

La Bourgogne sous l'angle du renouveau

Si de vieux démons la hantent encore,
la Bourgogne évolue dans la spirale
d'un renouveau amorcé il y a plusieurs
millésimes. Empruntées au cours
d'un circuit «découvertes»,
je vous propose quelques pistes.



N° 99—Octobre 2003

ALEX GAMBAL À BEAUNE *

Rencontre avec l'œnologue Fabrice Laronze, en poste depuis 99 dans cette petite maison de négoce (60.000 bouteilles) fondée en 97 par Alex Gambal, américain féru de vins de Bourgogne, originaire de Boston. Les achats sur pile ont

rapidement, et dans la mesure du possible, cédé la place à l'acquisition de raisins ou de moûts. Parmi les éléments techniques communiqués, je retiens, pour le blanc comme le rouge, le boycott des levures industrielles, l'élevage sur lies, l'emploi de la barrique neuve (10 à 50 %), les mises sans filtration (collage en blanc) entre septembre et mars pour le blanc, parfois après 24 mois pour les rouges. Dégustation des 01 en malo avec quelques sucres résiduels, mais parlante malgré tout, pour des vins destinés à 80 % au marché américain ! Si quelques effluves boisés perçaient çà et là, il ne faut rien y voir d'outrancier car les vins possèdent précision et structure; des crus comme la Maltroie (Chassagne), les Poruzots (Meursault) ou les Gruenchers (Chambolle) n'étaient nullement bridés dans leur personnalité. En 2000, les blancs se laissent approcher sans réticence, friands, suaves, la fraîcheur en prime; les rouges jouent la carte du fruit et de la trame tannique, en relief dans le Chambolle, intransigente dans le Nuits Les Pruliers et parfaitement enrobée dans le Clos de Vougeot. En 99, Gevrey VV, Vosne Petits Monts ou Mazis-Chambertin prouvent, texture serrée à l'appui, que le potentiel de garde est également mis en bouteilles.

*Chassagne-Montrachet
La Maltroie*

*Meursault
Les Poruzots*

*Chambolle-Musigny
Les Gruenchers*

*Nuits-Saint-Georges
Les Pruliers*

*Gevrey-Chambertin
Clos Vougeot
Grand Cru*

*Vosne-Romanée
Les Petits Monts*

*Mazis-Chambertin
Grand Cru*