

Prieuré Saint Christophe - Michel Grisard, Fréterive



Il nous a fallu du temps avant d'oser et penser écrire sur Michel. Sans doute parce que parfois dans la vie, il est des gens que l'on respecte tellement qu'il est difficile de poser un regard sur eux. Nous l'avons rencontré il y a quelques années déjà, par le biais d'Internet et des forums de vin. Titillés par l'énergie qu'il déployait afin de faire connaître sa Savoie, bien au delà du vin, nous sommes chacun de notre côté allés à sa rencontre : Nicolas Bon un jour de février 2009, poussé par la curiosité de découvrir qui se cachait derrière le pseudo « savoyan » sur le forum degustateurs.com ; Nicolas Herbin un jour d'août 2008, afin de découvrir son grand projet de l'époque, les Ardoisières. L'un comme l'autre, nous avons été sincèrement et profondément touchés par la générosité de cet homme, son énergie hors du commun, son charisme teinté d'une immense humilité et pudeur, et sa simplicité qui est la marque des plus grands. Mais qui est Michel Grisard ?

Le domaine :

Michel Grisard s'installe comme viticulteur en 1971, avec son père. En bon polyculteur, ce dernier lui inculque des bases solides d'agronomie. Mais il décède l'année suivante, juste avant les vendanges. Le frère de Michel, Jean-Pierre, quitte alors la faculté et revient sur la propriété pour l'aider, suivi en 1979 par Philippe, son second frère. Pendant ce temps, en 1978, Michel Grisard a racheté la Maison Paganon (rebaptisée ensuite Prieuré St-Christophe) à une veuve de la guerre de 1914. La bâtisse est située à deux pas de la maison familiale, mais elle est alors à l'état de ruine. Son histoire personnelle fait un bon en 1982 lorsqu'il décide de quitter le domaine. Il souhaite créer sa propre structure et démontrer, selon la conviction profonde qui est la sienne, que la mondeuse est un grand cépage, capable de donner - comme il se doit - de grands vins de garde. On notera qu'en ce temps là, en Savoie, le gamay était plus à la mode et surtout davantage rémunérateur que la mondeuse !



Dans la parcelle de mondeuse

1983 est le premier millésime du Prieuré Saint-Christophe (le nom est choisi sur la foi de documents historiques). Michel travaille alors simultanément pour une importante pépinière locale, mais ce métier et ses conditions ne le comblent pas. Il finit par arrêter cette activité en 1985 pour se consacrer uniquement à celui de vigneron. En 1994-1995, dix années plus tard, conquis par des rencontres avec des vignerons biodynamistes et par leurs vins, il décide de mettre en pratique ces préceptes sur son domaine, aidé ensuite par François Bouchet puis Pierre Masson. Frappé par les premiers tests *in situ*, Michel est progressivement et empiriquement convaincu par cette approche et l'adopte définitivement. Aujourd'hui la propriété compte un peu moins de six hectares, dont quatre de mondeuse, 1.4 d'altesse et le reste en mondeuse blanche (mais cette dernière jeune parcelle n'a pas encore été vinifiée). En 2012, Michel Grisard signera sa quarantième vinification et ses trente ans au Prieuré.

Les vins :

- **Roussette de Savoie** : on l'appelle ainsi car la peau épaisse de l'altesse tend à devenir rosée à pleine maturité, à rosir, à « roussir ». Plantée en 1984 et 1985 sur 1.46 hectare, la vigne de Michel donne aujourd'hui ses plus beaux résultats (premier millésime 1988). Pour la vinifier, dans les derniers millésimes (l'approche a évolué au fil du temps), il débourbe au froid mais pas de façon trop serrée. Il laisse à peine démarrer ses fermentations puis entonne directement en fûts afin de laisser la suite s'y dérouler. En fin de cycle, courant décembre-janvier, le bâtonnage permet de ré-homogénéiser les jus et d'aider à la fin des fermentations alcooliques. En règle générale, l'élevage dure un peu moins d'une année. Le parc de fûts se compose de pièces neuves (à 20%) de chez Seguin-Moreau, mais également d'un, deux et trois vins. Jamais plus, car elles sont ensuite utilisées pour élever les mondeuse du domaine.
- **Vin de France « Son Altesse Le refus »** : pour la première fois dans l'histoire du Prieuré, l'agrément n'a pas été accordé à la Roussette 2005 pour cause de retard de présentation. Le volume de vin produit en 2006 étant très réduit, Michel a donc assemblé les deux millésimes. De même, en 2009, Michel a dépassé la date de demande de revendication du label pour ses vins, et le responsable de l'agrément n'a pas voulu prendre seul la responsabilité d'accepter ses vins en AOP. Pour passer outre, Michel Grisard aurait alors dû présenter un dossier transmis à la hiérarchie de ce Monsieur, ce qu'il n'a pas accepté ; il a alors décidé de « replier » tous ses 2009 en appellation vin de table. Mais il apprend à cette époque que l'INAO et la Répression des Fraudes font la chasse, sur les cartes des restaurants parisiens, aux vins de table classés dans les pages régionales des cartes de vins, ce qui est interdit. Il formule alors une demande de classification en vin de pays, qui est acceptée. Ainsi les 2009 du domaine sont classés en Vin de Pays d'Allobrogie. Il en sera de même pour le millésime 2010.

Les deux cuvées de rouges sont quant à elles issues de la vieille sélection de mondeuse de la famille, façonnée grâce au travail de trois générations, dans les années 70-71, à partir de plants du début du siècle dernier, donc vers 1900.

- **Mondeuse Tradition** : elle est produite chaque année (sauf en 2008 où aucune des deux cuvées de mondeuse ne fut réalisée). C'est un peu le vin *emblème* du domaine, celui qui donne le ton et représente le type de mondeuse visé par Michel Grisard. La parcelle qui la constitue est la plus ancienne qu'il possède, elle est située à Fréterive, sur un cône de déjection calcaire qui jouxte le domaine.
- **Mondeuse Prestige** : elle est produite uniquement dans les plus grands millésimes et quand les lots en élevage le justifient ; ainsi, onze millésimes ont été revendiqués en vingt-deux ans : 1989, 90, 92, 95, 97, 98, 2000, 2002, 2003, 2004 et 2009. Les raisins doivent être parfaits. Cette grande cuvée est issue aujourd'hui de deux vignes : l'une sur Fréterive (plantée en 1976, nommée *la Basine* et réputée pour l'élégance de ses vins) et l'autre sur Arbin (plantée en 1992, réputée pour la fermeté et la structure de ses vins). A noter que de 1989 à 1995, seule la parcelle située sur Fréterive entrait dans sa composition. Ici les terres sont plus rouges, argilo-calcaires, avec des endroits où elles deviennent *amoureuses* (ie. elles collent aux pieds) lorsqu'il pleut.

Les deux vins sont vinifiés selon les mêmes procédés, avec le plus possible de raisins entiers, même si Michel a fait des essais d'égrappage de 1992 à 1998. Avant 1992 il n'égrappait pas du tout, et dès 1998 il a réintroduit la vendange entière sur la cuvée Prestige. Les macérations durent en moyenne trois semaines. Le premier hiver se passe en cuves. Les fermentations malolactiques sont en général rapides dans la cave relativement tempérée du Prieuré. Michel entonne ensuite les jus au printemps. En matière d'élevage, il y a un peu de fûts neuf sur la cuvée Prestige, jusqu'à 20% maximum, alors que sur la cuvée Tradition ce n'est jamais le cas. Les fûts ont de un à quinze/vingt ans d'âge, et ce sont uniquement des barriques. Il rachète également des fûts d'occasion à Smith Haut-Lafitte. Les élevages durent 18 mois au minimum. Aussi, en 2005, le vin a passé exceptionnellement deux ans et demi, uniquement en cuve, et en 2007 il a été élevé trois ans. A la mise, une filtration peut être effectuée, mais pas toujours (le 2009 est non filtré par exemple). Il n'y a aujourd'hui plus de collages, même si dans les années 90 cette opération était réalisée, aux blancs d'œufs.



Cours de viticulture « bio » in situ

Nos dernières dégustations :

Nota : les commentaires suivant datés de **mars 2011** font référence à une dégustation qui a eu lieu dans le cadre de l'Ecole du vin de la Société CAVE SA. Voici le lien vers l'article publié à l'époque sur le blog de Jacques Perrin : <http://blog.cavesa.ch/index.php/2011/03/28/201488-michel-grisard-son-altesse-le-refus>

• **Roussette de Savoie :**

Oct. 2013 : **Roussette 2011** : deux ans d'élevage. Nez d'amande, de miel et de vanille (impact du fût à ce moment de la vie du vin). La bouche est riche, large, avec pas mal de gras mais également un bel équilibre et du ressort. On sent une légère amertume de bois encore à ce stade, mais la gourmandise est au rendez-vous et le vin est long et presque tannique. Il lui faut un peu de temps mais c'est prometteur. **Bien +**

Mars 2011 : **Roussette 2007** : premier nez légèrement anisé, sur la badiane, la laine mouillée, un peu avancé. Bouche expressive, salinité, expression de fraîcheur sans maigreur, allonge limitée par la petite évolution, mais le vin fait saliver, il s'exprime de façon assez unique et singulière. On peut déjà le boire avec plaisir.

Mars 2011 : **Roussette 2003** : notes de coing, de fumé, de poivre blanc, encore une fois anisé comme sur nombre de millésimes, on ressent pas mal d'alcool aussi, c'est riche. Bouche de même acabit, très dense, avec une onctuosité notoire, beaucoup d'ampleur, de gras. Bonne allonge dans la plénitude, pas d'amer désagréable, la fraîcheur revient en finale. Evolution appuyée sur les écorces d'agrumes à l'air, belle personnalité, bravo.

Mars 2011 : **Roussette 2002** : nez un peu « pétard mouillé » peut-être dû à une réduction soufrée du passé. Tonalité acide du millésime dès l'attaque, même si le vin ne manque pas de gras et d'enrobage, mais peut-être que l'élevage ici aide. Allonge tendue, sur la coquille d'huitre. Moins intéressant que d'autres années.

Mars 2011 : **Roussette 2000** : première note de coing mûr, bouquet légèrement mat, moins précis que les années récentes. Assez évolué dans la saveur, il est douillet mais a perdu de la tenue. Il est temps de le boire. Le botrytis le rendait charnu jeune, mais l'a alourdi dans le temps. Un vin de poularde aux morilles plus que de poisson.

Mars 2011 : **Roussette 1999** : d'abord épicé, sur le tabac blond avec une légère empreinte de soufre du passé, il a tendance à « pétrolier » à l'air. Equilibré dès l'attaque, avec une richesse alliée à une certaine tension, l'harmonie est agréable, vin sapide, à l'allonge rappelant certaines chartreuses et la quinine. Il est à point.

Mars 2011 : **Roussette 1998** : plus diffus, plus riche aussi, mais avec une touche « mousseron » qui indique peut-être un été avec des épisodes pluvieux notables ? Bouche à l'acidité plutôt vive, moins intégrée dans le corps que le précédent. Vin plus simple, bonne allonge, petit rappel de bois en finale.

Mars 2011 : **Roussette 1997** : gras et beurré, il ressemble au 2000, c'est très riche. Bouche large et grasse mais mieux tenue que le 2000. Il fait penser à un Bergeron. Allonge puissante, chaleureuse, vin de haute maturité.

Mars 2011 : **Roussette 1996** : nez pétrolé, fumé, avec un grillé qui rappelle les bourgognes « ancien style ». Evolution sur l'amande amère, l'eau de vie de framboise, le pamplemousse, bouquet changeant, dansant. Bouche de haute acidité (malo non faite), fraîche, très salée, citronnée, tendue. Il plaira aux amateurs de riesling.

Mars 2011 : **Roussette 1993** (100% fut neuf sur ce millésime) : on dirait un vieux cognac, avec ses notes de bois prégnantes et son évolution. Très avancé, il délivre aussi des arômes de Comté, bouquet moins précis que 1996. La saveur rejoint le nez, acidité un peu en dehors du vin, le fût l'a marqué au fer. A boire sur un vieux Beaufort.

Jan. 2012 : **Roussette 1991** : nez évolué de sous bois, de cire et de léger champignon qui tournera à la pomme cuite à l'aération. La bouche est diffuse, souple, légère, en demi-corps, avec un certain manque de chair et de tenue. Finale chaude, défaillante. Au-delà du fait qu'il soit manifestement trop vieux, il n'a pas dû naître avec des arguments suffisamment solides sur ce millésime compliqué.

- **Vin de France « Son Altesse Le refus » :**

Mars 2012 : **Le refus 2009** : nez assez riche, mûr et infusé, sur des nuances de fruits blancs, d'herbe de montagne et de guimauve, souligné d'un peu de bois discret et très intégré, complexifiant l'ensemble. La bouche est pleine, corsée ; d'une très belle densité, elle offre une texture des plus jouissive. Le vin est suave, ample mais jamais ne fatigue ni n'alourdit le palais. L'acidité et la persistance aromatique l'élancent très bien, bouteille ultra prometteuse. **Excellent.**

Mars 2011 : **Le refus 2005-2006** : nez infusé, grandement truffé, qui évolue sur les herbes de montagne, complexe, étrange, intrigant, flirtant avec l'abîme oxydative sans y tomber. Bouche large, longue, suave, très saline, avec une grosse acidité pour le millésime. Vin à la saveur assez fascinante, hors des sentiers battus. **Vin d'artiste, inclassable.**



- **Mondeuse Tradition :**

Oct. 2013 : **Tradition 2010** : (mise récente ; pas de cuvée Prestige en 2010) : Nez original et résineux, balsamique, d'orange sanguine, de tabac. C'est très élégant, classe comme avec le 2009, avec des notes de bois de santal, d'épices douces. Le vin emplit la bouche de sa suavité et rondeur, comme le serait un sirop de parfum, souple, avec des tanins polissés et un côté juteux jusqu'en finale. Celle-ci est très persistante sur la peau d'agrumes avec également une touche d'élevage. Très beau vin en devenir. **Très Bien**

Juin 2012 : **Tradition 2009** (18 mois d'élevage) : bel éclat aromatique sur la mûre écrasée, la framboise et le cassis, on est dans la gourmandise du fruit mûr. Les tanins sont dentelés, d'une subtilité touchante et l'ensemble s'allonge sur un grain sauvage qui est un pur délice. La sensation d'alcool est inexistante. Une ode à son cépage. **Très bien**

Juin 2012 : **Tradition 2007** (pas de cuvée Prestige dans ce millésime) : avouons le, ce vin a été un grand coup de cœur ! Grand nez floral (violette, rose séchée), ultra élégant. La trame de tanin est d'une finesse transcendante, le grain est subtil, poivré, quasi insoupçonnable et l'allonge se fait grâce au parfum. Un vin émouvant, enivrant ! **Excellent**

Juin 2012 : **Tradition 2006** (pas de cuvée Prestige dans ce millésime) : nez évolué, sur le pruneau, acidité volatile semblant un peu haute, fruit de la bouche relativement figué, allonge qui marque un peu le pas, jolie matière mais décidément, ce fichu millésime donne un peu partout des évolutions accélérées. A boire. **Assez bien**

Juin 2012 : **Tradition 2005** (pas de cuvée Prestige dans ce millésime) : superbe fruit avenant de cerise et de poivre qui évolue sur la violette, la cendre froide et le poivre (la parenté ampélographique avec le cépage syrah semble évidente), goût acidulé et exquis de fruits rouges frais, allonge à la finesse transcendante, superbe vin. **Très bien+**

Juin 2012 : **Tradition 2004** : nez poivré, notes de girofle qui évoluent à l'aération sur la rose et l'iris. En bouche le vin présente un profil délicat (vendange entière), fin, riche en saveurs. Il s'allonge sur du végétal noble, c'est très bon. **Bien+**

Juin 2010 : **Tradition 2003** : dans ce chaud millésime, le nez de la cuvée Tradition est plus frais que celui de la cuvée Prestige : fruité de cerise, bouche un peu sauvage mais fraîche, tanin relativement fin et délicat dans la trame. Une bonne surprise. **Bien**

Fév. 2013 : **Tradition 2002** : robe évoluée, commençant à tuiler, avec encore des reflets grenat. Le nez fait son âge, avec ses notes de fruits rouges acidulés, de menthe, de liqueur d'orange, des nuances de fumé. La bouche est jolie, bâtie sur des tanins légèrement à nus mais qui tiennent néanmoins bien le vin. L'acidité est relativement haute sans être dure ni dérangeante. En se réchauffant, le vin prends du corps, du volume et du gras. Allonge plus qu'honorable pour l'année. On rêve de découvrir la cuvée Prestige du même millésime ! **Bien** pour l'année.

Mai 2011 : **Tradition 1990** : robe est à peine évoluée. Le nez exhale des senteurs de réglisse, de ronce, d'épices, de rose, de feuille séchée, de fruits noirs, de citronnelle, c'est très complexe et profond. La bouche possède la puissance d'un jeune vin, c'est riche avec du gras, très ample et en même temps aérien grâce à une trame végétale qui élance le vin. Les tannins sont parfaitement intégrés et loin d'être fondus. Une étonnante élégance se dégage de ce vin et la très longue finale poivrée et florale signe sa grandeur. **Excellent**

Juin 2012 : **Tradition 1988** : beau nez sauvage, éthéré, évoluant sur le moka et le havane. Bonne bouche vigoureuse, on perçoit l'acidité de l'année mais elle demeure intégrée au corps, la tenue est parfaite et le vin s'allonge sur la liqueur d'orange. Il est à point. **Un beau témoignage**

Oct. 2013 : **Tradition 1984** : *second millésime de mondeuse du domaine*. Nez de viande crue, d'épices, de figue, de cacao. La bouche est encore assez large avec du volume, mais propose surtout une acidité haute qui déséquilibre quelque peu l'ensemble. Les tannins sont bien sûr fondus, le vin est très frais, mais il manque de densité et la finale pêche par défaut de gourmandise. **Un peu tard ?**

- **Mondeuse Prestige :**

Juin 2012 : **Prestige 2009** : grand nez qui rappelle immanquablement des « côte-rôtie », sur le zan et la réglisse, profond ; la bouche dense et ample offre un soupçon d'amertume propre à la vendange non égrappée ; les tanins, par leur toucher et leur haute maturité (pour seulement 12° d'alcool), donnent à l'ensemble une superbe sensation de velouté. La finale sur l'ambre et la confiture d'orange est irrésistible. La plus grande Mondeuse que nous ayons vue naître. **Grand vin, une référence**

Avril 2012 : **Prestige 2004** : au premier contact, le vin a tendance à réduire légèrement. La bouche affiche une très belle délicatesse, elle est épicée, longiligne, avec des tanins serrés et denses malgré l'extraction douce. Il évolue dans le verre sur des notes très racées de fleurs séchées, de havane et gagne avec son ouverture aromatique progressive de l'allonge. Un vin hors du temps et des modes, qui ne roule pas les mécaniques, complètement dépouillé. **Excellent**

Juin 2012 : **Prestige 2003** : sur la pêche rôtie, les agrumes, l'ambre et l'orange, le zan, la réglisse, avec une évolution sur le pétale de rose, un côté décadent et charmeur. Tanins très fins sur l'attaque, délicats, goût acidulé en milieu de bouche, il s'allonge relativement frais, même si on sent que le grain en finale, ou plutôt le raisin, a eu un petit coup de chaud. Allonge à peine rustique, mais le vin demeure très bon pour le millésime extrême qu'est 2003. **Très bien**

Juin 2012 : **Prestige 1997** : premier nez précis et noblement camphré évoluant sur la rose séchée. Puis il se diversifie sur une note de gentiane assez noble, avec une petite touche musquée. Le tanin est délicat, mais la trame demeure ferme, le vieillissement est impeccable et le vin se comporte comme un beau Cornas en vendange entière. **Superbe**

- **Autres cuvées :**

Juin 2012 : **Altesse, élevage oxydatif** (« solera » effectuée sur les presses de millésimes successifs) : bouquet puissant sur la noix verte, la morille, l'encaustique, quelques notes d'élevage (rhum-raisin). En bouche on retrouve un véritable goût de jaune, moins puissant et abouti que chez les collègues jurassiens, mais nombre de témoins gustatifs communs sont présents. Bouche légère, salée, vive. Il évoque finalement plus un fino qu'un vin jaune. **Etonnant.**

Juin 2012 : **Altesse, vendange tardive botrytisée 1995** (180 litres produits, 22° potentiel, 13° transformés) : superbe nez de confiture d'abricot, d'orange, de raisin confit, de thym. Complexité de la saveur et très belle bouche à la fois épicée, pointue, vive, riche en goûts, complexe. L'arôme surpasse le sucre. **Délicieux.**



A passé soixante ans, et à la manière d'un Robert Michel, Michel Grisard produit actuellement peut-être les meilleurs vins de sa longue carrière. Ses mondeuse demeurent pour nous les références absolues en France sur le cépage, réunissant et sublimant les qualités des autres producteurs, mêmes très réputés. Grâce à ses rendements minuscules, ses vinifications en vendange entière, ses longues cuvaisons et ses élevages sous bois qui donnent du temps au temps, il est à notre connaissance le seul à conjuguer aujourd'hui dans ses cuvées raffinement, finesse, profondeur, grande texture, densité, race et même une forme de *poésie du goût* touchante. Mais avant d'arriver à un tel niveau d'aboutissement, Michel Grisard a beaucoup cherché, testé, travaillé, goûté. Toute sa vie il a refusé de s'avouer vaincu, de céder à la facilité, de renoncer aux projets les plus ambitieux. Durant sa carrière, il s'est battu pour arracher les vins de Savoie à leur cliché de « vins de sports d'hiver ». De même, pour avoir été paysan puis pépiniériste, il a la passion de l'ampélographie et du végétal chevillée au corps. Amis des plus grands spécialistes de la question (José Vouillamoz, Pierre Galet), il a créé avec des confrères le Centre d'Ampélographie Alpine, afin de préserver et promouvoir des cépages devenus rares, mais pourtant d'importance capitale. C'est une évidence, pour nous c'est un grand monsieur du vin et un modèle. Nous avons pour le vigneron et pour ses vins le plus grand respect, et pour l'homme une affection particulière. Tant que des gens de cette qualité déploieront autant d'énergie à transmettre et à perpétuer la civilisation du vin dans ce qu'elle a de plus beau, la culture du goût et de la terre aura de beaux jours devant elle.

Domaine Prieure Saint-Christophe

Michel Grisard

Les Caves 73250 Fréterive

+33 (0)4 79 28 62 10

michelgrisard@wanadoo.fr