

DOMAINE DU CHÂTEAU DE MEURSAULT

Un château aux caves cisterciennes, une orangerie, un parc mais l'essentiel est ailleurs : il est dans ces climats désormais dotés de leur résonance singulière, d'une vibration intime.

mille ans d'histoire mais le regard tourné vers demain... La réhabilitation de la grande cave et de l'ancienne cuverie, tel est le nouveau projet pharaonique du domaine : « *La charpente à elle seule représente environ 20 % de la superficie de celle de Notre-Dame de Paris !* » L'écoconception étant désormais la règle au domaine, le cabinet Architectes Studio pilote l'installation de la géothermie : « *25 puits de 110 mètres de profondeur viennent d'être creusés pour moduler les températures lorsque cela est nécessaire, en cuverie comme au château* », précise en souriant Stéphane Follin-Arbelet. Casque sur la tête, le directeur général se fait volontiers chef de chantier. « *L'aile méridionale accueillera une cuverie spécifique pour nos premiers crus et grands crus rouges, afin de rentrer plus rapidement les baies de nos cuvées.* »

Lors du rachat en 2012 par la famille Halley, le domaine est déjà à la tête d'un patrimoine exceptionnel de 17 hectares sur Meursault mais son potentiel ne demande qu'à être sublimé. Stéphane Follin-Arbelet impulse alors un renouveau, redonnant à chaque climat sa juste identité et proposant une lecture plus fine et précise de Meursault : « *À l'époque, on ne faisait pas autant attention aux lieux-dits, il y avait le Meursault Village et le premier cru : la récolte était acheminée dans de grandes cuves et on ne se posait pas de question.* » Heureusement, le refrain a changé : on produit désormais un meursault village digne de ce nom, doté de rondeurs bienveillantes mais avec toute l'énergie désirée en finale. Pour ce faire, afin de proposer une cuvée à la fois onctueuse et traçante, on assemble 2 hectares représentant 3 climats complémentaires : Les Grands Charrons, Sous la Velle et Meix Chavaux. Avec le maître des lieux on passe ensuite en revue 2022, la première année certifiée bio.

Isolé depuis 2017, le climat des Dressoles mérite en effet de s'exprimer en solo. De plus, ces 91,9 ares de vignes centenaires sont déterminants : « *On y fait les prélèvements pour développer nos sélections massales. C'est un climat stratégique pour le bien-être végétal, d'autant qu'ici les vignes sont suffisamment*

hydratées. » On attaque ensuite les crus « prestigieux » : au pied des Genevrières, dans le bas du coteau murisaltien, Le Limozin et ses 53 ares offre une bouche dotée d'un fruit plein de vitalité. Petite merveille, Le Clos des Grands Charrons, monopole de 85 ares aux ceps trentenaires, occupe le secteur nord-ouest du climat, certainement le meilleur. Il a un toucher de bouche sensuel et une tension persistante. Avec 13,4 % des Charmes et 6 parcelles, le domaine possède la plus grande superficie de ce terroir : « *L'une de mes premières actions quand je suis arrivé fut de mieux mettre en valeur ce climat. Ainsi, nos 4 meilleures parcelles entrent dans Les Charmes Dessus, soit 5 hectares.* » Cela donne un vin à la fois dense et tendu dont l'envolée finale marque les sens. Juste en dessous, les 2 parcelles de 1,7 hectare entrent dans le Meursault-Charmes, un vin un peu plus consensuel.

Considéré comme le grand cru du domaine, Perrières, avec son 1,12 hectare, présente une intensité minérale qui va loin dans les caudalies. « *Terroir d'Exception* », parcelle unique de 87 ares plantés sur les vestiges d'une carrière, coiffe le mythique Clos des Perrières. « *Mais on ne peut appeler le vin dont il est issu Meursault car nous avons planté le parcellaire en 1977, après le décret de l'AOC s'appuyant sur les climats.* » Les amateurs apprécieront ce vin, qui rivalise avec les meilleurs premiers crus du secteur. Dans sa mise en valeur des parcellaires, Stéphane Follin-Arbelet a souhaité donner pour la première fois en 2022 une existence propre aux 52 ares du climat de Tuvilains : « *Avant, cette superficie était plantée en pinot noir et entrainé dans le Beaune premier cru rouge, mais maintenant qu'il est planté en chardonnay il mérite une cuvée dédiée. Nous utilisons le nom du lieu-dit, cela parle beaucoup plus à l'amateur. Lorsque le substrat géologique le permet, la tendance est de passer du rouge au blanc. C'est le même cas de figure pour le Savigny blanc Peuillets dont nous venons de sortir le premier millésime.* » Au Château de Meursault, le chardonnay se drape d'une élégance naturelle, offrant à chaque climat une résonance singulière, une vibration intime. / DENIS HERVIER



MEURSAULT PREMIER CRU PERRIÈRES 2022

« *C'est un très grand millésime qui s'inscrit dans la précocité, avec une dernière semaine de mars presque estivale. On a démarré le 26 août les vendanges. Sur ce Perrières, on a une maturité phénolique et alcoolique parfaite, cela fait partie de ces années magiques que l'on aimerait bien avoir plus souvent...* »



Stéphane Follin-Arbelet