

La bouteille de la semaine

BOURGOGNE CHARDONNAY

Joseph Drouhin,
LaForêt



A la différence du Bordelais, dont on ne finit pas de recenser les « bons petits châteaux » autour de 10 euros, la Bourgogne se montra longtemps bien incapable de proposer en quantité des quilles de qualité à prix doux. Du bourgogne grand ordinaire on ne retenait, à juste raison, que le dernier terme de l'AOC. Depuis quelque temps, des maisons de négoce de la région ont à cœur de réparer cet outrage au bon goût bourguignon. Parmi celles-ci, Joseph Drouhin fait figure de pionnière. Dès les années 1970, Robert, petit-fils du fondateur, proposait des bourgognes génériques très convenables, issus de raisins de « hautes côtes », parcelles proches de la forêt, d'où le nom de la gamme. L'institution de Beaune, aujourd'hui dirigée par ses enfants, a donné un sacré coup de jeune à ses deux cuvées LaForêt. L'assemblage de pinot noir (12,50 €, 2011) des côtes chalonnaise et du nord de celle de Nuits donne un rouge gourmand, soyeux, plein de groseille, de framboise et de cassis. Le chardonnay (9,50 €, 2012), lui, allie la fraîcheur de Chablis, la finesse de la côte de Beaune et le charme du Mâconnais. Un blanc vif, où le citron bataille avec le miel et la vanille pour le plus grand plaisir des papilles. **PHILIPPE BIDALON**
21200 Beaune, 03-80-24-68-88.