

BOURGOGNE

AUJOURD'HUI

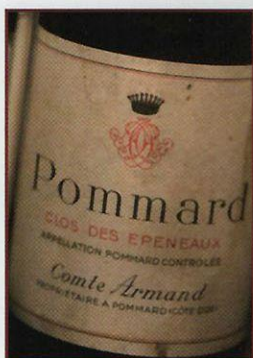
N°86 6 €

NUMÉRO DOUBLE
BOURGOGNE
BORDEAUX

Gevrey-Chambertin
Chambolle-Musigny
Morey-Saint-Denis
Marsannay...

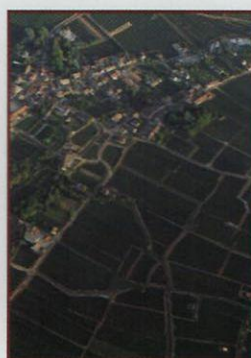
2006 À LA LOUPE

150 vins sélectionnés



DÉGUSTATION

**Pommard Clos
des Epeneaux
de 2002 à 1864**



DOSSIER

**Dessine
moi la
Bourgogne !**

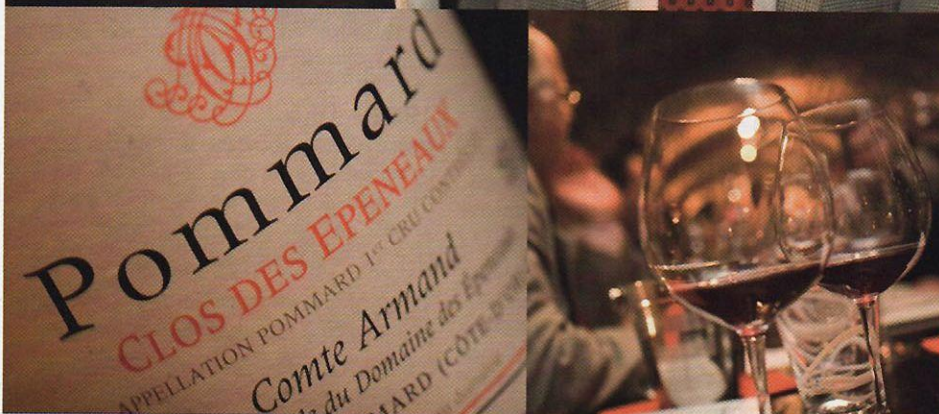
N°86 BIMESTRIEL - BELGIQUE : 7 € - SUISSE : 10 FS
CANADA : 10,25 \$ - MAROC : 55 DH - PAYS-BAS : 6,35 € - LUX : 6,77 €

M 02509 - 86 - F : 6,00 € - RD





Le trio "gagnant" des deux dernières décennies au domaine du Comte Armand : Benjamin Leroux, le comte Gabriel Armand et Pascal Marchand.



Clos des Epeneaux

L'histoire du Clos des Epeneaux commence juste après la Révolution française, quand la famille Marey-Monge achète (notamment) la totalité des Epenots de Pommard. Quelques années plus tard, Nicolas Marey décide de construire le mur actuel qui entoure le Clos et vend le reste des Epenots ; peu après le nom devient Epeneaux en raison probablement d'une source souterraine qui court sous le Clos. En 1826, N. Marey donne le clos en dote lors du mariage de sa fille Clothilde avec Jean-François Armand. Son fils Ernest devient ambassadeur au Vatican à la fin des années 50 et persuade Napoléon III de stopper Garibaldi qui menaçait l'état pontifical ; pour récompense de ses bons offices, le pape le fait comte. Au début des années 1900, le comte Armand décide de vendre tous ses vignobles... à l'exception du Clos des Epeneaux qui un siècle plus tard appartient donc toujours au domaine du Comte Armand.

Dès son arrivée, Pascal Marchand a remis le domaine sur les rails, au plan viticole, avec notamment un début de passage en biologie dès 1992. Cela étant, nous n'insisterons pas davantage ici sur son travail, lui laissant le soin de nous relater lui-même son évolution personnelle et celle du domaine au fil des exceptionnelles notes de dégustation que nous publions en pages suivantes.

Quant à Benjamin Leroux, même si quatre vins seulement de sa "création" sont présentés dans cette dégustation -1999, 2000, 2001 et 2002- ce sont de magnifiques bouteilles et ceux qui connaissent le domaine savent que la "suite" est et sera à l'unisson. Dès son arrivée Benjamin a passé le Clos en biodynamie et rapidement, en 2001,

engagé une démarche de certification, officielle depuis le millésime 2005. Il s'attelle aujourd'hui avec son équipe à reconstituer une vraie biodiversité dans le clos en réintroduisant des plantes locales, des ruches... La réflexion va loin puisque des bandes florales ont même été constituées du haut en bas (400 mètres environ) du clos avec l'idée d'avoir une population d'insectes (liés aux fleurs) homogène. "Notre philosophie est simple : avoir un équilibre entre les mondes végétal, minéral et animal qui régissent la nature en biodynamie." Simple, sain, logique et sans ésotérisme, Benjamin Leroux étant avant tout un grand pragmatique !

Christophe Tupinier

Photographies : Lionel Georgeot

La dégustation

140 ANS DE CLOS DES EPENEUX

*Gare de départ, 2002, gare d'arrivée, 1864...
Entre les deux, près de cent quarante ans de
l'histoire d'un grand terroir bourguignon et des
hommes qui ont fait de lui ce qu'il est.*

2002 - 17,5 sur 20

Robe intense, vive. Nez presque exubérant de violette, d'épices, relevé d'un beau boisé-réglissé. Le vin est concentré, intense, long, droit, en "boule" également ; vin de longue garde !

2001 - 16,5

"La vigne est en biodynamie depuis 1999 et cela se sent", glisse Benjamin Leroux. Le nez exprime des notes de fruits noirs, d'épices, rares en 2001. Le vin est de densité moyenne, mais bien équilibré entre une chair soyeuse et des tannins fermes.

1999 - 17

"Le vin a macéré cinq semaines et il a encore besoin de temps pour se faire", explique B. Leroux, embauché officiellement le 14 juillet. Le vin est concentré, droit, fin et surtout très réservé. Promesses...

1996 - 16,5

"Nous avons vendangé une journée et j'ai dit stop ! Trois jours plus tard les raisins étaient mûrs", assure Pascal Marchand et on veut bien le croire en dégustant ce 96 où l'acidité du millésime est bien présente mais joliment enrobée par la chair du fruit.

1995 (magnum) - 14,5

Le nez était pourtant engageant avec ses arômes grillés, fruités, confits, mais la bouche est un ton en dessous : concentrée, mais également marquée en finale par la sécheresse tannique. P. Marchand apporte son explication : "J'ai définitivement compris cette année-là qu'il ne fallait pas trop triturer une vendange, surtout dans une année moyenne."

1994 - 16,5

Nez marqué de notes fruitées, fumées, humus. L'évolution a débuté mais en douceur, avec une texture charnue et de la finesse. Un magnifique 1994 ! "C'est la première année de la table de tri au domaine", ajoute P. Marchand.

1993 - 16,5

"Mes vinifications évoluaient en douceur avec des macérations plus longues et plus douces, moins de pigeages, plus d'infusion", explique Pascal. C'est bien un 93, avec une structure solide, dense, droite, et des tannins encore fermes qui vont demander quelques années pour se fondre.

1992 - 16,5

Malgré la récolte abondante pour le Clos (42 hl/ha), ce vin est étonnant dans un millésime qui n'est pas resté dans les annales. Robe intense et jeune ; nez pur de fruits confiturés ; bouche charnue, longue, délicate. Un régal !

1991 - 17

Robe intense, brillante. Nez de fruits noirs, d'épices. La texture est moins concentrée qu'en 1990, mais plus suave, soyeuse. "À cette époque on commençait à bien maîtriser, le matériel était plus performant. En 1991, j'ai commencé à faire du bio ; il y avait des commentaires dans le village", s'amuse P. Marchand.

1990 - 18

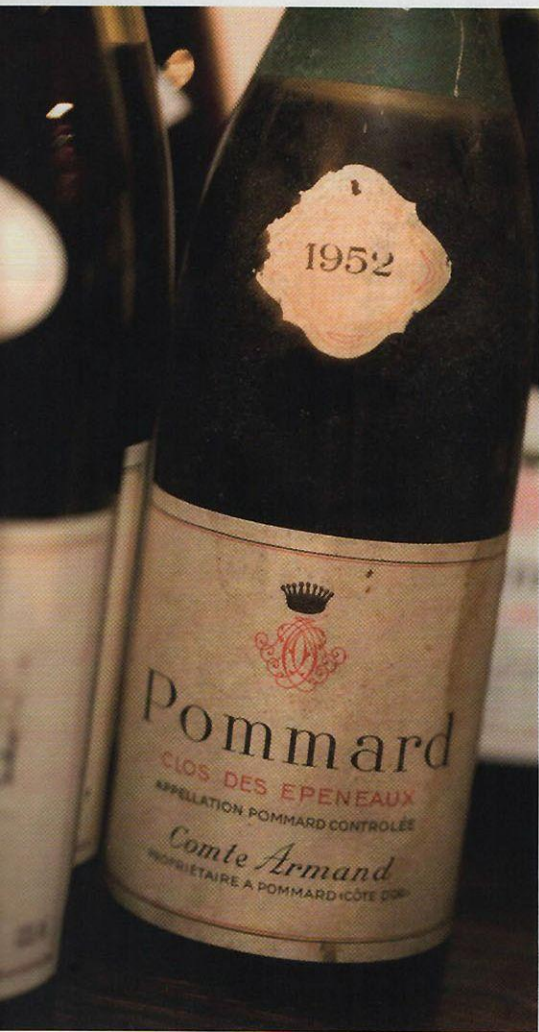
Une des grandes années du siècle qui donne un vin à la robe intense et incroyablement jeune. Nez compact de fruits noirs, d'épices. Le vin est riche, consistant, long, tout en en gardant encore "sous le pied".

1989 - 19

Un ange passe... Robe intense ; arômes d'une grande finesse ; la bouche consistante, soyeuse, enveloppée et raffinée laisse tout le monde rêveur, à commencer par P. Marchand : "C'est une belle époque de ma vie ; cela me fait quelque chose de goûter cela".

1988 - 17

"Nous avons pigé 6 fois par jour en 88, c'était trop, on cherchait la matière à tout prix. À l'époque j'avais dit qu'il faudrait attendre trente ans pour boire ce vin", lance P. Marchand. Vingt ans plus tard, le vin est déjà magnifique, concentré, racé, ferme et tout porte à croire qu'il sera plus grand encore dans une dizaine d'années. Trente ans...



Le terroir

Le pommard premier cru Clos des Epeneaux couvre 5 hectares en pente douce et bien drainée, essentiellement dans le secteur des Petits Epenots (4,5 ha) et un peu dans les Grands Epenots (0,5 ha). Plantées à 12 000 pieds à l'ha, les vignes sont âgées de 22 à 76 ans et issues de sélections massales d'excellente qualité. La partie supérieure est au contact presque direct de la roche mère avec guère plus de 20 à 30 cm de sol, alors que dans la partie basse, l'épaisseur du sol atteint 60 à 80 cm. Un pommard village ou premier cru, selon le millésime, est produit à partir des jeunes vignes.

1987 - 14,5

Robe légère, vive. Nez marqué de notes fumées, fruits secs. Le vin n'a pas beaucoup de matière, mais une belle trame fine et pure. Très agréable ! "Dans ces années, le souci de tout le monde était d'extraire de la matière. Ensuite on a cherché à mieux extraire, on est revenu aux labours dans les vignes, les rendements ont baissé", rappelle P. Marchand.

1986 - 13,5

"En arrivant, j'ai commencé par remettre de l'ordre, renouveler les fûts, acheter une machine pour refroidir les moûts ; par contre les vignes étaient bien faites avec 12 000 pieds à l'hectare de beaux pinots noirs", commente P. Marchand. Le vin est agréable, frais, même si l'on retrouve la note de sécheresse un rien herbacée liée aux raisins abîmés de l'année.

1969 - 14

L'archétype d'un (bon) vieux vin de Bourgogne. Robe très légère, ambrée ; arômes confits, légèrement animaux ; bouche fine, enrobée, délicate. Finalement on se fait plaisir...

1962 - 18

Robe superbe, dense dans ses nuances ambrées. Nez de caramel, de fruits confits, de grillé. La bouche est dense, cossue, généreuse et tenue par une belle minéralité. Un vrai 62, riche et élégant !

1959 - 19

Dans cet immense millésime qu'est 1959, le Clos des Epeneaux est "énorme" pour reprendre un terme à la mode. Richesse, soyeux, longueur en bouche, raffinement de la texture et des arômes. Le registre est complet...

1952 - 14,5

Cette année-là (comme souvent à cette époque) le vin fini avait été vendu à une maison de négoce qui s'était chargée de la mise en bouteille. Cinquante-six ans plus tard, le résultat est très correct avec une belle bouteille dense, droite, vive, aux arômes de tabac, de torréfaction...

1949 - 17

Petite récolte, été chaud, vendanges sous le soleil... Le grand millésime est au rendez-vous avec un nez chaleureux de fruits à l'eau-de-vie. La bouche est riche, chocolatée, enveloppée, les tannins sucrés, le tout gardant beaucoup de finesse.

1945 - 16

La première bouteille était bouchonnée, mais la seconde délicieuse, dans un style concentré, chaud, presque brutal. Ce n'est pas le plus fin, mais l'un des plus riches de la série.

1886 - 15

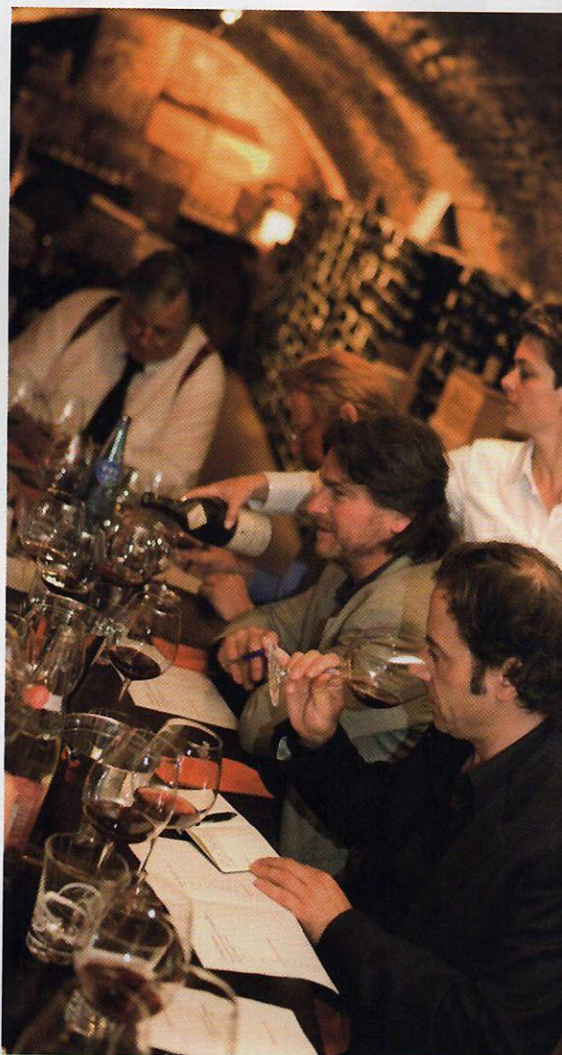
Le niveau de la bouteille était bas, mais le vin est encore délicat, tout en dentelle, sur un fond fruité agréable. La madérisation approche, mais on prend quand même encore du plaisir avec ce 1886.

1864 - 18,5

"Point de gelée, pas de grêle, grande sécheresse, forte récolte, jolie qualité", avait écrit Danguy et Aubertin dans leur ouvrage. Un vin riche et délicat à la fois, subtil, racé, bien vivant, à attendre tranquillement dans un verre en discutant de la pluie et du beau temps. "Bloody phylloxéra (arrivé une quinzaine d'années plus tard à Pommard)", lance Benjamin Leroux qui précise sa pensée. "Les vignes francs de pied ont un système racinaire très différent des porte-greffes, même les meilleurs et il y a une finesse dans ces vins pré-phylloxériques que je ne suis pas sûr de retrouver un jour". Alors faute de pouvoir replanter des vignes francs de pied, le phylloxéra étant toujours bien présent dans le vignoble, Benjamin expérimente (à Auxey-Duresses) l'ancien mode de culture de la vigne en foule, à 20 000 pieds à l'hectare : "Le mode actuel en rangs palissés fonctionne bien mais peut-on faire mieux ? Notre seul objectif est d'essayer de progresser !"

Autres millésimes dégustés

2000 - 15,5 ; 1997 - 16 ; 1985 - 14 ; 1983 - 9 ; 1982 - 13 ; 1981 - 11 ; 1980 - 12 ; 1978 - 16 ; 1976 - 14,5 ; 1971 - 16 ; 1970 - 11 ; 1972 - 12 ; 1973 - pas de note ; 1966 - 13.



Les régisseurs

Benjamin Leroux : depuis 1999
Pascal Marchand : 1985 - 1998
Marcel Rossignol : 1980 - 1984
Philibert Rossignol : 1955 - 1979
Joseph Boulay : 1930 - 1954
Prosper Michelot : ??? - 1953
Famille Tartoy : 1826 - 1897