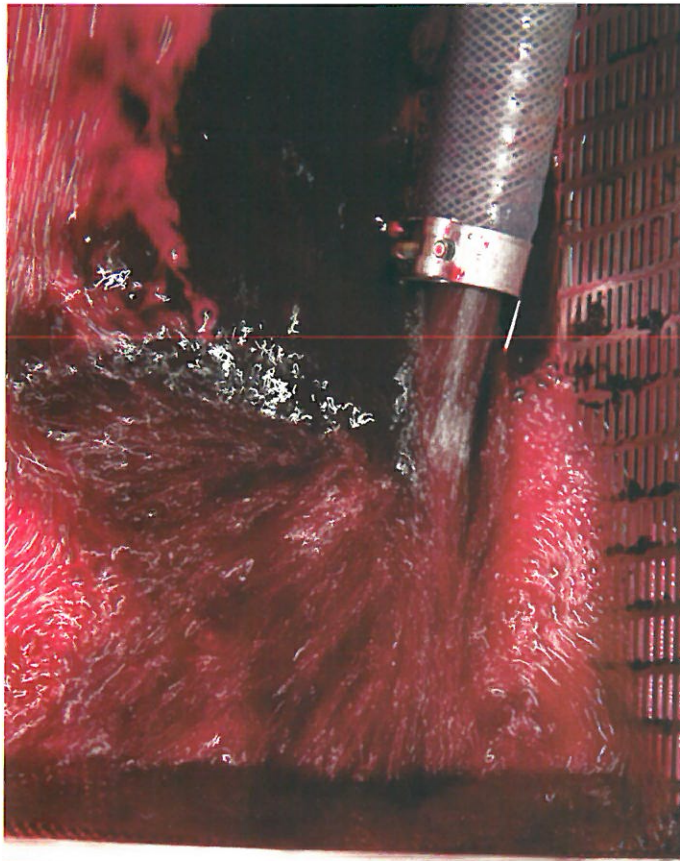
2014, UN MILLÉSIME HAUT EN COULEURS



EN 2014, TRIER LES RAISINS FUT UN EXERCICE FACILE ET JOYEUX. LES BAIES NOIRES QUI TOMBENT PAR GRAVITÉ DANS LA CUVE RESSEMBENT À DES GRAINS DE CAVIAR.



C'EST LE TEMPS DES PREMIERS RÉMONTAGES. LE JUS DES BAIES, POMPÉ DANS LE BAS DE LA CUVE, VIENT ARROSER LE DESSUS DE LA CUVE, APPELÉ AUSSI CHAPEAU DE MARC. CE QUI PERMET UNE DIFFUSION HOMOGÈNE ENTRE LES BAIES ET LE JUS QUI PREND ALORS DES TONALITÉS DE ROSE.



LA FERMENTATION ALCOOLIQUE EST ACHÉVÉE. LE MOMENT DE L'ÉCOULAGE EST VENU. ON VIDE LA CUVE DE SON VIN DE GOUTTE QUI EST DIRIGÉ DANS DES BARRIQUES OU DES FOUDES. LE JUS QUI COULE À FLOT EST ROUGE SANG.



LES RAISINS ONT TOUT DONNÉ ! VIDÉS DE LEUR JUS, ILS SONT DEVENUS COULEUR AUBERGINE ET RESSEMBLENT À DE LA CONFITURE. ILS SERONT EMPORTÉS POUR ÊTRE DISTILLÉS.

CHABLIS, L'ENCLAVE BOURGUIGNONNE

Tout au nord de la Bourgogne, le vignoble de Chablis occupe une place à part.

Son histoire est ancienne et son image encore jeune. Découverte.



L'arbre, la pierre et l'esprit

À deux heures de Paris, on entre en Bourgogne tout naturellement. Située au nord-est de la France, elle en paraît le cœur, rattachée d'un côté au Bassin parisien, d'un autre au Sillon rhodanien et d'un autre enfin au Massif Central. L'Yonne, la Seine et la Saône la parcourent et dispersent leurs eaux dans la Manche, la Méditerranée et l'Océan Atlantique. La Bourgogne paraît sans limite. Le Chablisien se trouve dans le département de l'Yonne, dans la partie nord du vignoble

nommée l'Auxerrois. C'est peu de dire que la nature l'a doté de toutes les qualités qui font la force d'un paysage. Outre la vigne évidemment, il faut s'arrêter un moment sur la puissance des forêts. L'imposante forêt domaniale de Châtillon s'étire en étroites vallées à l'ouest vers Auxerre. Celles de Tonnerre et de Pontigny abritent ces espèces royales que sont le chêne, le hêtre et le charme. Dans ces réserves de bois, de gibier et de sérénité, habitaient des bûcherons, des chasseurs et des moines. C'est ainsi que les forêts de Bourgogne ont abrité deux puissances



religieuses qui n'ont cessé d'imposer leur rayonnement partout en France : Cîteaux, la sévère et Cluny, la majestueuse. À quelques kilomètres de Chablis, l'abbaye de Pontigny, seconde fille de Cîteaux, est demeurée intacte, sans flèche vers le ciel, austère et grandiose, elle semble cramponnée à la terre. Après la Grande Guerre, l'abbaye fut le rendez-vous des Décades. Le philosophe Paul Desjardins y réunissait pour des dialogues les esprits cultivés de l'époque comme Thomas Mann, André Gide, Paul Claudel, T.S. Eliot ou François Mauriac.

Chablis, la feuillette et le Chanoine

Le village de Chablis a donné son nom à ce vignoble isolé telle une enclave, à plus de cent kilomètres du cœur de la Bourgogne viticole. La vigne, située sur les coteaux les mieux exposés, occupe aujourd'hui bien moins d'espace qu'au temps des Cisterciens. Trois raisons essentielles expliquent pourquoi le Chablisien qui couvrait près de 40 000 hectares au milieu du XIX^e siècle n'en couvre plus aujourd'hui que 4 900. La ligne de chemin de fer Paris-Lyon-Marseille a facilité l'approvisionnement de Paris en vins du Sud plus charmeurs, le phylloxéra a fait des ravages comme partout ailleurs en France, enfin la guerre de 14-18 a décimé les hommes, ruinant le vignoble. Au fil du temps, les vigneron sont donc redevenus paysans, la largeur des granges augmentant pendant que celle des caves diminuait. Voilà pourquoi sont nées les « feuilletes dite de Chablis », ces tonneaux de 136 litres qui prenaient bien moins de place que la traditionnelle barrique bourguignonne de 228 litres. Gros bourg traversé par le Serein, le Moyen-Âge est encore partout visible au détour des vieilles maisons, d'une poterne, de sa col-

légiale, de tours... Chablis, deux syllabes qui semblent claquer comme le vin qu'il produit, clair, sec et vif. Déjà en 1759, le chanoine Gaudin écrivait à M^{me} d'Épinay, amie des Encyclopédistes : « Mon vin de Chablis de cette année a du montant ; étant bu, il embaume, enchante le gosier et laisse une suave odeur de mousseron ».

Du business au terroir

Céréaliers jusque dans les années 1970, les familles de vigneron possédaient la culture agricole de cette époque : productivisme, mécanisation et tout chimique en étaient les maîtres-mots. Les rendements ont galopé, la viticulture conventionnelle aussi, sans compter les vendanges autorisées à la machine y compris pour les premiers et grands crus, l'usage fréquent des levures industrielles pour les vinifications (lire p. 12), un négoce très présent avec la mise en marché de gros volumes à prix bas. Voilà bien des raisons pour lesquelles le chablis, issu du seul cépage Chardonnay, reste synonyme pour le consommateur de vin blanc générique de Bourgogne. Mais depuis quelques années, à l'image du Beaujolais par exemple, des vigneron tirent le Chablisien vers le haut : travail des sols, viticulture raisonnée ou bio, récolte manuelle, levures indigènes... ont montré qu'il était possible de produire des grands vins blancs. Même s'il reste encore beaucoup à faire, une brèche est désormais ouverte vers la qualité. Et ce d'autant plus que depuis 1938, date de la naissance de l'appellation Chablis, des révisions successives ont permis la hiérarchisation des vins selon les terroirs. Aujourd'hui, le vignoble se partage en appellations Petit Chablis (500 ha), Chablis (2 800 ha), Chablis Premier Cru (800 ha) et Chablis Grand Cru (100 ha). Issus de terroirs souvent calcaires et sous un climat assez froid, le style des vins est très différent de celui des autres blancs bourguignons. Chablis, loin de la Côte d'Or, qui ne marque pas sur ses étiquettes le nom de Bourgogne, est sans conteste un vignoble à part. ■

TERROIRS ET CLIMATS DE CHABLIS

Chablis : terroirs du Portlandien datant de l'ère jurassique.

Chablis Premier Cru : sols sédimentaires épais de l'ère jurassique, parsemé d'huîtres fossiles, appelé Kimméridgien. On compte 17 climats dont Forêts, Fourchaume, Montmain, Montée de Tonnerre, Vaillons, Vaucoupin.

Chablis Grand Cru : l'appellation comporte 7 climats : Blanchot, Bougros, Grenouilles, Les Clos, Preuses Vaudésir, Valmir.



« SI CLASSIQUE VEUT DIRE INTELLIGENCE ALORS OUI, JACQUES BOISSENOT ÉTAIT CLASSIQUE. »

L'œnologue-conseil s'est éteint le 2 septembre. Ami et disciple du professeur Émile Peynaud, Jacques Boissenot avait créé en 1964 à Pauillac avec la Chambre d'agriculture de la

Gironde, le premier laboratoire de conseil en œnologie.

En 1972, il avait fondé sa propre société de conseil.

Expert incontesté et incontestable, dégustateur exceptionnel, il était, entre autres, l'assembleur des châteaux Lafite-Rothschild, Mouton-Rothschild,

Margaux et Latour et de tant d'autres propriétés aux noms réputés. Deux propriétaires ont ouvert leurs portes à Vignobles Infos. Témoignages.

« DERRIÈRE SES CHOIX, IL Y AVAIT SON RESPECT DU CONSOMMATEUR. »



MARIE-LAURE LURTON, propriétaire de
Château La Tour de Bessan (*Cru Bourgeois Margaux*)

« Jacques Boissenot m'a beaucoup apporté par son écoute et ses conseils, toujours prodigués avec une grande humilité. C'est lui qui m'a formée sur le terrain. Il était toujours disponible. J'appréciais sa précision, sa rigueur et sa clarté. Viticulteur lui-même, il avait cette vision du terrain qui enrichissait ses conseils. Et même s'il n'intervenait pas directement à la vigne,

la conduite du vignoble n'était jamais dissociée de son travail de vinificateur : j'abordais avec lui les rendements et évidemment, il n'était jamais question de vendanger sans échanger avec lui sur la maturité des raisins. Le fait qu'il suive aussi d'autres propriétés dans le Médoc était précieux pour nous aider à avoir cette ouverture indispensable à la réussite et à la qualité des vins. Si classique veut dire ne pas suivre les modes, alors oui Jacques Boissenot était classique. Car derrière ses choix, pas de surmaturité, pas d'excès de boisé neuf, il y avait son respect du consommateur : la bouteille achetée devait être encore bonne dix ans plus tard, en gardant la signature de son terroir. Je n'oublierai jamais ces dégustations d'assemblage avec lui. Dans un silence de cathédrale, avec un seul verre pour tous et ma question comme un rituel une fois les lots goûtés : "Alors, qu'en pensez-vous ?" car pour moi, c'était lui qui devait parler en premier et c'était ma façon de lui tendre le micro car il était très réservé. Conseil, c'est vraiment le mot qui convient pour parler de son approche, bien plus que communicant. Il travaillait dans l'ombre et ça lui convenait bien car il faisait du vin en s'adaptant aux souhaits des propriétaires tout en restant fidèle à sa philosophie. » ■

JEAN-HUBERT DELON, propriétaire du
Château Léoville Las Cases, (*Saint Julien*)

« J'ai commencé à travailler avec Jacques Boissenot en 1994, quand j'ai repris les rênes de la propriété. Pour moi, il était l'héritier spirituel d'Émile Peynaud œnologue conseil des Domaines Delon (Château Léoville Las Cases, Château Nénin, Château Potensac) et lui avait donc succédé en 1990. Il connaissait parfaitement le Cabernet-Sauvignon et le Médoc. Je peux dire que Jacques Boissenot a vraiment été le lien de transmission, avec le millésime 1995, entre mon père qui aimait faire des vins puissants et moi qui voulais faire des vins plus fins. Jacques et moi avons beaucoup réfléchi ensemble sur la maturité du Cabernet. Quand d'autres ramassaient à 12° par tradition médocaine, nous décidions de récolter à 13° ou plus. Et ça changeait tout ! Mais pour autant, Jacques Boissenot n'a jamais cédé aux sirènes de l'innovation pour l'innovation. De lui, je retiendrai trois choses rares. La première, c'était sa faculté d'expliquer à l'équipe, à la vigne comme au chai, les choix de culture et de vinification. Avec lui, c'était toujours des échanges constructifs. La deuxième, c'était son talent pour la dégustation des vins de presse, un exercice vraiment difficile. Cette dégustation spécifique permettait d'identifier précisément ce que les vins de presse pou-



vaient apporter de plus aux vins de goutte. La troisième, peut-être la plus importante à mes yeux, c'est d'avoir parfaitement réussi la transmission familiale au point que la succession avec son fils Éric fut une évidence. Quand ils travaillaient ensemble, on voyait qu'ils se respectaient l'un l'autre, ce fut une grande leçon d'humanisme pour moi et pour beaucoup d'autres qui ont dû "tuer le père" pour exister. Quant à son esprit classique du vin, si classique veut dire intelligence alors oui, il était classique car il avait compris très vite que lorsque les choses sont bien faites depuis des siècles, il n'y avait pas lieu de les changer mais seulement de les accompagner dans et avec son époque. » ■

LES LEVURES : NATURELLES OU FABRIQUÉES ?

Pour faire du vin, il faut des levures. Entre les partisans des naturelles et ceux des industrielles, c'est le marché qui choisit.

POUR FAIRE DU VIN, IL FAUT UNE FERMENTATION ALCOOLIQUE DES SUCRES CONTENUS DANS LE MOÛT DES RAISINS. Cette fermentation ne peut se dérouler que sous l'action de levures. Historiquement, on doit cette vérité biologique à Pasteur : il fut le premier à démontrer que, contrairement aux idées reçues, la fermentation était due à la présence de micro-organismes, les levures. Jurassien d'origine, il avait acheté une vigne à Arbois, mettant sa théorie au service de la pratique. Ainsi, il a pu démontrer que les levures permettant la transformation du sucre du raisin en alcool étaient présentes naturellement dans l'air et se déposaient sur la grappe au cours de sa maturation. Il s'agissait donc de levures indigènes. On parle de fermentation spontanée lorsque des souches de levures indigènes, contenues dans le raisin ou son environnement (vignes, cave, matériel), assurent le démarrage de la fermentation. Ce dernier peut être plus ou moins lent.

Aujourd'hui, cette fermentation issue exclusivement de levures indigènes constitue une école, pour ne pas dire une chapelle. Elle est fièrement revendiquée par les tenants du bio, de la biodynamie, des vins dits « nature » et assimilés. Car « une bonne population de levures se prépare à la vigne », selon Pierre Overnoy, vigneron patriarcal du Jura, ardent défenseur d'une viticulture « propre ». Pour lui, le meilleur moyen d'obtenir des levures qualitatives pour la fermentation, c'est donc de n'utiliser aucun intrant chimique à la vigne. Le mot d'ordre est « laisser faire la nature », à la vigne et à la cave.

L'autre école est née de l'œnologie moderne : assurer la fermentation alcoolique avec des LSA ou levures sèches actives, autrement dit des levures de laboratoire, des levures industrielles. Vers les années 1970, la chimie ayant remplacé le cheval, la charrue et la main, la population de levures naturelles a

chuté d'où une nécessité de provoquer le démarrage des fermentations avec l'ajout de levures sélectionnées et reproduites. Lors d'une visite à Vinitech, le salon international de la filière technique viti-vinicole, il suffit de lire une plaquette d'entreprise spécialisée dans les LSA pour saisir leur importance et leur rôle. On y trouve absolument tout : les *starter* pour accélérer la fermentation ; les aromatiques pour typer un vin Chardonnay ou Viognier, Merlot ou Grenache ; celles pour faire un vin de garde ou primeur ; les neutres qui se contentent d'être actives sans accentuer le goût du vin.

Autant dire que les deux écoles se renvoient la balle pour défendre leur pré carré. Les « indigènes » affirment respecter la typicité des vins et des terroirs. Les « industriels » défendent des vins aux arômes maîtrisés, sans la moindre déviation aromatique. Cela revient-il à dire qu'il y a des vrais vins et des faux vins ? Pas si simple. Disons simplement qu'une fois encore, il faut comparer ce qui est comparable. D'un côté, nous avons une production énorme destinée à un marché, majoritairement celui de la grande distribution : ces vins-là sont « neutres » avec

zéro défaut et c'est ce que veut le consommateur. De l'autre, nous avons des vins de vignerons, présents en « CHR » (café, hôtel, restauration), au public éclairé et plus aisé, à la recherche de vins moins standardisés. Ceci explique sans doute cela. ■



CHÂTEAU VRAI CANON BOUCHÉ, UNIQUE EN FRONSADAIS

*Tout est exceptionnel dans cette propriété :
la beauté de son paysage, son terroir unique et son vin,
figure de proue de l'appellation.*



Un site exceptionnel

Du belvédère de la propriété, on voit la Dordogne serpenter et souligner la campagne de Canon-Fronsac. Proche de Saint-Émilion et de l'estuaire, le Fronsadais bénéficie d'une altitude surprenante, d'expositions variées, de vents bienfaiteurs et de la tempérance d'un micro-climat.



Un travail haute-couture

Depuis 2005, l'essentiel du travail a porté sur la valorisation du vignoble avec une viticulture cousue main et très respectueuse des sols et de la plante. Ces dix ans de viticulture minutieuse et naturelle ont redonné vie au sol et fait plonger les vignes en profondeur.



La magie du terroir

Totalement atypique et homogène, le terroir est une pépite posée au cœur de l'appellation. Le vignoble d'un seul tenant repose sur des carrières créées autrefois pour extraire la pierre destinée à bâtir les monuments historiques de Bordeaux.



Un vin au sommet

Le vin porte incontestablement la signature de ce terroir magique. Frais, droit et gourmand, il a besoin de temps, à l'image des grands crus. Son caractère à part en fait une bouteille recherchée bien au-delà de l'appellation. Il tutoie les crus bordelais célèbres de la rive droite.

L'ESSENTIEL

Commune : Fronsac **AOC :** Canon Fronsac

Sol : argile de décarbonatation, issu de la dégradation du calcaire. Il recouvre la roche calcaire sur une hauteur variant de 0 à 40 cm.

Superficie du vignoble : 13 hectares

Cépages : 70 % Merlot, 30 % Cabernet Franc

Vignes : entre 2006 et 2012, près de 4 ha ont été arrachés et replantés principalement en Cabernet Franc, cépage idéal sur ce type de sol.

DES BLANCS À LA SIGNATURE INIMITABLE...

Puligny-Montrachet figure parmi les références en matière de grand vin blanc. Vignobles Infos a choisi de s'arrêter sur les premiers crus aussi rares que chers ! Nous avons goûté pour vous 3 millésimes de Vincent Morey, l'un des exploitants du GFV de la Côte de Beaune, et ceux du prestigieux Domaine Leflaive.

DOMAINE VINCENT MOREY

PULIGNY-MONTRACHET, PREMIER CRU LA TRUFFIÈRE

Le climat La Truffière repose sur un terroir de haut de coteau au sol très calcaire.

2011

De couleur jaune pâle, ce vin exhale des notes d'amande fraîche, avec une touche légèrement citronnée. La bouche fine et acidulée se prolonge sur une finale aux arômes fumés et d'agrumes. Un vin homogène où la structure l'emporte sur le fruité.

2012

La robe est pâle et brillante. Le nez affiche des arômes discrets d'épices et de fruits jaunes. La bouche est nerveuse avec une finale stricte où domine encore l'élevage. Un vin chaleureux mais d'accès plus difficile, bien représentatif de ce millésime complexe en Bourgogne.

2013

Paré d'une robe très pâle et limpide, ce vin possède un nez encore fermé. Après aération, il offre des notes délicates de beurre, de terre fumée et d'orange amère. La bouche s'équilibre entre une acidité nette, une amertume dûe à l'élevage et une jolie pointe de sucrosité apportée par son fruité riche. Tout semble réuni pour garantir à ce vin un beau potentiel de garde.

EN CONCLUSION

Les deux domaines expriment chacun un style. Celui de Vincent Morey s'appuie sur un élevage plus marqué. Celui du Domaine Leflaive repose sur une minéralité certainement révélée par la conduite en biodynamie du vignoble. Le premier est plus accessible, le second plus élitiste. Les deux sont précis et nets, avec cette vivacité plus ou moins forte qui constitue l'un des fondamentaux de l'appellation.



DOMAINE LEFLAIVE

PULIGNY-MONTRACHET, PREMIER CRU CLAVOILLON

Climat en forme de « cuvette », situé entre ceux des Pucelles et des Perrières, la terre est riche et profonde, très argilo-calcaire.

2010

La droiture porte ce vin tel un fil rouge. Le nez est aérien autour de notes citronnées délicates enrobées par une touche de fumée. En bouche, on est frappé par la trame rectiligne qui vient rehausser le fruité du vin. L'ensemble est intensément minéral et racé.

2011

Les arômes fins et profonds d'agrumes et de citron font écho à la rondeur de la bouche où surviennent des notes légèrement noisette. Une note saline enrobe le vin. Un vin quasi parfait entre minéralité et charme.

2012

Des notes complexes et fines marquent le nez crayeux, légèrement « pétrolé » et salin. La bouche est croquante sur des arômes de grillé et de pêche blanche. On devine beaucoup d'énergie dans ce vin équilibré entre suavité chic et racines minérales.

... PARFAITS AVEC LE GOÛT UNIQUE DE LA TRUFFE !

À l'approche des fêtes, quoi de mieux que de marier la truffe avec un Puligny-Montrachet Premier Cru ? L'union de l'excellence et de la rareté a été mise en scène spécialement pour Vignobles Infos par le Wee-An, bar à vin lyonnais récemment ouvert. Son credo ? La désacralisation du vin sans sacrifier la qualité.



CRÈME DE CHAMPIGNONS ET TRUFFE MELANOSPORUM /
DOMAINE LEFLAIVE,
PULIGNY-MONTRACHET
PREMIER CRU CLAVOILLON 2010
L'automne est dans l'assiette avec ces trompettes de la mort, ces bolets et ces écailleux, rehaussés de truffe fraîche. Les parfums de sous-bois et d'humus du plat font écho tout naturellement avec les arômes de fumé et de terre du vin. La texture crémeuse épouse la minéralité racée du Puligny.



FEUILLETÉ À LA TRUFFE D'ÉTÉ /
DOMAINE VINCENT MOREY
PULIGNY-MONTRACHET
PREMIER CRU 2013
La légèreté de la pâte et de la truffe d'été, plus discrète que la melanosporum, est parfaite avec le vin jeune et fruité. Les deux acidulés, celui du vin et celui de la petite salade servie avec le feuilleté laissent une impression agréable de fraîcheur et de salinité



RISOTTO CRÉMEUX À LA TRUFFE D'ALBA /
DOMAINE LEFLAIVE,
PULIGNY-MONTRACHET
PREMIER CRU CLAVOILLON 2011
Le charme et la générosité frappent pour cet accord. Grâce à l'ampleur du vin, au goût puissant de la truffe et à la douceur du riz.



LE WEE-AN

Le lieu ressemble aux propriétaires : décontracté mais avec de la tenue. Il suffit de parcourir des yeux la salle pour voir qu'ici, on adore les gens qui aiment le vin sans chichi et bien accompagné ! La cuisine « bistronomie » proposée fait la part belle aux produits frais et saisonniers avec à la commande, une belle histoire d'artisan à raconter. C'est la même chose pour le vin. La carte compte plus de 200 références de vignerons connus ou non, de tous horizons, tous retenus pour leur caractère et leur qualité. On en croise d'ailleurs autour d'une table ainsi que la jeune sommellerie des tables lyonnaises réputées qui se donne régulièrement rendez-vous ici après le service. Une adresse indispensable qui démocratise le vin avec intelligence et savoir-faire.

Wee-An 7 rue de la Paro-Dieu 69003 Lyon Tél. : 04 72 41 76 45
contact@wee-an.com www.wee-an.com

BEAUNE, VILLE D'ART ET CAPITALE DU BOURGOGNE

Tout invite à séjourner à Beaune, située dans la partie méridionale de la Côte d'Or. Son architecture, sa culture, sa gastronomie et ses vins bien sûr composent une litanie gourmande sans fin.

LES APPELLATIONS

Exclusivement sur la commune de Beaune

- **Beaune (appellation Village, en rouge et blanc)** : 138,20 ha et 35 lieux-dits ou climats
- **Beaune Premier Cru (rouges et blancs)** : 337,11 ha et 45 lieux-dits
- **Côte de Beaune (appellation Village, en rouge et blanc)** : 66,14 ha, 7 lieux-dits
- **Cépage rouge** : Pinot Noir
- **Cépage blanc** : Chardonnay
- **Sols** : selon la situation du coteau, sols profonds ou légers, où se mêlent argiles, calcaires, sables et limons.



ACCÈS

- **Train**
Gare TGV
- **Autoroute**
A6, A31, A36 : 330 km de Paris, 150 km de Lyon

LE VIN

- **Patriarche Père & Fils**
Visite des caves, dégustation, repas
5-7 rue du Collège
☎ 03 80 24 53 78
www.patriarche.com

La ville compte tellement de cavistes de qualité qu'il est difficile de les sélectionner. En vous baladant dans les rues, n'hésitez pas à pousser les portes au gré de vos envies.

À VOIR

- **Hôtel-Dieu, Hospices de Beaune**
Rue de l'Hôtel-Dieu
☎ 03 80 24 45 00
www.hospices-de-beaune.com
Ouvert tous les jours de 9 h à 18 h

OÙ DORMIR ? OÙ MANGER ?

- **Hôtel Le Cep**
(Châteaux&Hôtels Collection, **** luxe)
27 rue Maufoux.
☎ 03 80 22 35 48
resa@hotel-cep-beaune.com
www.hotel-cep-beaune.com

- **Loiseau des Vignes (* Michelin)**
Charme du lieu, cuisine chic et raffinée et grande sélection de vins au verre rares.
31 rue Maufoux. De 23 à 69 €
☎ 03 80 24 12 06
www.bernard-loiseau.com

- **Ma Cuisine**
Entre bistronomie et cuisine maison, de délicieux plats canailles régionaux et surtout une cave des plus impressionnantes de la ville.
Passage Saint-Hélène De 28 à 70 €
☎ 03 80 22 30 22

- **La Dilettante**
Style « cave à manger », on y trouve des très bons produits artisanaux, le tout accompagné

d'une sélection précise de bourgognes abordables et faciles à boire. De 16 à 35 €

- 11 Faubourg Bretonnière
☎ 03 80 21 48 59

LE PLUS ?

- **La librairie L'Athénæum de la vigne et du vin**
La caverne d'All-Baba pour tout ce qui concerne la vigne et le vin : livres spécialisés, beaux-livres de France et d'ailleurs, verres, carafes, accessoires pour la décantation. Un lieu unique en France au cœur de la ville. Ouvert tous les jours.
5 rue de l'Hôtel-Dieu.

- **L'École des Vins de Bourgogne**
Créée par le Bureau Interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB)
Apprendre, se perfectionner, tout est possible
6 rue du 16^e Chasseurs
☎ 03 80 26 35 10
ecoledesvins@bivb.com



MINÉRAL Autrefois absent du vocabulaire de la dégustation, le terme minéral est aujourd'hui dans toutes les bouches. Dire qu'un vin est minéral, c'est user du superlatif : le vin est tout en vivacité, en fraîcheur, son goût viendrait directement du sol. Bref, le vin a un « goût de terroir » c'est donc un vrai vin ! On peut imaginer aisément la force de vente d'un tel argument. En poussant le bouchon un peu loin, on pourrait dire qu'un vin est forcément minéral puisque le vin est majoritairement constitué d'eau et que l'eau contient elle-même des minéraux à concentration plus ou moins forte. Alors un vin minéral, cela voudrait dire qu'il s'agit d'un vin avec un goût de magnésium, de potassium, de chlore... ? Pour Jordi Ballester, chercheur en œnologie à l'Université de Bourgogne, « le fait que la roche et le sol transmettent un goût minéral au vin est une croyance répandue. En réalité, c'est davantage un discours marketing autour du vin avec une belle histoire de contact entre le produit et la terre. Une vision romantique face aux vins industriels. » Peut-être pas si romantique que ça, au fond, si l'on considère que l'œnologue interventionniste peut puiser dans la chimie organique toutes

les manipulations qu'il souhaite effectuer sur un vin alors que le vigneron recherche dans son vin une expression née d'une chimie minérale du sol. Des échanges complexes entre les sels minéraux et les acides naturels du vin procurent vivacité, salinité et sapidité, qui sont les descripteurs les plus significatifs pour qualifier le caractère minéral d'un vin. Son terroir d'origine (granitique, calcaire, siliceux...) est donc déterminant pour juger de sa minéralité. Écoutons le vigneron Vincent Dauvissat décrivant un Chablis Grand Cru Les Preuses 1997 : « L'attaque est douce avec une certaine légèreté, c'est le reflet de la tranche supérieure du sol. Puis viennent des notes plus incisives, avec plus de caractère, je les associe à la partie "sédimentation coquillée". Ensuite, le vin reprend de la plénitude avec beaucoup de suavité que je mettrais en parallèle avec la zone d'argile. Et la finale, par sa très grande fraîcheur, nous rappelle la roche-mère ». La minéralité d'un vin est sans doute le plus compliqué des caractères à décrire. D'ailleurs, mieux vaudrait parler de sensation que de caractère. Car une sensation se nourrit de représentations et d'imaginaire. Et la minéralité d'un vin touche à l'originel, à l'âge des pierres. Au goût de terre que nous avons tous en bouche, chacun à notre manière. ■



VIGNOBLES INFOS LA FRANÇAISE

LA REVUE DU CLUB DES PROPRIÉTAIRES DE GRANDS CRUS

est éditée par La Française Real Estate Managers
pour le Club des Propriétaires de Grands Crus
La Française Real Estate Managers est une société
du groupe La Française
ISSN : 1952-6725

Dénomination sociale de l'éditeur : LA FRANÇAISE REM
Forme juridique : SAS au capital de 1 220 384 €
Adresse du siège social : 173, boulevard Haussmann 75008 Paris
Représentant légal : Xavier Lépine
Directeur de la publication : Xavier Lépine

Responsable de la rédaction : Patrick Ribouton
Conception graphique & direction artistique : Culturevin
Rédaction : Claire Brosse
Iconographie et photographies : Christophe Goussard
sauf p.8, 9, 16 (BIVB), 13-bouteilles (Philippe Mesa)

Photogravure : Philippe Mesa
Impression : Imprimerie Valley à Lyon
Date de parution : décembre 2014
La Française, 173 boulevard Haussmann, 75008 Paris
Tél. : 01 44 56 10 00 - Fax : 01 44 56 11 00