

n° 56
MARS
AVRIL
MAI
2024

C E U X Q U I F O N T L E V I N

VIGNERON

CHÂTEAU
PICHON
COMTESSE

LAURENT
DELAUNAY

CHÂTEAU
MALHERBE



DOMAINE GEORGES VERNAY

À Condrieu, Christine Vernay transmet à sa fille Emma son savoir et son amour pour les sublimes coteaux du Rhône qu'elle a contribué à rendre célèbres. C'est l'histoire d'une transmission douce, aimante et sensible.

SPÉCIAL

MEURSAULT
Les meilleurs
climats à travers
10 domaines

**LA PLACE DE
BORDEAUX**
Au cœur
des arcanes
du négoce

table

LE GABRIEL
À La Réserve Paris

et aussi

**ENRICO
BERNARDO**
Sa Saint-Vincent

ISSN 214-2378

L 19054-56 - F: 15,00 € - RD



CP&P



Jean-Luc Vitoux

LES PARCELLAIRES DE SAULX

Dans cette maison au négoce haute couture qui étoffe pas à pas sa gamme, chaque parcelle a sa cuvée et une devise dicte la voie :
« Un meursault de beurre sur un rocher ».

Pour vivre pleinement sa passion du vin, l'avocat d'affaires viti-vinicoles Jean-Luc Vitoux change de vie en 2017 : à 50 ans il prend la tête des Parcelles de Saulx, le négoce haute couture du couple formé par Denise Dupré, doyenne de l'université de Boston, et Mark Nunnally, fondateur du fonds d'investissement Bain Capital, deux amoureux du vin propriétaires notamment de la maison de champagne Leclerc Briant. « J'ai conseillé le rachat de cette maison historique de Meursault à ce couple de fins connaisseurs américains ; ils sont devenus mes partenaires. Ici nous nous sommes installés dans les murs d'une maison de vins centenaire qui possédait les locaux adéquats. » Soit 1 500 m² de caves dont une partie remontant au XVIII^e siècle avec une extension créée dans les années 1950. Après les travaux achevés en juillet 2022, le site se complète d'un pôle œnotouristique avec un réceptif et un lieu de vente. Une immense terrasse permet d'admirer les climats murisaltiens et dans leur prolongement ceux de Puligny. On est baigné par la pierre dorée, le bois et la vigne à perte de vue. De l'autre côté de la route, on aperçoit la maison où fut tourné le film bachique de Cédric Klapisch *Ce qui nous lie*.

Champenois d'origine, Jean-Luc Vitoux semble très à l'aise dans ce petit monde bourguignon qu'il connaît sur le bout des doigts : « Les relations tissées au cours de ma première carrière professionnelle ici en Côte d'Or m'ont bien aidé pour développer cette affaire, notamment pour concevoir notre belle gamme de vins de Meursault. » La philosophie de la maison est de ne procéder à aucun assemblage de parcelles issus d'origines différentes : chaque cuvée provient des vignes d'un seul propriétaire à partir d'un seul secteur pour exprimer le terroir et l'essence même de celui-ci, à partir d'un travail approprié de sa terre : « Nous acquérons les moûts, que nous vinifions. Chaque cru que nous élaborons a son unicité. Cela crée une forme d'exclusivité, de ce fait il n'y a en production que de petits volumes, entre 300 et 900 bouteilles par cuvée. Pour les

meursaults villages on commence à étoffer notre gamme. Afin de mieux nous ancrer sur cette appellation, nous avons repris sur le millésime 2023 une petite parcelle de 14 ares sur Le Pré de Manche, situé au sud-ouest du premier cru Les Cras. On tâche d'avoir des partenariats fiables avec lesquels nous définissons les grandes lignes dès le départ. On recherche ainsi majoritairement des vigneron en bio et biodynamie, mais pas seulement : nous ne sommes ni figés ni bornés en la matière. »

Les 2021 trônent dans la salle de dégustation. La mise en condition s'effectue sur Les Millerands, un parcelle situé à la sortie du village en direction de Puligny. On produit à partir de ce climat un type de vin au joli nez de noisette fraîche. Son attaque présente un toucher soyeux très caressant remis en tension dès le milieu de bouche, prolongé par une touche saline du meilleur effet. « On recherche dans nos crus avant tout l'élégance, on essaie de se situer entre la vieille école jouant sur l'onctuosité et l'école actuelle où la bouche se montre plus en tension. Cet équilibre nous caractérise. J'ai fait mienne cette remarque d'un amateur américain qui m'est toujours restée en mémoire : "On boit un meursault de beurre sur un rocher." » C'est ce que l'on retrouve dans Les Pellans, un climat situé juste en dessous des Charmes, tutoyant Puligny-Montrachet. Il y a une belle densité dans le profil du vin car l'argile, ici plus importante, apporte cet élément structurant. « Pour Les Narvaux, nous avons choisi des jus provenant d'une parcelle du dessus. On y gagne en pureté d'expression. »

Du côté des premiers crus, la maison est présente sur Les Bouchères mais aussi sur Les Poruzots dont voici justement le 2020 qui coule dans nos verres : si le nez se montre très discret au premier abord, le vin évolue lentement vers sa plus pure expression. On sent sa très belle matière, la bouche est encore sur la retenue, elle s'élargira avec le temps. Sa profondeur ira crescendo. On tient là un premier cru élu de la civilisation, l'un des préférés de Jean-Luc Vitoux, nouveau « garde des Saulx » de la Bourgogne. / DENIS HERVIER

MEURSAULT LES MILLERANDS 2021

« C'est une parcelle que j'affectionne parce qu'elle donne des vins qui résument l'ADN de la maison sur le terroir de Meursault, à savoir un joli gras et une belle minéralité. J'ai choisi 2021 car c'est un millésime difficile dont je suis fier : nous nous en sommes bien sortis grâce à une attention de chaque instant. »

