



Compte rendu du voyage BOURGOGNE

19 et 20 octobre 2024

23 participants pour ce voyage exceptionnel, organisé de main de maître par André et Colette Valognes d'une part et Béatrice Decarpentrie d'autre part.

Un sans-faute car ce vignoble, touché en partie par l'élitisme, est devenu inaccessible pour beaucoup. Le carnet d'adresses exceptionnel du couple Valognes et particulièrement d'André a beaucoup aidé et ses entrées au niveau des « Climats de Bourgogne » ont été très utiles.

Pour les plus jeunes, André et Colette ont été, en 1993, les membres fondateurs de ce club à la longévité remarquable. Plus précisément, Colette, alors en charge des démarches commerciales d'un grand laboratoire pharmaceutique auprès des médecins, a noué des rapports amicaux avec ses clients, grâce à ses talents et au choix des animations autour de l'œnologie. Certains d'entre nous, ont alors décidé de continuer à se voir en dehors de toute démarche commerciale pharmaceutique juste pour avoir le plaisir de partager entre amis des moments de plaisirs œnologiques. En 1993, cette démarche était très innovante et la notion de conflit d'intérêts n'avait pas encore été même pensée. André était vice-président et Colette chargée des relations publiques et le sont restés pendant une vingtaine d'années. Que de bons moments passés ensemble !!! Nous resterons attachés à jamais par cette profonde amitié.

En 2015, en vue de leur protection, **les Climats de Bourgogne** ont été inscrits au patrimoine de l'humanité géré par l'UNESCO. Ce programme encourage la protection et la préservation des sites culturels, naturels et mixtes.

Le climat désigne spécifiquement un terroir viticole bourguignon. Chaque terroir est délimité et reconnu par son nom depuis des siècles, le plus souvent depuis le Moyen-Age. La production est vinifiée séparément à partir d'un seul cépage (pinot noir pour les vins rouges, chardonnay et aligoté pour les vins blancs) et le vin porte le nom du climat dont il est issu. Nulle part ailleurs, l'homme n'a cherché à lier d'une manière aussi étroite, une production viticole à son lieu de production.

Citons Bernard Pivot : « En Bourgogne, quand on parle d'un climat, on ne lève pas les yeux au ciel, on les baisse sur la terre ».

Il ne s'agit pas uniquement de terre et de vigne mais aussi de bâtiments le plus souvent en calcaire : murets délimitant les parcelles mais aussi, chais, celliers, châteaux et demeures à l'esthétique distinguée.

Derrière cette culture historique, un peuple a réussi à élaborer et à maintenir une culture spécifique inimitable portée par de nombreuses célébrités, le clergé avec les moines cisterciens (St Bernard), les politiciens intelligents et dévoués comme Charles le téméraire, les acteurs du monde viticole avec les vigneron et le négoce qui ont su concevoir et maintenir ce patrimoine.

L'année prochaine sera l'occasion de fêter les dix ans de l'inscription des climats de Bourgogne au patrimoine mondial de l'humanité. Des manifestations culturelles, gastronomiques et œnologiques exceptionnelles seront organisées à cette occasion.

Retenons en particulier la date du 4 juillet qui sera le jour de la fête anniversaire (programme à suivre ...).

Par ailleurs, Dijon accueille désormais l'**Office International des Vins (OIV)**. Il s'agit d'une organisation internationale impliquée dans la gestion du vin et de la vigne. C'est une belle performance qui atteste du dynamisme de la région Côte D'Or. Plusieurs manifestations culturelles ont marqué cet évènement et le programme était varié et alléchant.

2024 est un millésime épouvantable pour l'ensemble des vignobles français du fait des conditions pluviométriques exceptionnellement abondantes qui ont favorisé le développement du mildiou et de l'oïdium. La résultante est une baisse de production d'environ 60%. Ceci contraste avec le millésime 2023 marqué par l'abondance et la qualité.

Fait récent : **la vinification grappe entière** qui était une spécificité bourguignonne dans la période après-guerre retrouve une popularité notoire. Il s'agit de laisser la grappe entière avec la rafle pendant la macération et la fermentation. Il est essentiel que cette rafle soit bien mûre pour éviter l'astringence et les notes herbacées. La proportion de grappes entières dépend donc de la maturité de la vendange. Les rafles apportent du tanin qui va se fondre avec celui du fût. Ceux qui ont goûté ces vins jusqu'à la fin des années 1990 savent ce qu'apporte cette technique en termes d'équilibre, de densité, de structure et un potentiel de vieillissement fantastique. Certains d'entre nous se rappellent du vignoble Fouquerand à Volnay près de Beaune qui n'éraflaient pas certains crus. Jeunes, les vins étaient très tanniques astringents, limite imbuables. Désormais, le millésime 1998 est arrivé à maturité et est devenu une vraie pépite de finesse et de structure pour un vin très enrobé.

Globalement, **les vins sont de moins en moins filtrés**, ceci en association avec le réchauffement climatique rend les vins riches en matière avec la perception initiale de note de venaison, même pour des vins jeunes. Un peu d'agitation dans le verre et ces arômes disparaissent.

Visite du Domaine DEREY

1 rue Jules Ferry, 21160 COUCHEY

Accueil par M. Deray, le père des trois fils qui ont en charge ce domaine. Sept générations se sont succédé depuis le XVIIème siècle.

Ce petit village, ne regroupant que six vigneron, a réussi à organiser la Saint Vincent tournante en 2023. Une grande performance dont le succès a tenu à la solidarité de l'ensemble des villageois. Les villages autour de Couchey dont Villars Fontaine ont également mis la main à la pâte dans un bel effort collectif.

Le vignoble Deray possède des vignes très anciennes renouvelées régulièrement (> 60 ans). Il s'étend sur plusieurs appellations : Marsannay, Fixin, Dijon et depuis assez récemment Gevrey Chambertin.

Le terroir de Dijon est peu connu car il a été renouvelé très récemment. En effet, après le phylloxera et les guerres successives, le vignoble n'a pas été replanté et a laissé place à un urbanisme débridé. La ville de Dijon a décidé de préempter quelques hectares dont la répartition est décrite sur la carte ci-dessous. Affaire à

suivre en attendant que la notoriété gagne ces jeunes terroirs. Les vignes exploitées par la famille Derey sont situées au sud de cette nouvelle dénomination.



Les vendanges ont eu lieu cette année entre le 14 et le 22 septembre. Le principe du tri est essentiel ; il se fait directement pour les vendanges effectuées le matin et le lendemain matin pour celles qui sont collectées l'après-midi. Entre temps, les raisins sont conservés au froid. Ce tri se fait par trois opérations successives mobilisant beaucoup de personnel.

Une macération pré-fermentaire est effectuée et la décision d'érafler ou non est prise selon les notes gustatives au décours.

Une des spécificités de ce producteur se situe au niveau de l'éraflage. Selon les terroirs et les millésimes, tout ou partie des grappes est éraflée. Lorsqu'elles ne le sont pas, la partie ligneuse de la grappe est conservée pendant la macération et la fermentation. Les tanins de la grappe passent dans le jus et participe à augmenter la structure du vin. De fait, les tanins de la rafle se mêlent à ceux du bois pour se fondre complètement. Les arômes herbacés et l'astringence sont absents de ces nouveaux vins non-éraflés. Une vraie prouesse favorisée par le réchauffement climatique qui favorise la maturation de la rafle !

Lors de la fermentation en cuve, des pigeages et des remontages sont effectués selon les notes de dégustation. A l'issue de la fermentation, les vins de presse et de goutte sont assemblés avant d'être entreposés en fûts pendant 18 mois.

Les plus vieux fûts ont 10 ans. La majorité contiennent 228 litres mais certains 300 litres pour les blancs. Les aligotés sont conservés dans un fût de 600 litres.

La mise en bouteille est une étape délicate. Il faut piéger du CO₂ pour améliorer la garde du vin, permettant ainsi de réduire les doses de soufre. Ce réglage est délicat

et se contrôle par des dosages réguliers et une calibration rigoureuse de la goutte (bulle d'air piégée entre le vin et le bouchon).

Marsannay Rosé 2023 bio

Pinot noir avec pressurage direct. Vinification en cuve pendant trois semaines et une attention est portée à la réalisation d'une fermentation malo-lactique.

Vin sur le fruit avec une belle persistance mais manque de caractère.

♥♥♥ Marsannay Chardonnay 2022 blanc

Vin bien équilibré, chatoyant sur le cépage. Il est déjà bien fondu et il possède une très belle élégance avec un final fruité intéressant

♥ Bourgogne « Les Valendons » 2022 Dijon rouge

Il fait donc partie des vignes qui ont été conservées par la ville de Dijon pour échapper à l'urbanisme foudroyant de nos métropoles. Ces vignes sont donc en fermage pour le compte de la ville de Dijon : les vendanges, la vinification et la commercialisation sont réalisées par des vigneronnes qui touchent un pourcentage de la récolte sans participation aux frais fixes.

Le terroir est fait de fins cailloutis. Eraflage à 40%

Belle concentration. Les tanins sont perçus mais ils ne sont pas agressifs. Le final est élégant et complexe.

♥♥♥ Bourgogne « Montre Cul » 2022 Dijon rouge

Cette appellation suggestive rappelle que ce terroir est très pentu et que certains profitaient de cette forte déclivité pour regarder sous les jupes des femmes. Ce n'est pas bien du tout !

30% de grappe entière. Ce vin a plus de matières que le précédent mais il reste très équilibré. Le final est particulièrement agréable pour ce vin déjà fondu.

♥♥♥ Marsannay « les Vignes Marie » 2022 rouge

Il s'agit de très vieilles vignes plantées en 1963 sur des marnes blanches.

En dégustation, ce vin monte en concentration et en intensité tout en restant très équilibré. Le final est encore marqué par le fruit avec des tanins agréables. De fait, la concentration de ce vin masque l'acidité et les tanins dans un équilibre travaillé.

♥♥ Marsannay « Les Genelières » 2022 rouge

50% de fûts neufs et 80% de grappes entières.

Nez profond et vin très intense avec un final tanique sans astringence. Très belle longueur en bouche pour ce vin marqué par la puissance.

♥♥♥♥ Fixin « Les Clos » 2022 rouge

Terroir sur les marnes. 40% de grappes entières.

Vin très racé et très équilibré. Il a enthousiasmé les membres du CEP.

Beau nez sur les fruits noirs. En bouche, le vin est certes puissant mais il est très équilibré et les tanins sont bien fondus.

♥♥♥ Gevrey Chambertin 2022

15% de fûts neufs et grappe entière 20%.

Très beau nez sur la mûre pour cet excellent vin. Très bel équilibre.

Marsannay « Les Champs Perdrix » 2011

Sur un terroir calcaire

Robe surprenante car très claire, contrastant avec les 2022.

Un peu confituré et très minéral. C'est un vin très intéressant.

Déjeuner au restaurant « La Franquette » à COUCHEY

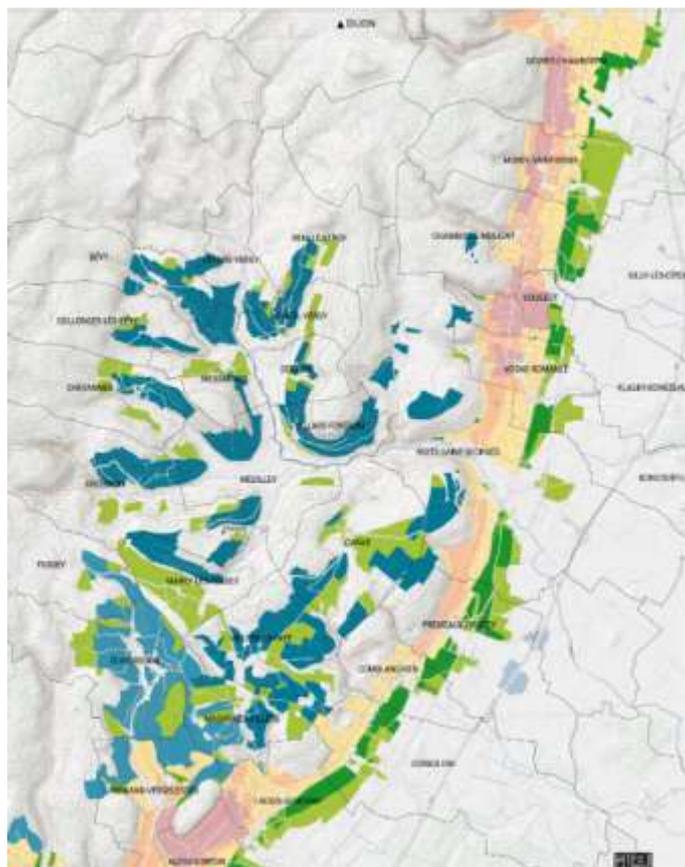
1 Rue Georges Clemenceau, 21160 Couchey

Visite du Domaine de MONTMAIN

10 Chemin des Beveys, 21700 VILLARS-FONTAINE

Ce vignoble a été créé par Bernard Hudelot dans les années 1990. Il est malheureusement décédé en 2019. Ce vignoble n'a donc que 40 ans, ce qui est très jeune en Bourgogne. Les principes de M. Hudelot étaient de conserver son vin pendant plusieurs années dans sa cave en effectuant des vinifications parcellaires, y compris pour des cépages comme le Gamay. La dégustation était surprenante, pleine de surprise et très enrichissante. C'est désormais de l'histoire ancienne et pas un mot a été dit sur le stock restant et aucun des vins anciens ne nous ont été présentés. Vraiment décevant ... pour nous qui avons connu M. Hudelot et communiqué à sa passion.

Au décès de M. Hudelot, M. Mathieu Piécourt a hérité de la propriété et ses trois filles ont reçu des parts. Il est donc maître des lieux et conduit les vinifications et la conduite de la viticulture et des vendanges depuis le millésime 2019. Les conditions sont difficiles, en partie à cause de la réglementation qui leur a imposé de jeter du vin l'année dernière (trop de production) alors que cette année le rendement a chuté de 60 à 70%.



Ce vignoble se situe en Hautes Côtes de Nuits à une altitude de 200 mètres au-dessus de la route des grands crus. Le réchauffement climatique a franchement aidé cette appellation qui a progressé. Le terroir est dominé par les marnes ce qui est excellent pour les blancs. La superficie du vignoble est de 30 hectares avec une plantation en tige haute, contrastant à ce qu'il se fait habituellement en Bourgogne. Les vendanges se font plus tardivement en Hautes Côtes du fait de l'altitude, le 1^{er} octobre en 2024. Les vendanges se font manuellement.

L'esprit de la culture est bio et la démarche a débuté depuis 2018 pour obtenir une certification en 2026.

Le tri est rigoureux et s'effectuent sur trois étapes par de fidèles retraités (la doyenne a 88 ans !).

Tous les vins sont éraflés à 100%.

La fermentation a lieu en barrique avec une rotation sur quatre vins. Chaque barrique est choisie en fonction de son degré de chauffe (Max, à cœur et blonde).

Un essai de fermentation alcoolique en barrique est effectué sur le terroir Rouard.

Hautes Côtes de Nuits « Les Genévrières » rouge 2019

A passé deux ans en futs de chêne (30% neuf).

Nez effacé. Final tannique astringent. Forte minéralité

Hautes Côtes de Nuits « Les Genevrières » rouge 2020 grande tradition

300 bouteilles ont été commercialisées. Millésime de chaleur.

100% de fûts neufs

Nez effacé. Beaucoup de couleur avec une robe très sombre. La bouche et le final sont tanniques avec des notes d'astringence. Très belle persistance.

Hautes Côtes de Nuits « Le Clos du Château » blanc 2022

Se situe au fond de la vallée

Vin aromatique avec des notes de gras une fois laissé quelques minutes dans le verre. Final rond, un peu court

♥♥♥ Hautes Côtes de Nuits « Le Rouard » blanc 2022

Vigne en terrasse. Parcelle sur des marnes blanches qui fonctionnent très bien pour les chardonnays. 25% de fûts neufs pendant 18 mois.

Plus de complexité et de minéralité avec des notes discrètes de gras. Plus long que le précédent.

2019 Cuvée Hommage blanc

Hommage à M. Hudelot bien entendu.

Fermentation en pièce bourguignonne exclusivement.

N'est pas à la vente.

♥♥♥ Hautes Côtes de Nuits « Longévitité » blanc 2022

Grand vin qui n'est vinifié que pour les grands millésimes (2020 et 2022) 100% de fûts neufs pendant un an

Excellent vin avec une belle complexité et beaucoup de rondeur. Très long au point qu'il pourrait ressembler à un Corton !

Visite de l'Abbaye Saint-Vivant à CURTIL-VERGY

La visite a été organisée et conduite par André Valognes. Il nous a plongé dans les racines de la France depuis l'époque mérovingienne. On a ainsi croisé des moines, des chanoines, de riches donatrices, des catholiques sanguinaires qui ont rasé le château etc. Tout ceci raconté avec passion, cela nous a enthousiasmé !

La visite a montré des monuments en cours de restauration dans lesquels ont lieu désormais des manifestations culturelles. Magnifique restauration ayant préservé le site ancestral et donné un renouveau distingué.

A cette époque les vignes étaient situées aux emplacements actuels sur la route des grands crus et aux alentours ; les chanoines en avaient la propriété par don de l'évêque d'Autun, issu de la commune de Vergy à quelques kilomètres de là. Il y avait deux grandes propriétés : celle de St George à Nuits et celle de Saint Denis à Morey. Les vins étaient vinifiés à Villars Fontaine avec des temps de transport non négligeables.

Le soleil couchant au-dessus des forêts aux couleurs de l'automne a complété le tableau.

Dîner au restaurant : La DAME d'AQUITAINE

23 place Bossuet, 21000 DIJON

Salle voutée privatisée pour un repas bien bourguignon qui ne correspondait pas au menu prévu ... On a eu ainsi un carpaccio de veau suivi par une entrecôte de veau. Heureusement, tous apprécient le veau !!!

Deux excellents vins : Rully blanc de chez Ninot (une adresse du CEP) très bien équilibré et un Côte de Nuits village du Domaine Desertaux un peu léger mais très équilibré.

A l'issue de ce dîner, un hommage a été rendu à Colette et André Valognes qui ont chacun joué un rôle crucial dans la création de ce club. Ils ont reçu deux livres en reconnaissance des services rendus. Notez bien ces deux références car il s'agit d'un livre et d'une BD qui décrivent l'histoire du vin avec humour. C'est cet humour qui illumine la vie et sert à mémoriser les messages.



Domaine Hubert LIGNIER

13 route Nationale, 21220 MOREY-SAINT-DENIS

En un mot : c'est la classe et cette dégustation nous a promené le long d'un chemin de plaisirs variés, subtils et épanouissants !

Ce vignoble remonte au XV^{ème} siècle où des négociants achetaient du vin ou du raisin à des chanoines. Le grand père de M. Lignier possédait ce vignoble en 1860 quand le phylloxera s'est répandu. Ceci s'est fait sur plusieurs décennies avec une apogée en 1880. De célèbres livres ont raconté cette tragique histoire qui a plongé toute une région dans la misère. Il a fallu attendre le début du XX^{ème} siècle pour que la solution soit trouvée et mise en œuvre : plantation d'un plan autochtone sur une greffe de plan américain résistant au phylloxéra.

Dès lors, la maison Lignier continue de planter et de réaliser du négoce (vinification de raisins appartenant à une autre propriété). La mode était alors aux gros volumes et tous les raisins d'une même appellation étaient mélangés dans la même cuve.

La vinification parcellaire a été promue plus tard quand certains viticulteurs ont décidé de vendre en direct leur propre vin mis en bouteille à la propriété.

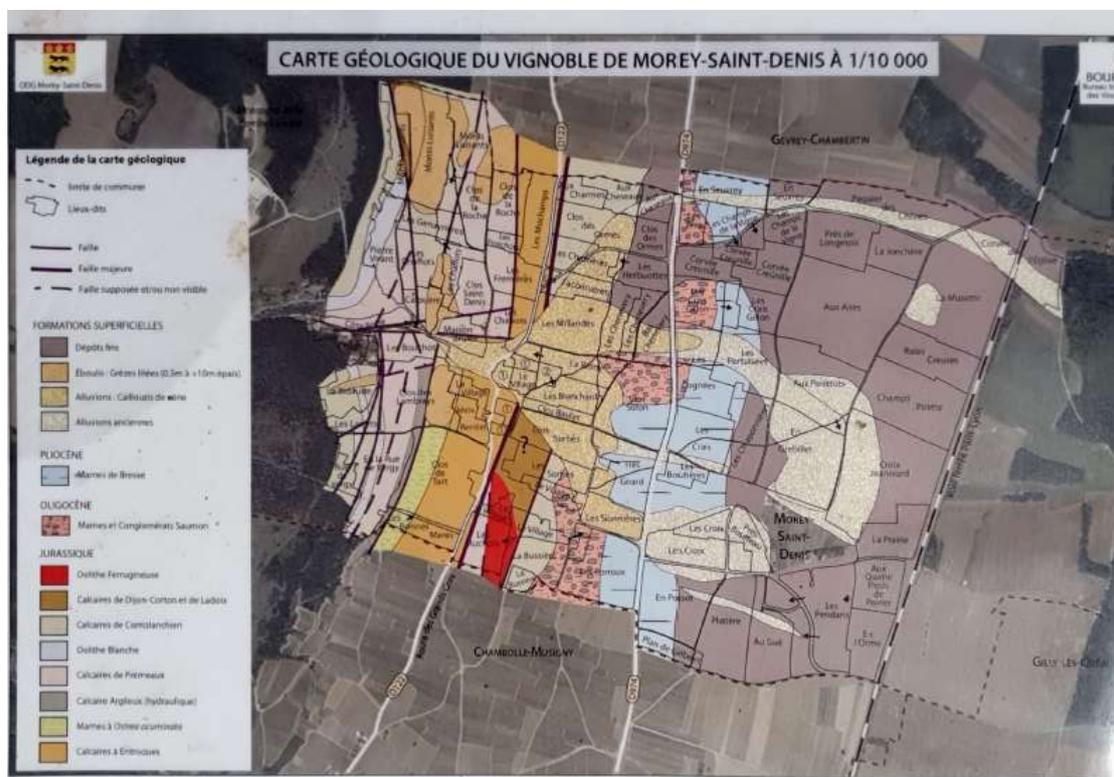
Les femmes ont toujours joué un rôle crucial et pas que pendant les différentes guerres en remplacement des hommes partis au front. C'est ainsi que la grand-mère de M. Lignier a décidé d'acheter pour son propre compte le Clos de la Roche, Grand Cru de Morey ! Elles assurent la continuité devant des hommes qui flambent ou ratent des projets (un sur trois semble-t-il, chiffre cohérent avec d'autres entreprises sur d'autres activités (expérience familiale vécue !)).

Actuellement, les terrains sont tellement chers, ils sont tellement convoités par des financiers de tout poil, que les vignerons recourent au négoce pour faire du vin. Ils achètent les raisins à ceux qui les possèdent et assurent la vinification et la commercialisation. C'est une nouvelle forme de négoce dont la pérennité n'est pas assurée.

Ceci se double d'énormes problèmes dans les successions et l'avenir est vraiment incertain.

En pratique, Hubert Lignier exploite 11 hectares dont 6,5 en pleine propriété. Cette superficie sera divisée en trois à la succession ...

Il est 100% bio et toutes les manipulations se font par gravité. Il possède plusieurs parcelles dans différents climats et ceci assure une grande variété de vins. Ceci apparait clairement sur la carte ci-dessous. On est au cœur du **concept de climat qui unit un cépage, un terroir et des humains qui travaillent autour d'un projet d'optimisation.**



Il y a donc du calcaire, des marnes, des cailloutis, du sable et en dessous de tout cela une roche primaire granitique :

Les rouges sont vinifiés avec un éraflage dont l'importance dépend du millésime : 30% pour les années chaudes et 0% en 2024 par exemple.

Macération pré-fermentaire avec remontage pour les années chaudes et pigeages pour les années froides afin de mieux extraire les tanins. Les vins ne sont pas filtrés et ceci explique la densité de la matière et les arômes de maturité que nous avons identifiés dans plusieurs vins. Rappelons qu'ils disparaissent rapidement après agitation du vin dans le verre.

Côteaux Bourguignons Chardonnay blanc 2023

Coteaux bourguignons

Vigne jeune plantée en 2017 et un élevage en tonneau.

Fruit blanc au nez (poire ?) et belle vivacité sur un vin structuré par ce millésime solaire

♥♥♥ Bourgogne Aligoté « Aux Poirelots » blanc 2022

Ce cépage est réputé secondaire et donne des vins assez acides qu'on aime boire avec des huîtres ou couper avec une crème de cassis (le fameux Kir).

Avec ce vin sec, on est dans un autre monde car les vignes ont été plantées en 1944 sur un terroir très favorable.

Le nez est expressif sur le fruit blanc. La bouche est ample avec une forte minéralité qui confère à ce vin une réelle structure. Ceci reste un vin pour les huîtres et la charcuterie mais il surprendra par sa profondeur. Juste pour épater et ravir la galerie !

♥♥♥ Saint Romain blanc 2022

Ce vignoble a une situation particulière au-dessus de Meursault, en altitude sur des veines calcaires complexes. L'exposition plein sud est très favorable.

Elevage en fût (20% de bois neuf).

Nez agrume, Bel équilibre et belle complexité (fruit à noyau + exotique) que porte une belle structure et un final en tension.

♥♥♥ Bourgogne Pinot Noir « Symbiose » rouge 2022

Symbiose de trois petites parcelles sur le territoire de Morey. 30% de fût neuf.

Nez fruit rouge se prolongeant jusqu'à la fin de bouche.

Le final est dominé par des tanins qui vont prochainement se fondre.

♥♥ Monthélie 1er cru « Sur la Velle » rouge 2021

Le vigneron exploite cette vigne depuis 2020. Terroir argilo-caillouteux avec une belle exposition.

Nez floral où la maturité de la matière est nettement perçue. Bel équilibre avec des notes fumées (je crois que c'est assez typique de l'appellation). Tanins soyeux pour un final en tension.

♥♥♥ Morey St Denis rouge 2021

Les raisins sont fournis par un autre viticulteur sur le nord de l'appellation. Sols profonds et argileux.

Nez complexe avec des notes de cassis. Vin très bien équilibré avec de la rondeur soutenue par une très belle structure.

♥♥♥♥♥ Gevrey Chambertin Les Seuvrées rouge 2021

En contrebas du grand cru Mazoyères sur un terroir de graviers. Très vieilles vignes donnant de petites grappes et de petits raisins qui résistent bien aux maladies. Nez évolué au début, témoin de la densité de matières (absence de filtration). La bouche est ample et longue, alliant la complexité et l'élégance.

Je ne peux que vous conseiller de casser votre tirelire. Vous n'avez pas besoin d'en boire toutes les semaines mais, à l'occasion d'un moment choisi, vous vous réserverez un immense plaisir et vous vous en rappellerez pendant des années car la rémanence des grands vins n'existe pas qu'en bouche mais reste dans les mémoires.

Morey St Denis « Trilogie » rouge 2018

Trilogie parce que les raisins proviennent des trois terroirs différents. Très vieilles vignes donnant de tous petits rendements. Robe très profonde et vin à la fois dense et élégant avec une persistance particulièrement marquée. Potentiel de garde énorme mais est déjà parfaitement satisfaisant !

Déjeuner à l'Auberge du Coteau

3 route de la Côte de Nuits, 21700 VILLARS-FONTAINE

On a bu un vin de chez Aladame (Montagny) et de M. Gras (St Romain rouge) tous les deux excellents rapports qualité/prix. La folie des \$ et des € n'a pas encore touché tous les vignobles bourguignons !!!

Visite de la Cité Internationale de la Gastronomie de Dijon

On oubliera la dégustation de vin qui a rapidement rejoint le crachoir ! Un endroit superbe à visiter : les anciens hospices avec une magnifique salle des morts et une église désacralisée, siège d'une exposition sur les climats, très pédagogique et esthétique. On aurait dû se concentrer sur cette activité historique.