



Appellations régionales

# Misez sur la Côte Chalonnaise !

*Avec près de 30% des échantillons présentés notés plus de 17/20, les bourgognes côte chalonnaise ont « cartonné » lors de notre sélection. Tout, sauf un hasard. Explications.*

*Le Mont-Avril, à Saint-Désert, en Côte Chalonnaise.*

**L**es chiffres parlent d'eux-mêmes. Sur vingt-cinq bourgognes côte chalonnaise présentés à notre sélection, vingt ont été retenus par note jury, soit un pourcentage remarquable de 80%. Sept vins, soit 28% du total, se sont vus attribuer une note supérieure ou égale à 17/20. Enfin, et ce n'est pas la moindre des performances, les bourgognes côte chalonnaise obtiennent les trois meilleures notes, et quelles notes ! Des 19/20, récompensant des bouteilles de qualité exceptionnelle, qui ont enthousiasmé nos dégustateurs. Trois rouges de terroir, signés par des domaines sérieux et en vue de la région : La Digoine, le porte-drapeau des régionales du Domaine de Villaine,

la nouvelle cuvée "édition limitée" de la famille Joussier à Saint-Denis-de-Vaux, et Le Fordeveau du Domaine Gouffier, à Fontaines.

### Un vignoble de coteau

« Ces résultats ne doivent rien au hasard. Il existe en dehors des crus des secteurs capables de produire de grands vins », affirme Roland Masse, ancien régisseur du Domaine des Hospices de Beaune, originaire de la Côte Chalonnaise et fin connaisseur de son vignoble. Il cite notamment Saint-Denis-de-Vaux et ses coteaux bien exposés : « les argiles rouges y sont les mêmes qu'à Givry. Entre de bonnes mains, ce vignoble

peut donner des vins de qualité équivalente à celle d'un cru ».

Alors que nombre de bourgognes sont plantés dans la plaine ou en bas de coteau, ceux de la Côte Chalonnaise ont pour la plupart colonisé d'excellents coteaux, souvent exposés à l'est ou au sud. « Tous mes bourgognes sont situés à mi-pente, sous les bouzerons, sur des sols argilo-calcaires assez pauvres » explique Pierre de Benoist (Domaine de Villaine à Bouzeron). Le vignoble de régionales du Chalonnais profite donc, à l'évidence, d'un « effet terroir ». Situé dans le prolongement géologique des crus de la Côte de Beaune, il apparaît aussi plus « cabossé », avec une certaine variété d'expositions et de natures de sols. À Saint-Désert,



le superbe coteau argileux du Mont-Avril qui domine la Route Centre Europe Atlantique (RCEA) produit des rouges puissants et de bonne garde. À Bissey-sous-Cruchaud, plus au sud, le vignoble assis sur une veine granitique est notamment dédié au cépage aligoté, auquel il confère fraîcheur et minéralité. Dans son ouvrage de référence, « Atlas des vignobles de France », Benoît France évoque les appellations régionales de la Côte Chalonnaise : « les vins rouges de la région de Saint-Vallerin ou de Saint-Désert se distinguent par leur fermeté. Ceux produits au nord du vignoble, vers Mellecey ou Fontaines, où les sols sont plus calcaires, se singularisent par plus de finesse et des tanins plus souples... »

### Jeune génération

Ajoutez à ces facteurs naturels des vignes généralement âgées, le réchauffement climatique favorable aux sec-teurs froids (par exemple celui de Barizey), une notoriété à construire, qui contraint les vigneronnes à produire des vins de qualité pour tirer leur épingle du jeu, l'émergence de quelques nouveaux domaines et une jeune génération plus ambitieuse, et vous obtenez le cocktail à l'origine du saut qualitatif de la Côte Chalonnaise. Le Château de Rougeon, à Bissey-sous-Cruchaud, illustre la politique des domaines qui se battent pour affirmer leur identité. Florence Bouchard y a créé de nouvelles cuvées (notamment d'aligoté) et elle a

multiplié les sélections parcellaires. Pour favoriser la biodiversité, la jeune vigneronne a aussi planté une centaine d'arbres qui apporteront de l'ombre aux coteaux grillés par les étés caniculaires, et elle a confié à des moutons la tonte du vignoble en hiver !

Vendues généralement entre 7 et 15 € la bouteille à la propriété, les meilleures « régionales » de la Côte Chalonnaise constituent un gisement de bonnes affaires. À saisir d'urgence...

Textes : **Jean-Philippe Chapelon**  
Photographie : **Thierry Gaudillère**