

CHÂTEAU DE MARSANNAY

Ici l'Histoire s'écrit aussi au présent et au futur : alors que l'appellation village verra bientôt certains de ses climats classés premiers crus, ce domaine en révèle la dimension racée et la suavité profonde.

directeur du Château de Marsannay, Stéphane Follin-Arbelet encense les meilleurs climats alentours : « Ici, après la crise du phylloxéra, on a replanté du gamay avant de revenir au chardonnay et au pinot noir, ce qui fait qu'au XX^e siècle, Marsannay est peu ou prou tombé dans l'oubli. Dès le rachat du domaine en 2012 par la famille Halley, nous avions à cœur d'en exploiter au mieux les climats. Cette appellation abrite 28 hectares sur les 40 de la propriété certifiée bio. » Aujourd'hui Marsannay est en passe de révéler son vrai visage : certains climats, capables de rivaliser avec ceux de Gevrey, sont en lice pour devenir premiers crus dans un classement qui devrait être dévoilé en 2026. On découvre les postulants lors d'un tour de vignes échevelé, entre bois, ceps et routes en lacets.

Au nord, à Chenôve, les 25 ares du Clos du Roy présentent une texture argilo-limono-sableuse constituée de 20 % de graviers de grèzes litées, favorables à la conservation d'une humidité en profondeur accessible au système racinaire de la vigne. Cela évite ainsi tout blocage physiologique en période sèche d'où un rouge aristocratique, ourlé d'une touche de graphite et de griotte. En direction du sud, sur la commune de Marsannay, Les Longeroies déploie son substrat argilo-limono-sableux à pierrosité modérée constitué de 20 % de graviers anguleux qui se sont déposés sur les calcaires durs de Prémeaux. Cette texture variée des sols, très drainante et peu profonde, permet aux racines de s'insinuer dans les joints argileux entre les blocs de roche. De quoi donner toute sa profondeur à ce parcellaire de 1 hectare où le pinot noir prend des saveurs d'orange sanguine, nuancées d'une touche résineuse.

Plus au sud-ouest, on casse la tradition du toponyme historique sur le climat Les Échezots : il devra changer de nom, en raison de la confusion phonétique avec le grand cru de Vosne. Il sera renommé En Grands Vaux : « C'est le parcellaire le plus frais avec sur 2 hectares une alternance de bancs de marnes et de calcaires, tous riches en petites coquilles d'huîtres. » Cela donne une verticalité au cru qui s'avère bienvenue dans une

année généreuse comme 2022. C'est l'un des grands vins de garde du secteur. Côté sud, le Clos de Jeu dispose d'un profil argilo-limoneux, peu profond : « Cette parcelle de 1,9 hectare est marquée par le calcaire à entroques, imposant une faible vigueur à la vigne. » Les raisins toujours très concentrés donnent un jus souple et gourmand, évoluant rapidement sur des notes aromatiques nobles de griotte, de mûre, avec une touche de fumé en finale. Juste devant le château, en milieu de coteau, Les Favières est un climat où la diversité géologique est forte, du fait de la présence de plusieurs failles. « On en a 75 ares sur des calcaires à entroques et des marnes, sur lesquels se sont déposés des cailloutis de cône issus de l'érosion de la combe Pévenelle. » C'est l'une des cuvées les plus sensuelles du domaine. Sa couleur intense, ses tanins toujours très enrobés offrent une texture d'une suavité très profonde, avec une finale somptueuse où s'expriment les épices, la mûre et la menthe poivrée. Du côté de Couchey, le climat des Champs Perdrix, 1,3 hectare, culmine à 350 mètres sur le secteur le plus haut de l'appellation. La pente y est forte et le calcaire comblanchien très pur est idéal pour l'équilibre d'un chardonnay à la droiture saline. Un blanc flirtant avec l'élégance des hautes cimes.

Au Château de Marsannay on tient également à favoriser l'un des très rares climats d'appellation régionale à pouvoir mentionner son nom sur l'étiquette : En Montre-Cul, positionné sur le flanc sud d'un coteau à l'ouest de Dijon, constitue un toponyme qui fait lever bien des sourcils. Son nom évocateur vient du fait qu'en ce lieu très pentu, on pouvait voir sous les robes des femmes depuis le bas du coteau. On dit même que les dames de la haute société évitaient prudemment le sentier lors des vendanges. L'anecdote l'emporte ici sur le terroir, composé de grèzes litées très profonds en terrasses : « Avec 2,4 hectares plantés en pinot noir, nous possédons pratiquement la moitié du climat. » Lorsqu'on regarde sous la robe du 2023, on savoure ses rondeurs espiègles et son allonge mutine prolongée par une minéralité aphrodisiaque. / DENIS HERVIER

RUCHOTTES-CHAMBERTIN GRAND CRU 2019

« En plus des marsannays, nous signons des climats classés grands crus parmi lesquels ce superbe Ruchottes assez confidentiel mais toujours en haut de l'affiche. La texture soyeuse est ici bien tenue, avec une trame fine et élancée et beaucoup de profondeur. Ce 2019 se révèle grandiose, on peut commencer à le déguster mais je conseillerais de l'attendre encore au moins cinq ans. »



Stéphane Follin-Arbelet et Benjamin Cinq, chef de culture.