

## Terroirs Bourguignons : "Les" Montrachet



*Les accès percés dans les murs du Montrachet ne sont que d'humbles portes, symboliques et pas même charretières.*

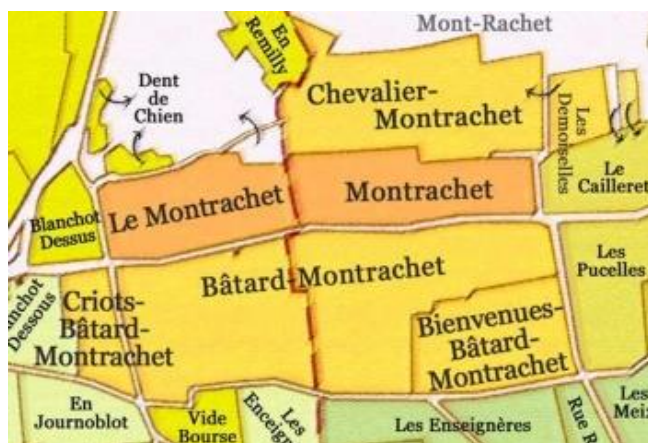
*On les dirait taillées aux dimensions d'un ange aux ailes repliées.*

*A ce degré d'excellence, la modestie ne peut avoir que deux causes :*

*l'absolu dépouillement de la sainteté ou le déguisement d'un orgueil démesuré. (Jean-François Bazin)*

**Mais pourquoi donc s'acharner à parler d'un Cru qu'on ne boit que très rarement**, pour certains d'entre nous malheureusement jamais ? Pourquoi mettre en avant ce terroir qui n'a plus grande chose à prouver et qui fût dans la littérature et oralement 1000 fois célébré ? La réponse vous la trouverez en buvant un verre de ce précieux breuvage, s'il est digne de son origine. Mais aussi en arpentant le cru une belle matinée d'automne. Ou encore en en parlant avec les vignerons de la Côte. Il y a un « truc », quelque chose, de pas forcément palpable, mais une aura, une forte singularité, on ressent une « personnalité » quand on aborde le Montrachet.

Pour tout dire, l'idée de cet article nous est venue en nous promenant dans le cru un dimanche matin de novembre 2007. On ressent tellement de choses dans des moments comme ça. On ne peut qu'avoir envie de les partager. Nous avons donc fait le « tour » du Montrachet au sens propre, de la parcelle du Marquis de Laguiche vers le haut du cru, montant jusqu'au sommet du Chevalier pour redescendre par Chassagne, et finir la promenade par la route qui le longe, bordée des portails qui en ont fait fantasmer plus d'un. Au delà des photos, nous nous sommes permis d'ajouter des informations, des anecdotes, notamment pour ceux qui n'ont jamais eu la chance de s'y rendre, de le goûter, de voir... ou tout simplement qui veulent en savoir un peu plus, un peu... car on ne saura jamais tout. Tout cela nous dépasse quelque part. Et ce n'est pas plus mal !



Source : [www.montrachet.com](http://www.montrachet.com)

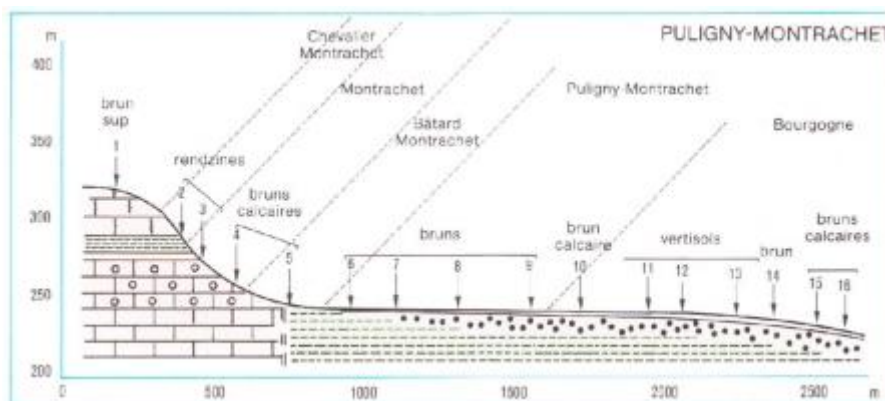
Rappelons pour commencer les origines : seuls le **Montrachet** et le **Bâtard** sont produits sur Puligny et Chassagne. Le **Chevalier** et le **Bienvenues** naissent sur le territoire de Puligny-Montrachet. Et le **Criots** est sis en intégralité sur Chassagne-Montrachet

L'exposition des 5 crus varie plus ou moins autour d'un axe vers le levant et au midi (sud/sud-est). Une orientation des plus solaires donc, qui fait du Mont Rachtet - pendant les chaudes journées printanières et encore plus l'été - un véritable « four calcaire », sur lequel la végétation s'est adaptée... par ce qu'elle n'avait pas le choix !



*Lichens, pierres sèches, bosquets, buis sauvages, herbes brûlées, on dirait le Sud... de la France !*

Par contre, on peut distinguer en fonction des crus 3 catégories d'altitudes :



*Schéma tiré de MONTRACHET, Jean-François Bazin (coll. « Grand Bernard des vins de France »)*

**En bas** (tout est relatif), **entre 240 et 250 mètres** les Bâtard, Bienvenues et Criots (pente très faible mais qui descend tout doucement vers Puligny).

**Entre 250 et 270 mètres** trône le Roi Montrachet, donc à mi pente, avec une déclivité progressive très douce (pente de 10%). Noter que c'est assez bas mais la Conti et le Musigny sont « perchés » à des altitudes similaires.

**En haut, entre 265 et 290 mètres** d'altitude, le Chevalier domine la colline. La pente se raidit (20%), on voit ça et là quelques terrasses, le paysage y est quelquefois carrément lunaire, notamment vers les sommets.



*Le haut du Chevalier, un environnement... austère.*

Ces différents étagements correspondent aussi à des natures géologiques distinctes :



*Le Montrachet est composé de sols argilo-calcaires constitués de cailloutis et de différentes couches successives : comblanchien, callovien et bathonien moyen et supérieur.*

Mais l'on parle aussi souvent de la fameuse veine de terre brun-rouge (32 à 36% d'argile) qui s'adjoint au calcaire du cru. Une terre déclarée rare par la tradition locale, si rare que l'usage veut que l'on racle ses sabots après avoir pioché le Montrachet afin de lui laisser tout ce qui lui appartient. De cette même terre, Jean François Bazin raconte qu'on en a à plusieurs reprises prélevé quelques quintaux afin de rendre la partie haute du cru (très pierreuse) cultivable. Il en a d'ailleurs été de même pour le Chevalier davantage soumis aux phénomènes de ravinement et d'érosion.



*Le Chevalier occupe quand à lui des sols pauvres, minces et pierreux (rendzines légères formées sur des marnes et calcaires marneux).*



*Enfin, les Bâtard sont sur des sols bruns calcaires plus épais et plus argileux (jusqu'à 50% d'argile), notamment quand on redescend vers Puligny.*

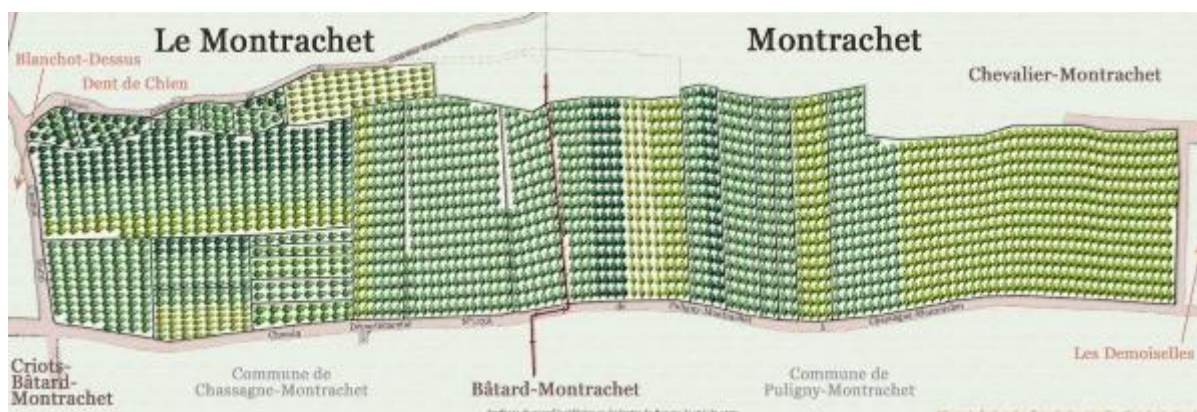
Pour revenir un peu sur l'histoire des Crus et leurs particularités :

## Montrachet



L'histoire connue du Montrachet remonte au XIII<sup>e</sup> siècle, lorsque l'abbaye cistercienne de Maizières reçoit les premières vignes en « mont Rachaz » ou « Montrachaz », situées entre Puligny (au Nord) et Chassagne (au Sud). Au XVIII<sup>e</sup> siècle, Thomas Jefferson alors Président des États-Unis le place déjà sur sa liste des plus grands vins et acheta même 12 pieds qu'il tenta de replanter en Virginie. C'est surtout au XIX<sup>e</sup> siècle qu'il prend son essor. Les plus grands poètes et écrivains chantent alors ses louanges. A l'image d'Alexandre Dumas qui disait de ce vin qu'il « devrait être bu à genoux et tête découverte », ou de Stendhal qui s'étonnait qu'une « petite montagne bien sèche et bien laide produise un si grand vin ». Il acquit sa réputation pour son vin blanc, contrairement aux Bâtard et Bienvenues qui portèrent, en partie du moins, des vignes destinées à la production de vin rouge. Les vins issus des parcelles alentours s'inspirèrent de leur prestigieux voisin et des Montrachet fleurirent aux quatre coins du secteur, raison pour laquelle le Montrachet authentique porta le nom de Grand, Vrai Montrachet ou Aîné. Un jugement du tribunal de Beaune fit grand bruit et lui donna en 1921 ses dimensions définitives, entérinées par l'I.N.A.O. en 1937 puis 1939.

Aujourd'hui le Montrachet occupe 7,93 ha et affiche une production annuelle moyenne de 310 hl (41 330 bouteilles). Il est partagé entre 18 propriétaires mais compte pas moins de 26 producteurs (avec les contrats d'achats de raisins et/ou de moûts). Le prix des terres est aussi à la hauteur du mythe. La dernière transaction remonte à 1993, lorsque le Crédit Foncier, propriétaire du Château de Puligny, a acheté une ouvrée (428 m<sup>2</sup>) pour 3,5 millions de francs (533.572 €).



Source : [www.montrachet.com](http://www.montrachet.com)

La partie échue à Chassagne s'appelle « Le Montrachet » et se révèle assez morcelée. Elle s'incline légèrement plus vers le sud et bénéficie de domaines tels Jacques Prieur (2 parcelles), Comtes Lafon (extrémité sud-est), le domaine de la Romanée-Conti (3 parcelles), Marc Colin (4 micro-parcelles qui se touchent sous le chemin communal qui monte au Chevalier) ou encore le petit bout de vigne du domaine Leflaive. A Puligny, 5 propriétaires se partagent le cru. Il s'agit, du nord au sud, du Marquis de Laguiche (2ha, la plus grande parcelle, d'un seul tenant, vinifiée et commercialisée par Drouhin), des familles Regnault de Beaucaron et Guillaume (80 ares, raisins ou moûts vendus à Latour, Jadot et Olivier Leflaive), des Ramonet (26 ares) et enfin de Bouchard Père et Fils (89 ares).

Concernant le style et l'expression des vins de Montrachet, il nous est à ce jour bien difficile d'en parler, tant nous n'en goûtons que trop peu. Le plus chanceux de nous deux, Nicolas Herbin, n'en a dégusté à ce jour que 3 sources : Bouchard Père & Fils (2004, 5 et 6), Marc Colin (2000) et Ramonet (2000). S'il est difficile de dégager une "typicité", en revanche on peut faire part de quelques originalités communes : la première, c'est l'alliance de densité/gras à une certaine idée de légèreté, pas de poids démesuré comme peuvent en prendre certains Bâtards, pouvant confiner à la lourdeur ; non, un grand Montrachet, même puissant, semble vouloir s'élever, indéfiniment, intégrant suprêmement son alcool (la marque des grands terroirs calcaires ?). La seconde c'est le type d'expression qui signe l'évolution en bouche : si l'attaque peut s'avérer plus ou moins moelleuse (voir très peu), ce qui surprend le plus ensuite est la capacité dynamique du vin au palais, la vigueur de celui ci, qui s'étend au maximum, pour durer, longuement, la rétro-olfaction pouvant durer - après qu'on l'ait avalé - des dizaines de secondes, avec des ouvertures aromatiques par paliers, comme de petites dimensions s'ouvrant progressivement les unes derrière les autres. Enfin, troisième chose qui nous a souvent intriguée, c'est cette note de framboise ou d'eau de vie de framboise que nous connaissons aussi sur quelques arvines surmaturées du Valais. Mystère inexplicable, mais parfum diablement racé !

## Chevalier-Montrachet



*L'entrée du Clos des Chevaliers de Chartron, situé juste au dessus du Montrachet du Marquis de Laguiche.*

Au-dessus du Montrachet, se dresse donc le Chevalier. Confronté à des problèmes d'érosion, il est possible qu'une partie de la mince couche de terre qui le drapait soit descendue d'un ou plusieurs étages via les quelques orages violents qui peuvent sévir quelquefois. Le cru dans sa version définitive s'est constitué en plusieurs étapes, les dernières modifications étant le classement d'1ha de Caillerets en Chevalier (les Demoiselles) en 1939 sous l'impulsion des maisons Jadot et Latour, et de 25 ares en 1974 pour le compte du domaine Chartron, vignes revendues depuis. Ce domaine possède par contre toujours le Clos des Chevaliers. La maison Bouchard Père et Fils produit depuis 1998, en plus du Chevalier « normal », un Chevalier « La Cabotte » (24 ares) à partir de vignes situées à proximité d'une cabotte récemment restaurée, et surtout juste entre le Montrachet et le Chevalier, en plein cœur de la Montagne. Un emplacement idéal.



*Chevalier Montrachet « La Cabotte » (cabotte que l'on distingue ici parfaitement sur la droite de l'image)*

Pour avoir déjà dégusté ce vin sur les millésimes 2004 et 2005, nous pouvons dire qu'il fut un des plus extraordinaires bourgognes blancs jeune qu'il nous ait été donné de goûter. Un vin alliant à la fois densité et légèreté d'une façon magique, sans exagération. Le Chevalier représente aujourd'hui dans sa délimitation cadastrale stricte 7,47 ha, et une moyenne annuelle de 327hl (43 600 bouteilles). Mais il a beaucoup varié avec le temps car le Docteur Lavallo lui accordait 27 ha, alors que Camille Rodier n'en comptait plus que 6 en 1920.

Les plus connus et réputés sont ceux des domaines Bouchard, Leflaive, Dancer, Niellon, Ramonet, Colin-Deléger, d'Auvenay, Jadot, Chartron, Henri Boillot, Jacques Prieur, Sauzet, Château de Puligny. Ils sont réputés fins, aériens, plus en dentelle qu'en gras, subtils. Ce que nous avons goûté chez Bouchard (cuvée « normale » et Cabotte), Jadot (Demoiselles), Ramonet et Leflaive confirme ce profil.



## Bâtard-Montrachet



*Le vaste Bâtard vu du haut du Chevalier, juste en dessous de la route, sous le Montrachet ...*

L'appellation Bâtard est réputée usitée depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, avec notamment la fameuse pièce d'archive évoquant la vente par Pierre Gauthier, écuyer et trésorier de France, d'une vigne au lieu dit « Morachet Bâtard » (orthographe de l'époque). La genèse de l'utilisation du mot Bâtard est expliquée par Jean François Bazin qui énonce que, selon lui, ce nom fut très certainement une appellation familière avant de devenir une appellation tout court.

Il y a aussi la fameuse légende que se plaisait à compter Jacques Prieur, le bien nommé, lors de chapitres du Tastevin ou bien lors de la Paulée de Meursault : celle ci raconte que le châtelain de Montrachet, après la mort du fils qu'il avait eu avec une pucelle (dans le Clos du même nom), eut été obligé d'adopter le batard de celle-ci pour avoir descendance. Ce même batard aurait, dit on, été accueilli par les paysans locaux sous des cris de « Bienvenue au bâtard de Montrachet ! ». On raconte que le châtelain de Montrachet ne supportait pas les cris du poupon et lançait souvent « A crio (il crie) l'bâtard ! ». A la même époque, le Duc de Bourgogne - qui manifestement avait un certain goût pour les choses « carrées » - aurait pris un édit pour officialiser la lignée « des » Montrachet : le châtelain, et donc père adoptif, fut rebaptisé « Montrachet l'Ainé » ; le fils décédé jeune le « Chevalier Montrachet » ; et le batard, et bien logiquement « Bâtard Montrachet ». Lorsque le château fut détruit, on dit que ces noms furent donnés aux vignes alentours, dans l'ordre de la qualité des vins qu'elles produisaient. L'histoire est belle mais Jean François Bazin (avec le bon sens bourguignon qui le caractérise) fait remarquer que pour lui, il est plus vraisemblable qu'on a pris l'habitude d'appeler Bâtard ce qui était en dessous du Montrachet, peut être au sens propre comme figuré d'ailleurs. Toujours selon lui, la partie haute de la colline devint Chevalier « pour respecter les préséances », et nous pensons, personnellement, pour souligner l'aspect élevé de l'endroit, qui domine de par sa hauteur.

La terre est épaisse et grasse au Bâtard, surtout sur Puligny. Et l'importance du cailloutis décroît au fil d'une pente de plus en plus faible qui rejoint l'A.O.C. Village, sans passer par l'intermédiaire des premiers crus. Au XIX<sup>e</sup>me, seule la partie haute, attenante au Montrachet, était classée « première cuvée ». Le Bâtard occupe aujourd'hui 11,83 ha, production moyenne annuelle de 530 hl (70 660 bouteilles), ce qui en fait - et de loin - le grand cru blanc de Puligny-Chassagne le plus répandu et donc celui qu'on a le plus de chance de « croiser ».

Les plus connus et réputés sont ceux des domaines Leflaive, Pierre Morey (fantastique parait il !), Ramonet, Sauzet, Château de la Maltrorie, Marc Morey, Henri Boillot, Colin Deléger, Marc Colin, Fontaine-Gagnard, Morey-Coffinet, Niellon, Château de Puligny. Ils sont réputés puissants, onctueux, quelquefois baroques, mais bien souvent dotés d'une personnalité généreuse que l'on attribue à la présence accentuée d'argile. Nous ne savons si c'est vrai, mais ceux des domaines Leflaive, Ramonet, et Sauzet que nous avons dégustés correspondaient assez à ce profil.

## Bienvenues-Bâtard-Montrachet & Criots-Bâtard-Montrachet



*Probablement le propriétaire (Roger Belland) le plus connu sur le cru, notamment grâce au portail intratable juste avant le virage qui tourne vers St Aubin.*

S'il on en croit les anciens, ces Criots et Bienvenues auraient été promus « fils de Bâtard » afin d'équilibrer les parcelles des Grands Crus entre Chassagne et Puligny. Selon Jean François Bazin il ne fait aucun doute que l'on a cherché à accroître la surface du Bâtard. Une chose importante à savoir sur le sujet : la classification de ces deux crus (ainsi que le Chevalier) a été l'objet de longues et fastidieuses tractations. Il aura fallu en effet que la commission Ferré (du nom du directeur de la station œnologique de Beaune de l'époque, aussi aidé entre autres du Marquis d'Angerville) soit chargée en 1938 de faire des propositions au Comité National des Appellations d'Origine pour que l'on y voit un peu plus clair ; et que les choses soient enfin officialisées, certains choix demeurant sans doute discutables, mais bon...

En effet, s'il on s'en tient au cadastre de 1840, le Montrachet (beaucoup plus vaste à l'époque que celui d'aujourd'hui) est découpé en 6 sous sections. Sur Chassagne, il en est une que l'on nomme Bâtard Montrachet et dans laquelle on trouve les lieux dits suivants : Bâtard Montrachet (environ 5ha), Blanchot Dessous et les Encégnières (environ 2ha chacun), Les Criots et Vide Bourse (environ 1.5ha chacun). Sur Puligny, il en est une que l'on nomme les Houillères, et qui comprend un lieu dit Bâtard Montrachet (environ 3.7 ha) et un lieu dit Bienvenues (environ 6ha). Plusieurs épisodes et réclamations se succéderont, les vigneron de Puligny et Chassagne essayant tour à tour et à de très nombreuses reprises de faire classer Grand Cru différents lieux dits les concernant, prêchant pour leur paroisse donc, avec plus ou moins de succès. On connaît la fin de l'histoire puisque seuls les Bienvenues et Criots seront reconnus Grands Crus et donc distingués du Bâtard, qui accole quand même son nom au leur.

## Les Criots :



*Vignes de Criots du domaine Hubert Lamy. On voit bien les nombreux morceaux de calcaire qui jonchent et composent le sol.*

Les Criots, diminutifs des « Crais » (terres pierreuses, caillouteuses) figurent parmi les plus anciens lieux-dits du finage. Tout comme le Bienvenues, il constitue depuis 1939 une enclave officielle au sein des Bâtard. Plus petit des 5, il ne compte que 1,57 ha (+ ou - 72 hl et 9 600 bouteilles par an). Il est donc assez difficile à croiser.

Les plus connus et réputés sont ceux des domaines Belland, Hubert Lamy, Fontaine-Gagnard, d'Auvenay. Nous n'avons à ce jour dégusté que celui du domaine Hubert Lamy, (2007) sur fût.

## Les Bienvenues :

La légende raconte que son nom viendrait de terres reçues en métayage et qui auraient été les « bienvenues ». Les archives de l'abbaye de Maizières signalent des achats « en vigne bienvenue » en 1397 et 1418. Danguy & Aubertin citent ce climat dans leur livre en 1892, mais le Dr Jules Lavalley n'en fait pas mention en 1855. Il constitue depuis 1939 une enclave officielle au sein des Bâtard. Le Bienvenues compte 3,59 ha (+ ou - 172 hl et 22 930 bouteilles par an).

Les plus connus et réputés sont ceux des domaines Leflaive, Carillon, Ramonet, Sauzet. Nous n'avons à ce jour dégusté que celui du domaine Ramonet (2004, 2007).

Pour conclure, cette phrase de **Frank Schoonmaker** qui écrit dans son Encyclopedia of Wine en 1967 à propos du Montrachet :

***Ce n'est pas un vin, mais un évènement.***

Nous souhaitons à chacun d'ouvrir un jour une bouteille du cru digne de ce nom... de la magie en bouteille, vous verrez... vous aurez presque l'impression de rencontrer « quelqu'un ».

Références :

Le site du BIVB : <http://www.vins-bourgogne.fr/>

Un intéressant article du Figaro : [http://www.lefigaro.fr/vins/20070904.WWW000000258\\_montrachet\\_le\\_vin\\_des\\_poetes.html](http://www.lefigaro.fr/vins/20070904.WWW000000258_montrachet_le_vin_des_poetes.html)

Un excellent article publié sur : [www.chazallet.com](http://www.chazallet.com)

Le site de Bouchard Père & Fils : <http://www.bouchard-pereetfils.com/index2.php?page=vins.html>

Le site : [www.montrachet.com](http://www.montrachet.com)

MONTRACHET, de Jean-François Bazin (coll. « Grand Bernard des vins de France »).