

CHÂTEAU DE MARSANNAY

Faisant feu de tout bois, ce duo dynamique apporte un souffle salutaire au Château de Marsannay, nouvelle place forte de la côte de Nuits.

Gevrey-Chambertin représente 2,80 hectares des 40 hectares de vignobles du Château de Marsannay. De gros efforts ont été consentis depuis le rachat de ce domaine par Olivier Halley en 2012. Descendant de la famille propriétaire de Promodès, actionnaire de Carrefour, ce grand amateur de vins a confié la direction, tout comme au Château de Meursault, à Stéphane Follin-Arbelet, un Bourguignon fourmillant de bonnes idées : *“Sur cette propriété, il fallait revoir beaucoup de choses, à la vigne comme en cuverie, sans oublier la partie œnotouristique. Je suis très heureux d’avoir fait appel pour la partie technique à Sylvain Pabion. Ses compétences et son sens des terroirs font merveille.”*

Engagé en avril 2015, ce Berrichon enthousiaste donne un nouvel élan avec un projet culturel solide, prenant en compte toutes les particularités de l’appellation : *“Lorsque je suis arrivé j’ai trouvé de nombreux climats sur le village de Gevrey-Chambertin qui présentaient un potentiel exceptionnel. J’en ai isolé pour composer les différentes cuvées avec des identités très distinctes.”* Billard, Charreux, Puits de la Baraque, Murots, Pince-Vin et Reniard entrent dans l’assemblage du gevrey village avec des derniers millésimes pleins de sève. Le coteau lui confère la puissance, le piémont, l’élégance et l’équilibre. *“Les 25 % de vendange entière donnent plus de longueur. On en conserve 100 % pour La Justice, issue du cône d’alluvions de la combe de Lavaux, paré de graviers calcaires.”* Sa texture offre un grain fin et ferme agrémenté d’un joli retour de cerise noire.

D’un ton assuré, le maître technique justifie ses choix : *“En contrebas des Champeaux, dans la partie nord en direction de Brochon, j’ai choisi Les Croisettes pour leur maturité. C’est un cru consensuel, paré de touches florales, séduisant par son expression aromatique.”* Autre cru bien situé sous les Charmes, Le Champs-Chenys provient d’un terroir calcaire de Comblanchien : son tannin suave et salin rayonne en bouche.



GRAND CRU RUCHOTTES-CHAMBERTIN 2016

« C’est sûrement notre plus beau terroir, le plus régulier, le plus complexe. Il ressort d’un millésime à un autre avec beaucoup de régularité et en plus il est très rare ! C’est le plus recherché sur la propriété, on traverse le monde pour venir le déguster. »

Montrant sur une carte le cru suivant, le maître de céans est très explicite : *“Au-dessus de la route nationale, à cheval sur Billard et Charreux, la cuvée Eudes III est exploitée pour le compte du CHU de Dijon. On est en pied de coteau, au nord du village, assis sur un sol pauvre.”* Le vin y est divinement corpulent.

Dans le chemin de vigne des premiers crus, Bel-Air retient la lumière : le Château de Marsannay est le seul à revendiquer ce premier cru qui toise sur le coteau l’historique Clos de Bèze : *“C’est une parcelle reposant sur du calcaire de Premeaux qu’il faut rogner très haut à 1,5 mètre pour canaliser sa vigueur et bien laisser mûrir les raisins. Cela permet d’apporter une belle assise minérale : en raison des chevreuils et des sangliers, il a fallu clôturer. Nous ne tolérons que les cigales bourguignonnes...”* Leur mélodie veloutée ajoute au bien-être ambiant, d’autant que le spectre aromatique du 2016 se montre à la fois expressif et aérien. Autre premier d’envergure, Les Champeaux : *“Notre parcelle de 29 ares se trouve au nord du village sur une faible pente et un sol de calcaire à entroques.”* La bouche vibrante et bien équilibrée est portée par le fruit frais et des accents de cuir.

La dégustation s’emballe et Les Ruchottes sonnent l’arrivée des grands crus : *“Situé dans le meilleur secteur du climat, celui du dessus, sur le calcaire de Premeaux, c’est l’un des terroirs qui expriment une maturité de fruits parfaite. C’est mon préféré,”* explique Stéphane avant d’ajouter : *“Un vin plus consistant avec une forme de jutosité bien maîtrisée.”* On a là des épaules et un toucher de tannin immédiat.

Le Chambertin fait alors entendre sa partition : il provient de la partie haute, en milieu de coteau sur le calcaire de Comblanchien, une position idéale. *“Tout fusionne pour ne faire qu’un, il s’installe en vous pour ne plus vous quitter”*, lance avec des trémolos dans la voix Sylvain Pabion. On sent comme un souffle salutaire, celui du renouveau, faisant du Château de Marsannay une des places fortes de la côte de Nuits, largement ouverte à l’amateur grâce à un œnotourisme de qualité. ➤ DENIS HERVIER

Stéphane Follin-Arbelet et Sylvain Pabion.