

VINS DE FÊTES

Nos 180 cuvées
pour bien finir l'année

CUISINE

Michel Guérard,
géant des Landes

SAGA

Les Pichon,
mémoire de Condrieu

BOURGOGNE

Aux sommets
de la Côte chalonnaise

BORDEAUX

La relève
de Château Margaux



ESCAPADE | CÔTE CHALONNAISE

Concentré de Bourgogne

EN VIRÉE EN BOURGOGNE, ON S'ARRÊTE VOLONTIERS DANS LES ENVIRONS DE CHABLIS, DE BEAUNE OU DE MÂCON. DE CHALON-SUR-SAÔNE, UN PEU MOINS. DOMMAGE, CAR À L'OUEST DE CETTE CITÉ FLUVIALE NAISSENT CHARDONNAYS CISELÉS ET PINOTS DE CARACTÈRE, VINS DE COPAINS COMME CRUS DE PRESTIGE, POINTS DE VUE SUBLIMES AUTANT QUE CAVES HISTORIQUES. UNE PETITE BOURGOGNE DANS LA BOURGOGNE

Par Clément L'hôte, photographies Aurélio Rodriguez

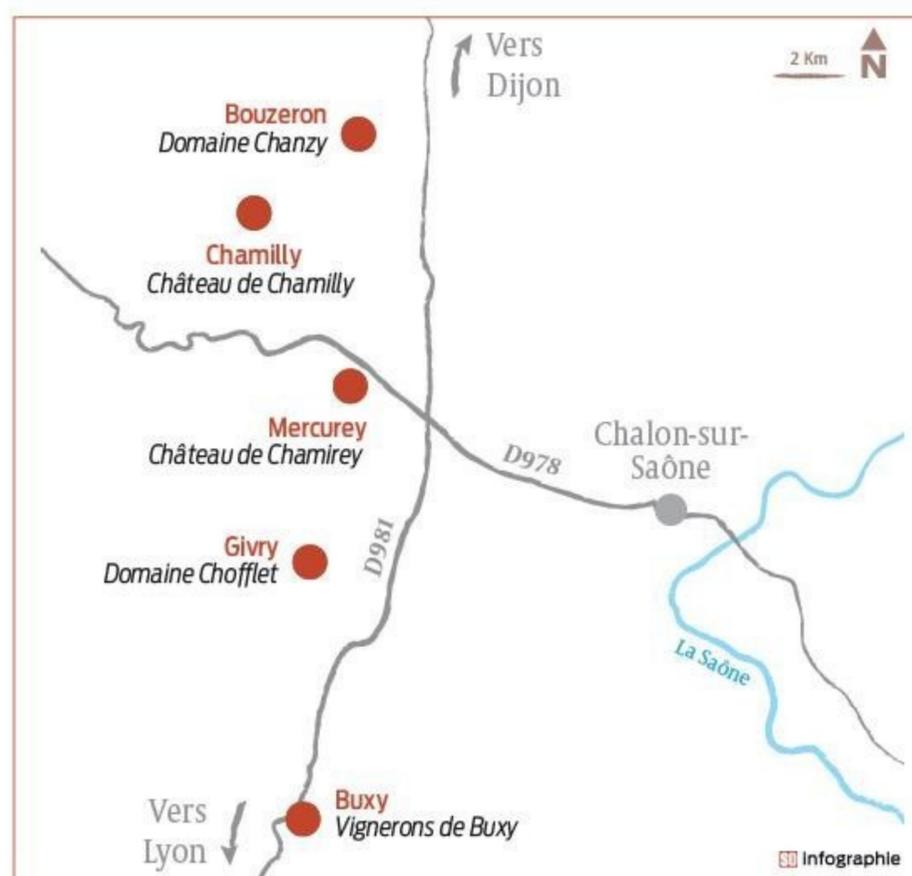


ESCAPADE | CÔTE CHALONNAISE



Jusqu'où ira la Côte chalonnaise ? Le vignoble aux 4 500 hectares, niché entre Côte de Beaune et Mâconnais, achève sa mue. Jadis ignoré des œnophiles – car productiviste –, l'ouest de Chalon et ses collines douces se construisent une solide réputation depuis une vingtaine d'années. « *Les domaines se sont modernisés, ont réalisé d'importants investissements, tout en mettant de plus en plus l'accent sur leurs terroirs* », analyse Quentin Joussier, président de l'appellation Bourgogne Côte chalonnaise. Une dénomination créée en 1990 afin de mettre en valeur l'ensemble du vignoble, au-delà de Mercurey, Givry, Rully, Montagny et Bouzeron, le club des cinq appellations communales, les plus réputées, où l'on trouve vins de garde et vigneronnes vedettes. Mais, aux alentours, « *la Côte représente un vaste territoire, aux paysages divers* ».

On s'y délecte de « *pinots noirs et chardonnays aux styles variés, souvent souples et fruités, et à prix encore très abordables* ». Abordables, les vignerons le sont aussi : « *On aime accueillir. Le point d'orgue est la Paulée de la Côte chalonnaise, en octobre à Chalon. Chacun y fait déguster ses vins. L'événement a pris de l'ampleur.* » Le reste de l'année, « *il faut visiter : on trouve autour des vignes des châteaux, des chemins de randonnée et un paysage de bocage typique* ». À deux pas de la Côte-d'Or, une tout autre Bourgogne ■



DOMAINE CHOFFLET

GIVRY LES BRAS OUVERTS

Il faut des mollets affûtés pour grimper la côte de Russilly. Le hameau de Givry donne du fil à retordre aux cyclistes et randonneurs du cru. Mais, au sommet, c'est la récompense : un superbe village de pierre, à cheval sur la côte. Vous voici au calme, un peu à l'écart du cœur du vignoble givrotin. « *L'altitude fait qu'on vendange une semaine après Givry. Les terrains sont très morcelés, avec du dévers, plutôt faits pour les labours à cheval. Ça fait très Bourgogne* », décrit Jonathan Bruno, propriétaire du domaine Chofflet, le seul du hameau. Le trentenaire a repris, en 2016, cette propriété transmise « de gendre en gendre ». Le retour aux sources après un parcours hors norme, entre école de commerce, Saint-Cyr, tour du monde des vins avec l'OIV et gérance du domaine de l'abbaye de Lérins, au large de Cannes. Malgré ce CV, le vigneron garde les pieds sur terre. « *Entre la popularité de l'appellation Givry et les petites récoltes des dernières années, il nous reste peu de vin. Mais je tiens à en garder pour les particuliers* », insiste celui qui aime choyer ses visiteurs. Chronophage ? Peut-être, mais « *entre recevoir des clients et préparer des palettes, il y a un métier que je préfère* », tranche Jonathan Brunot. D'ailleurs, « *il ne faut pas oublier les clients*

locaux : en cas de coup dur, eux seront toujours là ». Ce pourquoi il tient à « *maintenir des prix corrects* ». Comme l'accueil, les cuvées sont généreuses. Peu toastées, elles font la part belle au fruit et à la gourmandise. Le 1^{er} cru Clos jus rouge (24,70 €) porte bien son nom ; le 1^{er} cru Les Galaffres blanc (22,60 €), vif et intense, irait à merveille avec des fromages locaux. Pour être sûrs de les déguster, le mieux est de passer un coup de téléphone avant votre venue.

DOMAINE CHOFFLET – 71640 GIVRY (RUSSILLY)
06 18 78 56 18 – domaine-chofflet.com

Dans les environs : **La Cadole**

Référence à Givry, le petit restaurant situé au cœur du bourg propose une cuisine créative. Installez-vous soit en salle, soit dans la cave voûtée, un lieu des plus agréables dans un village vigneron. La carte des vins est généreusement dotée en cuvées locales.

03 85 44 43 24 - 71640 GIVRY





VIGNERONS DE BUXY

APÉRITIFS EXPÉRIMENTAUX

Au sein de la très réputée coopérative de Buxy, œnotourisme rime avec création. Bien sûr, il est possible de découvrir la gamme sur place, dans un caveau spacieux ouvert sept jours sur sept en saison. Mais pourquoi ne pas tenter l'une des deux soirées-apéritif de la maison ? En saison froide, l'apéritif mystère vous invite dans un endroit tenu secret jusqu'au jour J. Seule certitude : il s'agit d'un lieu d'exception. Château médiéval ou encore cinéma... avec, à chaque fois, une dégustation de circonstance, sur le principe de l'accord « lieu-mets-vin ». En été, de juin à septembre, dégustez au fil de l'eau grâce à l'apéritif flottant. Embarquement à 19 heures dans le charmant port de plaisance de Chalon-sur-Saône, pour près de deux heures de soirée épicurienne en péniche petit format. À bord, « nous proposons toujours six des cuvées de la cave, trois blancs et trois rouges, accompagnées d'une sélection de mets », détaille Stéphanie Grachet-Thevenot, du service œnotourisme de la coopérative. « Je donne quelques éléments sur les appellations, le terroir, le millésime, et des bases de dégustation. Mais sans harceler les participants. L'idée est de leur laisser le temps d'apprécier, de discuter... » Mission accomplie : dès les premières minutes, la douzaine de passagers ont pris leurs

aises. Le clapotis de l'eau, les lumières rosées de la fin de journée, l'ambiance bucolique d'une Saône sauvage les plongent dans une atmosphère magique. Idéal pour déguster le montagny 1^{er} cru Les Coères 2019 (14,20 €), ce chardonnay dense, exotique et salin qu'on verrait bien sur une cuisine fusion ; ou le mercurey 1^{er} cru 2019 (19,20 €), magnifique de complexité. « On gagne en notoriété, il vaut mieux réserver deux à trois semaines à l'avance », prévient Stéphanie Grachet-Thevenot. Prêts à lever l'ancre ?

VIGNERONS DE BUXY – 71390 BUXY
03 85 92 03 03 – vignerondebuxy.fr

Dans les environs : **domaine Berthenet**

Les domaines de l'appellation Montagny valent tous le détour. Pour exemple le domaine Berthenet et ses blancs parcellaires à la fois amples et ciselés. La propriété aime recevoir, lors de ses portes ouvertes (deux fois par an) et sur réservation le reste de l'année.

09 65 38 99 03 – 71390 MONTAGNY-LÈS-BUXY

CHÂTEAU DE CHAMIREY

SAFARI DES TERROIRS

Le mercurey blanc 2020, assemblage de six parcelles, à marier avec un poisson au four (24,80 €), ou bien le 1^{er} cru Clos du Roi, pinot de garde par excellence (37,40 €)... Si les mercureys du château de Chamirey sont largement destinés à la restauration, rien n'empêche le curieux de les déguster. Bien au contraire. « On est attachés à l'accueil. Nous avons envie de retranscrire ce que nous aimons personnellement dans nos vins », confie Aurore Devillard, propriétaire avec son frère Amaury. Retranscrire la complexité d'un des plus grands villages viticoles de Bourgogne, là où la variété des sols et des expositions donne une infinie diversité de styles. On en sait déjà un peu plus avec la dégustation découverte (5 vins, 15 €), dont il faut absolument profiter depuis la terrasse panoramique à 240 degrés, en surplomb du vignoble. « L'une des plus belles vues de Bourgogne », estime Amaury, à qui l'on a envie de donner raison. Mais, pour aller au plus près des terroirs, préférez le tour en Peugeot P4, le 4 x 4 du château, et partez pour un safari viticole aux quatre coins du village (50 €). On y examine les argiles rouge brique du 1^{er} cru Clos des Ruelles, d'où naît la puissance de ce pinot ; on y distingue les cailloux

blancs qui donnent leur nom au climat En Pierrelet et à son chardonnay minéral ; on y comprend la complexité de La Mission, l'emblématique blanc de la propriété, situé sur un promontoire rocheux difficile d'accès. « À chaque fois, on trouve des terroirs très différents dans la même parcelle, précise Amaury. On comprend alors ce qui fait le vin, ainsi que l'intérêt de la vinification parcellaire. Je trouve ça indispensable avant de déguster. » N'attendez pas un discours appris de la part de ces inconditionnels de Mercurey : ils s'émerveillent en même temps que vous.

CHÂTEAU DE CHAMIREY – 71640 MERCUREY
03 85 44 53 20 – chamirey.com

Dans les environs : le caveau divin

Une carte magnétique, un verre, et à vous l'appellation Mercurey ! Au Caveau divin, le système de distribution Enomatic permet de déguster en toute liberté, par petites doses. Le carton de votre nectar préféré vous attend en arrière-boutique.
03 85 44 43 24 - 71640 MERCUREY





DOMAINE CHANZY

AU ROYAUME DE L'ALIGOTÉ

On se retrouve rarement à Bouzeron par hasard. Peu de routes – encore moins de panneaux – mènent à cette petite vallée entourée de forêts et à son village de 130 âmes. L'idéal pour se balader loin des foules. Et surtout pour découvrir l'autre blanc de Bourgogne : l'aligoté. « *Bouzeron est la seule appellation village dédiée à ce cépage, qui a le vent en poupe. Il est réputé pour sa fraîcheur, mais aussi pour son intérêt agronomique face au réchauffement climatique* », résume Xavier Badinand, directeur général de Chanzy. Une maison spécialiste de l'appellation et fière de sa cuvée reine : le Clos de la Fortune (18,50 €), un bouzeron parcellaire en monopole, dont l'élégance conviendrait à merveille à un repas de crustacés. Vous pourrez le déguster au cœur de la parcelle, un instant privilégié car accompagné d'une lecture de paysage (45 €, 3 h sur RDV). Si le temps vous manque, optez plutôt pour la visite classique (1 h 30, 15 € sans RDV). L'occasion de découvrir tout le processus de production. « *Le parcours passe par la cuverie et la cave à fûts. C'est une immersion, les salariés de la maison travaillent en même temps* », dévoile Karine Moreteaux, chargée d'œnotourisme chez Chanzy. Elle ne « *prépare pas de discours : les explications prennent plutôt la forme d'une conversation*

et s'adaptent aux connaissances de chacun. » D'ailleurs, « *on ne regarde pas la montre, et l'heure est bien souvent dépassée* ! La visite se conclut bien sûr par la dégustation d'un bouzeron et de quatre autres vins parmi la large gamme de la maison, qui parcourt la Bourgogne de Givry à Vosne-Romanée. Car le domaine a bien grandi depuis son rachat par la société Olma, spécialiste du luxe à la française, en 2013. Un investisseur qui apporte son expertise, tout en laissant le domaine « *rester dans un fonctionnement familial* », apprécie Xavier Badinand.

DOMAINE CHANZY – 71150 BOUZERON
03 85 87 23 69 – chanzy.com

Dans les environs : **Le Bouzeron**

Quitte à faire un détour par Bouzeron, autant profiter de la référence gastronomique du village, sa cuisine raffinée, son accueil chaleureux et ses très bons rapports qualité-prix. Sans oublier la très locale carte des vins, particulièrement bien dotée en blancs.

03 85 42 23 34 - 71150 BOUZERON

CHÂTEAU DE CHAMILLY

LE LUXE DE LA SIMPLICITÉ

L'anecdote en dit beaucoup sur les lieux : « *Un jour, un ami de ma mère lui a dit qu'il avait aperçu le gardien du château. Il s'avère que c'était moi. Au château de Chamilly, les seuls gardiens, c'est nous !* » s'amuse encore Arnaud Desfontaine, vigneron aux côtés de sa mère, Véronique, et de son frère Xavier. Car si elle vit et travaille dans cette imposante bâtisse depuis plus de deux siècles, la famille se revendique avant tout comme paysanne. « *Nous sommes dans une partie de la Bourgogne où, économiquement, les marges de manœuvre sont faibles. Il faut savoir compter, il faut savoir travailler.* » D'ailleurs, la vie de château ne va pas toujours de soi. « *Chaque année, on ne peut rénover qu'un petit bout. Si, il y a quinze ans, on avait construit un bâtiment de 1 000 mètres carrés en zone industrielle, tout serait plus simple.* » Mais le vigneron ne regrette rien : « *Chaque jour, je travaille dans ce fond de vallée, sans voiture, sans bruit, au milieu de la forêt et des champs. Je ne suis jamais blasé.* » Et, grâce à ces lieux, les Desfontaine peuvent organiser leur événement annuel : les portes ouvertes du week-end de l'Ascension, qui font office de fête du village. « *On installe 400 mètres carrés de chapiteaux dans la cour. Il y a un four à pain, des producteurs, des artisans et une soirée-concert. Près de 2 000 personnes participent*

sur les quatre jours. » Le reste de l'année, les vins sont à déguster au caveau, du lundi au samedi. On y goûte la signature du domaine : le très spontané et gourmand côte-chalonnaise rouge (13,50 €), à ouvrir en toute occasion, accompagné de bons amis. Si vous avez un moment, traversez la cour face au caveau : vous y trouverez... une brasserie artisanale bio. « *Ça faisait dix ans que la bière nous intriguait. Quand le gel a dévasté la récolte 2021, on s'est dit que c'était le moment ou jamais pour se lancer.* »

CHÂTEAU DE CHAMILLY – 71510 CHAMILLY
03 85 87 22 24 – chateaudeschamilly.com

Dans les environs : **Auberge du Camp Romain**

Cet hôtel aux airs de chalet, installé sur les reliefs de Chassey-le-Camp, invite à se ressourcer. Ici, calme assuré. Il y a de quoi se prélasser, grâce à l'espace sauna avec vue, et prendre un bol d'air frais au camp préhistorique, à la fois lieu de randonnée et site archéologique.

03 85 87 09 91 - 71 150 CHASSEY-LE-CAMP

