



BOISSET LA FAMILLE DES GRANDS VINS



En couverture

Jean-Claude Boisset, négociant en vins, fondateur de Boisset Bacchus international

Fils d'industriel agronome et à la tête du troisième groupe viticole indépendant français, Jean-Claude Boisset est l'un des piliers de la viticulture régionale. En 1961, il acquiert des appellations et il revend. Puis s'installe dans les vins d'entrée de gamme, quitte à essayer le mépris des ténors des grands crus. Il n'en a cure. Non content d'avoir racheté

Thierry Blèmes, directeur général d'Edisys de l'énergie du bâtiment

Ce Monsieur d'origine, 49 ans, 167 millions d'euros de chiffre d'affaires, est un homme qui a su faire du bâtiment un secteur à forte croissance. Intermédiaire et spécialiste de la rénovation énergétique, Edisys a su se faire une place dans le marché de la rénovation énergétique. En 2009, le chiffre d'affaires a atteint 167 millions d'euros, soit une croissance de 15% par rapport à l'année précédente.

Henri Le Loup, PDG de Vivacités

Source de vitalité régionale

La ville d'un groupe de plus de 400 salariés, Henri Le Loup est l'un des principaux responsables de l'application régionale. Plus de 400 personnes travaillent pour lui dans le Centre-Val de Loire. Henri Le Loup a été élu président de la région Centre-Val de Loire en 2004. Il a été réélu en 2007. Il a été élu président de la région Centre-Val de Loire en 2004. Il a été réélu en 2007.

Yan Pui-Ming, président de l'art contemporain au format XXL

Yan Pui-Ming est un artiste et un collectionneur d'art contemporain. Il a fondé la galerie d'art contemporain au format XXL.

Patrice Tapie, président de la CGPIE Bourgogne Chevalier servant des PME

Patrice Tapie est le président de la CGPIE Bourgogne, une association qui aide les petites entreprises.

Stéphane Rouillon, CEO de l'ESC Clon

Stéphane Rouillon est le CEO de l'ESC Clon, une école de commerce.

Le commerce à petit échelle

Le commerce à petit échelle est un secteur en croissance.

En couverture

Jean-Claude Boisset, négociant en vins, fondateur de Boisset Bacchus international

Fils d'industriel agronome et à la tête du troisième groupe viticole indépendant français, Jean-Claude Boisset est l'un des piliers de la viticulture régionale. En 1961, il acquiert des appellations et il revend. Puis s'installe dans les vins d'entrée de gamme, quitte à essayer le mépris des ténors des grands crus. Il n'en a cure. Non content d'avoir racheté

Thierry Blèmes, directeur général d'Edisys de l'énergie du bâtiment

Ce Monsieur d'origine, 49 ans, 167 millions d'euros de chiffre d'affaires, est un homme qui a su faire du bâtiment un secteur à forte croissance. Intermédiaire et spécialiste de la rénovation énergétique, Edisys a su se faire une place dans le marché de la rénovation énergétique. En 2009, le chiffre d'affaires a atteint 167 millions d'euros, soit une croissance de 15% par rapport à l'année précédente.

Henri Le Loup, PDG de Vivacités

Source de vitalité régionale

La ville d'un groupe de plus de 400 salariés, Henri Le Loup est l'un des principaux responsables de l'application régionale. Plus de 400 personnes travaillent pour lui dans le Centre-Val de Loire. Henri Le Loup a été élu président de la région Centre-Val de Loire en 2004. Il a été réélu en 2007. Il a été élu président de la région Centre-Val de Loire en 2004. Il a été réélu en 2007.

Yan Pui-Ming, président de l'art contemporain au format XXL

Yan Pui-Ming est un artiste et un collectionneur d'art contemporain. Il a fondé la galerie d'art contemporain au format XXL.

Patrice Tapie, président de la CGPIE Bourgogne Chevalier servant des PME

Patrice Tapie est le président de la CGPIE Bourgogne, une association qui aide les petites entreprises.

Stéphane Rouillon, CEO de l'ESC Clon

Stéphane Rouillon est le CEO de l'ESC Clon, une école de commerce.

Le commerce à petit échelle

Le commerce à petit échelle est un secteur en croissance.

Les **200** qui font bouger la France

En couverture

Jean-Claude Boisset, négociant en vins, fondateur de Boisset Bacchus international

Fils d'industriel aujourd'hui à la tête du troisième groupe viticole indépendant français, Jean-Claude Boisset est l'un des piliers de la vie économique régionale. En 1961, il acquiert des appellations qu'il revend. Puis s'installe dans les vins d'entrée de gamme, quitte à essayer le mépris des ténors des grands crus. Il n'en a cure. Non content d'avoir racheté

quelques maisons réputées, son groupe est devenu l'un des rares poids lourds français du vin d'envergure mondiale, en particulier aux Etats-Unis. A 66 ans, cet insatiable boulimique, à la tête d'une maison qui pèse plus de 270 millions d'euros de chiffre d'affaires, entend poursuivre son expansion. Pas question, pour le moment, de parler retraite. ■

PhotoRQR/Le Bien public/Macrop



'I've always been
tempted by the dream
of going beyond the
boundaries'

THE DECANTER INTERVIEW: JEAN-CHARLES BOISSET

BURGUNDY'S MR RADICAL

BEVERLEY BLANNING MW meets the innovator set to shake up the wine world even more by blending Côte de Nuits with Californian Pinot Noir

I call him the vampire,' says one of his American employees, 'because I can't figure out when he sleeps.' After a long day at the London Wine Fair, Jean-Charles Boisset is in high spirits, fizzing with enthusiasm about the bar at Claridge's, its crystal cocktail glasses, the quality of the drinks, the staff (all of whom he seems to know by name) and the 'exciting and insane' wine business – all the while responding to a regular stream of messages on his mobile phone.

As the public persona of the vast Boisset empire – Burgundy's largest wine producer and France's third-biggest wine group – Boisset is credited with many of the more radical changes to the business his father Jean-Claude founded in 1961. Jean-Claude rapidly built up a sizeable company comprising numerous wine producers from his Burgundy homeland, Beaujolais and the Rhône. He also acquired a reputation of a deal-making entrepreneur more interested in establishing a big business than in making quality wine. 'When someone suggested in 2002 I should taste the Boisset wines again, I thought they were joking,' says David Gleave MW of UK importer Liberty Wines. He did so nonetheless and was impressed enough by the changes to buy the wines; he has imported the company's top-level Jean-Claude Boisset label since 2003.

Jean-Claude's son has been responsible for a more consumer-driven, New World approach that has influenced everything from wine quality to sustainability, with plenty of innovative marketing flourishes along the way. Many of Jean-Charles's ideas fly in the face of the hackneyed terroir-based marketing so beloved of the French. He is one of the few people in the wine world to have made cheap, recyclable packaging a positive selling point. The Yellow Jersey brand (a range of varietal Vins de Pays d'Oc) is packaged in plastic, we are told by marketing, 'for confident, adventurous drinkers that forge new paths, appreciate quality and the environment and champion innovation.'

Left: Jean-Charles Boisset's ideas may have riled traditionalists, but those who know him praise his commitment and enthusiasm

But not everyone in France shares his enthusiasm for such newfangled ideas. 'When I launched French Rabbit [a range of southern French wines in recyclable Tetra Pak] the Burgundians thought I was mad,' he laughs, although the continued existence of the brand suggests he has brought his family, if not the rest of Burgundy, around to his way of thinking. Another idea was to bottle Mommessin Beaujolais in a slim, aluminium container featuring a 'cooldot', which changes colour as the wine is cooled to the ideal drinking temperature. Within the even more conservative Côte d'Or, Boisset has embraced screwcaps for the company's top wines – a development welcomed by foreign retailers and his young winemaker, but not a practice acceptable to other large firms in the region just yet.

Of course Boisset is savvy enough to know that it simply wouldn't wash to try to pretend that every one of the vast array of wines in the company's portfolio is the product of a singular terroir. His skill is to match the right story with the right wine. He also exhibits a mercurial ability to speak with equal conviction of the merits of his premier cru Burgundy, bag-in-box California Pinot, Crémant de Bourgogne or any other Boisset wine you mention.

Despite the focus on innovation, historical values and terroir still have important roles to play in the Boisset story. The family has tried to acquire companies with strong history and personality, Jean-Charles tells me – or at least, companies that can be 'crafted in that direction'. Unimpeded by generations of winegrowing baggage himself, he has no qualms about creating a desired image from scratch. 'We didn't have a lot of history, so we had to bring it in,' he admits, without irony, 'Now, if there's no soul, we create it; if there is, we resurrect it. I spend a lot of

BOISSET AT A GLANCE

Born: Vougeot, 4 September 1969

Marital status: Divorced, newly remarried to Gina Gallo

Education: LSE, London (Economics/Philosophy); UCLA, California (MBA)

Dream vineyard: Clos Blanc de Clos de Vougeot. It was planted by monks in the 11th century. Having jogged around it all my life, I finally bought it in 1997.'

He says: 'Wine is not an industry; it's not about process, it's about art and craft.'

They say: 'He's a bit crazy, but he gives me *carte blanche*. There's nowhere else in Burgundy I'd rather be.'

Grégory Patriat, winemaker, Jean-Claude Boisset

time defining an artistic direction. With Bouchard Aîné it's all about opulence and 18th-century flamboyance; in Jean-Claude Boisset we're looking for finesse, femininity and sophistication; for Domaine de la Vougeraie it's all about terroir.'

The ideas man

It's easy to see how others are engaged by Boisset's many enthusiasms. Employees were eager to share their views on their 'hundred-ideas-a-minute' boss, of whom they speak with the fond indulgence usually reserved for a favourite nephew.

Jean-Claude is still at the helm at the Boisset family's Nuits-St-Georges HQ. San Francisco-based Jean-Charles is in charge of the US operation, although he spends much of his time travelling back and forth to Burgundy, managing the company's 20-plus properties. 'I don't try to be everywhere, but I really enjoy putting a lot of effort in certain places,' he says. He sees his role as 'a motivator, the one who has inspiration and vision', likening his position to that of a curator in a gallery, coordinating the efforts of the artists. While working with winemakers is the part of the business he says he loves the most, his passion for the art of wine does not override a realistic interest in the bottom line: many of the company's winemakers are given incentives based on the ratings their wines receive from critics.

Jean-Charles also seems to have inherited his father's penchant for snapping up wine companies (especially if they are in distress, say industry insiders). He was excited to tell me about his most recent acquisition, Raymond Vineyards in Napa, and the enlargement of the Burgundy business via the purchase of Antonin Rodet, confirmed just days later. But if Jean-Charles seems a natural successor to his empire-building father, he says the two are very different. 'We don't have a similar outlook,' he claims. 'I'm less process-orientated, less cost-orientated and probably less rigorous. And I'm a different generation. But we get along.' He is quick to point out that the decision-making is still very much a joint affair. 'As a family, you sit around a table and you have to agree. Otherwise, it's not a family, it's just a business.'

Although he was born in Vougeot, in the house where his mother and father still live today, his is not a traditional wine background. He is from a family of teachers not winemakers. When Jean-Charles came into the world, his father's négociant

business was a mere eight years old. His mother, fluent in English, encouraged Jean-Charles and his sister Nathalie to travel. 'I've always been tempted by the dream of going beyond the boundaries,' he says. While he 'always adored wine', he 'never thought I would follow it'. He claims he was far more interested in the arts and sport – contemplating a career as a professional



footballer in his youth. It was only in the early 1990s, while studying for his MBA, that he first took an active interest in his parents' business. 'We had a very small office in San Francisco and my parents wanted to get out. I asked them: "Are you sure you want to leave the biggest market in the world?"' 'They did – or at any rate, weren't interested in managing the office themselves – so Jean-Charles transferred his studies to San Francisco and joined the company. They bought their first winery in California (Lyeth Estate) and gradually built up the business there.

Like all Burgundians, he loves to talk about Pinot Noir: 'As a product, it is by far my favourite. I've been brainwashed, palate-washed, from age two.' But just as he is animated about the next big idea for packaging his wines, so his excitement for Pinot Noir also seems to be focused on the next big thing: creating new ways of looking at, blending or serving it, or identifying new locations for the grape. 'The next Côte d'Or is Russian River Valley; I have zero doubt about it,' he says. The company took over the bankrupt De Loach winery five years ago. 'We're not even halfway to where we could be with the quality,' he insists. His latest idea is one guaranteed to cause upset among the Burgundy traditionalists – or indeed anyone who believes the magic of Pinot Noir, more than any other red wine variety, lies in its ability to communicate a sense of the place the grapes were grown in the wines. 'My dream is to blend incredible Pinot Noir from Russian River and the Côte de Nuits,' he tells me, excitedly. It's a dream that is to become a reality soon: 'I'll do it this year. I know it's insane, but I think the end result is going to be beautiful.' His partner in this particular crime is likely to be his new wife, Gina Gallo of the eponymous California empire. Having denied suggestions of such a joint venture a few months ago, he now seems to be considering the idea, volunteering: 'I think it would be romantic to do it with Gina.' **D**

'Pinot Noir is by far my favourite. I've been brainwashed, palate-washed, from age two'



Left: Boisset's 'crazy' ideas range from funky packaging to the next big thing for Pinot

NEXT MONTH: MICHAEL SILACCI, OPUS ONE, CALIFORNIA



Un grand groupe à la verticale

SUR LE PAPIER, 35 VINS RASSEMBLÉS POUR REFLÉTER LA COMPOSITION D'UNE CAVE ÉCLECTIQUE CONÇUE PAR UN AMATEUR DE BOURGOGNES. DU NORD AU SUD, DU CHABLISIEN AU BEAUJOLAIS, TELLE UNE « VERTICALE GÉOGRAPHIQUE » D'UN GENRE INÉDIT, CE CAHIER DES CHARGES MASQUE POURTANT UNE AUTRE RÉALITÉ : LES VINS PROPOSÉS À L'AVEUGLE SONT TOUS ISSUS DE LA DOUZAINE DE MAISONS BOURGUIGNONNES DÉTENUES PAR LE GROUPE BOISSET. GENTIMENT PIÉGÉS, NOS FINS PALAIS INVITÉS POUR UN JUGEMENT SANS CONCESSION AVAIENT DÉJÀ SALUÉ LA BONNE TENUE DE CETTE DÉGUSTATION...

Par Dominique Bruillot - Photos : Jean-Luc Petit sauf mention contraire - Dégustateurs : l'universitaire Jacky Rigaux, le sommelier Joanny Barriquand, le journaliste Dominique Bruillot et l'intransigent vigneron M. X

Le casting est posé : un universitaire spécialisé dans la vigne et le vin (Jacky Rigaux), le sommelier d'un étoilé Michelin qui monte (Joanny Barriquand de l'Auberge de la Charme à Prenois), un vigneron réputé intransigent mais venu dans la discrétion pour apporter son avis sans concession, un béotien en apprentissage permanent (votre serveur en l'occurrence). De quoi faire de ce petit comité de dégustation, un parfait assemblage d'émotions sans calcul et de rigueur technique. A priori, le cahier des charges ne manque pas d'intérêt. Réunir 35 vins, du nord au sud de la Bourgogne, avec une large palette d'appellations et de niveaux, du simple village au grand cru, voilà un défi intéressant pour voyager dans la complexe Bourgogne viticole. D'autant que chacun est prévenu : il s'agit d'une cave sans garantie de qualité, proposée par un anonyme féru de bourgognes, qui voulait en tester la valeur et la représentativité sans a priori. Face à ce scénario, les critères de jugement se définissent à mi-chemin entre le regard professionnel, souvent très technique voire un peu rébarbatif, et le ressenti de l'amateur, plus immédiat et proche de ce qu'en attend le grand public. Soit une dégustation sans chichi, pas snobinarde pour un sou, dont on a volontairement caché à ses pratiquants le véritable dénominateur commun. Les vins présentés sont en effet tous issus de l'une ou l'autre des douze maisons que

compte en Bourgogne le groupe Boisset, dont les ramifications s'étendent par ailleurs à une partie du reste de la France et franchissent allègrement l'Atlantique. Un guet-apens sympathique, pour voir si ce mastodonte viticole, comme on le perçoit souvent vu de loin et hâtivement, a su préserver l'identité de ses maisons, autrement dit les membres de sa famille nombreuse. Pas fâchés pour autant d'avoir été quelque peu piégés, nos trois dégustateurs invités ont apprécié l'éventail des propositions faites à cette occasion et dont on vous livre ci-dessous une sélection. Avec de belles surprises (ou confirmations) à la clé. Ainsi, aux deux pôles géographiques de la Bourgogne, les maisons Moreau pour le Chablisien et Mommessin pour le Beaujolais, font un sans faute. L'acquisition par Boisset en 2009 de la maison Antonin Rodet en Côte chalonnaise, qui complète désormais l'empreinte du groupe sur l'ensemble des appellations, semble avoir été elle aussi une bonne chose. En témoigne le très beau niveau de trois premiers crus dans les trois côtes (un mercurey rouge, un nuits et un chassagne). Que dire, enfin, de l'incontestable vedette du jour, le vougeot premier cru Le Clos blanc de Vougeot monopole (domaine de la Vougeraie), dont il nous fut donné par ailleurs l'occasion de faire une verticale rien que pour lui tout seul (voir notre encadré). ■



Les rouges

Beaujolais-villages vieilles vignes 2008 Mommessin

Souplesse et élégance, netteté et même une certaine suavité : ce joli vin ravira les amateurs de plaisirs simples. Les vignes dont il est extrait ont de 40 à 80 ans d'âge pour certaines, ceci expliquant sans doute cela. Unaniment désigné comme le « pot » qu'on aimerait partager avec les copains, en cassant plus la croûte que la tirelire.

Brouilly 2008 réserve du château de Pierreux

Une jolie résistance et une finale fruitée conforme aux attentes d'une appellation, qui a puisé son élégance dans une bonne maîtrise du boisé. S'il manque un peu de complexité, ce vin joue en revanche avec réussite sur les équilibres, entre fraîcheur et légèreté. Très agréable à l'approche des beaux jours.

Mercrey 2007 héritage Antonin Rodet

Long en bouche, fin et malgré tout un peu épice, doté d'une belle attaque sur

l'acidité et gourmand, ce mercrey fait honneur à l'appellation et au millésime. C'est aussi une affaire de goût. D'aucuns le trouveront un peu évolué, « cuit et cuir » comme on dit, mais cela peut aussi tout à fait plaire aux amateurs du genre, qui en feront le compagnon idéal d'une belle viande rôtie. Car il est prêt pour ça le gaillard.

Mercrey 1^{er} cru En Sazenay 2006 château de Mercey

Sous de beaux atours (quelle robe !), cette délicate production nous fait voyager d'une attaque souple jusqu'à des notes de fruits mûrs en finale. Il peut encore promettre, mais sa grande droiture et sa fraîcheur le désignent tout de go pour donner le change à une côte de bœuf.

Savigny-les-beaune 2007 Bouchard Aîné et fils

Un de nos préférés. C'est un concentré de fraise des bois et de fruits d'arrière saison qui laisse place à une belle texture non dénuée de souplesse. Un vrai vin plaisir pour la table, ambitieux, qu'un filet mignon de veau avec un jus corsé ne perturberait même pas. Que du bonheur...

Pommard 1^{er} cru 2007 Les Charmots Bouchard Aîné et fils

Très typé pommard, malgré une finale légèrement « métallique », il enlève les bons suffrages grâce à son élégance et à son fruit. Encore un solide compagnon de route pour la gastronomie, le gibier à poils notamment.

Nuits-saint-georges Clos de Thorey (monopole) 2006 Antonin Rodet

Ce clos monopole exprime bien les vertus de sa situation géographique, tout au nord de Nuits-Saint-Georges. Avec beaucoup d'élégance, quelques notes de vanille et de caramel au départ, et une belle consistance. Profond et complexe, lactique et fruité, ce vin a séduit le jury qui se l'est gardé pour le petit repas d'après dégustation. C'est dire.

Gevrey-chambertin Les Créots 2007 Jean-Claude Boisset

« Cré » vient de craie et « ot » désigne le coteau. Situé tout près de Brochon, aux prémices de la Côte de Nuits, son terroir libère un vin aérien, d'une consistance assez moyenne mais d'une attaque souple et d'une texture agréable. Un millésime à boire dès maintenant.

...

DOMVAY - PIMOT NOIR - TERROIRS - CLIMATS - VIGNERONS - CAVES - SAVEURS - DÉGUSTATIONS - ÉPICURIENS - ŒNOTOURISME



Les blancs

Chablis premier cru Mont de milieu 2007 J. Moreau et fils

Trois sur trois. C'est le résultat séduction des trois vins proposés par la maison Moreau pour cette dégustation. Entre le très floral chablis réserve 2006 et le fin et gourmand grand cru Valmur 2007, le capital sympathie s'est surtout arrêté sur ce premier cru très bien fait, dont la minéralité, la fraîcheur et les petites notes d'amande et d'abricot en font un bel étendard pour l'appellation.

Santenay premier cru Passetemps 2007 Jaffelin

Un peu plus vif que minéral, avec un boisé qui ne demande qu'à s'intégrer, une bouche beurrée et noisette, ce genre de vin a ses adeptes. C'est le compagnon bon public d'un poisson grillé ou d'une volaille. Y'a plus qu'à commander.

Puligny-montrachet Les Charmes 2007 Ropiteau

Un puligny comme celui-là rend hommage à son millésime et à un terroir réputé pour son élégance. Floral, animé par quelques notes de fleurs blanches, d'une jolie texture, salin et plein de fraîcheur... il sera sans doute encore meilleur demain.

Chassagne-montrachet premier cru Les Macherelles, cave privée Antonin Rodet

Un bon vrai chassagne comme on les aime. Avec de la droiture et une bouche crémeuse faite pour la gastronomie. « *Non madame, demain c'est dimanche, à 10 heures il y a la messe, à midi c'est l'apéro* », lâche alors un tantinet agacé notre vigneron importuné par l'appel d'un client. Effectivement, on ne peut pas, comme ça, perturber la dégustation d'un vin aussi ample, frais et gourmand, à la fois noisette et un poil agrumes. Non mais dites donc !

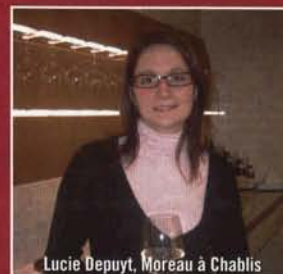
Crémant brut royal Les Trois Saints, Les Grands terroirs 2003 Louis Bouillot

Waouh ! Un nez de vin à l'italienne, une belle longueur en bouche, frais et gourmand, ce crémant pétille comme un grand ch... Chut, j'ai failli le dire ! Vivant et complexe, avec quelques accents exotiques de pamplemousse, il réunit avec bonheur les terroirs des trois « saints » (Saint-Romain, Saint-Aubin et Saint-Véran). Un vin rare aussi puisque son tirage est limité à 5400 bouteilles, et qu'il s'inscrit dans la logique de l'inspirateur de cette collection des « Grands terroirs », Georges Legrand, l'actuel président de L'Union des producteurs et éleveurs de crémant de Bourgogne.

La vini-team

Chez Boisset, on les appelle les « viniculteurs ». Un néologisme de bon aloi, comme dirait maître Capello⁽¹⁾, qui réunit le sol que l'on travaille à l'esprit que l'on donne au vin, la terre et le ciel en quelque sorte. Ci-dessous, on vous présente plusieurs de ces « viniculteurs » qui agissent directement sur les appellations bourguignonnes des différentes maisons du groupe. Certains sont là depuis peu et n'ont donc pas forcément assumé les bouteilles commentées ci-contre. D'autres ont accompli leur œuvre, à l'image de Laurent Mairet pour Bouchard Aîné et de François Jaubert pour Mommessin, avant de prendre de nouvelles responsabilités. Mais il n'est pas inintéressant de constater, globalement, la jeunesse et la fraîcheur moyennes de cette « vini-team ».

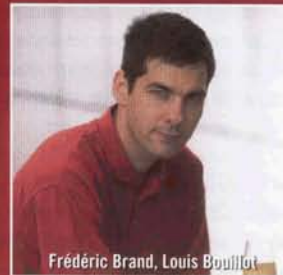
(1) Pour les plus jeunes, maître Capello, de son vrai nom Jacques Capelovici, était un linguiste français qui connut la célébrité grâce aux Jeux de 20 heures, sur FR3, de 1976 à 1986.



Lucie Depuyt, Moreau à Chablis



Georges Piazzon, château de Mercey



Frédéric Brand, Louis Bouillot

...

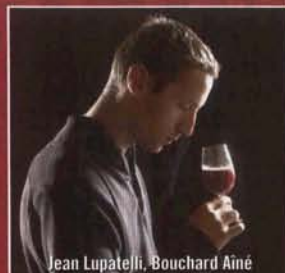


Vougeot premier cru
Le Clos blanc de Vougeot monopole
La verticale d'un grand blanc

Au domaine de la Vougeraie, on y tient. Son nom, au complet, est le vougeot premier cru Le Clos blanc de Vougeot monopole. Enlevez une syllabe et il n'en reste rien. Il est vrai que ce grand terroir de la Côte de Nuits peut donner de l'urticaire à quelques uns de ses prestigieux vis-à-vis de la Côte de Beaune. Depuis 99, il est produit par le domaine privé de la famille Boisset, vinifié jusqu'au 2005 par Pascal Marchand, puis, depuis 2006, par Pierre Vincent. Deux styles différents, dont on retrouve la marque en bouche, passant d'une nature plus extravertie à une recherche bio-dynamique du terroir. Plus on avance, plus on se rapproche de l'esprit originel de ce vin presque millénaire, puisque la première signature des moines de Cîteaux remonte à... 1110. Avec ce petit joyau, une verticale au sens classique du terme, c'est-à-dire en remontant les millésimes du plus récent au plus ancien, devient une lecture passionnante de l'influence d'un millésime et du vinificateur. Quand on vous la propose, on ne la refuse pas. D'autant que, d'une manière générale, ce monopole qui, je cite, « *a rempli les burettes de l'abbatiale pendant 700 ans* », que l'on dit béni par saint Bernard, rescapé de la vente des biens nationaux, est un bien précieux qui s'étend au large sur 2,28 hectares à petit rendement (41 hl/ha), soit une production annuelle de 10000 à 14000 bouteilles. Les privilégiés, comptez-vous !

Verre à la main, il convient d'emblée de saluer les promesses du millésime 2009. Ample et de grand style, ce joli bébé floral est le témoignage incontestable de la maîtrise progressive de Pierre Vincent. Ce millésime, avec le 2006, a nos préférences tant il s'accorde avec l'image qu'on se fait d'un terroir qui flirte géographiquement avec ceux du musigny et des amoureuses. Les notes florales et agrumes du 2006, portées par une très belle matière, s'expriment aussi généreusement dans l'élégance. Plus loin dans le temps, on ne peut que souligner la concentration remarquable du 2005, avec des notes miellées amenées en douceur, et une belle amplitude. Agréable et rond, le millésime 2000, pourtant complexe à gérer, est étonnant de fraîcheur.

2009, 2006, 2005 et 2000 sont certes nos années préférées, mais chacun trouvera des arguments de poids à la dégustation des autres millésimes, tant ce Clos blanc de Vougeot monopole sait capter les humeurs du temps et de la spiritualité. Soit les sensations d'un grand cru – qu'il n'est pas sur l'étiquette – pour une dépense qui tourne autour de 55 euros en moyenne. Un rapport plaisir/prix qui mérite aussi attention. ■



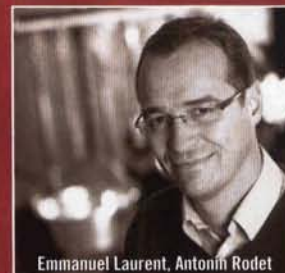
Jean Lupatelli, Boucharde Aîné



Grégory Patriat, Jean-Claude Boisset



Lydie Nesme, château de Pierrefeu



Emmanuel Laurent, Antonin Rodet



Pierre Vincent, La Vougeraie



Prune Amiot, Jaffelin