



MEILLEURS
PRODUCTEURS



MEILLEURS
ESPOIRS



MEILLEURES
BOUTEILLES

LES BOURGUIGNONS DE L'ANNÉE

Après une pause en 2020 au profit du classement des 100 meilleurs domaines, notre palmarès des producteurs et espoirs de l'année est de retour ! Découvrez celles et ceux qui ont marqué l'année écoulée et retrouvez les bouteilles qui se sont distinguées à la fin de ce dossier.

Textes : **Elisabeth Ponavoy**
Photographies : **Thierry Gaudillère, Elisabeth Ponavoy**

Dossier

PALMARÈS DE L'ANNÉE 2021



MEILLEURS PRODUCTEURS

Le lauréat

CHÂTEAUX DE MARSANNAY ET MEURSAULT

Plus vite, plus haut, plus fort

La devise des Jeux Olympiques illustre parfaitement la montée en puissance des deux domaines depuis leur rachat en 2012 par Olivier Halley. Sous l'impulsion de Stéphane Follin-Arbelet, directeur général, d'importants investissements ont été réalisés et le cap est mis désormais sur la bio avec une certification pour le millésime 2022.



C'est un quatuor qui préside aux destinées des châteaux de Marsannay et Meursault. Aux côtés du directeur général des deux domaines, Emmanuel Escutenaire, discret et efficace maître de chai, et Casimir Gosset, le terrien chef de culture, ont en charge les 67 hectares de l'entreprise murisaltienne. À Marsannay, Sylvain Pabion, responsable d'exploitation investi et méticuleux, prend soin des quarante hectares qui constituent le domaine. Bien qu'indépendants, les deux domaines travaillent main dans la main et dans une même dynamique. Les échanges entre les équipes sont réguliers.

En moins de dix ans, les outils techniques et le matériel ont été renouvelés, avec en parallèle un gros travail mené à la vigne et la multiplication des cuvées parcelles avec l'objectif de mettre en valeur les climats et les formidables terroirs à disposition. La taille Poussard s'est au fil du temps imposée aux vignes, conduites désormais en bio. « Nous serons certifiés l'année prochaine », rappelle Stéphane Follin-Arbelet. « Avec 107 hectares, répartis en 200 parcelles, cela fera de nous le plus grand domaine bio de Bourgogne ». Les deux exploitations mènent une démarche environnementale globale. « Nous sommes convaincus qu'il faut tout faire pour rendre la vigne plus résiliente aux effets du réchauffement climatique ; elle allait bien et manifeste maintenant des signes de faiblesse : dépérissements, viroses... il faut évoluer vers le bio, qui est le minimum syndical, mais aussi vers l'agroforesterie ».

Pour découvrir et déguster les vins habitués aux bonnes notes de nos différents guides d'achats, les deux domaines disposent d'une belle offre œnotouristique, avec différentes formules de visites et dégustations.

21160 Marsannay-la-Côte - Tél. 03 80 51 71 11

21190 Meursault - Tél. 03 80 26 22 75

Ci-contre : de gauche à droite, Sylvain Pabion, Casimir Gosset, Stéphane Follin-Arbelet et Emmanuel Escutenaire.



Benoît et Olivier Philippon.

Toutes les régions viticoles sont représentées cette année parmi nos producteurs de l'année, avec un large panel d'appellations, des plus « modestes » aux plus prestigieuses.

Château de Fleys (1)

La discrétion au service de la qualité

Représentants de la quatrième génération, Béatrice, Olivier et Benoît Philippon sont à la tête du domaine familial de vingt-huit hectares. L'essentiel de la production s'articule autour du chablis et de deux premiers crus : Fourneaux et Mont de Milieu. Si les deux frères ont en charge la partie vignes, vinification et cave, Béatrice s'occupe, elle, de l'administratif et de la commercialisation des vins, dont une partie est vendue au négoce.

Si le domaine ne bénéficie pas encore d'une grande notoriété, les vins font pourtant partie du meilleur de la production chablisienne, à des prix tout à fait accessibles. De nature discrète, Benoît et Olivier Philippon ne confessent pas de secrets de réussite, mais simplement l'évolution de leurs pratiques. « Les rendements ont bien diminué et nous travaillons de plus en plus de façon écologique. Nous avons aussi augmenté les durées d'élevage, qui peuvent aller jusqu'à dix-huit mois ».

89800 Fleys - Tél. 03 86 42 47 70

Nicolas Maillet (2)

L'art d'être paysan

Souriant et facile d'accès, Nicolas Maillet a la bonne humeur communicative. Il est passionné par ce métier



MEILLEURS PRODUCTEURS

Les nommés



impressionne. Ils exploitent depuis 2004 un domaine de huit hectares, où l'appellation Chambolle-Musigny règne en maître et dans laquelle ils exploitent six premiers crus. « Les Noirots par exemple sont issus d'une vigne âgée en moyenne de cinquante ans. Ce terroir donne toujours des vins très opulents et gourmands, alors que dans Les Chatelots, on est rapidement sur la roche, avec un caractère beaucoup plus minéral ». Si les vins rouges constituent l'essentiel de la production, ils exploitent également une parcelle de Puligny-Montrachet Les Enseignères.

Attention et minutie sont les maîtres mots au quotidien, pour produire des vins fidèles à leurs origines et marqués par une trame élégante que l'on retrouve dans chaque cuvée.

21220 Chambolle-Musigny - Tél. 03 80 62 80 28

Domaine de Villaine (4)

Bouzeron mais pas que...

De dix-huit hectares jusqu'en 2015, le Domaine de Villaine est passé à trente-six hectares, dont trente cultivés à ce jour. Berceau du domaine et appellation pour laquelle Pierre de Benoist milite avec ferveur, Bouzeron. Le domaine dispose de dix-sept parcelles plantées avec le cépage aligoté, dont une âgée de 115 ans. Il est également bien implanté sur le village de Rully avec une superbe palette de premiers crus blancs et rouges.

Vigneron pointilleux et soucieux de prendre soin de ses vignes, Pierre de Benoist pratique la viticulture bio ainsi que la biodynamie, entouré d'une quinzaine de salariés. À noter que le domaine propose également de très belles cuvées de bourgognes, plantés sur le coteau de Bouzeron. Parmi elles, le bourgogne côte chalonaise La Digoine qui, dans notre numéro précédent, a obtenu la note de... 20/20 ! Une cuvée issue d'un lieu-dit en pied de coteau, planté avec une sélection de pinots noirs fins qui donne des rendements modérés, souvent inférieurs à quarante hectolitres par hectare.

71150 Bouzeron - Tél. 03 85 91 20 50



MEILLEURS PRODUCTEURS
Échanges

Quel avenir pour nos vignes ?

Réunis au Château de Meursault, nos producteurs de l'année en ont profité pour découvrir les lieux et déguster les vins avec lesquels chacun était venu. Les discussions sont allées bon train autour de leur métier, avec un sujet majeur, celui du dépérissement du vignoble, que tous constatent à l'échelle de leur domaine.



Pour ce quinzième palmarès des Bourguignons de l'année, le Château de Meursault, lauréat parmi les producteurs, accueillait les domaines nommés. La matinée a d'abord débuté par une présentation des exploitations de chacun. Venus de toute la Bourgogne viticole, la plupart des vigneronns se rencontraient pour la première fois. C'est Anne Sigaut qui a ouvert le bal, suivie d'Olivier et Benoît Philippon, Stéphane Follin-Arbelet, Nicolas Maillet et Pierre de Benoist. Cette première prise de parole a permis de constater l'éclectisme de notre sélection, et le grand écart existant par exemple entre les tailles des domaines, 107 hectares pour les châteaux de Meursault et Marsannay, contre 8 hectares pour le domaine de Nicolas Maillet ; ce dernier écoutant d'ailleurs, mi-impressionné mi-amusé, le récit des nombreux investissements réalisés depuis l'arrivée d'Olivier Halley, propriétaire des deux domaines lauréats.

Le passage dans les caves du château a conduit à un arrêt devant les cartes viticoles de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits, permettant de présenter la parcellaire et la composition des nombreuses cuvées élaborées par le domaine. Fins techniciens, les vigneronns « invités » n'ont pas hésité à poser des questions, se prenant au jeu de la visite. Direction ensuite un caveau de dégustation où Sylvain Pabion et Emmanuel Escutenaire avaient préparé une sélection de huit vins du millésime 2019, en commençant par les rouges du Château de Marsannay avec un bourgogne Montrecul et un marsannay Es Chezots, suivis d'un pommard

« C'est compliqué aujourd'hui de savoir quel porte-greffe choisir pour replanter ».

premier cru Épenots et d'un corton Les Maréchaudes du Château de Meursault. En blancs, chacun a pu goûter un marsannay Champs Perdrix avant une trilogie du Château de Meursault : meursault premier cru Les Charmes Dessus, meursault premier cru Perrières et puligny-montrachet premier cru Champs Canet.

Rapidement, les échanges ont tourné autour de la santé du vignoble et du réchauffement climatique. Pierre de Benoist, dont le domaine compte parmi ses appellations phares Bouzeron, produites avec de l'aligoté, y voit « du positif pour ce cépage, qui mûrit parfaitement sur ces derniers millésimes ». Le point commun de tous ces domaines, et malheureusement de beaucoup de leurs confrères, le dépérissement de certaines parcelles conduisant à l'obligation d'arracher. « Avec quoi

replanter ? », s'interroge Olivier Philippon. « C'est compliqué aujourd'hui de savoir quel porte-greffe choisir, pour que nous ne soyons pas confronté au même problème dans 10 ou 20 ans ». « Les pépiniéristes, même s'ils ne sont pas responsables de tous nos maux, doivent faire face à leurs responsabilités », assure Pierre de Benoist. « Nous avons fait évoluer notre conduite de la vigne mais cela ne suffit pas », ajoute Anne Sigaut.

Au Château de Meursault, Casimir Gosset, chef de culture, a développé l'usage des couverts végétaux avec l'objectif que cela concerne rapidement un tiers du domaine.

La présentation des vins dégustés avec la vinification choisie et la durée de l'élevage oriente les débats vers l'utilisation du bois. Si l'usage du traditionnel fût de 228 litres reste majoritaire, certains optent pour des contenants plus grands, à l'image du Château de Fleys dont quelques Chablis premiers crus sont élevés en demi-muids. Nicolas Maillet lui, élève l'ensemble de ses vins en cuves depuis ses débuts, « ça correspond bien aux vins que je souhaite faire ».

La rencontre entre nos producteurs va se poursuivre autour d'un déjeuner. Avant que chacun ne prenne place à table, la dégustation continue avec un Chablis du Château de Fleys et le Bouzeron de Pierre de Benoist, où il choisit de produire une seule cuvée d'assemblage, allant à contre-courant de la tendance à revendiquer les lieux-dits. Nicolas Maillet marque les esprits en faisant goûter deux vieux millésimes de son Mâcon-Verzé le Chemin Blanc. Le 2004 et le 2002 n'ont rien perdu de leur superbe, et démontrent qu'il n'y a pas que les grandes appellations qui savent vieillir. Les vins rouges prennent le relais et c'est avec plaisir que nos producteurs de l'année dégustent les Chambolle d'Anne et Hervé Sigaut, modèles de raffinement.

