

# BOURGOGNE

N°118 6€

AUJOURD'HUI



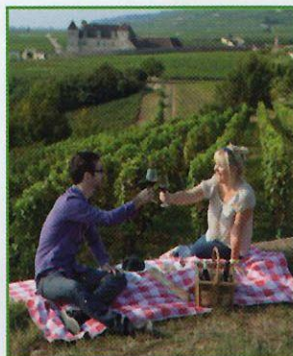
**MILLÉSIME 2013**  
**UN GRAND "OUF"**  
**DE SOULAGEMENT !**

CHABLIS • CÔTE DE NUITS • CÔTE DE BEAUNE  
 CÔTE CHALONNAISE • MÂCONNAIS

Les meilleurs vins • Les meilleurs producteurs



**RENCONTRE**  
**OLIVIER JACQUET**  
 "LE PHYLLOXÉRA  
 A RÉVOLUTIONNÉ  
 LA BOURGOGNE"



**œNOTOURISME**  
**BONNES ADRESSES**  
**DANS LE VIGNOBLE !**

RESTAURANTS,  
 CHAMBRES D'HÔTES,  
 CAVISTES, CAVEAUX...

N°118 BIMESTRIEL - DOM : 6,90 € - Belgique : 7 € - LUX : 7 €  
 CH : 9 FS - CAN : 10,95 \$ CAD - D : 7 € - NOROIS : 850 CFP  
 P.O.S. : 1000 CFP

L 18623 - 118 - F : 6,00 € - RD





### DOUDET-NAUDIN CHANGE DE MAINS

La Maison Doudet-Naudin, implantée à Savigny-lès-Beaune (21), change de propriétaire. Christophe Rochet, 44 ans, en prend la tête. Il a acquis les parts à la famille Doudet. La maison réalise 2 millions d'euros de chiffre d'affaires sur les marchés traditionnels France (50 %) et export. Les approvisionnements sont menés par des achats de raisins et de vins mais aussi par un accord privilégié avec le Domaine Doudet, douze hectares. « Nous poursuivons cet accord avec une exclusivité de la distribution des vins du domaine », explique Christophe Rochet. Le Domaine Doudet compte des grands crus - Corton-Charlemagne, Corton-Maréchaudes, des Aloxe-Corton, Pernand-Vergelesses, Savigny, Beaune-villages et 1<sup>er</sup> crus.

### CONSERVATOIRE RÉGIONAL DES CÉPAGES

La création d'un conservatoire régional en Bourgogne est un projet de longue haleine, en cours depuis plusieurs années. Porté par les Chambres d'agriculture, avec la contribution de l'ATVB, le dossier avance bien.

Suite à un travail de prospection visant à sauvegarder le matériel végétal existant, plusieurs accessions sont déjà identifiées et testées vis-à-vis des principales viroses.

En 2014, des lieux d'implantation ont été sélectionnés et les tractations sont en cours pour l'utilisation de ces terrains. Les premières plantations devaient avoir lieu en 2015/2016. En parallèle, le travail de sélection se poursuit. Des initiatives privées complémentaires, qui contribuent également à la préservation du patrimoine génétique viticole bourguignon, existent au sein du vignoble.

### PIERRE MEURGEY CRÉÉ UN NÉGOCE

Après avoir été prié de quitter la maison beaunoise Champy en fin 2013, Pierre Meurgey créé un négoce : Grands Vins de Bourgogne Pierre Meurgey (Beaune). Il commercialisera des vins du Mâconnais (notamment les crus Viré-Clessé, Saint-Véran et Pouilly-Fuissé), issus d'achats de raisins et de moûts, dans un premier temps puis ensuite de Côte-d'Or. Les vinifications seront menées au sein d'un domaine viticole du Mâconnais (d'où est originaire la mère de Pierre Meurgey). Son objectif est de vinifier 500 à 600 hectolitres en 2014.

### LE DOMAINE CATHERINE ET LOUIS POITOUT EST NÉ

Originaire de familles du vin à Chablis, Catherine et Louis Poitout viennent de lancer officiellement leur domaine. Après diverses expériences professionnelles hors de leur région d'origine, ils se sont installés sur dix-huit hectares dont deux premiers crus : Les Fourneaux et Vaucoupins. Le premier millésime 2013 a été mis en bouteilles ce printemps. Au total, six cuvées parcelaires sont proposées. Particularité du domaine, il commercialise un petit-chablis « Franc de Pied », issu d'une vigne plantée avant 1923 et exempt de phylloxéra. La maison organise son lancement après du grand public et sera ouverte tout au long des mois de juillet et d'août le week-end. Un site Internet a été mis en ligne : [www.lc-poitout.fr](http://www.lc-poitout.fr).

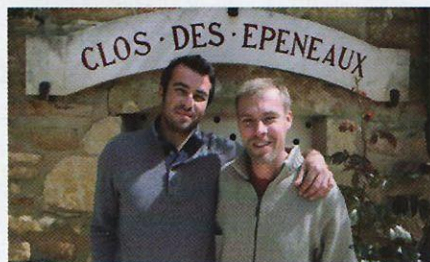
## GÉRALDINE GODOT AU DOMAINE DE L'ARLOT



Géraldine Godot est la nouvelle directrice technique du Domaine de l'Arlot. Le Domaine de l'Arlot, propriété d'Axa Millésimes, est constitué notamment de deux nuits-

saint-georges premiers crus monopoles : le Clos de l'Arlot et le Clos des Forêts Saint-Georges. Au total, il compte une quinzaine d'hectares. Titulaire d'un diplôme d'œnologie de l'institut Jules Guyot de Dijon, Géraldine Godot occupe actuellement le poste de régisseur œnologue chez Alex Gambal (Beaune). Elle a également été la vinificatrice à la Maison Jaffelin. Elle succède à Jacques Devauges qui assurait cette fonction depuis trois ans. Ce dernier est appelé à remplir d'autres fonctions, à partir de janvier 2015, dans un grand domaine de la Côte de Nuits. Nous aurons l'occasion d'y revenir.

## UN NOUVEAU RÉGISSEUR AU DOMAINE DES ÉPENEUX



Paul Zinetti (à gauche) succède à Benjamin Leroux comme régisseur au Domaine des Épeneaux (Pommard). Ce dernier, Beaunois de 32 ans, avait rejoint le domaine en 2010. Paul Zinetti a connu un parcours jalonné de nombreuses expériences auprès de belles références bourguignonnes. Le domaine, propriété du Comte Armand, s'étend sur 7,5 hectares en Côte de Beaune. Il dispose de l'un des terroirs les plus qualitatifs de Pommard : le Clos-des-Épeneaux (5,2 hectares).

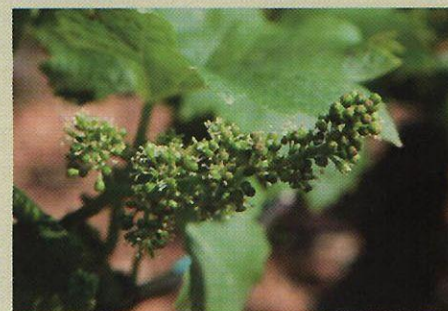
De son côté, Benjamin Leroux (arrivé en 1999 au domaine) va se consacrer pleinement à une activité de négoce qu'il développe sous son nom depuis 2007, sur des vins rouges de la Côte de Nuits et des blancs de la Côte de Beaune, et à un domaine de 3,5 hectares comprenant notamment du meursault premier cru blanc Genevrières et du bâtard-montrachet grand cru blanc.

## 420 BOURGOGNES AUTOUR DU MONDE

420 bouteilles de grands vins de Bourgogne ont entamé un tour du monde en 80 jours par la mer. Plusieurs entreprises se sont associées dans cette opération pour démontrer que le transport conserve parfaitement les qualités gustatives des vins : le Groupe CMA CGM, troisième groupe mondial de transport maritime en conteneurs et premier acteur français, JF Hillebrand, leader mondial de la logistique des vins et des spiritueux et la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

Le chargement est parti du Havre le 14 juin dernier et sera de retour en France en septembre. À l'occasion d'un dîner de gala de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, le 25 octobre prochain au Château du Clos-de-Vougeot, se tiendra une dégustation comparée de ces vins avec des bouteilles témoins conservées dans le cellier cistercien.

## MILLÉSIME 2014 : FLORAISON IDÉALE



Une fois n'est pas coutume ! Pour la première fois depuis le millésime 2009, la floraison s'est déroulée dans des conditions idéales pour tous les cépages bourguignons. Les toutes premières fleurs ont pu être observées à partir du 22 mai dans les secteurs ou parcelles précoces. La floraison ne s'est véritablement enclenchée que la semaine suivante, à la faveur d'un temps beau et chaud, entrecoupé de quelques précipitations bénéfiques. Au 10 juin, pour tous les secteurs et cépages observés, le stade mi-floraison (50 % de fleurs ouvertes) était atteint ou dépassé. Des dates la situent ainsi, à quelques jours près, au même niveau que 1997. Les vendanges devraient donc intervenir la première quinzaine de septembre.

Les observations montrent un nombre conséquent de grappes par pied, d'une taille importante. Les techniciens appellent les vigneron à la vigilance vis-à-vis de la charge.