

DEGUSTATION DE VINS DE LA CÔTE DE NUITS : CHÂTEAU DE MARSANNAY



GUILLAUME BAROIN IL Y A 1 JOUR 88 VUES



Au Château de Marsannay, les terroirs parlent par la bouche de Sylvain Pabion comme dans les bouteilles (Photo G. Baroin)

SI L'ADAGE DIT « QUE TOUT EST PETIT EST MIGNON », CE QUI EST GRAND L'EST ÉGALEMENT. A L'INSTAR DU CHÂTEAU DE MARSANNAY QUI AVEC SES 40 HECTARES, DONT 28 DÉVOLUS À MARSANNAY, EST LE PLUS IMPORTANT PRODUCTEUR DE L'APPELLATION. PETIT TOUR D'HORIZON AVEC SON RÉGISSEUR, SYLVAIN PABION, ET AVEC... FORCE BOUTEILLES!

Arrivé en avril 2015 pour diriger le Château de Marsannay après plusieurs années dans ses terres natales du Centre-Loire, cet ingénieur de formation est un amoureux de la nature. Grand marcheur il a grandi en lisière de la chênaie de Bertranges et adore utiliser le fût sous différents formes (foudre, demi-muids, fûts, carteau). Normal, quand on sait que son prénom en est tiré. Dès son arrivée il a mordu à l'esprit « bio » de la nouvelle génération qui a relancé l'appellation Marsannay. Il utilise 100 tonnes de compost issu d'un élevage basé dans l'auxois tout proche. HVE 3  depuis 2018, il a enclenché la certification en agriculture biologique  en 2019. Aux vignes, il poursuit la pratique de la culture parcellaire dès le niveau Bourgogne initiée par son prédécesseur Cyril Chirouze*. Alors sur un total de 43 cuvées, Sylvain revendique désormais quatorze Marsannay! Et dans les trois couleurs que lui permet le décret d'appellation. En matière de vinification, il va chercher de la noblesse dans le végétal. Il le prend en utilisant de la vendange entière en fonction de chaque cuvée. Il en ressort une forme de minéralité qui dans les millésimes dits « chauds » le rend accessible plus jeune et gomme l'excès d'alcool.

Le château de Marsannay possède également la particularité d'être l'exploitant exclusif des vignes des Hospices de Dijon. Sept appellations qui vont de Nuits Saint Georges à Puligny-Montrachet. Le bâti extérieur du château permet de voir randonneurs et coureurs sillonner les alignements de ceps montant à l'assaut de la colline du bois des Francs. Les longues caves voutées accueillent au premier niveau les célébrations comme les mariages ou la bachique « Paulée de Marsannay ». La seconde cave, la plus profonde, héberge les tonneaux. Par sa mise en avant des terroirs et leur explication géologique l'espace de visite du rez-de-chaussée de chaussé est un modèle oenotouristique du genre. Ce n'est pas un hasard si un tiers des bouteilles sont vendues dans ce caveau. Avec ou sans rendez-vous les buvologues seront bien reçus.

**parti au Château des Jacques en Beaujolais*

RÉCOLTE 2018 : SELON S. PABION C'EST UN « MILLÉSIME SOLAIRE MAIS FRAIS » DONT LES VENDANGES ONT DÉBUTÉ LE 2 SEPTEMBRE ET SE SONT ACHEVÉES LE 12. CHAQUE DATE DE MISE EN BOUTEILLE EST INDIQUÉE ENTRE PARENTHÈSES APRÈS CHAQUE VIN.

VINS ROUGES

MARSANNAY (03/02/20)

Cette cuvée d'assemblage produite sur pas moins de 8 hectares livre une robe magenta sous un coffre aromatique rempli de petits fruits rouges. Avec sa chair carrée il vous est conseillé de l'attendre un peu car son léger boisé (20% de fûts neufs) marque encore son milieu de bouche.

88/100 26€

MARSANNAY « CLOS DE JEU » (17/03/20)

Par son côté « fumée froide », le grain du boisé distille un jus épais qui pose en bouche le souffle de la maturité. Sa finale termine plus par de la salinité que par des épices. Une belle cuvée produite sur 1,80 hectare. A sortir dès Noël 2021.

90/100 27€

MARSANNAY « FAVIÈRES » (24/02/20)

Ce futur premier cru est né d'une belle complexité géologique. La vendange entière marque le nez par la rose et la pivoine fraîche. La noblesse du végétal est à tel point lié au raisin entier que l'on ne ressent même pas les 15,12% d'alcool! Impressionnant

92/100 32€

MARSANNAY « LE BOIVIN » (19/03/20)

Dans une robe dense, presque noire, le premier nez s'ouvre sur les cendres froides avant que l'oxygénation libère le menthol. Epais et nervuré, sa chair offre une saveur réglissée pénétrante. De garde.

95/100 (97/100 potentiel) 32€

MARSANNAY » LES GRASSES TÊTES » NOTRE COUP DE COEUR (16/03/20)

Attention! On sort le gros mot : minéralité. Sous une robe au rubis pur apparait entre nez et saveur une unité de jus avec un tannin gras, frais comme de l'eau. Sauf que l'eau ne conserve pas une saveur réglissée comme celle-là. C'est tout simplement un grand vin. A un prix inférieur à sa valeur.

98/100 32€

MARSANNAY « LES LONGEROIES » (11/03/20)

Voilà une cuvée « Planche de vin » à étudier en cours d'oenologie. Alluvions et éboulis calcaires ont donné la vie sur un hectare à de fines notes de sous-bois. Sa texture associe fraîcheur longiligne et soyeux des tanins. Son fruit franc de goût libère une finale traçante. A conserver au moins jusqu'en 2023.

96/100 33€

MARSANNAY « EN CLÉMENGEOT » (15/04/20)

20 ares pour la première fois séparé des autres cuvées. Un parfum délicat de fleurs mauves annonce une digestibilité venue d'un grain de bouche suave et appétant. Il lui manque un peu de persistance mais reste bien élevé.

91/100

MARSANNAY « AU CHAMPS SALOMON » (08/04/20)

Sous un violon pur on respire le parfum intense de bois frais encore sèveux. Le fond est riche mais son tannin austère est droit. C'est « La synthèse de l'appellation » selon son producteur. Oui mais pas pour maintenant. Le boisé se fondera après un peu de cave car l'os est là.

90/100 35€

“

Si la gestion de la vendange entière a été particulièrement réussie dans les 2018 la part du bois domine quelques cuvées. Mais les vins possèdent tous assez de chair et d'os pour ne pas devenir des squelettes vineux après une décennie en cave.

GUILLAUME BAROIN

”

VINS BLANCS

MARSANNAY » CHAMPS PERDRIX » (27/08/19)

Né sur le flanc d'un coteau très calcaire cette parcelle d'1,20 hectare offre un parfum de céréales torréfiées comme un muesli. La bouche débute par une ouverture grasse qui vous enveloppe les papilles. Délicieux actuellement, il ne passera pas par la cave.

92/100 (Nous vous conseillons également le 2019 pas encore en vente au parfum de rhubarbe fraîche et au fruit blanc fondant de plaisir). 28€

AU-DELÀ DU FOCUS SUR LES MARSANNAY NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ QUELQUES AUTRES CUVÉES NOTABLES DISPONIBLES À LA VENTE AU CHÂTEAU.

VINS ROUGES

BOURGOGNE CÔTE D'OR (04/07/19)

Revendiquée depuis 2017 cette cuvée est un pétard liquide! Une fraîcheur de fruits rouges comme sanguin mais aussi franc jusque dans sa finale croquante. Partage obligatoire.

94/100 20€

FIXIN « LES PETITS CRAIS » (09/04/20)

Produit sur 44 ares depuis 2015, ce liquide au pourpre intense est chassé par un nez de rose en bouton. Avec ses 50% de vendange entière il délivre un coté amoureux du pinot ou l'acidité se combine pour une bonne digestibilité. Un vin de Buvologue!

93/100 27€

GEVREY-CHAMBERTIN (25/02/20)

Le rouge se teinte de vermillon franc. Le nez est en train de s'assembler. Sa trame charnue aussi large qu'impétueuse. Donnez-lui de l'air où du temps. **89/100** (91/100 potentiel) 50€

GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU « LES CHAMPEAUX » (21/04/20)

« Je subodore le grand vin » confie le nez dans le verre celui qu'il l'a accouché. Tout est en effet là mais caché. Le nez est austère mais mûr. Entre son tannin et son acidité rentrée, il va manger les 100% de son chêne neuf. On en reparle vers 2024. Au minimum.

91/100 (95/100 potentiel) 95€

RUCHOTTES-CHAMBERTIN GRAND CRU (05/05/20)

Il est l'un des quatre grands crus du domaine. On ne va pas boudier notre plaisir, il est encore à la vente... mais à un prix clivant. 10 ares de soyeux. 10 ares d'un vin racé, porté par la saveur d'un jus de raisin comme parfumé à l'eau de rose. 20 secondes de salivation et 30 ans de promesse de vie.

95/100 (98/100 potentiel) 250€

LES VINS ONT ÉTÉ DÉGUSTÉS PAR GUILLAUME BAROIN LE 23 FÉVRIER 2021 AU CHÂTEAU DE MARSANNAY.