

DOMAINE DU CHÂTEAU DE MEURSAULT

Avec pas moins de 17 hectares sur Meursault, cet acteur majeur de l'appellation qui joue désormais en bio n'a pas fini sa spectaculaire mue. Chaque climat y tient son rôle jusqu'à cet étonnant Terroir d'Exception.

Il remonte aux premiers Capétiens : Robert I^{er}, duc de Bourgogne, petit-fils d'Hugues Capet, concède en effet ce château à l'un de ses écuyers. Depuis 2012, la suzeraineté revient à Olivier Halley qui en a confié la direction à Stéphane Follin-Arbelet, un des grands maréchaux de Côte d'Or. Derrière le mur de pierres sèches, l'allée de marronniers ouvre son rideau végétal sur les bâtiments savamment restaurés : ses salles de réception donnent un air majestueux au clos de 8 hectares. « Nous faisons ici des couverts végétaux à grande échelle, avec la création d'une ripisylve, la plantation de 2 000 espèces comestibles, nourricières, dans l'ensemble du parc ; cela facilite la circulation microbio du sous-sol et les systèmes mycorhiziens. Dans un contexte de réchauffement climatique, notre dispositif interrangs se révèle déterminant dans la lutte contre le dessèchement des sols, qui ne doivent en aucune façon rester nus. Pour leur amener de la matière organique et surtout de la porosité, nécessaires à la bonne circulation de l'eau, l'essentiel des sarments sont broyés durant l'hiver et les couverts végétaux sont détruits avant le démarrage de la pousse. L'installation d'un potager s'inscrit également dans cette philosophie. »

Première année de certification bio, 2022 permet de passer en revue les 17 hectares situés sur Meursault : « Nous sommes l'un des plus grands producteurs de l'appellation. Même s'il est référencé Bourgogne, notre Clos du Château est bien entouré au nord par le climat En l'Ormeau et au sud par le parcelaire de Sous la Velle. » Cette cuvée offre un vin charnel aux contours arrondis. Le meursault village donne une jolie représentation cartographique au travers de son assemblage regroupant 2 hectares des climats Les Grands Charrons, Sous la Velle et Meix Chavaux. Un vin d'une plénitude sensuelle dans un relief sphérique, infusé de saveurs de fruits jaunes et d'épices. Depuis 2017, on vinifie séparément les 91,9 ares des vignes centennaires du climat Les Dressoles, situées sur le début de coteau : « Un parcelaire en grande forme sur lequel on effectue des

prélèvements pour faire de la sélection massale. Les ceps n'y souffrent jamais de la sécheresse ! » Cela se traduit dans le verre par des flaveurs abricotées précédant une bouche généreuse. Le domaine récolte aussi à part les 53 ares du climat Le Limozin situé au pied des Genevrières dans le bas du coteau. Un vin tendu, possédant un joli éclat de fruit sur les agrumes nuancé d'une touche grillée pour étoffer le cœur de bouche.

Parcelle trentenaire de 85 ares constituant un monopole, Le Clos des Grands Charrons ouvre sur la partie nord-ouest du climat. Il produit un vin tonique, vif, expressif, cumulant les saveurs d'agrumes dans une trame finement beurrée d'une envergure savoureuse et acidulée. Sa persistance place ce cru dans le sillage des Premiers. C'est au tour des Charmes de jouer leur va-tout : « Nous avons de loin la plus grande superficie de Charmes, 13,4 % du climat. Quand je suis arrivé, on a séparé les 6 parcelles de Charmes pour en faire 2 cuvées : 4 parcelles entrent dans Les Charmes Dessus, soit 3 hectares. » Un très beau premier cru associant onctuosité d'attaque et profondeur minérale, la quadrature du cercle sensoriel des meilleurs meursaults. Les 2 parcelles de 1,7 hectare situées juste en dessous entrent dans le Meursault-Charmes aux rondeurs voluptueuses.

« Terroir d'Exception » couvre 87 ares reposant sur les vestiges d'une ancienne carrière de pierres, juste au-dessus du Clos des Perrières. Planté en 1977, après les décrets d'AOC, ce cru n'a pas obtenu le classement car l'INAO s'y est opposé. Ce « simple » bourgogne démontre pourtant son appartenance aux climats prestigieux qui l'entourent, les célèbres Perrières. « Nous en possédons 1,12 hectare. » Le Meursault-Perrières 2022 a une vigueur de sève saline et calcaire, on atteint des sommets dans la précision et dans l'intensité vibratoire d'une distinction cristalline absolue. L'évidence de ces grands terroirs est ici mise en valeur grâce aux progrès culturels et techniques enregistrés sur la dernière décennie. Le Château de Meursault joue désormais dans la cour des grands. / DENIS HERVIER

MEURSAULT PREMIER CRU LES CHARMES DESSUS 2020

« C'est le porte-drapeau du domaine dans un millésime spectaculaire car le plus précoce de l'Histoire : les vendanges ont débuté le 21 août pour s'achever le 31, du jamais-vu dans les archives du Château ! On a ici une forme de plénitude qui associe onctuosité et tension, s'exprimant dans une belle fraîcheur finale. »



Stéphane Follin-Arbelet et Pierre Roussel, responsable œnotourisme