
Chardonnays Septentrionaux par David Rayer

Chardonnays septentrionaux

par David RAYER

Ecole Grains Nobles, le lundi 13 septembre 2010

Le chardonnay est un cépage ancien selon toute probabilité d'origine bourguignonne, issu d'un croisement du pinot noir avec un cépage blanc du Moyen Age, le gouais. Il a la particularité de perdre rapidement son acidité dès que son point de maturité est atteint. Planté à sa limite septentrionale, une longue période de maturité lui confère une indéniable complexité, bien qu'il soit loin d'être un cépage aromatique. La fermentation malolactique aussi lui apporte de la saveur. Ses notes beurrées ainsi que son caractère crémeux gagnent cependant à être équilibrés par l'acidité.

Si les terrains calcaires et septentrionaux réussissent bien au chardonnay, il s'adapte à tout type de sol et tout type de climat. Son essor date du 20^e siècle. En Bourgogne, il a entièrement supplanté les cépages du siècle précédent, pinot blanc et aligoté. Aujourd'hui universellement prisé, ce cépage est planté dans le monde entier (150.000 ha), Etats-Unis en tête (45.000 ha), suivis de la France (35.000 ha) et de l'Australie. Son importance croît toujours, spécialement dans les régions du sud.

L'on peut fixer la limite de ces chardonnays septentrionaux, plantés dans des terroirs relativement frais, au Nord du vignoble européen: le Bassin Parisien, la Champagne, le Sancerrois, le nord de la Bourgogne, le Jura (en face de la Côte d'Or, mais plus en altitude), l'Alsace et l'Allemagne.

1. (Paris) Vin de Suresnes 2008

Sur un tout petit coteau, de moins de deux hectares (qui est le plus grand vignoble d'Île-de-France !), orienté plein sud, ce terroir calcaire, à l'ouest de Paris, a bien des points communs avec la Champagne. 2008 est un millésime frais; l'acidité est vive et la maturité juste atteinte.

La robe claire, malgré des reflets légèrement dorés, laisse deviner une maturité loin d'être excessive. Un nez de pomme verte, d'agrumes et d'épices révèle une belle structure aromatique. L'attaque est nette, avec une trame acide bien marquée. Une bonne tenue en milieu de bouche, et toujours cette touche de pomme verte, rendent plaisant ce vin variétal, relativement simple, dont la fraîcheur soutient les arômes.

2. (Allemagne) Chardonnay Prestige Brut Raumland 2004

Le domaine, à la limite du Rheinhessen et du Palatinat, a des vignes dans les deux régions. Le terroir calcaire a une certaine parenté avec celui de Chablis. Cette cuvée n'est pas faite chaque année; 2004 a été choisi pour son support acide. Issu du milieu de presse ("Prestige"), partiellement élevé en fût de chêne, vinifié à la champenoise, très faiblement dosé, ce vin est la référence allemande en termes de vin mousseux.

Le nez est frais, aromatique, bien exalté par le gaz carbonique. L'attaque est ample, avec un fruit mûr sans excès. Une très belle acidité alliée à un évident moelleux en milieu de bouche révèle un vin flatteur, d'une indéniable complexité.

3. (Champagne) Les Beaux Regards Bérèche et Fils

Poche du bio, sans le revendiquer, ce domaine a des vignes dans la vallée de la Marne et sur la Montagne de Reims. Sur une base de 2004, cette cuvée est non-dosée.

Le nez est intense, d'une grande netteté, où se mêlent pomme et notes crémeuses. Très belle texture en bouche: un vin tendu, net, dont l'acidité marquée signe un vin frais et léger. Une certaine amertume trahit le choix d'une extraction assez importante. Belle présence pour ce vin destiné à l'apéritif.

4. (Champagne) Initiale Jacques Selosse

Avec une belle collection de Grands Crus, sur Cramant, Avize, Oger, Anselme Selosse, fou de biodynamie, de l'élevage (en fût de chêne), cherche à faire d'abord du vin plutôt que du champagne. Sur ces terroirs de calcaire et de craie, la cuvée "Initiale" est récoltée en bas de coteau, plus argileux. La base de ce vin est 2003, 2002, 2001, avec un dégorgement en 2008.

Le premier nez floral, avec un fruit bien mûr, cède le pas aux arômes de beurre, de pain grillé, et aussi quelques notes d'oxydation qui en magnifient la complexité. En bouche, le vin ample, avec de la structure et de la mâche, montre un somptueux équilibre matière-acidité. Une très belle longueur, sur le fruit, s'allie à une grande élégance.

5. (Champagne) Jacques Lassaigne Millésime 2003

Enfoui après la Côte de Blancs, le calcaire ressort à l'extrême sud, près de Montgueux, à l'ouest de Troyes. La cuvée est issue de vieilles vignes aux rendements extrêmement faibles, et très peu dosée.

Nez de fruit mûr, confit. La bouche ample, ronde est dominée par la matière, avec, même dans ce millésime chaud, juste ce qu'il faut de fraîcheur. Le vin est bien présent, vineux et compact; sa largeur contraste avec l'allonge du précédent.

La grande maturité des raisins, qui n'est pas réservée au millésime 2003, et le corps des vins de Montgueux ont toujours tenté les grandes maisons champenoises pour donner du fond à leurs cuvées.

6. (Champagne) Coteaux Champenois Dehours 2005

Un vin blanc tranquille en Champagne est une rareté; cela demande une exceptionnelle maturité, loin des 9-10° suffisants pour un vin effervescent, obtenue grâce à des rendements de 30-35 hl/ha, eux aussi loin des 100 hl/ha

classiques en Champagne. Le vin est élevé en fût de chêne.

Le nez va sur le pain grillé, la pierre à fusil, et la vanille. La bouche est tout en finesse; le côté réducteur (sésame) disparaît à l'aération et laisse apparaître une belle fraîcheur, sur le citron et les agrumes. Un vin plus léger avec moins de complexité, mais d'une grande tension, bien travaillé, qui a trouvé son équilibre dans la finesse.

7. (Allemagne) Achkarrer Schlossberg Chardonnay Auslese Weingut Michel 2008

Le domaine se trouve sur les terres volcaniques du Kaiserstuhl, dans le pays de Bade, juste en face de Colmar. Les vignes sur des terres très pentues, en terrasse, sont orientées à l'ouest.

Tant la robe aux reflets dorés que le nez de raisin passerillé, sur des notes d'orange, de pamplemousse, trahissent une récolte en nette surmaturité. La bouche ample, avec peu d'acidité et quelques grammes de sucre résiduel est magnifiée par le côté exubérant des arômes, dans un style rappelant les cépages plus classiques dans la région, sylvaner et riesling, mais aussi le muscat. Le caractère variétal est bien occulté par ce clone de chardonnay aromatique. Un vin beau, intéressant, étonnant.

L'acidité naturelle du millésime 2008 a été mise à profit pour récolter en surmaturité, et magnifier le caractère exotique de ce clone.

8. (Alsace) Chardonnay Clos Windsbuhl Zind-Humbrecht 2007

Une formation calcaire spécifique, le Muschelkalk, donne des vins fins et élégants sur ce qui est un des plus beaux Clos du domaine. Une parcelle, plantée récemment (moins de 20 ans), y est consacrée au chardonnay. La précocité du millésime 2007 a permis une maturation lente et progressive (bien plus que les 100 jours classiques) du chardonnay, ce qui en fait un millésime exceptionnel.

Le nez, légèrement réducteur, sur des arômes d'angélique, de bonbon anglais est relativement fermé. La bouche tranche par sa finesse, révélant une acidité mûre, très belle, une grande complexité avec des notes de pain, de beurre, et surtout une exceptionnelle longueur.

9. (Jura) Arbois Chardonnay Jacques Puffeney 2005

Jacques Puffeney cultive du chardonnay, une variété spécifique au Jura, sur près de 2 ha. Vieilli en foudres de chêne, le vin est mis en bouteille deux ans (ou plus) après la récolte, et commercialisé avec un décalage supplémentaire.

Le nez est frais, aérien, avec un agréable côté "boulangier" (qui rappelle les levures du pain). La bouche est d'une grande finesse: un vin droit, beau par son austérité.

10. (Jura) Chardonnay Pierre Overnoy/Emmanuel Houillon 2007

Emmanuel Houillon repris depuis près d'une dizaine d'années l'exploitation du domaine, crée avec des méthodes d'avant-garde par Pierre Overnoy dans les années 60. Les vins sont toujours élaborés dans le même esprit, avec très peu d'intervention, en particulier sans aucun usage de soufre.

La robe frappe par sa belle teinte jaune. Le nez offre une intéressante complexité, avec des arômes de fruit bien mûr, mais aussi de grillé, assortis de nuances oxydatives. La bouche est étonnante de fraîcheur, dans une dégustation conduite par une bonne trame acide, toujours agrémentée de cette palette oxydative; un style qui rappelle très nettement l'élevage des savagnins (pour des vins cependant ouillés, mais sans soufre). Un très beau vin, qui surprend et ravit.

11. (Jura) Arbois Les Bruyères A&M Tissot 2007

Mené par Bénédicte et Stéphane Tissot, le domaine est entièrement en biodynamie. La cuvée "Les Bruyères", c'est 1 ha de vieilles vignes (des années 30 à 70) exposées plein sud, sur un terroir argileux du Trias. L'élevage (environ 2 ans) est en barriques neuves à 20%, relativement réducteur, sur lies avec ouillage.

La robe est nettement dorée. Le nez ample, riche, gras est bien épanoui. En bouche ressort la belle maturité, les épices (curry) enrichies de quelques nuances oxydatives, le tout non exempt de vivacité. Un vin précis, d'une réelle complexité.

12. (Jura) Arbois Le Clos de la Tour de Curon A&M Tissot 2007

Le Clos de la Tour de Curon est un terroir exclusivement calcaire, directement sur la roche-mère, orienté sud, sud-est, d'environ 1 ha. Les vignes ont été plantées récemment; l'élevage est le même que pour le vin précédent.

Le nez floral, de fruits blancs aussi est agrémenté d'un zeste d'agrumes qui révèle la maturité. L'attaque est précise, tranchante, très pure avec une belle matière. La finale est longue, sans aucune lourdeur.

13. (Jura) Côtes du Jura Les Grandes Teppes Vieilles Vignes Jean-François Ganevat 2007

Les vignes, sur un terroir de marnes, sont de 1920. Les raisins, récoltés très mûrs, sont vinifié par Jean-François Ganevat, le "Magicien du Jura".

La finesse du nez impressionne: profond, complexe, parfaitement ciselé, salin, il finit sur les nuances fumées. La bouche onctueuse, d'une grande densité garde la finesse; un fondu réussi.

14. (Bourgogne) Domaine René Bouvier Marsannay Blanc 2007

Dégusté à l'aveugle: chardonnay de la Côte de Nuits.

Sur des terres calcaires du Jurassique typiquement adaptées au pinot noir.

Le nez montre fleurs blanches, agrumes, pain grillé, sur un boisé fondu, bien intégré. La bouche est tout dans l'élégance et la finesse, non dépourvue de volume et de gras; avec une acidité fondue où se mêlent arômes citronnés, poire, dans une belle harmonie.

Un vin d'esprit plus mûr, avec moins d'acidité, plus universel.

15. (Loire) Coteaux Charitois Les Pénitents Chardonnay Alphonse Mellot 2007

La Charité-sur-Loire, dans la Nièvre, se situe à quelques kilomètres au sud tant de Sancerre, dans le Cher, que de Chablis, dans l'Yonne: les Coteaux Charitois sont toujours sur le même type de calcaire que le chablisien. Elevé 90% en cuve, 10% en fût neuf.

Avec un nez qu'enrobe le boisé, l'attaque ample laisse découvrir un vin déjà rond, charmant. Son acidité encore marquée commence à se fondre avec la matière.

Un vin de plaisir, sans doute à attendre un peu.

16. (Bourgogne) Bourgogne Vézelay Châtelaine Domaine de la Cadette 2007

Ce vignoble de 13 ha encore jeune (1980) est cultivé en biodynamie.

Le nez ample, rond, est dominé par le fruit et la maturité. L'attaque marquée par la pêche, la pomme, se prolonge par un milieu de bouche riche où ressort la belle matière (les petits rendements ...) avec une acidité parfaitement intégrée: magnifique équilibre.

17. (Bourgogne) Bourgogne Côte d'Auxerre Corps de Garde Goisot 2004

Domaine de 30 ha en biodynamie. Le vin est élevé entièrement en fût de chêne.

Le nez, légèrement fumé ... sauvignonne nettement ! Belle bouche, avec du raisin mûr, de la matière, où il reste de la fraîcheur. Intéressants arômes secondaires (coco de Paimpol ?). Ce vin, d'une grande netteté, a su trouver son équilibre.

Chablis

Les deux derniers vins ont bien des points en commun. Les domaines Dauvissat et Raveneau sont des propriétés familiales, parmi les plus réputées de Chablis voire de Bourgogne; les Forest et les Butteaux sont des climats du 1er cru Montmains, et peut être en sont les meilleures parcelles. Dans le millésime mythique 2007, des vins quasiment introuvables !

18. (Bourgogne) Chablis Forest 1er cru Dauvissat 2007

Le nez net, de citron, aux arômes iodés, est subtilement marqué par la fraîcheur et la grande maturité. Une attaque d'anthologie avec une belle matière dévoile un vin serré, droit, puissant, mais d'une grande finesse; friand et flatteur par son gras sous-tendant la trame acide qui conduit la dégustation, il possède une très belle longueur. Ce vin apparaît déjà comme un grand classique, archétype de Chablis.

19. (Bourgogne) Chablis Butteaux 1er cru Raveneau 2007

Un nez très fin dévoile arômes iodés voire fumés, relayés par le citron vert. Très droit en bouche malgré son énorme matière, ce vin d'une fluidité et d'une pureté exceptionnelle n'est pas exempt de rondeur et de gras, plutôt flatteur qu'austère. Long, très long: un vin phare pour la décennie à venir !

Compte-rendu: Richard Schaeffer