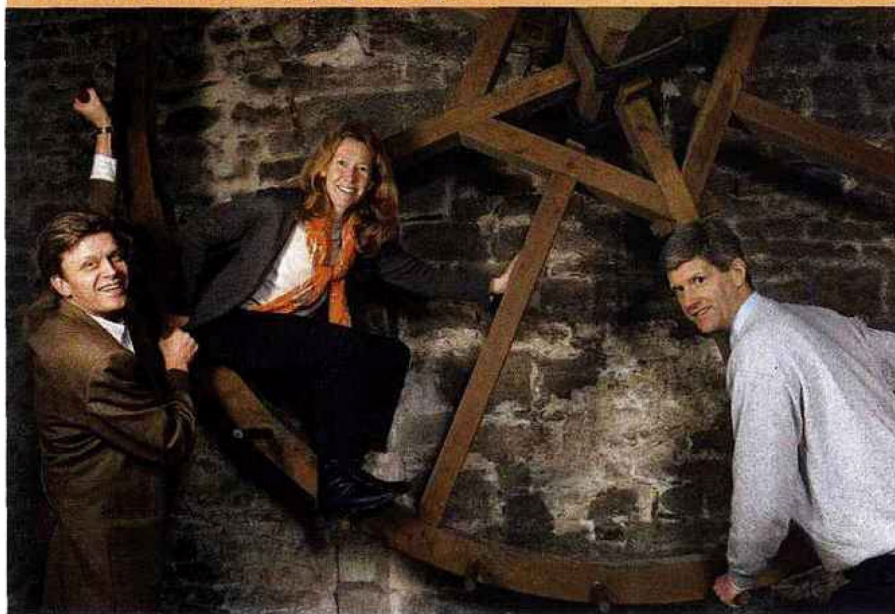


TENDANCES VINS

LES DÉGUSTATIONS de Jacques Dupont



Biodynamiques. Trois des quatre mousquetaires Drouhin : de g. à dr., Frédéric, Véronique et Philippe.

Sous les pavés de Beaune, les trésors de la maison **Joseph Drouhin**. Discrétion, élégance et perfectionnisme.

Les Drouhin sont à un cheveu de commettre un énorme effort de communication : ils envisagent d'ouvrir un lieu de vente dans leur maison, au cœur de Beaune, sur le chemin qu'empruntent des milliers de touristes pour se rendre aux hospices. Ce n'est pas sûr, c'est seulement peut-être. Dans la famille – le père, Robert, a confié la gestion de l'entreprise à ses quatre enfants (Véronique, Philippe, Laurent, Frédéric) –, on n'aime guère ce qui brille et qui fait du bruit. On vit à l'ombre des murs, dans les profondeurs des immenses caves sous la ville. Même l'installation en Oregon, une région des États-Unis où le pinot noir se plaît, s'est déroulée dans la discrétion. L'Oregon n'est pas la Californie.

Quand le monde viticole branché se couvre d'une couche de vert, on découvre que les Drouhin cultivent en bio leur domaine depuis 1988. Pas du bio approximatif, du vrai bio, certifié. « Mais, précise Véronique, responsable des vinifications, on ne fait pas figurer le label sur les étiquettes. » Ça ne ferait pas modeste, comme on dit chez les amish. Plus qu'en bio, la majorité du domaine est travaillée en biodynamie, ce qui est encore plus compliqué à réali-

ser. « Des réponses naturelles à des problèmes naturels », voilà le credo de Philippe, chargé des vignes, qui a recours au labour à cheval, à l'enherbement et au compost.

Joseph, le fondateur, était né à Chablis et la famille y demeure très attachée. La totalité du domaine couvre 75 hectares, dont 38 à Chablis. « On presse là-bas et on rapatrie les moûts ici. » Tout ce qui va être produit à Chablis le sera désormais sous l'étiquette Drouhin Vaudon. « C'est un ancien moulin à eau à Chichée, que l'on a réaménagé avec l'idée de construire une cave et de faire tout là-bas. »

Le reste se répartit entre côte de Nuits et côte de Beaune (32 hectares), et à peine 3 hectares en côte Chalonnaise. Il comprend quelques perles rares, comme le beaune Clos des Mouches, le Montrachet Marquis de Laguiche, le Musigny, le vin préféré de Véronique Drouhin. Pendant l'Occupation, Robert Drouhin est emprisonné à Fresnes. « Il correspondait avec ma mère par les livres. Il pointait au crayon les lettres dans les pages et ils s'envoyaient ainsi des messages codés. » C'est par ce truchement qu'on lui a proposé d'acheter la moitié de la Romanée-Conti. L'époque, trop incertaine, l'a découragé... ■

SÉLECTION

Joseph Drouhin
7, rue d'Enfer,
Beaune (Côte d'Or),
03 80.24.68.88.

Blancs 2008

19 - Chassagne-mont-rachet Morgeot Marquis de Laguiche. Nez assez ferme, minéral, argile terrien. Bouche très parfumée, dense, élégante, beaucoup de matière et de la finesse, crémeux, plein, long. Exceptionnel 50 €

18,5 - Corton-charlemagne.

Vieilles vignes, en bio depuis toujours. Vif, citronné. Bouche argileuse, long, puissant, dense, terrien, silex, pierreux, très terroir, poivre en finale 76 €

17 - Meursault Perrières.

Nez avec du vert, feuillage, bouche dense, presque tannique, vive, structurée, puissante, long, vin de force, à attendre 48 €.

17 - Clos des Mouches.

Menthole, floral, feuillage, bouche vive, tendue, très minérale, très long. Du volume et le côté un peu nordiste, piquant, du corton 53 €

16,5 - Meursault En Luraule.

Nez fruits jaunes et épices, poivre blanc, bouche vive, poivrée, beaucoup de caractère, bien vif, tendu 34 €

16,5 - Puligny-montrachet Folatières.

Épice, tabac blond, note miel d'acacia, un peu de boise mais discret, bouche ample, large, assez puissante et fin, long, bel équilibre 47 €

16 - Chablis Les Clos.

Bon végétal, minéral, plein, vif, puissant, dense, long, structure, force et fond 37 €

15,5/16 - Chablis-Vaudon.

Nez menthole, floral, minéral, très vif, bon végétal, pas d'élevage en fût, frais, net 14 €

15 - Rully.

Nez un peu réduit, agrumes, boise noisette, bouche douce, vive, citronnée, assez élégant, un avant-goût de Meursault 13 €

Rouges 2007

Certains vins, signalés par (*) sont épuisés, mais peuvent encore se trouver chez les cavistes

bouche délicate, tanins très fins, soyeux. Élegant, délicat 155 €

17,5/18 - Bonnes-mares. (*)

Nez sereux, côte chambolle, assez floral, frais, fin, élégant, beaucoup de corps, dense, la finesse de chambolle et du fond 125 €

17,5 - Vosne-romanée Petits Monts.

Nez pas très ouvert, minéral, terrien, terroir, ferme. Bouche dense, tanins doux mais présents, seveux, long, joli vin de garde 77 €

17 - Chambolle-musigny Les Amoureuses. (*)

Floral, rose, rouge, cerise, bouche douce, très fruitée. Délicieux tout en fruit, délicat, grain de tanins très élégant 100 €

17 - Grands-échezeaux.

Nez complexe de rose rouge, poivre, épice, bouche garnie, tanins assez présents, puissant, bonne longueur, finale reglissée 110 €

17 - Griotte-chambertin. (*)

Cerise, terre, humus, grôte, bouche douce, élégante, un peu seveuse, tendue, vive, bien dense 100 €

16,5/17 - Clos-de-vogeot.

Boise. Nez assez sauvage, mûre, baies noires, bouche dense, tannique, seveuse, tendue, puissante, un peu sévère. De la verdeur 93 €

16,5 - Clos-saint-denis.

Nez floral, violette, bouche tendre, élégante, fine, tanins doux patines, bien enveloppés, tout en délicatesse. Très beau fruit 77 €

16,5 - Volnay Clos des Chênes.

Un peu austère mais goûteux, du volume, ample, belle finale minérale, bonne longueur, du moelleux en bouche 36 €

16 - Nuits-saint-georges Les Procs.

Terrien, poivre, fourrure, giboyeux, bon vin reglissé, tendu, tannique, bonne rusticité, complexe 54 €

15,5 - Côtes-de-beaune.

« Ce ne sont chez nous que des premiers crus beaune, et 2 hectares de l'AOC côtes-de-beaune » Nez floral, framboise, fruits rouges frais, élégant, bouche tendre, fraîche, tendue, vive, tannique. La bonne affaire 19 €