

BOURGOGNE

N°115 6,50 €

AUJOUR'HUI



**Volnay • Pommard
Pouilly-Fuissé...**

**DES GRANDS VINS
SANS SE RUINER !**

300 BOUTEILLES DE 8 À 45 €



VIGNERONS DE L'ANNÉE

**Vincent DUREUIL
Bruno LORENZON**

**LA CÔTE
CHALONNAISE
AU TOP !**



ACTUALITÉ

**VENDANGES
2013**

**UN MILLÉSIME
SOUS TENSION**

N°115 BRESTRETEL 100% 7,50 € - BOUTEILLE 7 € - ILL. 2,20 €
CH. 9,00 € - CAN. 10,50 € - COC. 0,70 € - MCALES 900 DFP
PLUS 1.000 DFP

L 18623 - 115 - F. 6,50 € - RD



Vignerons de l'année

VINCENT DUREUIL-JANTHIAL
BRUNO LORENZONJAMAIS
SANS MES VIGNES1^{er}

En tête de liste des vignerons incarnant le renouveau de la Côte Chalonnaise, Bruno Lorenzon et Vincent Dureuil-Janthial sont exemplaires. Rien n'était pourtant écrit d'avance pour eux. Leurs vins figurent aujourd'hui parmi ce que la Bourgogne sait faire de mieux. L'année écoulée nous l'a largement montré et confirmé.

Qui mieux qu'eux incarnent cette Bourgogne nouvelle ? Celle qui a émergé depuis une vingtaine d'années. À la fois accessible, talentueuse et terriblement exigeante. Une Bourgogne qui sort des sentiers battus mais qui ne fait pas de complexes pour autant. Car Vincent Dureuil-Janthial et Bruno Lorenzon ne doivent rien à personne. Ou si peu. À leurs débuts, ils étaient des vignerons anonymes. Jeunes et débutants dans un vignoble, la Côte Chalonnaise, parfois pris d'un peu haut. Pas d'ascendance prestigieuse, pas d'appellation ronflante à poser sur leurs bouteilles. Il leur a fallu poser des jalons un à un à la force de quelques convictions solidement enracinées.

Leurs réalisations ont fière allure. La question, tout entière, est là : comment un jour se sont-ils dits : « Allons-y ! Pourquoi pas moi ? ». L'idée a cheminé de manière différente chez chacun. Elle a traversé d'autres continents, d'autres vignobles pour Bruno Lorenzon. Diplômé d'une école de commerce, il travaille au début des années 1990 pour la tonnellerie de Mercurey. Il y développe les exportations. Le succès est au rendez-vous, les producteurs du Nouveau Monde sont friands des barriques de chêne français. Il s'implique aussi sur le petit domaine familial et se fait notamment remarquer avec le millésime 1993.



Bruno Lorenzon (assis sur le fût) et Vincent Dureuil, deux trajectoires différentes pour une même ambition.

Ces voyages finissent par lui enlever tout complexe : « Les Anglo-Saxons m'ont appris qu'on pouvait vendre du vin avant même d'avoir planté des vignes... Cela ne me correspondait pas. » Un jour de 1997, son père lui annonce son souhait d'arrêter la vigne. « J'ai repris du jour au lendemain ». Il se souvient avoir fait des vins très épaulés, « rugbystique » (le ballon ovale est l'une de ses passions). De millésime en millésime, il passe d'une vinification d'extraction, donnant des vins démonstratifs à une approche visant l'infusion. Cela fonctionne d'autant mieux que, dans les vignes, le travail est de plus en plus rigoureux : plantation en haute densité, réflexion sur le palissage des vignes et passage en bio. La voie était aussi, et surtout, en amont. « Que faire dans la vigne pour ne pas compenser dans la cuverie ? Comme amener les raisins les plus équilibrés possible ? », s'est interrogé le vigneron. Ainsi, Bruno Lorenzon s'est astreint un cahier des charges digne d'un grand cru.

Ses terroirs impeccablement lui répondent. Bruno Lorenzon pourfend au passage ce qu'il appelle les « 3 S » : « La surmaturité des raisins, la surextraction en vinification, et le surboisage pendant l'élevage ». Un principe de l'intervention minimale qui le conduit aujourd'hui, en cave, à se détourner de la chaptalisation.

« En voyageant, j'ai appris que le terroir était sous mes pieds depuis le début, chez moi. Et qu'il est possible d'y faire des grands vins. En deux ou trois générations, cela peut s'oublier très vite. Vincent pourrait faire des grands vins ailleurs. Mais l'âme du Meix-Cadot (Ndlr : un des premiers crus emblématiques produit par Vincent Dureuil-Janthial) n'y sera pas. »

LE B.A.-BA POUR RETROUVER LES TERROIRS

« Pour moi, la démarche est passée avant tout par la viticulture, embrayé Vincent Dureuil. J'aime travailler la terre. À la sortie de l'école, en 1994, mon père m'a laissé trois hectares et m'a dit : débrouille-toi ! Je n'avais pas de clients, rien. C'était une bonne chose. Je voyais les vignes du Domaine Leflaive (Puligny-Montrachet), buttées, débütées ». Au début, je n'avais pas les moyens de le faire. Il faut du matériel. Pourtant, le jeune vigneron trouve rapidement ses marques. « On a arrêté les herbicides. C'est vraiment ce qui a changé la définition de mes vins. C'est le b.a.-ba

pour retrouver les différences de terroirs. Cette absence de travail de la vigne donne des vins mous, sans fond, que l'on a souvent dégusté à une époque ».

C'est aussi un drame qui va le décider à se tourner définitivement vers la viticulture bio certifiée. Un de ses meilleurs amis viticulteurs, trentenaire également, décède des suites d'un cancer en 2004. « Cela m'a vraiment fait un choc », s'émeut Vincent Dureuil-Janthial.

Bruno Lorenzon acquiesce : « en Bourgogne, on devrait tous être dans l'esprit bio ». Lui-même s'est lancé dans la bio il y a quatre ans. « C'est un état d'esprit ». Ils se rejoignent aussi lorsqu'il s'agit d'évoquer l'aspect parfois commercial de cette démarche. Vincent Dureuil comme Bruno Lorenzon, aucun des deux n'appose le label bio sur ses étiquettes. Pas plus, ils ne souhaitent en faire un argument marketing. D'ailleurs, s'il faut sauver une récolte, ils affirment en cœur qu'ils n'hésiteront pas à sortir de ce cadre s'il le faut. Ils assument leur appartenance au monde contemporain : « Je n'ai pas des spartiates aux pieds », s'amuse Bruno Lorenzon. Pour eux, la bio est aussi un moyen d'obtenir des raisins, et donc des vins, d'une qualité supérieure. Même si c'est au prix d'une « sacrée prise de risques » et de coûts d'exploitation supérieurs. « Nous ne sommes pas dans des appellations tiroir-caisse », glisse le vigneron de Mercrey. Pour Vincent Dureuil, le contact quotidien avec ses vignes est indispensable à son équilibre, à la cohésion de son équipe. Ce sont elles qui l'ont incité petit à petit à davantage d'ambition : « Quand on voit nos sols, la qualité de nos raisins pendant les vendanges, on se dit, cela doit faire quelque chose de bien. Il suffit de travailler avec du bon sens paysan, de rester observateur. Ensuite, en cave, il faut élever les vins longtemps, les mettre en bouteilles le deuxième hiver. Je pense à ma parcelle de Meix-Cadot par exemple. Mon père ne l'a jamais vraiment mise en valeur. Maintenant, tous les ans, elle donne un grand vin. C'est toujours top » constate-t-il. Son père lui avoue retrouver le goût des vins de son propre père...

C'est aussi les clients qui les confortent à voir les vins de leurs domaines ressortir des dégustations comparatives où figurent quelques-unes des appellations bourguignonnes les plus prestigieuses.

Sans prédestination, sans complexe, sans compter leurs efforts. Mais, au moins, avec les honneurs !

Producteur de l'année

DÉGUSTATION

1^{er}

Vincent Dureuil-Janthial et ses rullys pour les blancs.
Bruno Lorenzon et ses mercureys pour les rouges
(mais aussi un blanc). Une rencontre amicale, en terrain
privilegié, la table. Et à la fin, ce sont les terroirs de la
Côte Chalonnaise qui gagnent... On rejoue la rencontre.

Vincent Dureuil-Janthial

Rully premier cru Margotés 2010

Les Margotés est le premier cru le plus au sud du village. « Un terroir froid, planté de vieilles vignes. Elles datent de 1946 », expose Vincent Dureuil. L'été 2010 n'a pas battu des records de chaleur mais les raisins étaient bien concentrés. Des caractéristiques qui se traduisent par un vin ciselé, profond, droit. Le nez évoque des notes d'agrumes et d'épices mais aussi une pointe de minéralité. La bouche est assez tranchante. Le tout est encore dans sa prime jeunesse et annonce un potentiel de garde d'au moins dix ans encore...

Rully premier cru Margotés 2008

Autre millésime frais et même tardif, la naissance des 2008 ne s'est pas accompagnée des hurrahs des professionnels et des observateurs. Et pourtant ! Ce vin est superbe, doté d'un milieu de bouche ample, profond. Une texture satinée caresse la bouche. Le tout dans la pureté, la minéralité. Le nez évoque des arômes de pâte de fruits. Pour se régaler, aujourd'hui, et pendant encore quelques années.

Rully premier cru Meix Cadot 2007

Nous quittons ici le coteau ouest de l'appellation, pour se rapprocher du village. Ces parcelles appartiennent historiquement au domaine familial. « Un terroir beaucoup plus solaire », précise Vincent Dureuil. Le vin effectivement est riche, opulent. Une puissance domptée qui donne une vraie gourmandise. Peu de blancs ont atteint un tel niveau en 2007, millésime précoce mais aussi humide.

Rully villages Maizières 2004

Vincent Dureuil avait prévu : il n'a pas cherché à nous présenter les millésimes les plus faciles. Mais plutôt les années « de vigneron ». Bonne idée ! Elles sont généralement les plus représentatives du travail accompli. Les plus gratifiantes aussi pour son auteur quand elles sont réussies. Le but est amplement atteint tant la démonstration est éloquent. Ce vin évoque le pain d'épices, les fruits confits au nez. La bouche ne trahit pas une seule note de fatigue. Au contraire, une belle énergie s'en dégage.

Bruno Lorenzon

Mercurey premier cru Champs Martin « Pièce 15 » 2007

Le Domaine Bruno Lorenzon s'épanouit sur la plus vaste appellation villages rouge de la Côte Chalonnaise. Il n'en est pas moins bicolore. Environ 20 % de sa production est blanche. Le premier cru Champs Martins est situé au-dessus du village, magnifiquement exposé au cœur de l'amphithéâtre où se répartissent quelques-uns de meilleurs terroirs de l'AOC. Un vin finement ciselé, long. Le nez évoque des notes d'ananas et de pierre à fusil. Un verre appelle l'autre...

Mercurey premier cru « Pièce 13 » 2009

Un vin est le fruit d'un millésime et d'un ou plusieurs terroirs. Il est aussi indispensable qu'un homme imprime sa volonté d'en tirer le meilleur. « Il m'a fallu quinze ans de réflexion et d'évolution pour obtenir ce vin », insiste d'ailleurs Bruno Lorenzon. Le millésime, chaud et ensoleillé, pouvait se prêter à une démonstration de force. Il n'en est rien. Le nez est précis, évoquant dans un premier temps un panier de fruits noirs, il évolue sur de très fines notes florales. Les tanins sont soyeux en bouche. Un vin d'une grande harmonie qui monte crescendo au fil de la dégustation.

À noter que cette cuvée est un assemblage de terroirs. Bruno Lorenzon sélectionne ses meilleurs raisins pour l'élaborer (ici issus des premiers crus Croichots et des Champs Martins)

Mercurey premier cru Champs Martins 2006

Bruno Lorenzon fait les présentations avant de servir : il s'agit d'un vin qui « suggère » plus qu'il n'affirme. Après ce magnifique 2009, particulièrement épanoui, la barre était haute. Ses précautions ne sont pas inutiles car en concentration et en complexité, ce 2006 joue effectivement dans un autre registre. Il se montre aérien, subtil. L'ensemble ne manque pas pour autant de longueur. Toute la délicatesse du pinot noir est ici mise en avant. « C'est ce qui m'émue dans ce cépage », conclut le vigneron.

