

L'exception bourguignonne

Par Marion Festraëts, publié le 30/08/2007 - mis à jour le 10/09/07

L'exception bourguignonne

Juste avant Beaune, une route bifurque vers Pernand-Vergelesses. Pernand quoi? Moins connu que ses voisins Aloxe-Corton et Savigny-lès-Beaune, ce village de la côte de Beaune n'est pourtant pas le dernier des fleurons de Bourgogne. Sur quelque 140 hectares classés en AOC (dont 57 en premiers crus), on compte ainsi pas moins de huit climats (terroirs). Le bourg de Pernand a d'ailleurs épousé, en 1922, le nom du plus célèbre d'entre eux, Vergelesses. La commune, dont le vignoble s'accroche sur la montagne de Corton, abrite également une bonne part des grands crus corton-charlemagne (auxquels nous avons élargi notre sélection). Plus portée sur les rouges - charnus et pulpeux, à la robe rubis, au nez violette ou framboise, puis musc et épices - l'appellation livre aussi d'excellents vins blancs. Ces derniers, pâles ou dorés, secs et vifs, exhalent les fleurs blanches, puis le miel et les épices quand on laisse le temps faire son œuvre. Tout un programme, donc.



© G. Atger pour L'Express

Claude Jousset-Drouhin a repris en 1990 la maison familiale, le Domaine Chandon de Briailles. En 2005, elle opte pour la biodynamie.

Ici, il y a belle lurette qu'on ne fait plus pisser la vigne. Rendements maîtrisés, taille courte, vendanges vertes sont souvent de rigueur. Plus du quart des viticulteurs travaillent même en bio. Et les négociants ne sont pas en reste. Comme Champy, toute première maison de vins fondée en Bourgogne en 1720, où l'on privilégie la typicité et l'équilibre.

Le Domaine Chandon de Briailles, lui, déploie sur 13 hectares une douzaine de climats différents, dont deux en premier cru pernard-vergelesses. Sept générations s'y sont succédé, avant que Claude Jousset-Drouhin reprenne le flambeau au début des années 1990. Elle sait ce qu'elle veut, Claude. Comme les trois générations de femmes qui l'ont précédée. «Longtemps, nous avons vendu notre raisin au négoce», explique-t-elle, précisant toutefois que son «arrière-grand-mère, déjà, était très souvent dans ses vignes». Sa mère, «draconienne», décide de «faire autrement». Elle apprend sur le tas, institue vendanges vertes et travail de la terre. Claude, elle, s'instruit à l'école: viticulture, oenologie... Elle fait ses classes en Nouvelle-Zélande et dans l'Oregon, où elle rencontre son mari, un Drouhin, célèbre famille de négociants bourguignons.

Sus aux pesticides et aux engrais Epaulée par son précieux chef de culture et de cave, Jean-Claude Bouveret, alias Kojak pour sa boule à zéro, Claude opte pour la biodynamie en 2005. Sus aux pesticides et aux engrais! Voici venu le temps des tisanes de valériane, du purin d'ortie et de la bouse de corne, dispensées par Kojak, à cheval dans des vignes qui ne se souviennent plus d'avoir vu passer un tracteur. Les vendanges vertes assurent un rendement de 35 hectolitres de nectar à l'hectare. Ici, on pratique toujours le pigeage aux pieds, les petons dans la cuve. Pas de fûts neufs, aucun maquillage: les vins reposent dix-huit à vingt-quatre mois dans du vieux chêne, au secret d'une belle cave voûtée. Il faudra se montrer patient pour les mériter: austères dans leur jeunesse, ces bouteilles-là s'enchantent avec le temps. Prenons-le gaiement.

© L'Express 2009 -
Mentions légales
Contacts
Publicité