



HORS-SERIE

Date de parution : JUIN 2017

LA BOURGOGNE CAP AU SUD

La Côte chalonnaise, le nouvel eldorado des passionnés

Elle attire de nombreux vigneronns en quête de terres et les amateurs à la recherche de bourgognes à prix modérés. La Côte chalonnaise a tous les atouts pour devenir une étape incontournable de la région.

Texte Florence Bal.

Longtemps restée dans l'ombre des Côtes de Nuits et de Beaune, la Côte chalonnaise est devenu un très bel outsider qui vaut à tous les points de vue le détour. Située entre la côte de Beaune, au nord et les monts du Mâconnais, au sud, la Côte chalonnaise s'étend, du village de Chagny jusqu'à Montagny-lès-Buxy et Saint-Vallerin, sur une petite bande de terre de 25 kilomètres de long sur 7 kilomètres de large.

Les vigneronns y signent des vins de haute qualité à partir des cépages emblématiques de la région : pinot noir, chardonnay, aligoté. Compte tenu de la flambée des crus du Nord, cette partie de la Saône-et-Loire représente un excellent réservoir de bons bourgognes à prix sages.



Bâti au XVIII^e siècle sur un éperon rocheux, le château de Chamirey accueille les amateurs à sa table d'hôtes, sur la terrasse surplombant Mercurey.



HORS-SERIE

Date de parution : JUIN 2017

Des vins rouges charnus et fruités

Du nord au sud, les appellations communales s'enchaînent : Bouzeron, Rully; Mercurey, Givry, Montagny : des îlots de vignes autour des villages, entre les terres d'élevage. Reflet de la multiplicité des terroirs, la carte est découpée en de très nombreux lieux-dits et climats classés en premiers crus, même si, regrettent les vignerons, la Côte chalonaise n'est pas intégrée dans le périmètre inscrit au Patrimoine Mondial de l'Unesco. Pourtant le terroir ne manque pas de spécificités, que vous décriront les producteurs initiant à la dégustation : « la vigne, ce n'est jamais une science exacte, c'est souvent du feeling ». *Les appellations Givry et Mercurey produisent majoritairement des vins rouges charnus et fruités ; ces beaux pinots noirs affichent des robes carmin ou pourpre, aux notes réglissées et épicées. Assez tannique dans sa première jeunesse; le vin s'arrondit au bout de quelques années. Les mercureys rouges corsés, colorés, aux tanins subtils et soyeux, évoluent vers des senteurs animales et de cuir.*

Le retour en grâce de l'aligoté

Les vins blancs de chardonnay brillent par leur finesse. L'AOC Montagny en a fait sa production exclusive, tandis qu'ils dominent l'appellation Rully. *Mais d'excellents crus blancs sont aussi produits sur les terres de rouge de Mercurey et Givry.* Franc, vif, le style des blancs évolue vers un boisé plus discret (moins de fûts neufs lors de l'élevage), dans une recherche d'équilibre entre rondeur et tension. Arborant des robes de couleur d'or ou jaune paille selon les appellations, exhalant des nuances de tilleul, d'acacia; de chèvrefeuille et de verveine, les vins sont secs et offrent souvent une superbe minéralité. (...)

LES APPELLATIONS

Givry

A dominante rouge, elle s'étend sur 245 ha de pinot noir et 50 ha de chardonnay. Elle compte 38 climats classés en premiers crus s'étendant sur 140 ha, lesquels produisent essentiellement des rouges. Ces derniers, assez tanniques, demandent à être attendus jusqu'à dix ans, les blancs, jusqu'à cinq ans.

Le terroir de Givry est réputé de longue date : Henri IV aurait fait de ses vins rouges son ordinaire.

Mercurey

A forte prédominance de rouge, elle s'étend sur 637 ha dont 542 de pinot noir. Mercurey compte 32 climats classés en premiers crus, soit 161 ha. Les mercureys rouge dotés d'une belle densité et de matière, peuvent rivaliser avec les vins de la côte de Beaune : ils vieilliront quinze à vingt ans les beaux millésimes.

Montagny

La plus sudiste des appellations de la Côte chalonaise n'existe qu'en blanc. Elle compte 350 ha de chardonnay, dont 211 ha de premier cru, et le plus grand nombre de climats du vignoble, 49. Un montagny se débouche après deux à six ans de garde.

Rully

Elle compte 355 ha, dont 240 de chardonnay. 23 climats sont classés en premier cru (96 ha), principalement dédiés à la production de blancs. Les vins sont à déguster à partir de trois ans, et jusqu'à quinze ans pour les grandes bouteilles.

Bouzeron

Reconnue en 1997, elle s'étend sur 57 ha. Elle est centrée sur l'aligoté cultivé dans le village dont la peau est plus fine que l'aligoté classique et prend une belle teinte dorée à la veille des vendanges. Elle donne des vins blancs gourmands à apprécier dans les deux ans.