

Le Pinot

Un cépage noble sous la loupe

J. Zimmer

Éditorial

— Dr José Vouillamoz

Le Pinot est l'un des cépages les plus nobles du monde. Pourquoi noble? Parce qu'il est capable de donner des vins d'une complexité et d'une finesse inégalables, dotés d'une grande longévité. Ce n'est pas pour rien que le fameux Domaine de la Romanée-Conti, dont les rouges sont bien entendu 100 % Pinot Noir comme c'est la règle en Bourgogne, fait partie des vins les plus chers et les plus réputés du monde.

Dans cette revue, je vous propose une mise au point sur ce qu'on appelle à tort la « famille des Pinots », composée du Pinot Noir et de ses multiples variations que sont les Pinot Gris, Pinot Blanc, Pinot Meunier et autres mutations. Vous verrez que le Pinot (tout court) a joué un grand rôle dans la genèse de nombreux cépages européens. Je vous emmène ensuite dans un voyage œnophilique avec une petite « œno-géographie » du Pinot Noir, émaillé de quelques escales locales comme le Berligou du Val de Loire ou la Dôle du Valais. Avec sa belle plume, notre expert Thomas Wegmüller nous partage ensuite ses comptes-rendus de nos visites au printemps 2023 des domaines Hoffmann-Jayer et Alexandre Parigot en Bourgogne, ainsi que Ruelle-Pertois, Pierre Moncuit et nouveauté dans l'assortiment DIVO, Bernard Remy en Champagne.

À propos de Champagne, c'est aussi l'occasion pour moi de vous présenter une description simplifiée de la Méthode Champenoise qui permet d'élaborer ce vin mousseux mondialement célèbre.

Nous terminerons par les « chimères » les plus importantes que sont le Pinot Blanc et le Pinot Gris.

Je vous souhaite des pinots qui « pinotent », des champagnes qui « bullent » et des dôles qui « valaisannisent »! ●

Les auteurs de cette revue



— Dr José Vouillamoz, Directeur Adjoint



— Thomas Wegmüller, expert en vin.



Sommaire

Ne parlez plus de « famille des Pinots » !	4
Arbre généalogique du Pinot	6
Le Pinot Noir	8
Le Pinot Blanc	10
Le Pinot Gris	12
Domaine Hoffmann-Jayer, nouvelle perle de la Bourgogne	15
Domaine Alexandre Parigot, une valeur sûre de Bourgogne	16
Autres producteurs bourguignons chez DIVO	17
Comment s'élabore le champagne?	18
Champagne Ruelle-Pertois, une authentique histoire familiale	20
Champagne Pierre Moncuit, une histoire de femmes	21
Champagne Bernard Remy, la régularité	23

Les vignes de Champagne Ruelle-Pertois à Moussy près d'Épernay.





Le même cep porte un sarment avec des raisins roses (Pinot Gris) et des raisins blancs (Pinot Blanc). Ce genre de mutation est observée chaque année.

Ne parlez plus de « famille des Pinots » !

— Dr José Vouillamoz

Si vous pensez que le Pinot Noir, le Pinot Gris, le Pinot Blanc ou encore le Pinot Meunier sont des cépages différents, tout simplement parce que les vins qui en sont issus ont des couleurs, des arômes et des goûts différents, vous avez tort! En réalité, il s'agit d'un seul et même cépage, le Pinot, qui a subi quelques accidents génétiques. On les appelle simplement mutations et elles ont eu lieu à plusieurs reprises dans des lieux et à des temps différents. En général, c'est le Pinot Noir qui devient blanc ou gris, mais on a aussi observé du Pinot Gris qui devient blanc. Ces « accidents génétiques », plus précisément des chimères, arrivent encore régulièrement dans les vignobles.

Il faut donc arrêter de parler de la « famille des Pinots », c'est un faux concept! Une famille est composée d'un père, d'une mère, de frères et de sœurs, d'oncles et de tantes, de neveux et de nièces, et de cousins. Dans le cas présent, il s'agit d'un seul et même cépage, le Pinot.

De telles mutations arrivent également chez d'autres cépages, comme le Cabernet Sauvignon, dont il existe une version à baies blanches (nommée Malian) et une version à baies roses (nommée Shalistin), le Savagnin ou Traminer, dont il existe une mutation rose (Traminer Rot) qui a subi elle-même une

mutation aromatique pour donner le Gewürztraminer, le Chasselas, dont il existe une version « Chasselas Violet », etc. Si la mutation se produit dans un bourgeon du sarment, alors toute la branche portera des baies blanches. Si la mutation se produit dans le bourgeon de la grappe, alors toutes les baies de la grappe seront blanches. Et si la mutation a lieu lors de la formation de la grappe ou des baies, alors on obtient des grappes bigarrées, et même des baies avec une moitié ou un quart de couleur différente!

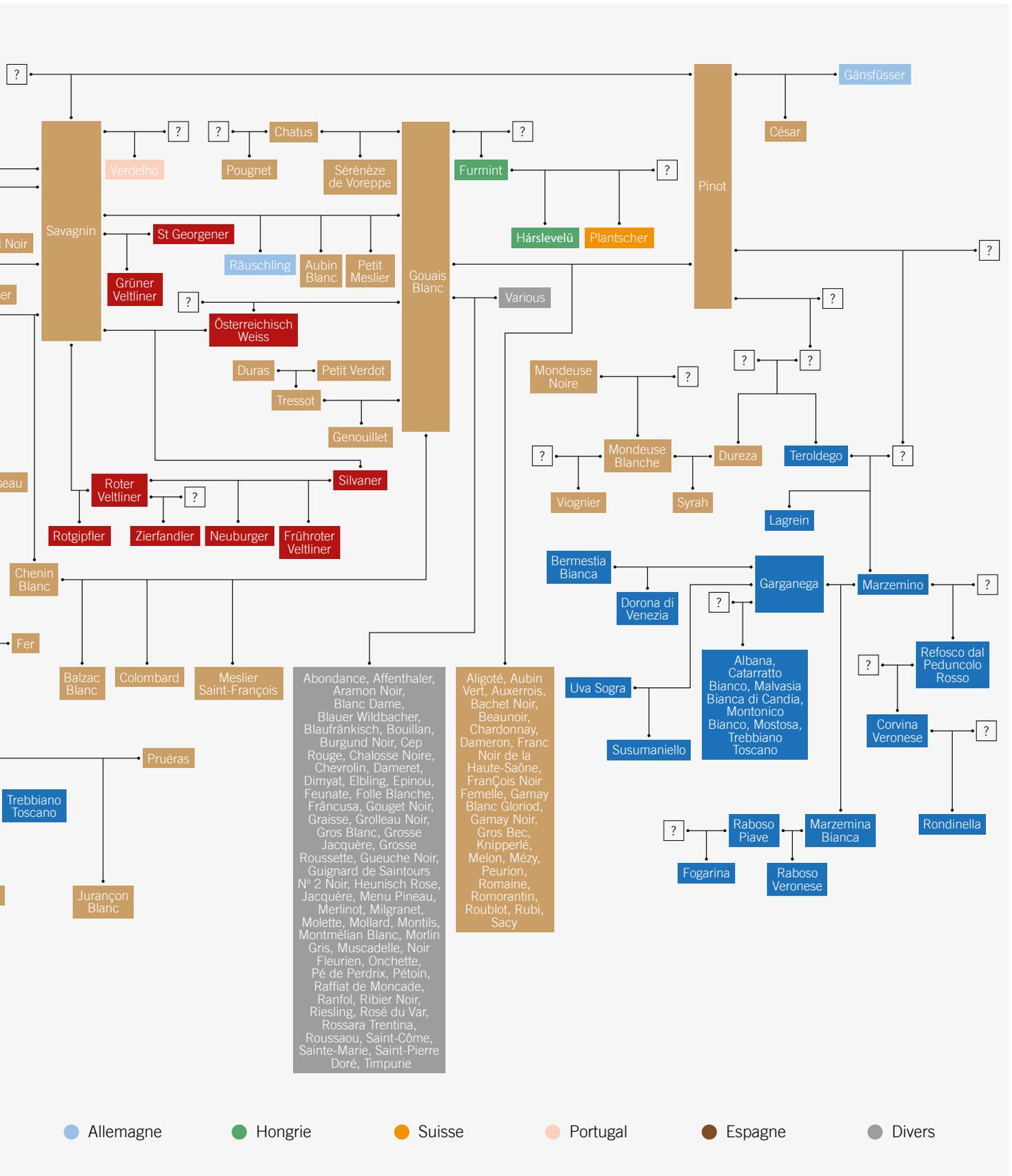


Mutations sectorielles du Pinot Noir: certaines baies sont entièrement blanches (donc Pinot Blanc!), d'autres le sont partiellement. On ne peut pas parler de cépages différents dans la même grappe!

Vous ne me croyez pas? Observez donc la photo de mutations sectorielles sur un Pinot. Qui pourrait prétendre que l'on trouve deux cépages différents dans la même grappe, voire dans la même baie? Il s'agit par conséquent d'un seul cépage nommé Pinot, décliné en biotypes distincts selon la couleur des baies (Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc), la couleur de la pulpe (Pinot Teinturier), la maturité avancée (Pinot Noir Précoce), ou encore la présence d'une forte pilosité sous les feuilles (Pinot Meunier).

À ces mutations s'ajoutent des sélections ancestrales dont on a parfois fait, à tort bien entendu, des cépages différents: Berligou dans le Val de Loire (France), Servagnin dans le canton de Vaud et Salvagnin dans le canton de Neuchâtel (Suisse), Pinot Gouges en Bourgogne, etc. Ce ne sont que des biotypes du Pinot, ayant certes leurs propres caractéristiques viticulturales et organoleptiques, mais on reste dans le cépage Pinot. ●

L'arbre généalogique du Pinot regroupe un impressionnant total de 156 cépages ayant des liens directs (tiré de *Wine Grapes*, Editions Allen Lane 2012).



Le Pinot Noir

— Dr José Vouillamoz

Le Pinot Noir est sans conteste le type originel, le Pinot Gris et le Pinot Blanc n'en étant que des mutations de couleur. Il était connu dès le XIII^e siècle sous d'anciens synonymes, principalement Morillon, Noirien et Auvernat (avec diverses orthographes). La première mention sous l'orthographe moderne Pinot apparaît en 1375, lorsque le duc Philippe le Hardi anticipe son prochain voyage en faisant envoyer à destination une certaine quantité de « pinot vermeil ». En Allemagne, la première mention date de 1470 sous le nom de Klebroth ; en Suisse, il est mentionné pour la première fois dans le canton de Neuchâtel à Cortaillod en 1766 et Auvergnier en 1775, sous le synonyme local Salvagnin. Par la suite, il est mentionné dans les régions germanophones (Allemagne, Autriche, Suisse) sous les noms de Blauburgunder, littéralement le « Bourguignon bleu », et de Spätburgunder, littéralement le « Bourguignon tardif ».

Petite « œno-géographie » du Pinot Noir

Le Pinot Noir a essaimé depuis sa Bourgogne-Franche-Comté natale dans de nombreuses régions du monde. Faisons un rapide tour d'horizon des régions dans lesquels il donne les vins les plus intéressants.

Tout d'abord la France, qui est évidemment la patrie du Pinot Noir. Et à tout seigneur tout honneur, c'est assurément en Bourgogne qu'il produit les meilleurs vins depuis plusieurs siècles. Son aptitude à exprimer les infimes différences de terroirs, nommés « climats » en Bourgogne, est fascinante. Chez un même producteur, avec des vinifications sensiblement identiques, les différences aromatiques et organoleptiques entre les appellations ou les climats sont tout simplement bluffantes : un Chambolle-Musigny tout en finesse contraste avec un Pommard corsé, un Gevrey-Chambertin d'une grande intensité donne la réplique à un Volnay velouté, un Clos de Vougeot floral se démarque d'un Clos de Tart intense et minéral, etc.

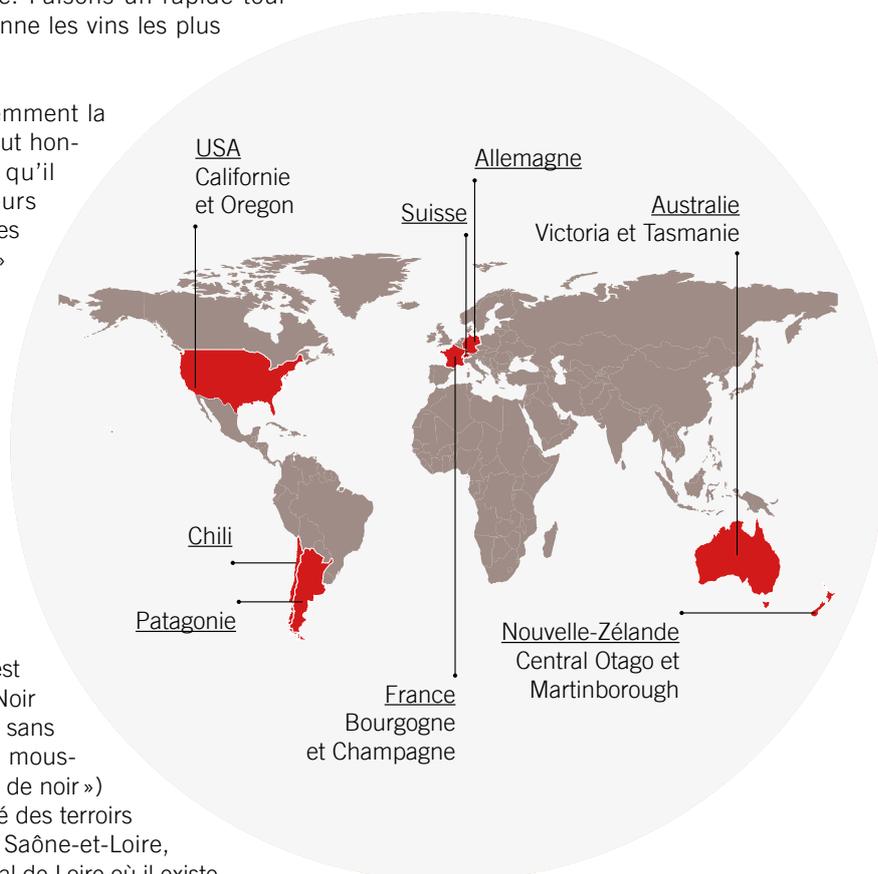
L'autre région du Pinot Noir en France est sans conteste la Champagne où le Pinot Noir couvre plus d'un tiers des surfaces. Vinifié sans macération pelliculaire, il donne des vins mousseux blancs (c'est pourquoi l'on dit « blanc de noir ») qui expriment admirablement la complexité des terroirs champenois. On le trouve également en Saône-et-Loire, dans le Jura, en Alsace, ainsi que dans le Val de Loire où il existe sous une forme ancestrale appelée « berligou » (voir encadré p.9).

En Allemagne, il est répandu sous le nom de Spätburgunder, en particulier dans le Bade-Wurtemberg au Sud du pays, ainsi que plus au nord dans la Vallée de l'Ahr. Durant les dernières décennies, la qualité des pinots noirs allemands a été considérablement améliorée, si bien que les meilleurs vins atteignent aujourd'hui des prix de vente spectaculaires.

En Suisse, le Pinot Noir est le cépage le plus planté avec 3800 hectares (sur les 14'629 du pays), dont un tiers se trouve en Valais où il

Caractéristiques viticoles du Pinot Noir

Le Pinot Noir est un cépage qui produit ses bourgeons assez tôt dans la saison, ce qui le rend susceptible aux gelées de printemps. Il est de maturité précoce (1^{re} époque, soit moins d'une semaine après le Chasselas), c'est pourquoi il se comporte le mieux dans les climats frais et tempérés. Sous les climats chauds, il mûrit trop rapidement et les baies ont tendance à flétrir, ce qui donne des vins confiturés qui manquent d'équilibre. Il a une prédilection pour les terroirs argilo-calcaires. Le Pinot Noir est sensible aux maladies fongiques, le botrytis (pourriture grise), l'oïdium et surtout le mildiou. •



Berligou, le Rouge des Ducs de Bretagne

entre dans la Dôle, assemblage traditionnel de Pinot Noir et de Gamay (voir encadré p.14). Il est également très présent en Suisse allemande, souvent sous le nom de Blauburgunder, en particulier dans les Grisons où il peut donner des vins de stature internationale que les amateurs s'arrachent. Il est aussi bien implanté sur les rives du Lac de Neuchâtel où l'on en produit d'excellents vins dans les appellations Neuchâtel et Vully.

En Italie, le Pinot Nero est surtout planté dans les régions du Nord, en particulier dans le Haut-Adige où il rencontre le plus de succès. On le trouve également dans le Franciacorta pour l'élaboration de vins mousseux.

Ailleurs dans le monde, le Pinot Noir se complait dans certaines régions à climats frais grâce à la latitude comme la Nouvelle-Zélande, la Tasmanie, le Canada (Ontario et Colombie-Britannique) et le sud de l'Argentine (Patagonie, Bío Bío), ou grâce à l'influence maritime comme aux USA en Oregon, en Californie (Sonoma, Monterey, Carneros) ainsi que dans les régions côtières du Chili. ●

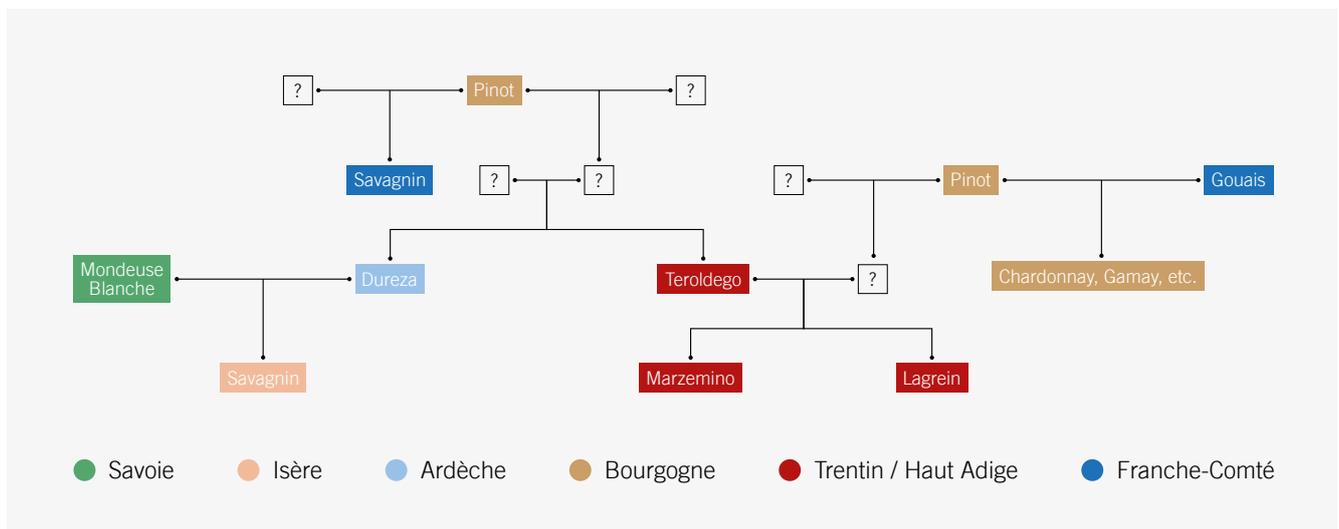
Le Berligou est un type ancestral de Pinot Noir introduit dans le Val de Loire au Moyen Âge depuis la Bourgogne. Après des siècles d'isolement génétique, il donne un vin au caractère unique, très différent des pinots bourguignons, comme le démontre celui de Poiron-Dabin.



Dans le Val de Loire, la légende raconte que le Berligou était le vin historique des Ducs de Bretagne. En 1460, le clos du Berligou situé à Couëron près de Nantes est planté avec du Pinot Noir. Les premiers cepages sont alors donnés par Charles le Téméraire à son cousin François II duc de Bretagne. Ce cépage acquiert une grande réputation à la suite des visites d'Henri IV, puis de Louis XIV. On dit aussi qu'il aurait été supposément introduit en 1460 depuis l'Europe de l'Est ou la Russie.

Considéré initialement comme un cépage à part entière, le Berligou a été sauvé de l'extinction dans les années 1930 lorsque le comte de Camiran et le pépiniériste Joseph Picot l'ont retrouvé au milieu d'une vigne envahie par les ronces. Retombé dans l'oubli après la Seconde Guerre Mondiale, il est réhabilité par Jean-Michel Poiron-Dabin qui entame dès 1993 un combat pour faire le reconnaître par les autorités, en l'intégrant dans la collection de cépages du Musée du Vignoble Nantais. L'engouement local pour faire revivre cette relique médiévale s'est concrétisé par la création en 2009 de l'Association du Berligou, très active dans la promotion de ce « cépage » indigène.

En réalité, l'analyse génétique a montré en 2004 que le Berligou n'est pas un cépage distinct (le célèbre ampélographe Pierre Galet l'avait identifié par erreur au cépage russe Berkovsko Cherno), mais un biotype particulier et historique du Pinot Noir de Bourgogne. Seule une mutation clonale le différencie du Pinot Noir. En effet, son nez « pinote » avec ses arômes de fraises, ses tannins sont fins, la bouche est épicée, et surtout étonnamment crémeuse. Le Berligou de Poiron-Dabin est un Pinot hors normes, élevé un an en barriques de la mythique forêt de Brocéliande! ●



Arbre généalogique « simplifié » du Pinot. De haut en bas: le Pinot est le père du Savagnin par croisement avec un cépage inconnu (symbolisé par ?). Par croisement avec le Gouais Blanc, il est le père de nombreux cépages, dont le Chardonnay et le Gamay.

Les analyses statistiques des données génétiques ont aussi montré que le Pinot est un grand-père (la génération

intermédiaire est inconnue, symbolisée par des ?) de la Dureza, par conséquent un arrière-grand-père de la Syrah, et un grand-père du Teroldego, par conséquent un arrière-grand-père du Marzemino et du Lagrein. Et pour corser le tout, il est le père de l'autre parent de ces deux derniers cépages. Le Pinot est donc en même temps un arrière-grand-père et un grand-père du Marzemino et du Lagrein. Cela ne pose aucun problème dans le monde des cépages...



Le Pinot Blanc

— Dr José Vouillamoz

Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, le Pinot Blanc était fréquemment confondu avec le Chardonnay, si bien que la littérature viticole regorge de références au « Chardonnay Pinot Blanc » ou au « Pineau Blanc Chardonnay ». C'est seulement en 1872 que la distinction nette entre Pinot Blanc et Chardonnay a été officiellement acceptée lors de l'exposition viticole de Lyon. Par conséquent, toute mention du Pinot Blanc antérieure à 1868 – et de nombreuses références même longtemps après – est ambiguë et peu fiable.

France

Apparue initialement en France, cette mutation du Pinot Noir est très répandue en Alsace, où elle bénéficie d'une réputation moindre que celle du Pinot Gris. C'est regrettable, car lorsqu'il est planté au bon endroit avec des rendements maîtrisés, le Pinot Blanc peut produire des vins frais, complexes et équilibrés.

Le Pinot Blanc est très peu répandu en Bourgogne. Le Domaine Hoffmann-Jayer fait figure d'exception en assemblant 30 % de Pinot Blanc au Chardonnay dans les Hautes-Côtes de Beaune et Hautes-Côtes de Nuits blancs. Cette dernière cuvée provient des lieux-dits Le Perchy sur la commune de Magny-lès-Villers et des lieux-dits La Flie et Sous le Mont sur la commune de Villers-la-Faye (1.22 ha au total). Elle offre un nez profond, aux notes de mirabelle, vanille, noix grillées, crème pâtissière aussi, avec une touche mentholée. En bouche la matière est équilibrée par une belle acidité salivante, avec une finale aérienne, d'une certaine élégance. Un blanc de Bourgogne ouvert et plaisant, qui mettra tout le monde d'accord !

Allemagne

Sous le nom de Weissburgunder, c'est probablement en Allemagne que le Pinot Blanc est le plus respecté. On le trouve surtout dans le Pays de Bade, le Palatinat et le Rheinhessen. En Moselle (Rhénanie-Palatinat) Andreas Bender produit un Weissburgunder issu de vignes très pentues sur des sols de schiste, avec des arômes de pêche blanche, de poire et d'herbes aromatiques, et une bouche fraîche et équilibrée. En Franconie, Weingut Max Müller I assemble Weissburgunder et Grauburgunder (Pinot Gris) dans la cuvée GrauWeiss, issue d'un sol sablonneux et limoneux qui permet une bonne maturation des raisins. Elle montre un joli volume, tout en restant fraîche, sans lourdeur, avec un toucher de bouche soyeux.

Suisse

La Suisse ne compte que 105 hectares de Pinot Blanc, principalement en Valais, aux Grisons et dans le canton de Vaud où les frères Dutruy produisent un Pinot Blanc très aromatique, sur des notes de fleurs d'acacia, de poire, de pêche blanche et d'ananas, avec un grand équilibre offrant des saveurs d'agrumes avec une pointe de salinité. Au Grisons, le Pinot Blanc entre dans la composition du Churer Schiller de Weinbau von Tschärner, une spécialité historique de la région de Coire pour laquelle plusieurs cépages blancs et rouges sont cultivés, vendangés et vinifiés ensemble, à l'instar d'un Gemischtersatz de Vienne (voir ci-après). Son nom n'a rien à voir avec le fameux poète Schiller, il viendrait plutôt de la « couleur irisée » (schillernde Farbe) du vin. Avec un léger gaz



Schloss Reichenau aux Grisons, où les von Tscherner père et fils élaborent des vins de haute couture avec les trois couleurs du Pinot (Noir, Blanc et Gris), ainsi qu'un Schiller fascinant (assemblage des trois).

carbonique, ce vin traditionnel offre un nez de fraise et de pêche blanche, une bouche aérienne et vivifiante, et une finale finement acidulée. Une expérience œnophile à tenter au moins une fois!

Autriche

Sous le nom de Weissburgunder, il est cultivé surtout en Basse-Autriche et en Styrie. Il entre dans la composition du Gemischter Satz, un vin traditionnel de la région de Vienne. Son nom vient de la contraction de « gemischt ausgesät », soit « planté en mélange ». En effet, tout comme pour le Schiller des Grisons, plusieurs cépages (au moins trois) sont complantés, vendangés et vinifiés en même temps, comme c'était le cas jadis dans plusieurs régions d'Europe. Les cépages tardifs équilibrent les précoces, les acides équilibrent les doux, et les risques de maladies sont dilués. En Basse-Autriche, Weingut Schwarzböck produit un Gemischter Satz fascinant dans le vignoble de Bisamberg-Kreuzenstein, issu de Pinot Gris additionné de Pinot Blanc, de Muscat, de Welschriesling, de Chardonnay, de Grüner Veltliner et de Riesling. C'est un vin harmonieux et léger, aux arômes de pomme Golden, de poire, de poivre blanc, avec une touche muscatée. En bouche, l'attaque est vive et sèche, avec des saveurs de kumquat et une finale saline. ●



Le domaine Hoffmann-Jayer est l'un des rares à utiliser du Pinot Blanc en Bourgogne, assemblé au Chardonnay, par exemple dans son Hautes-Côtes de Nuits blanc à hauteur de 30%.



Weingut Max Müller I assemble Weissburgunder (Pinot Blanc) et Grauburgunder (Pinot Gris) dans la cuvée GrauWeiss.



Tradition des Grisons, le Schiller est issu de plusieurs cépages plantés et vinifiés ensemble.



Tradition viennoise, le Gemischter Satz est, tout comme le Schiller, issu de plusieurs cépages plantés et vinifiés ensemble.

Le Pinot Gris

— Dr José Vouillamoz

Cette mutation de couleur du Pinot Noir, qui devrait d'ailleurs s'appeler « Pinot Rose » car ses baies ne sont pas vraiment grises, a été observée plusieurs fois au cours des derniers siècles en Bourgogne, en Suisse ou encore en Allemagne.

Le Pinot Gris est très adapté à l'élaboration de vins doux. C'est pourquoi on l'appelle souvent « Malvoisie » dans plusieurs régions (Savoie et Val de Loire en France, Vallée d'Aoste en Italie, Valais en Suisse) afin de bénéficier de la notoriété de ce vin de dessert obtenu par des cépages qui n'ont rien à voir avec le Pinot Gris. Faisant preuve de la même usurpation de notoriété, les Alsaciens ont longtemps appelé cette variante « Tokay » ou « Tokay Pinot Gris », jusqu'à ce que les Hongrois leur en interdisent définitivement l'usage dès 2007.

France

Le Pinot Gris est un cépage très important en Alsace, où il couvre 2355 hectares sur les 15'527 hectares de vignes de la région. Chez DIVO depuis 2020, le domaine Marc Tempé à Zellenberg possède un peu de Pinot Gris. Lors de ma visite au domaine en mars 2022, Marc et Anne Marie m'ont fait déguster un assemblage de Gewürztraminer (70 %) et de Pinot Gris (30 %) issu du Haut-Lieu « Rodelsberg ». Je suis tombé en admiration devant cet assemblage magistral ! Complantés (c'est-à-dire plantés dans la même vigne), les deux cépages donnent un vin avec un nez complexe et fin, sur des arômes de jus de citron vert, de mandarine, de rose fraîche et de kumquat, de fumée et de pierres concassées, avec une touche de vieux meuble ciré. La bouche est riche et pleine, enveloppante et pourtant aérienne avec une acidité impressionnante pour ces cépages, très salivante. On retrouve la rose fraîche, avec de beaux amers d'agrumes dans une finale saline et citronnée très persistante. Un tout grand blanc d'Alsace, produit en quantités limitées !



Dans le Haut-Lieu « Rodelsberg », Marc Tempé récolte le Gewürztraminer (70 %) et le Pinot Gris (30 %) en un seul passage, avec des rendements limités.



Le Pinot Gris des von Tschärner, très complexe, profond et persistant, avec une grande capacité de vieillissement.



Le Pinot Gris entre dans l'assemblage Curzilles de La Colombe, créé il y a une vingtaine d'années pour DIVO.

Suisse

En Suisse, le Pinot Gris est encore très présent en Valais où on lui a depuis longtemps donné le nom fallacieux de Malvoisie. Il est également bien présent au canton de Vaud, par exemple au Domaine La Colombe où il est complanté avec du Chasselas, du Doral et du Riesling, vendangés et vinifiés dans des œufs en béton pour donner la cuvée Curzilles, initialement créée pour DIVO.

Le Pinot Gris est également répandu en Suisse allemande, où on l'appelle souvent Grauburgunder. Ce n'est pas le cas de la famille von Tschärner dans les Grisons qui produit un Jeninser Pinot Gris époustoufflant. Loin de certaines caricatures un peu pesantes, celui-ci est toujours aérien, droit et ciselé, pur comme du cristal. Il possède les arômes typiques de noisette, additionnés de pêche de vigne. La structure est ample et parfaitement équilibrée par une belle acidité, et la finale citronnée est interminable. Le Pinot Gris entre également dans leur Schiller, un assemblage historique de la région de Coire aux Grisons issu de la complantation de plusieurs cépages blancs et rouges. Avec un léger gaz carbonique, ce vin traditionnel offre un nez de fraise et de pêche blanche, une bouche aérienne et vivifiante, et une finale finement acidulée.

Italie

Introduit en Italie au début du XIX^e siècle en Vallée d'Aoste et au Piémont, le Pinot Gris est désormais célèbre en Frioul-Vénétie julienne sous son nom italien de Pinot Grigio, donnant malheureusement trop souvent des vins de supermarché inodores et insipides, issus de rendements excessifs. Il existe bien entendu des exceptions, que vous trouverez prochainement chez DIVO.

Allemagne

Nommé Grauburgunder ou Grauer Burgunder, et parfois Ruländer d'après Johann Seger Ruland qui a découvert cette mutation dans un jardin près de Spire en Rhénanie-Palatinat, le Pinot Gris couvre plus de 4440 hectares en Allemagne où il donne des vins secs ou légèrement doux. Chez Weingut Max Müller I en Franconie, il est assemblé au Pinot Blanc (Weissburgunder) dans la cuvée GrauWeiss qui offre une belle complexité aromatique tout en fraîcheur. ●



La couleur des baies du Pinot Gris est plus cuivrée que grise...

Plaidoyer pour une Dôle authentique!

Dr José Vouillamoz – Tout d’abord, il faut préciser que le nom Dôle est... vaudois! En effet, ce nom était initialement donné au Gamay qui a vraisemblablement été introduit au XIX^e siècle dans le canton de Vaud depuis la ville de Dôle dans le Jura français. Quand le Pinot Noir est arrivé, les Vaudois ont commencé à l’appeler Petite Dôle, tandis que le Gamay se démarquait comme Grosse Dôle.

Vers 1850, le Gamay et le Pinot Noir ont été introduits en Valais où ils ont conservé leurs surnoms respectifs de Grosse Dôle et Petite Dôle. En toute logique, l’assemblage des deux cépages a donné un vin qu’on appelait Dôle. En 1941, un arrêté du Conseil d’État valaisan censé limiter les abus a défini la Dôle comme suit: « vin de bonne qualité provenant du plant Pinot Noir (Petite Dôle) ou d’un mélange de Pinot Noir et de Gamay avec prédominance de Pinot Noir, pour autant que ces cépages sont cultivés sur le territoire valaisan ». Plus tard, on a précisé que la Dôle devait être un assemblage de Pinot/Gamay pour au moins 85 % (avec majorité de Pinot Noir), avec la possibilité de mettre jusqu’à 15 % de tout autre cépage rouge autorisé en AOC.

Selon plusieurs études de marché, la Dôle est encore aujourd’hui le vin rouge suisse le plus connu du public. Cela n’a pas empêché les ventes d’être en perte de vitesse constante depuis les années 1990. La faute aux mauvaises Dôles qui ont trop souvent inondé le marché! En 2021, afin de « sauver » la Dôle, le Conseil d’État valaisan a décidé de « moderniser » sa recette en définissant la nouvelle Dôle comme un assemblage composé au minimum de 51 % Pinot/Gamay (avec une majorité de Pinot), auquel on peut ajouter jusqu’à 49 % d’autres cépages en AOC.

Au risque d’être taxé de puriste, je me suis souvent élevé publiquement contre cette décision qui signera selon moi l’arrêt de mort de la Dôle. À mon sens, la seule VRAIE Dôle devrait être un assemblage de Pinot et de Gamay uniquement, sans ajout d’autres cépages, caractérisé par sa couleur framboise, ses arômes de fraise et sa structure fine et croquante. Un vin de soif, traditionnel et convivial, avec une grande buvabilité. Tous les autres types d’assemblages devraient à mon avis porter des noms de fantaisie, sans usurper le nom « Dôle » qui fait partie de l’histoire viticole valaisanne.

Au lieu de galvauder un nom si emblématique du Valais, les producteurs auraient tout intérêt à retourner à une « recette » traditionnelle et authentique 100 % Pinot Noir + Gamay, sans y inclure des cépages dont on ne sait que faire et qui ne font que dénaturer ce vin typiquement valaisan. La Dôle « pure » pourrait ainsi regagner ses lettres de noblesse. ●

La Dôle Tradition du Domaine des Muses est élaborée avec les meilleurs raisins de Pinot Noir et de Gamay.
Une Dôle authentique!



Terrasses vertigineuses en Valais.

Domaine Hoffmann-Jayer, nouvelle perle de la Bourgogne

— Thomas Wegmüller



En voyant l'enthousiasme et l'énergie d'Alexandre Vernet, on comprend comment la Bourgogne, souvent citée comme la région viticole la plus prestigieuse au monde, continue de tenir son rang. Âgé de moins de 40 ans, c'est lui qui mène la barque du Domaine Hoffmann-Jayer, officiellement fondé en 2017 à Magny-lès-Villers, entre Beaune et Nuits-Saint-Georges, par André Hoffmann, homme d'affaire suisse résidant à Morges, vice-président du groupe Roche, philanthrope, environnementaliste et passionné de vigne et de vin. Celui-ci l'a repris des mains de Gilles Mayer qui n'avait pas de descendants à qui remettre le domaine, et dont le nom honore encore les bouteilles.

Alexandre Vernet et son patron André Hoffmann partagent la même approche : un respect total du terroir. Sur le domaine de 10 hectares, la culture a été biologique dès le début, biodynamique même depuis cette année. Ici, on veut favoriser la biodiversité. Le dernier projet en date concerne l'installation de ruches sur le vignoble, raconte Alexandre, membre du Groupe des Jeunes Vignerons Bourguignons, qui a encore d'autres idées en gestation.

Un travail d'orfèvre

Au début, André lui demandait des rapports réguliers et détaillés, mais ils ont tous deux vite compris que sa place était à la vigne ou à la cave, et non derrière un bureau, nous dit Alexandre. C'est là que ce dernier peut s'exprimer au mieux et utiliser toute son énergie pour réaliser des grands vins, sublimer des terroirs fameux comme le Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Les Damodes » ou le Grand Cru « Echezeaux Du Dessus ».

Alexandre Vernet (3^e) avec l'équipe DIVO (José Vouillamoz, Walter Zambelli et Thomas Wegmüller) lors d'une visite en Bourgogne en février 2023.
En médaillon : le fabuleux Grand Cru Echezeaux Du Dessus du Domaine Hoffmann-Jayer.

Le soin apporté à la réalisation des vins Hoffmann-Jayer saute aux yeux, ou plutôt aux papilles, dès la première gorgée. Le Hautes-Côtes de Nuits rouge 2020, par exemple, est un Pinot Noir moderne, en infusion, tout en finesse, un style vers lequel se dirige le domaine, avec moins d'interventions et le minimum d'ajout possible de sulfites. Avec son profil très frais, élégant, croquant, il est préférable de le boire jeune, conseille Alexandre, sans attendre que le fruit perde de son éclat. Le Côte de Nuits-Village 2020, quant à lui, se situe au milieu de la gamme du domaine, entre les Hautes-Côtes (de Nuits et de Beaune), et les Crus. C'est donc un vin important, et il est magistralement réussi dans ce millésime. Très parfumé, il exprime généreusement tout ce qu'un amateur de vin recherche dans la Bourgogne : des notes de sous-bois se mêlent aux baies sauvages, rouges et noires, avec des accents d'écorce d'orange et de café. Il y a de la fraîcheur, une belle structure aussi. Le potentiel de garde est là, mais il sera dur d'attendre! ●

Domaine Alexandre Parigot, une valeur sûre de Bourgogne

— Thomas Wegmüller

Les petites routes traversent des vignobles bien délimités, avec au loin des murets, des clos et leurs portes surplombées de noms mythiques ou mystérieux. Fascinante Bourgogne. À Meloisey, en plein cœur des Hautes-Côtes de Beaune, à 6 kilomètres au-dessus de Pommard, une belle bâtisse en pierre affiche fièrement, en lettres rouges Pinot, « Domaine Parigot Père et Fils ». Le père, c'est Régis, qui a fondé avec sa femme Marie le domaine en 1950. Le fils, c'est Alexandre, qui dirige aujourd'hui les 18 hectares du domaine répartis sur les communes de Meloisey, Savigny-lès-Beaune, Beaune, Pommard, Volnay, Meursault et Chassagne-Montrachet. On lit désormais sur les étiquettes Domaine Alexandre Parigot.

Un millésime
faible
mais de grande
qualité



« Vous venez quand les caves sont vides », lance Régis, l'œil malicieux. Le domaine a vendu toutes ses bouteilles de Chardonnay, dont la production, déjà limitée, a été faible en 2021, la faute au gel qui a dévasté ce cépage précoce. Dans la cave, il ne reste qu'une petite partie des Pinot Noir de 2021. « Tout le reste a été vendu », se réjouit Régis.

Ici, la vinification est la même pour toutes les cuvées, de quoi faire ressortir les différents terroirs – ou Climats – de Bourgogne. Le style de la maison est identifiable à travers toute la gamme, avec peu de vendange entière – les raisins sont égrappés – une vinification et un élevage en fûts, dont environ un tiers de bois neuf. La matière est fraîche et croquante sur ces 2021, avec des notes de groseille, griotte et petits fruits rouges, bien contrebalancées par l'usage du bois. Des Pinot Noir fins et précis qui vont sans nul doute s'harmoniser et s'épanouir avec quelques années en cave. ●



En haut : l'équipe DIVO avec Régis Parigot lors d'une visite début 2023.
En bas : fils de Régis, Alexandre Parigot, 4^e génération.

Autres producteurs bourguignons chez DIVO

— Dr José Vouillamoz



Samuel Legros, avec à sa droite Walter Zambelli, José Vouillamoz et Lise-Marie Quartenoud lors d'une visite de l'équipe DIVO en 2021.

La bouteille : le fameux Clos Rousseau issu de très vieilles vignes.

Bachey-Legros, le terroir sublimé

Fondé au XIX^e siècle par François Bachey, le domaine familial Bachey-Legros couvre aujourd'hui 18 hectares en Côte-d'Or gérés par la cinquième et sixième générations composées de Christiane et ses deux fils Samuel et Lénaïc. La plupart des vignes sont très vieilles, plantées entre 1935 et 1955 dans les appellations prestigieuses de Santenay, Chassagne-Montrachet et Les Maranges où le Chardonnay et le Pinot Noir s'expriment à merveille. Les rendements sont faibles, et les vinifications sont très traditionnelles. À la fois puissants et fins, les vins de Bachey-Legros sont généreux et racés, marqués par leur terroir. Leur Santenay 1^{er} Cru « Clos Rousseau » issu de trois parcelles de vieilles vignes est phénoménal, montrant souvent des arômes de cerise noire, de framboise et de clou de girofle, avec une bouche très équilibrée, structurée par des tannins mûrs et soyeux. ●

Vitteaut-Alberti

Fondée en 1951 à Rully, berceau des vins effervescents bourguignons, la Maison Vitteaut-Alberti possède 22 hectares situés dans les meilleurs climats de la Côte-d'Or et de la Côte Châlonnaise. Depuis trois générations, ce domaine familial élabore des Crémants de Bourgogne frais et élégants, qu'on méprendrait facilement pour un Champagne à l'aveugle. Toujours issus d'un assemblage de Chardonnay, Pinot Noir et Aligoté, les Crémants de Bourgogne demandent une attention particulière pour trouver l'équilibre à chaque millésime. Les vendanges sont manuelles et les élevages se font séparément pour chaque cépage, en fûts de chêne ou en cuves inox. La prise de mousse est faite comme en Champagne, en bouteilles, par la méthode traditionnelle (voir page suivante). Leur Cuvée Cuir surpasse de nombreux Champagnes. Assemblage de Pinot Noir, d'Aligoté et de Chardonnay, ce Crémant de Bourgogne de haut vol offre des notes finement boisées, un équilibre parfait, une bulle aérienne et une longue persistance aromatique.

Elle est disponible uniquement à la cave et... chez DIVO en exclusivité! ●



Agnès Vitteaut et sa collaboratrice (robe verte) avec l'équipe DIVO (g. à d. José Vouillamoz, Lise-Marie Quartenoud, Freddy Quartenoud, Walter Zambelli) lors d'une visite en 2021. En médaillon : la prestigieuse cuvée Cuir, exclusivité DIVO.

Comment s'élabore le champagne ?

— Dr José Vouillamoz

Saviez-vous que la grande majorité des vins blancs de Champagne sont obtenus à partir de raisins rouges (Pinot Noir et Pinot Meunier) ? C'est pourquoi l'on parle de « blancs de noir », pour les distinguer des « blancs de blanc », bien plus rares, obtenus généralement à partir du Chardonnay.

Cépages de la Champagne

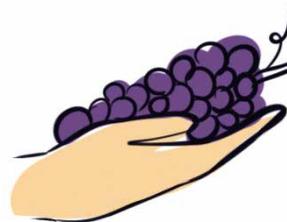
L'AOC Champagne autorise sept « cépages » sur les 34'200 hectares de vignes de l'appellation (à titre de comparaison, la surface viticole de Suisse n'est que de 14'629 hectares) : Pinot Noir, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Meunier, Chardonnay, Arbane et Petit Meslier. Je mets volontairement des guillemets à « cépages », car trois d'entre eux ne sont que des variantes du Pinot Noir. En effet, la génétique est formelle : le Pinot Gris, le Pinot Blanc et le Pinot Meunier ne sont rien d'autre que des variations génétiques du Pinot Noir, des chimères pour être précis. D'un point de vue génétique et ampélographique, j'affirme donc qu'il n'y a que quatre cépages autorisés en Champagne : le Pinot (avec ses variantes Noir, Blanc, Gris, Meunier), cépage-roi de la Champagne qui couvre 69 % des surfaces (dont 31 % pour le Pinot Meunier), le Chardonnay avec 31 % des vignobles, puis les très rares Arbane et Petit Meslier qui couvrent à eux deux moins de 1 % des surfaces.

À noter que le Pinot Meunier est très souvent appelé « Meunier » tout court. Il s'agit là d'une tournure sémantique que je ne soutiens pas, car elle vise de manière pernicieuse à faire croire que c'est un cépage distinct !

La Méthode Champenoise

Selon la légende, ce serait le fameux moine bénédictin Dom Pérignon qui aurait inventé vers 1660 la technique pour faire mousser le vin de Champagne en bouteille, ce que l'on appelle aujourd'hui la « Méthode Champenoise ». En réalité, il l'a seulement importée de Limoux où la technique était déjà connue par les producteurs de blanquette de Limoux un siècle auparavant. Cela dit, grâce à ses travaux minutieux sur la taille et les techniques culturales, Dom Pérignon a quand même joué un rôle important dans l'amélioration de la qualité des vins de Champagne.

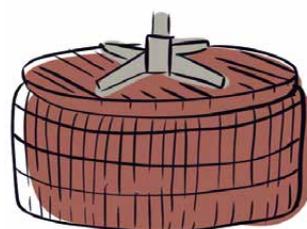
Bien qu'elle n'y ait pas été vraiment inventée, cette méthode est devenue rapidement l'apanage de la région de Champagne. D'ailleurs, depuis les années 1990, les autres régions qui produisent des vins effervescents avec cette technique ont l'interdiction d'utiliser le nom Méthode Champenoise, et doivent parler de Méthode Traditionnelle. ●



1

VENDANGES

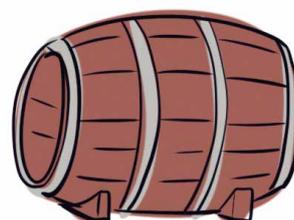
Elles sont manuelles, surtout pour le Pinot Noir et le Pinot Meunier, car l'éclatement de leurs peaux pourraient entacher le jus.



2

PRESSURAGE

Les raisins encore sur la grappe doivent être pressés frais et rapidement afin d'éviter toute macération et toute oxydation.



3

VIN DE BASE

C'est un vin « tranquille » (c'est-à-dire non mousseux), produit par la fermentation alcoolique standard, et qui repose en cuves ou en contenants en bois.



4

ASSEMBLAGE

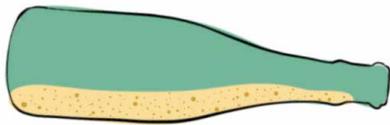
Pour composer les différentes cuvées, on assemble des vins de base issus de cépages, de crus et même de millésimes différents. Cette opération est réalisée à la fin de l'hiver.



5

TIRAGE

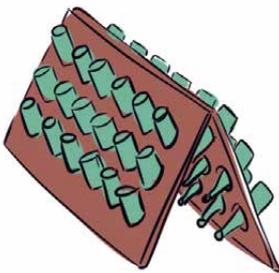
Avant la mise en bouteilles, on ajoute à l'assemblage la « liqueur de tirage », un mélange de sucre, de levures et de vin des années précédentes. Les bouteilles sont ensuite obturées avec une capsule couronne, comme celles des bouteilles de bière. Les levures font fermenter le sucre et dégagent du CO₂ qui se dissout dans le vin et qui formera des bulles après ouverture. Cette deuxième fermentation est nommée « prise de mousse ».



6

VIEILLISSEMENT

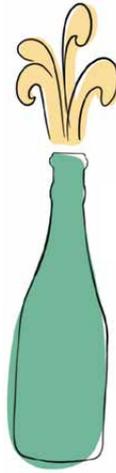
Les bouteilles couchées reposent plusieurs années sur les lies formées par les levures qui sont mortes à la suite de la deuxième fermentation. Le vieillissement sur lattes dure généralement 2-3 ans pour les champagnes non millésimés, et souvent beaucoup plus pour les millésimés.



7

REMUAGE

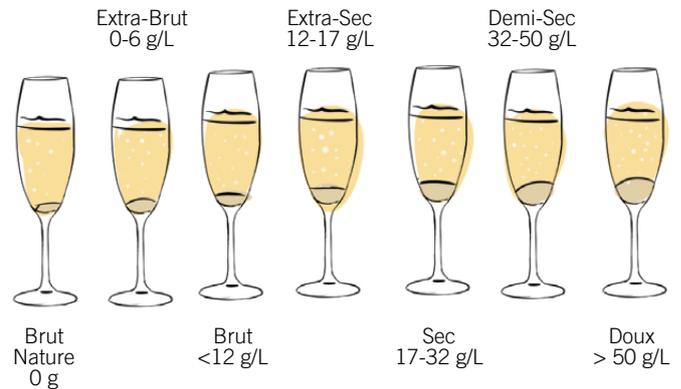
Les bouteilles sont placées sur des pupitres, inclinées en direction du goulot afin d'y faire descendre les lies formées par les levures mortes. Les remuages (rotation des bouteilles) sont quotidiens, et l'inclinaison augmente au fur et à mesure sur plusieurs jours, jusqu'à la position verticale. Cette opération traditionnelle est aujourd'hui souvent automatisée à l'aide de gyro-palettes.



8

DÉGORGEMENT

Cette opération permet d'éjecter le dépôt de levures en congelant le goulot dans un bain de saumure à -25°C, créant un petit glaçon qui contient le dépôt, glaçon qui sera expulsé par la pression lors de l'ouverture de la capsule.



9

DOSAGE

La perte de vin lors du dégorgement doit être compensée par l'ajout d'un vin de plus ou moins sucré appelé « liqueur d'expédition » ou « liqueur de dosage ». Selon la quantité de sucre ajouté, le champagne sera : Brut Nature ou Non Dosé (0 g), Extra-Brut (0-6 g/L), Brut (<12 g/L), Extra-Sec (12-17 g/L), Sec (17-32 g/L), Demi-Sec (32-50 g/L), Doux (> 50 g/L).



10

BOUCHAGE

Afin de pouvoir résister à la pression, le bouchon de liège pour les champagnes est bien plus gros que celui des vins tranquilles. Sa forme d'origine est cylindrique, et c'est après son insertion partielle par forte compression dans le goulot qu'il prend sa forme caractéristique de champignon. Afin d'éviter qu'il ne sorte sous la pression du gaz dissous dans le vin, il est coiffé d'une plaque en fer-blanc sertie d'un fil de fer préformé appelé « muselet », qui est solidement fixé au goulot.

Champagne Ruelle-Pertois, une authentique histoire familiale

— Thomas Wegmüller

Située à Moussy, village de quelques 800 habitants au sud d'Épernay, la maison Ruelle-Pertois est une histoire de famille, fondée par Michel Ruelle et Martine Pertois, qui ont uni leurs vignobles après leur mariage dans les années 1970. Aujourd'hui, ce sont leurs enfants, Virginie et Benoît Ruelle, qui tiennent les rênes du domaine de 5,5 hectares de vignes. Ils sont aidés par Antonin, le fils de Virginie et de son mari Vincent, un jeune homme qui ne cache pas son amour de la région.

La famille cultive du Pinot Meunier local, du Pinot Noir sur le village voisin, Pierry, classé en premier cru, et du Chardonnay sur les grands crus de Oiry, Chouilly et Cramant. À chaque étape, on retrouve cet amour du travail bien fait, artisanal, entier. Une authenticité chère à DIVO. Il y a d'ailleurs plus de trente ans que cette belle collaboration dure, depuis la fin des années 80, lorsque Constant Bourquin, fondateur de l'Académie internationale des Vins, met en relation Pierre-Balthasar de Muralt, directeur du club à l'époque, avec les parents de Virginie et Benoît, qui confirment : « Depuis notre jeunesse, le nom de DIVO résonne entre les murs de nos celliers ».

Ici, on fait encore tout sur place, de la prise de mousse au dégorgement. Un gros travail qui permet toutefois au petit domaine d'être flexible et très réactif aux envies particulières. « Sur demande, nous pouvons ajuster le dosage », explique Virginie. D'ailleurs, c'est à la suite d'une commande du club DIVO, mené alors par Christophe von Ritter, que Ruelle-Pertois se met aux cuvées Extra-brut, devenu depuis leur style de prédilection. « Ce dosage très limité en sucre permet d'exploiter tout le potentiel aromatique de nos champagnes », se réjouit Benoît. Le Chardonnay Grand Cru en est un bon exemple. Il enchante avec son nez de citron mûr, fleurs blanches, massepain, chocolat blanc, liqueur de mirabelle et compote de pommes. En bouche il est croquant, lumineux, avec une bulle fine et une acidité rafraîchissante mais bien arrondie, qui soutient une belle profondeur de fruit. Un délice.



L'équipe DIVO (g. à d. Walter Zambelli, Thomas Wegmüller et José Vouillamoz) entoure Antonin, sa maman Virginie et son oncle Benoît Ruelle.

Par amour de la terre et de la région

Rejoints par Michel et Martine, nous partons pour un lieu emblématique, au-dessus du village : la loge-table. Cette œuvre fait référence aux loges de vignes, des constructions modestes apparues au XVI^e siècle et utilisées le plus souvent par les vigneron pour stocker leurs outils, s'abriter, se nourrir et se reposer. Ici, les dimensions de la cabane sont esquissées par une structure en bois, mais il s'agit d'une longue table, symbole de convivialité, en souvenir des banquets anciens, qui domine à ciel ouvert les maisons, avec vue imprenable sur les vignobles. Au loin, par-delà le village de Moussy, derrière la colline, on aperçoit la pointe du clocher de Cramant. Un bel endroit pour un pique-nique... ou pour déguster le champagne Rosé de la maison, dont la robe rubis étincelle au soleil.

Entourés par trois générations de Ruelle et de Pertois, nous trinquons à cette belle histoire familiale dont le futur se

dirige lentement mais sûrement vers le bio. Depuis juin 2022, le domaine est certifié en Haute Valeur Environnementale ainsi qu'en Viticulture Durable en Champagne. Des labels qui ont demandé de gros investissements à la famille, qui avance avec prudence, car si nous sommes éblouis par un grand soleil ce jour-là, ce n'est de loin pas toujours le cas. Les conditions climatiques sont « très difficiles en Champagne », précise Benoît Ruelle.

La famille Ruelle-Pertois s'engage pour la viticulture durable, mais aussi dans le développement des activités locales. Depuis plus de 20 ans, elle coorganise par exemple, avec neuf autres maisons, l'Escapade pétillante et gourmande en Champagne, une balade de 8 km dans les vignes, avec repas gastronomique et groupes de musique, le tout bien sûr arrosé de fines bulles!

En toute occasion

On resterait des heures ici, à discuter et contempler le paysage, avec un verre en main, s'il ne faisait pas aussi froid en ce début de février! Heureusement, c'est l'heure du repas de midi chez Benoît Ruelle, juste à côté de la cave. Le dîner – ou déjeuner, comme on dit chez nos voisins – est accompagné de champagne, forcément!

L'Assemblage remplit les verres. Cette cuvée-phare du domaine met en avant le Pinot Meunier, typique de Moussy, accompagné de plus petits pourcentages de Chardonnay et de Pinot Noir. Dosé en Extra-Brut, il offre un nez avenant de pêche, de mirabelle et de miel. Rond, vineux, charnu et en même temps très accessible, il peut briller à l'apéritif, comme tout au long d'un repas, précise Vincent. On confirme volontiers l'accord parfait du pâté en croûte champenois au poulet au champagne, jusqu'aux fromages et desserts locaux. Un vrai moment de partage, authentique et familial. Merci Ruelle-Pertois! •

Champagne Pierre Moncuit, une histoire de femmes

— Thomas Wegmüller

**Nota bene: cet article est une entorse au thème de la revue, car le domaine ne travaille (presque) que du Chardonnay. Mais comme ce dernier est un enfant du Pinot Noir, on reste dans la famille!*

La belle maison de maître des champagnes Pierre Moncuit se dévoile au centre du Mesnil-sur-Oger, au cœur de la Côte des Blancs, derrière un imposant portail. Pierre fonde, avec son épouse Odile Moncuit-Delos, la maison de champagne Pierre Moncuit en 1928 après avoir hérité des vignes de son père, plantées en 1889, date qui figure encore sur les étiquettes. La suite de Pierre est assurée par sa fille Nicole qui reprend le domaine en 1977. Elle s'occupe aussi bien de la vigne que de la cave et signe son premier millésime en 1982, un cas rare dans un monde très masculin, surtout dans ces années-là. Aujourd'hui, c'est sa fille, Valérie Charpentier, qui gère seule la maison familiale, toujours avec le soutien et l'expérience de Nicole, en retrait mais à l'écoute.

Des vignes bientôt centenaires

Au lieu-dit les Chétillons, les vignes ont presque cent ans, mais leurs ceps élancés ont l'air de défier le temps qui passe. Depuis quelques années, cette parcelle fait l'objet d'une sélection massale, soit le développement de jeunes vignes à partir de greffons des anciennes « afin de conserver leur précieuse diversité et identité », expliquent mère et fille.

La parcelle donne naissance au Champagne phare du domaine, la cuvée vieilles vignes, baptisée Nicole Moncuit. Valérie a préféré lui rendre hommage à elle, plutôt que de faire figurer le nom pourtant connu du lieu-dit sur l'étiquette. « Je veux mettre l'accent sur la dimension humaine, familiale », raconte-t-elle. Cette cuvée offre des notes de citron et pêche rôtie, de miel et cire d'abeille, de caramel, de fruits confits et nougat. En bouche, elle est onctueuse avec une mousse délicate, une profondeur et une complexité captivantes. Un vrai champagne de méditation.

Champagne suisse contre Champagne français?

Dr José Vouillamoz – Le petit village de Champagne dans le canton de Vaud produit depuis toujours un blanc sec à base de Chasselas sur ses minuscules 28 hectares de vignes près du lac de Neuchâtel. Personne ne pourrait le confondre avec un champagne mousseux. Et pourtant, après des années de luttes juridico-politiques, le puissant Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (CIVC) a réussi depuis 2021 à interdire de faire figurer le nom de cette commune sur les étiquettes, décision validée par la justice suisse. En effet, les accords bilatéraux relatifs aux échanges de produits agricoles octroient une protection exclusive de la dénomination « Champagne » à la région française. Le Conseil d'Etat vaudois a bien essayé de porter la question devant le Tribunal fédéral, il a été débouté. Le recours de la commune de Champagne a subi le même sort. Pas de quoi sabrer le champagne pour les Champagnoux! •



Thomas Wegmüller, Walter Zambelli et José Vouillamoz de DIVO entourent Valérie Charpentier et sa maman Nicole Moncuit.

Certaines de ces merveilleuses notes tertiaires se retrouvent dans l'autre champagne millésimé du domaine, qui a lui aussi bénéficié d'un élevage sur lies conséquent. Il s'agit du 2012, dernier arrivé sur le marché. Il faut noter que le dégorgement est fait à la demande, et le dosage peut être adapté suivant l'évolution du vin. Tout comme la cuvée Nicole Moncuit, on jurerait qu'il a été barriqué. Pourtant, ce profil vient simplement de l'évolution du Chardonnay, et « ajouter encore un élevage sous bois sur les champagnes de la maison serait superflu », estime Nicole Moncuit. Profond, salin – aujourd'hui on dirait umami – il accompagne sans problème les viandes rouges, ajoute-t-elle.

Une ode au Chardonnay

Le domaine Pierre Moncuit, c'est 20 hectares de vignes, ayant une moyenne d'âge de 50 ans, ce qui est rare pour la région, dont 15 hectares en Grand Cru, sur la Côte des Blancs autour du Mesnil-sur-Oger. Outre les deux millésimés, il faut mentionner la cuvée Pierre Moncuit-Delos et le Rosé. Pour ce dernier, la maison, qui ne possède que du Chardonnay, achète à un vigneron de confiance du Pinot Noir du Grand Cru de Bouzy. Mais pas question d'éclipser l'identité du Chardonnay, « le grand cépage de la région et notre spécialité », précise Valérie dont l'assemblage comporte environ 13 % de Pinot Noir en vin rouge tranquille. Résultat : toute la tension d'un Blanc de Blancs, avec des délicates nuances de fruits rouges.

Les cinq autres hectares du domaine se situent à Sézanne sur des sols argileux. La maison en tire le Hugues de Coulmet

Brut, dosé à 7g/l, lui conférant un profil très accessible. Ici on apprécie les notes de citron, noisette fraîche, pêche blanche. Un Champagne qui plaira à toutes et tous, une cuvée 100 % plaisir.

Vers un domaine « Champagne Famille Moncuit » ?

Sous la belle maison de maître, les couloirs des caves voûtées sont emplis de bouteilles, qui remontent chronologiquement jusqu'à un siècle en arrière. Elles dorment, posées sur la tête, sous des toiles d'araignées lourdes de poussière. Un événement exceptionnel, une célébration familiale par exemple, les tire parfois de leur sommeil. Une partie des cuvées en cours d'élaboration, notamment le délicat Rosé, sont imbriquées dans les pupitres en bois qu'utilise encore le domaine pour le remuage manuel, deux fois par jour, car « l'humain fait mieux que la machine », assure Valérie.

De retour au soleil, la maîtresse du domaine révèle certains futurs projets qui soulignent sa volonté de promouvoir la dimension familiale de la maison. Elle parle de la création d'un Clos spécifique, propriété historique de la famille, dont la cuvée, réalisée sans fermentation malolactique, sera bientôt sur le marché, ou du possible changement de nom en « Champagne Famille Moncuit ». À quand une « Cuvée Valérie » ? L'intéressée esquisse un sourire : « je ne vais pas tout vous dévoiler maintenant... ». ●

Champagne Bernard Remy, la régularité

— Thomas Wegmüller

Allemant, 8h. La belle lumière matinale ne dissipe pas le froid très vif qui réveille la Champagne, région viticole la plus au nord de la France, mais invite à s'attarder entre les vignes. Après une séance photo improvisée – pourvu que nos visages ne trahissent pas nos claquements de dents – Rudy Remy, vraie force tranquille, nous raconte les origines du domaine. C'est son père, Bernard, qui a développé le vignoble sur les terres où paissaient les vaches de son père à lui, paysan de métier. Les vignes sont plantées en 1970, et la cave est construite en 1983.

Aujourd'hui la maison Bernard Remy compte 14 hectares, dont des vignobles de Pinot Noir à 120 km de là, dans la Vallée de l'Aube. Le reste du raisin nécessaire à la production est acheté sur 13 communes différentes, ce qui permet de varier les terroirs et la complexité finale des Champagnes de la maison, détaille Rudy.

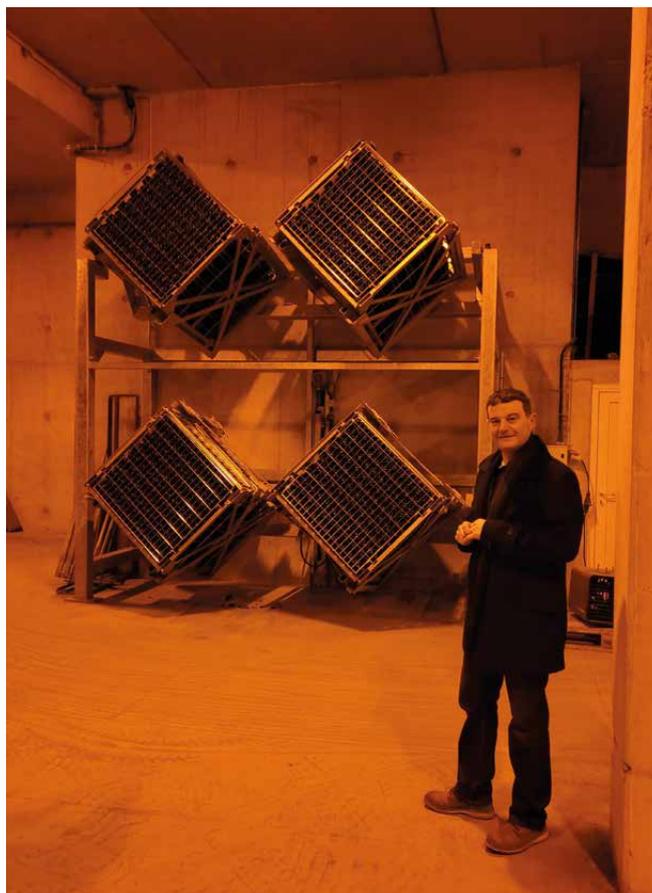
Les produits Bernard Remy sont présents tout autour du globe. Hormis 5 à 10% de clients historiques en France, héritage de la génération précédente, tout est exporté, en Europe, des Etats-Unis, au Japon en passant par la Côte d'Ivoire.

Lumière jaune et Rosé griffu

La cave du domaine est grande, fonctionnelle ; les étages de bouteilles s'alignent dans une atmosphère irréaliste, nimbée d'une lumière jaune diffuse. « Les lampes sans UV », relève Rudy pour expliquer leur couleur particulière, une technique répandue en Champagne. Les UV pourraient donner au Brut Rosé, qui patiente dans des bouteilles transparentes, le tant redouté « goût de lumière ». Derrière ce nom poétique se cache en fait une réaction chimique qui donne un « goût d'égout » au précieux liquide, souligne Rudy en saisissant un Brut Rosé pour nous montrer la prise de mousse, le moment où le vin devient effervescent. Les lies, bien visibles au fond du liquide rose vif, s'élancent contre les flancs de la bouteille. « On dit du Champagne qu'il griffe lors de cette phase », raconte Rudy.

Une ligne claire

Tous les raisins sont pressés à la cave à Allemant. Le processus est rodé : chaque cuve renferme les raisins d'un terroir et les assemblages sont réalisés mi-décembre après la fermentation malolactique et un temps de repos. Toute la gamme en brut est dosée à 8g/l afin « de créer des champagnes attractifs, ronds, des bulles de plaisir, accessibles à tout le monde », explique Rudy.



Rudy Remy nous montre ses gyropalettes pour l'automatisation du remuage, sous lumière jaune sans UV, afin d'éviter l'indésirable « goût de lumière » qui pourrait se développer avec un éclairage standard.

Mission accomplie avec la cuvée Carte Blanche, qui représente 50% de la production totale, le produit phare, l'incontournable de la maison. Sous une jolie robe dorée, cette cuvée se montre vive et intense, sur les agrumes, le tilleul, avec une bulle persistante et des saveurs mentholées qui ajoutent encore de la fraîcheur. Cette fraîcheur pourrait être le maître-mot des champagnes Bernard Remy, du Blanc de Blancs, tendu, floral, jusqu'au Rosé expressif, sur les petits fruits rouges. Il faut encore mentionner le Prestige qui, grâce à 90% de vins de réserve, propose un style plus posé, plus mature, sur les fruits confits et la brioche. Il y en a pour tous les goûts et ce ne sont pas les clients, répartis tout autour du globe, qui diront le contraire! ●

Bienvenue dans le monde de DIVO



La sélection DIVO reflète depuis 1936 des vins authentiques issus de domaines familiaux attachés à des méthodes de travail durables. En adhérant à DIVO, vous soutenez une philosophie et vous faites vivre des producteurs pour lesquels « éthique » n'est pas un vain mot.

Vous pourrez explorer notre sélection de vins de toute l'Europe qui offrent un panorama riche en saveurs, en arômes et en histoires.

Vos avantages en tant que membre



Sélection
de vins d'origine
par nos experts



Flexibilité
commande à l'unité possible



Livraison offerte
sans minimum d'achat



Coffret cadeau
offert avec votre première
commande



Dégustations
dans diverses régions



Rabais d'au moins 10%
exceptés articles à prix
spéciaux



Publications
dossiers mensuels
et revues Terroir

Adhérez au club DIVO

en contactant le service client par téléphone 021 863 22 75, par mail à club@divo.ch
ou sur le site internet www.divo.ch

DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Éditeur
DIVO SA
Route du Tir Fédéral 18
1762 Givisiez

021 863 22 75
club@divo.ch
www.divo.ch



Rédaction
Dr José Vouillamoz,
Thomas Wegmüller

Photos
Sauf indication contraire, équipe
DIVO, vigneron ou Adobe Stock.

Réalisation
Fluide Communication — Givisiez

Impression
Gremper — Bâle