

Alain Juppé
Les confessions
d'un incompris

Infiltrée
Mon année chez
les militants woke

Haïti
Dans l'enfer
des gangs

François
Le pape qui veut
mourir sur scène

Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 7 septembre 2023 n° 2666 - 5,90 €

Le spécial Vins

993 bouteilles testées
10 appellations au top
Les 100 cavistes de l'année

Foires aux vins
Nos 94 coups de cœur

+ Le guide complet de Jacques Dupont
et d'Olivier Bompas

Anaël Payrou,
directeur du Cellier
des Demoiselles,
dans les Corbières.

Spécial rentrée littéraire

L 13780 - 2666 H - F - 5,90 € - RD

SEBASTIEN ORTOLA/REA POUR « LE POINT »

Beaune, la discrète

On connaît la ville, ses hospices et quelques blancs, beaucoup moins ses rouges villages et premiers crus, encore accessibles en volume et en prix. **PAR JACQUES DUPONT**



Baptiste Guyot, viticulteur à Beaune et pompier volontaire : « Les pompiers, c'est l'imprévu, et la vigne aussi. »

Les buveurs d'étiquettes, ceux qui pensent qu'un nom réputé, vénéré, suffit à faire grand un vin ne voient en Beaune qu'un site touristique où, chaque année, a lieu une vente de charité. Laissons-les croire. Beaune représente une capitale historique, celle du vin de Bourgogne. Plus que Dijon, ville des puissants ducs. Mais, même à l'époque du Hardi ou du Téméraire, on désignait par vin de Beaune l'élixir qui rendait jalouses toutes les autres cours, à commencer par celle du roi de France.

Depuis, les noms des villages prestigieux de la Côte, de Gevrey-Chambertin à Pommard en passant par Meursault ou Vosne-Romanée, ont fait un peu oublier celui de Beaune, qui possède pas moins de 455 hectares de vignes, dont 350 en premiers crus. L'avantage, pour les amateurs malins, se lit sur les tarifs. Mis à part

quelques célébrités comme le fameux Clos des Mouches, les prix (pour la Bourgogne) demeurent sinon raisonnables, du moins abordables et inversement. Et la diversité des « climats », comme on dit ici, les sols tous constitués de calcaire et d'argile mais avec des proportions changeantes, les variations presque imperceptibles des inclinaisons, offrent une gamme de saveurs étonnante à partir d'un seul instrument : le pinot noir. Avec lui, difficile de tricher, de faire un numéro de gonflette quand le muscle n'y est pas. C'est une éponge, ce cépage. Il ne restitue que ce qu'on lui a donné. Les artifices techniques ou la prothèse boisée appliqués sur un millésime boiteux ne font rien à l'affaire, et c'est même le contraire qui se produit. Toute tentative « bricoleuse » est vouée à l'échec et ne fait qu'amplifier le malaise par une amertume ou une sèche-

resse de très mauvais aloi. Tout cela pour dire que notre dégustation portait sur plusieurs millésimes, dont 2020 et 2021. Le jour et la nuit. 2021 fut une année compliquée pour les rouges, avec du gel, du mildiou, des maturités contrariées, des raisins fruités mais d'une consistance légère. À partir d'une telle « matière première », que faire ? Rester dans la raison, vinifier en délicatesse, élever en précision afin d'obtenir un vin élégant, bâti sur la pureté et la finesse. Facile à dire, moins à exécuter. « *Un homme, ça s'empêche* », disait Albert Camus, mais la retenue n'est pas chose aisée, dans la vie en général et plus encore face aux cuves en fermentation. La tentation est forte, face à un millésime « léger », d'en faire un peu plus pour qu'il paraisse plus dense.

Avec le pinot noir, difficile de tricher, de faire un numéro de gonflette quand le muscle n'y est pas.

Avec le pinot, l'« un peu plus » se transforme vite en un peu trop. En revanche, respecté pour ce qu'il est, 2021 surprendra par sa fraîcheur, ses senteurs florales, ses saveurs délicates et peut-être même sa capacité à affronter le temps. « *Souvenez-vous de 2001. Tout le monde le trouvait trop fluide et, aujourd'hui, avec les rares bouteilles qui restent, on se régale. Je ne serais pas surpris que 2021 prennent le même chemin* », s'amuse Laurent Brelin, du bistrot-cave La Dilettante, à Beaune ; « bourguignologue » de haute réputation. Pour 2020, la sélection fut plus facile. Tout est séduction. Une année solaire et des raisins bien mûrs. Une couleur soutenue et des tannins suaves. La seule difficulté, pour les vigneron, consistait à bien choisir la date de vendange pour éviter les saveurs de surmaturité : caramel, fruits cuits, voire pruneau. La grande majorité des vins dégustés offraient, à l'inverse, une riche palette aromatique et des structures équilibrées, une harmonie qui invitait à oublier la technique. Vendanges éraflées ou raisins vinifiés en grappes entières (avec la rafle) ? C'est un débat récurrent. Peu importait lors de cette dégustation, où le plaisir l'emportait sur toute autre considération. La Bourgogne, à ce niveau, ne peut transmettre que de l'émotion ■



Baptiste Guyot
Domaine Baptiste
Guyot

« On veut développer l'accueil au domaine. »

« Ici, du temps des ducs, c'était pour les drapiers belges, d'où les noms des parcelles : La Blanchisserie, Clos du Foulot. Des années 1980 à 2000, il y avait une vingtaine d'hectares. Une bonne partie a été vendue. Avec Élise, on a démarré en 2010. Il ne restait que 2,5 hectares en mauvais état. Tout était vendu en raisin. J'ai eu la chance de trouver des vignes sur Pernand-Vergelesses, et on a pu faire de la bouteille. Maintenant, on est proche des 10 hectares. Ça fait treize ans qu'on rame, surtout avec les années difficiles, le gel, etc. On vient de construire une cuverie. On veut développer l'accueil de la clientèle au domaine. Je suis pompier volontaire. À la caserne, ils savent que je suis un pompier plutôt d'hiver... »



Thomas Berthelemot
Domaine Brigitte
Berthelemot

« Le travail de la vigne et du vin c'est gratifiant. »

« Ma mère a travaillé dans la banque et, à 35-40 ans, elle a eu envie de reprendre un domaine. Mon grand-oncle a des vignes dans le Mâconnais, et ça la faisait un peu rêver. Il y a un assez beau patrimoine dans la famille, et elle en a profité. Ma mère, suivant son projet, a fait des études techniques. En 2006, Jean Garaudet, qui voulait arrêter, lui a fait confiance. Aujourd'hui, on est à 15 hectares. Moi, après mes études de commerce, j'ai travaillé dix ans : audit, commercial... Le virage s'est fait vers 2017. Au fur et à mesure des vendanges et à force de goûter... J'ai fait la « viti » à Beaune. Le travail de la vigne et du vin, c'est très demandeur, mais c'est gratifiant de façonner le produit, de le voir évoluer. C'est un métier de détails. Je suis encore un très jeune vigneron. »

BEAUNE VIN ROUGE

Surface 455 hectares.

Situation

À l'ouest de la ville de Beaune, entre Pommard au sud et Savigny-lès-Beaune au nord.

Sol Argilo-calcaire.

Cépage Pinot noir.

Millésimes

2022 Matière généreuse, millésime encore en élevage pour l'essentiel.

2021 Année difficile, gel de printemps et surtout mildiou. Peu de volume, vins au mieux légers.

2020 Forte concentration en rouge, année solaire, du fruit, de la matière, de la garde.

2019 Belle année, faible volume, fortes chaleurs, commencent à s'ouvrir, notes épicées.

2018 Une année de bonne production. Du volume, donc, et des vins équilibrés.



LES ACCORDS METS ET VINS

Des vins élégants, délicats, parfumés qui accompagnent de façon évidente les viandes rôties, à commencer par les volailles. Tout simplement un vrai poulet fermier ou un caneton au sang, mais aussi une poularde ou un chapon lors des repas de fête. La finesse du vin souligne le fondant des chairs, tandis que la note grillée de la peau réveille le fruité du vin et s'associe à la note boisée de l'élevage. Avec l'âge, la finesse des tanins demande des viandes mijotées comme un jarret de bœuf braisé, un coq au vin (photo) ou un civet de lièvre.

SÉLECTION

140 vins dégustés à l'aveugle

VILLAGES

2022

Nuiton-Beaunoy

en conversion 

Beaune (21)
03.80.25.95.66

14,5 - Nez fermé, bonbon, bouche vive, tendue; vif, adolescent. 18,80 €.

2021

Domaine Boussey Laurent et Karen

Monthélie (21)

06.22.60.45.53/03.80.20.02.33

14,5/15 - **Prévoles**. Groseille, bouche vive, de la matière, finale épicée. 21 €.

Domaine des Croix

Beaune (21)

03.80.22.41.81

14 - Fruits rouges, séveux, bouche vive, droite, gourmande. 41 €.

Domaine Georges Joillot

Pommard (21)

03.80.24.20.26

14,5/15 - **Montagne Saint-Désiré**. Cerise, framboise, bouche tendre, droite, savoureuse, gourmandise. 33 €.

Domaine Manuel Olivier

Nuits-Saint-Georges (21)

03.80.62.39.33

13,5/14 - **Les Épenottes**. Fruits rouges, groseille, bouche fine, vive, note épicée. 33 €.

Domaine Maxime Dubuet-Boillot

Volnay (21)

06.29.81.95.32

13,5 - **Prévoles**. Mûre, bouche vive, épicée, serrée en finale. 31,50 €.

14 - **Cuvée Grand Cœur**. Nez cerise, touche de chêne, bouche légère, fruitée. 28,80 €.

Domaine Poulleau Père et Fils

Volnay (21)

03.80.21.26.52

13,5/14 - **Les Prévoles**. Expressif, bouche tendue, joli fruit, amers toniques en finale. 22 €.

Domaine Rodolphe Demougeot

Meursault (21)

06.10.14.56.52/03.80.21.28.99

15 - **Les Beaux Fougets**. Fruits rouges, touche vanillée, bouche élégante, du charme. 28 €.

2020

Domaine du château de Meursault

en conversion 

Meursault (21)

03.80.26.22.75

15,5 - Floral, bouche élégante, petits tanins sapides, long, finale relevée. 35 €.

Laurent Boussey

Monthélie (21)

03.80.20.02.33

16 - **Prévoles**. Cerises en bocal, bouche dense, veloutée; peut attendre. 21 €.

Maison Champy

Beaune (21)

03.80.25.95.66

16 - **Vieilles Vignes**. Cerise, craie, bouche élégante, vive, du fond, tanins toniques. 40 €.

Thierry Pinquier

Meursault (21)

06.80.02.57.84/03.80.21.24.87

17 - **Les Chaumes Gauffriots**. Fruits rouges, bonne matière, tension, élégant. 18 €.

PREMIERS CRUS

2022

Baptiste Guyot

Beaune (21)

03.80.22.46.55

(Voir portrait.)

15 - **Clos des Avaux**. Nez discret, bouche généreuse, tendue, accrocheuse, belle matière. 36 €.

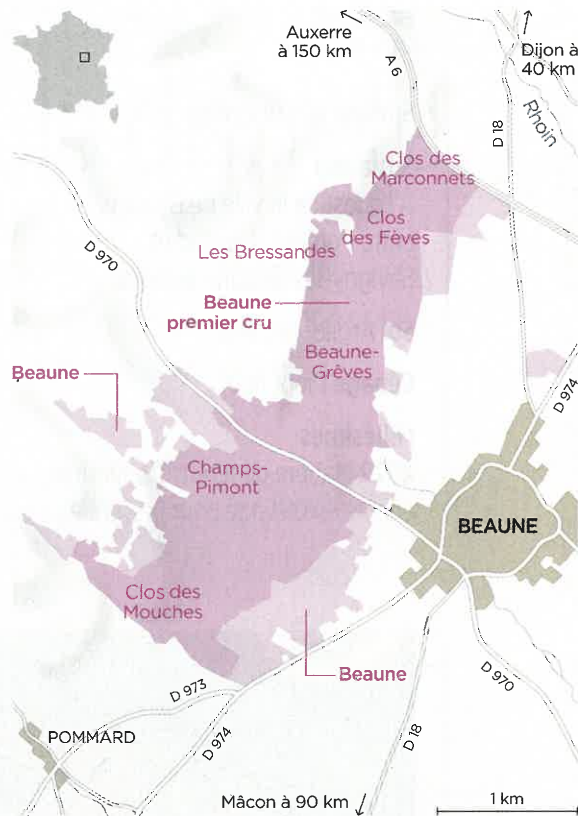
16,5 - **Les Teurons**. Fruits rouges, bouche nerveuse, fruitée, tonique; fin et sapide. 36 €.

Nuiton-Beaunoy

Beaune (21)

03.80.25.95.66

14 - Fruits rouges, bouche légère, tendre, fraîche; à boire jeune. 27,30 €.



2021

Baptiste Guyot

Beaune (21) 03.80.22.46.55

14,5 - **Les Grèves**. Boisé léger, pas très ouvert, bouche élégante, en finesse. 33 €.

Domaine Albert Morot

Beaune (21) 03.80.22.35.39

15 - **Les Aigrots**. Fruits rouges, bouche élégante, fraîche, tendue, fruité, tanins délicats. 54 €.

15 - **Les Bressandes**. Fruits rouges, bouche souple, élégante, fraîche, droite, joli fruit. 54 €.

14 - **Les Marconnets**. Fruits rouges, touche boisée, bouche légère, tendre, équilibrée. 54 €.

14 - **Les Toussaints**. Floral, joli fruit en bouche, pas de longue garde mais plaisant. 54 €.

Domaine Brigitte Berthelemot

Meursault (21) 03.80.21.44.78

(Voir portrait.)

15 - **Le Clos des Mouches**.

Nez fermé, grillé, bouche ronde, onctueuse, bonne longueur. 56,90 €.

Domaine Cauvard

Beaune (21) 03.80.22.29.77

14 - **Les Grèves**. Cerise, bouche tendue, tanins toniques, séveux. 35 €.

Domaine des Croix

Beaune (21) 09.65.23.46.88

15 - **Pertuisots**. Fruits rouges, bouche légère, plaisante, vive, fruitée, finale relevée. 75 €.

Domaine Goud de Beauvais

Chorey-les-Beaunes (21)

06.89.52.24.98/03.80.24.04.12

15 - **Clos des Vignes franches**. Fruits rouges, bouche équilibrée, bonne longueur, ample. 43,90 €.

Domaine Jessiaume

Santenay (21) 03.80.20.60.03

14 - **Les Cent Vignes**. Fruits rouges, bouche élégante, fraîche, épicée en finale. 51,60 €.

Domaine Rossignol Trapet

Gevrey-Chambertin (21)

03.80.51.87.26

15 - **Les Teurons**. Fruits rouges, bouche délicate, tanins croquants, joli fruit. 46 €.

Domaine Saint-Marc

Paris-l'Hôpital (71)
03.85.91.13.14/06.08.54.77.96

14 - Clos des Avaux. Fruits rouges, bouche nerveuse, équilibrée. 35 €.

Domaine Sébastien Magnien

Meursault (21) 03.80.21.28.57

14 - Les Aigrots. Discret, bouche vive, droite, tendue, fruitée, plaisante. 40 €.

Jean-Claude Boisset

Nuits-Saint-Georges (21)
03.80.62.61.61/03.80.62.69.09

15,5 - Les Avaux. Nez vanille, fruits rouges, bouche délicate mais tonique. 51 €.

Maison Champy

Beaune (21) 03.80.25.09.99

14,5/15 - Aux Cras. Fruits rouges, griotte, bouche délicate, vive, nette, équilibrée. 65 €.

Pierre Thibert

Corgoloin (21)
03.80.62.73.40/06.15.33.51.65

16 - Les Teurons. Nez épiced, cerises en bocal, bouche ronde, maturité, belle longueur. 50 €.

2020


Domaine Chanson

Beaune (21) 03.80.25.97.84

15,5 - Teurons. Nez discret, bouche douce, épiced, assez solaire, belle matière. 53,10 €.

15 - Clos des Fèves. Mûre, bouche ronde, baies noires, épiced, poivrée, finale serrée. 102 €.

Château Philippe le Hardi

en conversion 
Santenay (21) 03.80.20.61.87

15 - Montée rouge. Cerise, bouche légère, parfumée, tanins vifs, un peu pimenté en finale. 50 €

Domaine Aurélie Berthod

Pernand-Vergelesses (21)
06.36.16.93.13

17,5 - Belissand. Floral, rose, boisé blond, bouche délicate, craie, fraîche, tanins fins. 35 €.

Domaine Brigitte Berthelemot

Meursault (21)
03.80.21.68.61/03.80.21.94.07

18 - Clos des Mouches. Rose, floral, framboise, bouche vive, belle matière, suave, long, fin. 56,90 €.

17 - Les Bressandes. Sanguin, pivoine, bouche généreuse, droite; à attendre. 39,20 €.

15 - Les Grèves. Nez fruits rouges, petits tanins sapides, finale griotte. 38,40 €.

Domaine Claudie Jobard

Demigny (71) 03.85.49.46.81

15 - Les Épenotes. Nez fermé, bouche vive, tendue, tanins présents; à attendre. 39 €.

Domaine Coste-Caumartin

Pommard (21) 03.80.22.45.04


15 - Les Chouacheux. Discret, bouche élégante, vive, nette, finale feuillage, relevée. 33,80 €.

Domaine Rois Mages

Rully (71)
06.68.20.16.74

15,5 - Les Sceaux. Nez frais, feuillage, bouche fine, tanins vifs, frais, gourmand. 30 €.

Domaine du château de Meursault

en conversion 
Meursault (21)
03.80.26.22.75

16 - Teurons. Fruits rouges, cerise, bouche vive, note réglisse, finale épiced, pimentée. 57 €.

16 - Toussaints. Nez fruits frais, cerise, bouche vive, saline. 59 €.

16 - Les Cent-Vignés. Floral, bouche légère, tendue, fraîche, longue, étirée. 53 €.

14,5 - Nez floral, fruits rouges, vin gourmand, à boire jeune, fruité, un côté sauvage. 45 €.

Domaine Faiveley

Nuits-Saint-Georges (21)
03.80.61.04.55

15 - Clos de l'Écu. Jus de cerise, bouche vive, épiced, bonne longueur. 59 €.

Domaine Guillemette et Xavier Besson

Givry (71)
06.33.47.25.14/03.85.44.42.44

17,5/18 - Les Champs-Pimont. Cerises en bocal, densité et fraîcheur, tanins enveloppés, finale mentholée. 30 €.

Domaine Philippe Bouzereau

Meursault (21) 03.80.21.20.32

15 - Les Teurons. Mûre, cerise bigarreau, bouche très souple, tanins enrobés, belle matière. 28,50 €.

Domaine Philippe Germain

Nantoux (21)
06.17.97.07.33/03.80.26.05.63

14,5 - Grèves. Fruits rouges, bouche élégante, épiced, tannique, dense, à attendre. 32 €.

Domaine Rapet Père & Fils

Pernand-Vergelesses (21)
03.80.21.59.94

16 - Les Bressandes. Fruits rouges, légère réduction, bouche délicate, tendre, élégante. 45 €.

Domaine Sébastien Magnien

Meursault (21) 03.80.21.28.57

15 - Les Aigrots. Floral, cerise, bouche légère, fraîche, tanins vifs. 40 €.

Maison A. Goichot

Beaune (21)
03.80.25.91.30/06.18.50.20.26

14,5 - Cent Vignes. Fraise des bois, floral, bouche légère, confiture de fruits rouges, gourmand. 42 €.

Maison Champy

Beaune (21) 03.80.25.09.99

14,5/15 - Aux Cras. Mûre, cerise noire, bouche vanillée, feuillage, fraîche, longue. 65 €.

Maison Joseph Drouhin

Beaune (21) 03.80.24.68.88

17 - Cras. Floral, cerise, bouche tendre, fraîche, finale relevée. 65 €.

18 - Grèves. Fruits rouges, cerise, poivre, bouche élégante, très joli fruit, vin délicat. 76 €.

Maison Louis Latour

Beaune (21) 03.80.24.81.00

15,5 - Vignes franches. Fruits rouges, framboise, bouche vive, tendue, fraîche, accrocheuse. 78 €.

15 - Perrières. Nez discret, bouche ronde, solaire, épiced, élégante, petits tanins toniques en finale 78 €.

Pierre Labet

Beaune (21)
03.80.62.86.13

14,5 - Coucheries. Nez feuillage,

belle matière, dense, frais, finale serrée. 60 €.

Pierre Thibert

Corgoloin (21)
03.80.62.73.40/06.15.33.51.65

16 - Les Teurons. Nez épiced, cerises en bocal, bouche ronde, maturité, belle longueur. 50 €.

2019

Domaine Aurélie Berthod

Pernand-Vergelesses (21)
06.36.16.93.13/03.80.21.46.50

15,5 - Belissand. Fermé, réduction, bouche ferme; vin d'attente. 35 €.

Domaine d'Ardhuy

Corgoloin (21) 03.80.62.98.73

16 - Champs-Pimont. Cerises en bocal, bouche ronde, tanins enrobés, épiced en finale. 44 €.

Domaine Guillemette et Xavier Besson

Givry (71)
03.85.44.42.44/06.33.47.25.14

16 - Les Champs Pimont. Nez épiced, bouche généreuse, tendue, épiced, pimentée. 44 €.

Maison Édouard Delaunay

Nuits-Saint-Georges (21)
03.80.61.46.31

16,5/17 - Les Grèves. Nez frais de feuillage, bouche mentholée, tendue, élégante, tonique. 55 €.

2018

Bouchard Père & Fils

en conversion 
Beaune (21) 03.80.24.80.24

14 - Les Marconnets. Cerises en bocal, épiced, bouche gourmande; à point. 47 €.

Bouzereau Jean-Marie

Meursault (21) 03.80.21.62.41

15 - Pertuizots. Nez élégant, pointe épiced, bouche tendue, serrée; de garde. 34 €.

Domaine Aurélie Berthod

Pernand-Vergelesses (21)
06.36.16.93.13/03.80.21.46.50

16 - Belissand. Fruits rouges, assez frais, bouche élégante, tendue en finale. 35 €.