

CHÂTEAUX DE MEURSAULT ET DE MARSANNAY

À TOUTE VITESSE !

Aux châteaux de Meursault et de Marsannay, des moyens financiers importants ont été donnés pour s'engager dans une politique d'amélioration continue des pratiques. Et les choses vont vite !

Le Château de Meursault dont l'origine remonte au XI^e siècle n'est pas à proprement parler un « domaine culte » de Bourgogne, mais pour autant, sa destinée ne laisse personne indifférent ; quand en juillet 2012, le Château de Meursault et celui de Marsannay (créé au début des années 1990), qui font partie du même ensemble, ont été repris* par Olivier Halley, héritier d'une des familles actionnaires de Promodès, puis actionnaire de Carrefour, et patron de H Partners, l'affaire a fait grand bruit. C'est qu'Olivier Halley entrait directement dans l'histoire bourguignonne en succédant au Comte de Moucheron, personnage haut en couleur et bien sûr à André Boisseaux, patron de la Maison Patriarche ; ce dernier avait racheté le Château de Meursault en

1973, l'avait entièrement restauré pour créer une activité œnotouristique qui aujourd'hui encore reste l'une des plus dynamiques de Bourgogne avec 25 000 visiteurs par an, auxquels il faut rajouter les 10 000 visiteurs du site de Marsannay. Stéphane Follin-Arbelet, un ancien de chez Bouchard Père et Fils, est arrivé au poste de directeur et de nouveaux objectifs ont été donnés aux deux châteaux, qui représentent aujourd'hui près de 110 hectares de vignes : 67 à Meursault depuis la reprise de neuf nouveaux hectares sur le millésime 2018 et 40 à Marsannay.

Les châteaux de Meursault et de Marsannay, c'est tout d'abord un patrimoine viticole comme on en trouve très peu en Bourgogne. Nous n'allons pas lister les 80 vins au tarif aujourd'hui, mais citons les grands crus clos-de-voegeot, chambertin, ruchottes-chambertin, échezeaux, corton, les premiers crus meursault Perrières et Charmes, pommard Epenots, puligny-montrachet Champs Canet, beaune Grèves, Teurons, Cents Vignes, gevrety-chambertin Champeaux et Bel-Air ou encore vingt-huit hectares de marsannay dans de nombreux climats amenés dans un avenir sans doute proche à devenir des premiers crus...

À l'image d'un mouvement global que l'on peut constater partout en Bourgogne depuis dix-quinze ans dans les grands domaines et les maisons de négoce, d'importants investissements (3 millions d'euros en cinq ans) ont été réalisés dans l'outil technique, dans le matériel, dans des dizaines de cuves bois et inox de tailles différentes, etc. L'idée globale est d'aller encore plus loin

dans la mise en valeur de ce patrimoine, notamment par la multiplication des cuvées parcelaires. Pour ne citer que deux exemples, dix cuvées différentes de marsannay sont aujourd'hui commercialisées et en meursault premier cru, on a franchi une nouvelle étape, sur le millésime 2013, dans la mise en valeur des climats qui sont désormais au nombre de trois : Charmes, Charmes-Dessus et Perrières.

Les choses vont vite, très vite, avec des moyens importants, une équipe de techniciens de pointe (Emmanuel Escutenaire, arrivé en 2008 à Meursault comme maître chai, Sylvain Pabion responsable d'exploitation depuis 2014 à Marsannay, Casimir Gosset, chef de culture à Meursault, etc.) et une philosophie que Stéphane Follin-Arbelet résume en une phrase : « Je suis preneur de tout ce qui va nous permettre de nous améliorer ». Toutes les semaines, des réunions techniques permettent de faire le point, d'explorer de nouvelles pistes ; réunions qui ont notamment débouché sur une politique de formation des tâcherons qui cultivent les trois-quarts des vignes des châteaux. Taille, ébourgeonnage, palissage... tous les sujets sont abordés dans une logique d'amélioration continue des pratiques qui prévaut également en cuverie et en cave. Bref, aux châteaux de Meursault et de Marsannay l'heure est à la quête d'une forme de perfection, à traquer ces détails qui vous font passer du « statut » de très bon, à grand domaine.

Textes : **Christophe Tupinier**
Photographies : **Thierry Gaudillère**

REPÈRES

Chiffre d'affaires : (Châteaux de Meursault, de Marsannay et le Marché aux Vins, à Beaune) : plus de 10 millions d'euros en 2017.

Château de Meursault : 67 hectares (27 en blanc), dont 2 en grands crus et 30 en premiers crus.

Château de Marsannay : 39 hectares (4 de chardonnay), dont les 4 ha du domaine des Hospices de Dijon. Le château exploite 1 ha de grand cru et 2 de premiers crus et compte vingt-huit hectares dans la seule appellation Marsannay village. Aucune activité de négoce-éleveur.



Stéphane Follin-Arbelet, directeur-général.

Pour tout savoir sur les châteaux

Viticulture, vendanges, vinifications, commerce... On déploie les grands moyens aux châteaux de Meursault et de Marsannay pour gérer près de 110 hectares de vignes.

La culture de la vigne **Vendanges**

« On peut vendre des vins à 100 euros la bouteille, mais il faut qu'ils soient bio, c'est la moindre des choses », lance Stéphane Follin-Arbelet. Alors, les 107 hectares de vignes des châteaux ne sont pas encore en bio, mais c'est déjà en cours sur un tiers environ du vignoble et l'objectif est d'être à 100 % bio dans cinq ans environ. Pour autant, nous n'avons pas l'impression que quand il parle bio, Stéphane Follin-Arbelet compte se contenter de ce qu'il voit aujourd'hui. « On peut faire beaucoup mieux ; notre secteur d'activité est en retard. Regardez nos enjambeurs à 100 décibels. C'est insupportable pour tout le monde. Il devrait y avoir des moteurs électriques. Et le tassement des sols ? Je suis persuadé que bientôt des robots passeront dans les vignes pour désherber, pour tondre, et que des traitements pourront se faire par drones ». La viticulture « high-tech », c'est sans doute pour très bientôt, mais dans l'immédiat, la politique est donc à l'amélioration des pratiques actuelles par la formation des hommes, par la recherche de partenariats, notamment avec le milieu universitaire, par des expérimentations... Un des axes de réflexions de l'équipe technique concerne actuellement le couvert végétal de sols en hiver (trèfle d'Alexandrie, moutarde d'Abyssinie...) le tout pour éviter le tassement et avoir de sols encore plus vivants. Des essais de labours au cheval sont effectués à Marsannay. « Nous ne voulons pas nous intoxiquer et pas intoxiquer nos clients, alors je n'utilise aucun insecticide, aucun désherbant, aucun anti-botrytis, aucun produit CMR ; nous labourons mais pas trop, pour ne pas trop tasser, nous utilisons des composts bio. La quête est celle de l'équilibre, pour ramener de la vie dans nos sols », ajoute Sylvain Pabion, responsable d'exploitation du Château de Marsannay.

Six ingénieurs-agro et œnologues, sont embauchés chaque année (dont quatre à Meursault) avant les vendanges. Leur rôle est d'effectuer la campagne des prélèvements de maturité, qui a débuté le 9 août cette année (vendanges à partir du 24) et s'est poursuivi au rythme de deux prélèvements chaque semaine dans chacune des 150 parcelles du domaine ; ils assistent ensuite les responsables techniques dans les vinifications. Ces prélèvements sont essentiels pour récolter chaque vigne à maturité optimale et produire des vins vraiment marqués de leurs terroirs », estime Stéphane Follin-Arbelet, le directeur. Les vendanges sont manuelles et à 100% en petites caisses ajourées de 18 kg.

Vinification et élevage

En pinot noir, après un double tri, manuel sur table et sur table optique (depuis 2012), les raisins sont généralement éraflés, « mais je suis convaincu que la vendange entière apporte notamment de la fraîcheur, ce qui va devenir important dans le contexte du réchauffement climatique encore bien perceptible en 2018 ; alors, nous testons les vinifications avec des pourcentages plus ou moins importants de vendange entière », explique Stéphane Follin-Arbelet, le directeur. Les vinifications (en cuves bois pour les grands vins) sont classiques en rouge, avec des macérations à froid de trois à sept jours et des durées totales proches des trois semaines en privilégiant les techniques « douces », comme les remontages plutôt que les pigeages. « La grandeur des grands vins rouges de Bourgogne, c'est le toucher de bouche, dense et soyeux à la fois, sans sécheresse. En cuverie, cela passe par des vinifications peu interventionnistes, pas de pompages, peu ou pas de filtrations, la réduction des doses de soufre... », explique Stéphane



Follin-Arbelet. Les élevages durent dix-huit mois environ pour les grands vins, avec un tiers de fûts neufs, toujours plusieurs tonneliers sur cuvée, « et des fûts adaptés à chaque cuvée », ajoute Emmanuel Escutenaire, maître de chai du Château de Meursault. En matière de fûts, quelques tonneliers ont disparu des caves des châteaux ces dernières années, certains sont restés (François Frères), d'autres sont arrivés (Taransaud, Damy...) en précisant que le 228 litres classique reste la dominante, même si des essais de gros contenants sont effectués. Les chardonnays sont triés, foulés, pressés et débourbés, mais pas trop clairs pour garder de la chair, de la pulpe, ce qui est une des clefs de la longévité en vins blancs. Fermentation et élevage durent de quinze à dix-huit mois pour les grands vins, avant un affinage final de deux à trois mois en cuves. « Ces techniques sont la clef de la réussite des vins blancs du Château de Meursault depuis toujours », conclut Stéphane Follin-Arbelet.

Une bouteille unique

Les vins des deux châteaux (Marsannay également depuis 2013) sont conditionnés dans une bouteille qui correspond à un modèle du XVIII^e siècle dont ils sont propriétaires du moule et donc les utilisateurs exclusifs. « C'est un avantage dans une période où les faux ne manquent pas dans le milieu du vin », estime Stéphane Follin-Arbelet, le directeur. La bouteille est lourde, 975 grammes, et elle se caractérise par une forme très bombée, un col étroit, long, avec de faibles variations du diamètre. 500 000 bouteilles environ (300 000 à Meursault) seront commercialisées sur le millésime 2018.



1 - Sylvain Pabion, responsable d'exploitation du Château de Marsannay.

2 - Caves du Château de Meursault.

3 - Emmanuel Escuténaire, maître de chai du Château de Meursault.

4- Caves du château de Marsannay.

Commercialisation

Une politique d'ouverture à l'exportation a été menée et les vins des châteaux sont désormais commercialisés pour un tiers environ à l'export, dans une trentaine de pays, avec un objectif affiché de 50% à l'exportation. Un tiers des ventes se fait encore directement dans les boutiques des deux châteaux, ouvertes sept jours sur sept, avec une offre de « formations » à la carte en plusieurs niveaux. À découvrir sur les deux sites, des coupes géologiques particulièrement bien faites et très didactiques pour qui s'intéresse un peu à la question.





Dégustation

Environ 80 vins différents sont produits chaque année par les châteaux de Meursault et de Marsannay. Voici un petit échantillonnage des derniers millésimes, 2016 en tête, et un coup de chapeau aux vieux meursault premiers crus.

Château de Meursault

Corton grand cru 2016

Le château exploite 56 ares en corton à cheval sur les climats Rognet et Corton et Vergennes, sur Ladoix-Serrigny. Robe rubis, brillante. Voilà un corton tout en finesse, gourmand, tendre, délicat et d'une belle longueur en bouche.

d'arriver au calcaire en plaquettes. Arômes subtils, de fleurs, d'épices, d'iode, avec un boisé bien fondu. Le vin est enrobé, soyeux, dense, gras tout en conservant un grain très délicat, élégant et beaucoup de longueur.

Meursault premier cru Charmes-Dessus 2015

2015 est un millésime très chaud, ce qui finalement ressort assez peu dans ce vin, comme si le terroir prenait le dessus. Arômes délicats de fruits jaunes bien mûrs, d'épices, de pain grillé... Le vin est riche gras, avec ce côté « tapissant » et doux que l'on a sur tous les millésimes, le tout avec la persistance en bouche et beaucoup de finesse, de complexité.

Meursault premier cru Charmes-Dessus 2014

2014 est un grand millésime de chardonnay pour qui a su attendre la maturité optimale ; c'est manifestement le cas au Château de Meursault où les raisins de cette cuvée titraient plus de 13 degrés naturels... L'aromatique est intense, large, sur des notes de fleurs sucrées, d'épices, d'agrumes, de fruits jaunes, de grillé... Le vin est à la fois puissant, très concentré, gras, « enveloppant », délicat et tonique, plein de bonne énergie.

Meursault premier cru Charmes-Dessus 2013

Cette cuvée a été lancée en 2013, millésime tardif, récolté fin septembre, début octobre qui ne fait pas partie des meilleurs de ces dix dernières années... Robe d'un doré un peu plus marqué, en raison de la présence de raisins atteints par le *botrytis*. Arômes plus frais, d'agrumes, de végétal noble, de vanille... Le vin est de longueur moyenne, mais agréable à déguster aujourd'hui, enrobé, élégant et frais.

Vins blancs

Bourgogne blanc Clos du Château 2016

Voilà un vin emblématique du château, issu de la parcelle de huit hectares plantée devant le château au début des années 1970. À noter qu'un tiers de cette parcelle est classé en meursault village Sous la Velle, mais qui est intégré à la cuvée de bourgogne blanc Clos du Château. Le vin est vinifié puis élevé comme un meursault : 100% en fûts de chêne (25% de bois neuf) pendant un an et trois mois en cuves inox. Robe or-vert. Arômes d'agrumes, de fruits blancs, avec une note vanillée-grillée. Fruité pur en bouche, croquant, à la fois gourmand et bien tendu.

Meursault premier cru Perrières 2016

Le château exploite 1,12 hectare dans Les Perrières du Dessus, sur un terroir pierreux, très calcaire, planté de deux âges de vignes : 50 et 60 ans, cette dernière mûrissant toujours trois à quatre jours plus tôt. Ce Perrières est très typé, intense, à la fois minéral et « chaud ». Le vin est puissant, presque brutal, opulent, tout en s'allongeant vers une finale très saline. À déguster (dans l'idéal...) dans dix ans !

Meursault premier cru Charmes-Dessus 2016

Le château compte 4,6 hectares de vignes dans les Charmes, dont un hectare de vieilles vignes dans la partie haute ; en surface, quarante centimètres de sol, avant

Vins rouges

Beaune premier cru Grèves Les 3 journaux 2016

Un journal représentait environ un tiers d'hectare et cette cuvée lancée en 2015 symbolise la politique de développement des cuvées parcellaires engagée par le groupe. Robe intense et brillante. Arômes doux, « solaires » et élégants de fruits rouges et noirs, de fleurs, d'épices. Le grain en bouche est tendre, soyeux, raffiné, le tout avec une belle persistance. Un grand vin qui prouve une fois de plus combien les beaunes peuvent encore être sous-estimés.

Volnay premier cru Clos des Chênes 2016

Situé un peu plus haut en altitude, ce climat emblématique de Volnay a échappé au gel en 2016. « C'est l'un des meilleurs vins rouges de garde du château », estime Stéphane Follin-Arbelet, le directeur. Robe intense, grenat. Arômes profonds et encore réservés de fruits noirs. En bouche, le vin est concentré, plein, mais encore en boule, droit, harmonieux. Superbe potentiel de garde !

Pommard premier cru Épenots 2016

Le château exploite 3,6 hectares dans Les Petits Épenots, avec souvent des vendanges qui s'étalent sur quatre jours. Arômes de fruits rouges et noirs, de réglisse. En bouche, le vin a le velouté, la chair et la force que l'on attend d'un Épenots, avec de l'énergie, un bon équilibre.

Vieux millésimes de Meursault

Meursault premier cru 2000

À l'époque, Les Charmes (4,63 hectares) et Les Perrières (1,12 ha) étaient assemblés dans une cuvée de premier cru, la « séparation » étant intervenue en 2009, avec alors trois cuvées : meursault premier cru, meursault Charmes et meursault Perrières. Mais revenons à ce 2000 à la robe dorée, encore jeune. Arômes épicés, safranés, vanillés... Le vin est de corps moyen, mais enrobé, bien patiné par le temps, avec une rondeur très agréable.

Meursault premier cru 1996

Arômes épicés, miellés, grillés... On retrouve bien en bouche le côté ciselé, tendu de 1996. Un élevage sur lies en fûts de chêne, bien mené, a apporté le gras, une certaine gourmandise qui permet aujourd'hui au vin de présenter un bel équilibre ; le tout avec une évolution normale pour un vin de plus de vingt ans, mais sans la moindre oxydation.

Meursault premier cru 1989

Le temps passe et nous conduit à 1989, millésime « solaire », très réputé en blanc comme en rouge. Arômes puissants, presque confits d'abricot, d'ananas, avec une belle évolution miellée, cire d'abeille... Le vin est gras, concentré, volumineux, « tapissant », avec une belle finale épicée-safranée.

Meursault premier cru 1986

C'est un vin très personnel, mais nous persistons à penser que c'est un sacrilège de boire les grands vins blancs de Bourgogne trop jeunes. Pour ses trente-deux ans, ce premier cru est magnifique, avec presque un nez de vin liquoreux (il y avait sans doute un peu de *botrytis* en 1986) : baba au rhum, banane flambée, curry, safran... La bouche est absolument magnifique, riche, enrobée, avec des saveurs de fruits confits, de caramel au lait, une belle finale pure... à siroter tranquillement devant la cheminée.

Château de Marsannay

Marsannay village rouge Les Favières 2016

Le château possède 70 ares dans Les Favières, répartis en trois parcelles de haut de coteau. Ce 2016 exprime des notes aromatiques « solaires », avec une touche confiturée. Le vin est encore serré, réservé, avec du jus, beaucoup de longueur, un beau potentiel.

Marsannay village rouge Échezots 2016

Ce climat a fait partie des plus touchés par le gel en 2016 à Marsannay, puisque sept hectolitres seulement ont été produits sur... deux hectares. Le millésime n'est donc pas forcément représentatif du style des Échezots, avec un vin très extrait, concentré, dense, velouté, aux saveurs de fruits noirs, avec une belle finale « séveuse ».

Marsannay village rouge Longeroies 2016

Longeroies est l'un des climats les plus réputés de l'AOC Marsannay et le château y exploite 1 hectare exposé au sud/sud-est, en sommet de coteau, sur un sol d'éboulis calcaires et d'anciennes alluvions. Arômes expressifs, fins, de fruits noirs, d'épices. En bouche, on a une forme de gourmandise fruitée amenée sans doute en partie par l'exposition « solaire » et un fond plus ciselé, le tout laissant une belle sensation d'harmonie et d'élégance.

Marsannay village rouge Les Boivins 2016

Vinifié en vendange entière, Boivins s'exprime dans un registre différent, avec des notes épicées, florales et un fruité très expressif : cerise, framboise... Le vin est dense, charnu, croquant, juteux, élégant, avec un beau retour sur les épices en finale.

