

Domaine Coche-Dury (Meursault)

Domaine Jean-François Coche-Dury

Meursault

Avec Jean-François Coche-Dury et son épouse

et la participation de Michel Bettane et Bernard Burtschy

Paris, le jeudi 20 octobre 2005

Introduction

Nous voilà réunis pour une des plus belles soirées de Grains Nobles. En 15 ans d'existence, c'est la première fois que nous accueillons le domaine Coche Dury qui se trouve à Meursault. Jean François et sa femme sont venus avec leur joie de vivre, et deux bouteilles supplémentaires pour la soirée...

Le domaine est né en 1920, grâce au grand père de Jean François. Lui a repris l'affaire au milieu des années 1970, et nous a confié à quel point ses débuts ont été difficiles. Son fils travaille avec lui depuis 2 ans, et il aores et déjà vinifié 4 millésimes en rouge (à 90%).

Le domaine dispose de 8,5 hectares de vignes à majorité de chardonnay (quelques plants d'aligoté) et de 2,5 hectares de vignes de pinot noir (quelques plants de gamay). Récemment, il a acheté une parcelle de Pommard Les Vaumuriens.

Pour Coche Dury, tout travail compte, mais le travail à la vigne reste primordial. La taille s'effectue à l'ancienne, c'est-à-dire suivant la force de végétation du pied. L'ébourgeonnage au printemps est qualifié de draconien. Il n'y a pas de vendange verte, aucune utilisation de désherbant, mais de la culture du sol et du labour. La vendange est manuelle : trié à la vigne (si botrytis) ou table de tri (cas du pinot noir).

Le pressoir est traditionnel (vertical). Les raisins sont suffisamment pressés, mais sans abîmer les rafles. Cela permet de bien extraire ce qu'il y a dans la peau. Le résultat est un vin de terroir, et non un vin de cépage.

La fermentation et l'élevage se font uniquement en fûts de chêne (aucune cuve). En général, 20% de fûts neufs sont utilisés chaque année. C'est l'année qui fait choisir le pourcentage, sachant qu'il ne dépasse jamais 50%, et que, par exemple, 2003 n'a quasiment pas vu de fûts neufs.

La plus part du temps le vin est bâtonné, mais c'est aussi en fonction du millésime. 2003 n'a ainsi pas été bâtonné, alors que 2004 l'a "beaucoup" été. La moyenne est une fois tous les dix jours.

Après la fermentation malolactique, Coche Dury aime attendre assez longtemps avant de soutirer. L'idéal pour lui serait 2 mois (car le vin a besoin de temps), mais c'est le plus souvent 3 semaines à 1 mois en raison des chaleurs de l'été (avant juillet). En ce moment (octobre 2005), le millésime 2004 est sur lies, en fin de malo.

Le mise en bouteille ne se fait jamais avant 19 à 20 mois.

Il nous explique ensuite qu'il prend toujours pour repaire le mois de juin pour voir comment sera le millésime

suivant.

Son discours nous montre à quel point Coche Dury aime le travail du sol, le travail de la nature, son intervention dans l'élevage du vin étant limité au strict minimum.

Les Meursault village du domaine ne comporte aucune indication particulière sur l'étiquette. Si vous achetez une bouteille, vous ne serez donc pas de quelle parcelle elle provient (car il n'y a jamais d'assemblage), sauf si vous avez la chance d'acheter au domaine (ou si vous avez un très bon caviste) ! L'inscription de la provenance des bouteilles (pour la dégustation) est manuscrite.

Meursault Vireuils Bas 2003

Coche Dury a été dans les premiers à vendanger 2003, entre le 23 et le 31 août. La parcelle fait ½ hectare, vieilles vignes de 1947.

La couleur est encore claire, avec de légers reflets dorés. Le nez est déjà très ouvert, typé, frais, légèrement vanillé (marque du bois). Le volume est impressionnant, belle ampleur et profondeur. La bouche est fine, le vin est gras et présente une très belle acidité en finale. Quelle réussite pour un 2003 !

Meursault Vireuils Haut 2003

La parcelle est située au sommet de la butte, et fait 2/3 d'hectare. Les vignes sont plus jeunes.

Tout en étant assez proche du précédent, il se distingue par moins de complexité, moins de profondeur.

Meursault Luchets 2003

La vigne est de 1930, plantée sur 1/3 d'hectare. Le reflet or est issu un peu plus soutenu, et indique de suite une maturité plus importante, ce qui est confirmé par Coche Dury (vendange quelques jours après les 2 précédents).

Le nez présente une note de caramel, de raisin très légèrement brûlé, de bonbon. La bouche est puissante, l'acidité en finale est moins présente (mais pas absente). C'est manifestement une bouteille marquée par l'effet millésime.

Meursault Narvaux 2003

Le nez est pour moi absolument fabuleux. Il a tout : complexité, ampleur, élégance sur des notes de raisin frais, de miel et d'amande grillée. La bouche est tout aussi magnifique : puissance, élégance, acidité, finesse et plénitude !

Puligny-Montrachet Les Enseignères 2001

Cette parcelle, composée de vieilles vignes, est située juste en dessous du bienvenue-batard. Le premier millésime de cette cuvée est 1995. La vendange a toujours lieu avant Meursault.

Belle couleur à reflet or. Le nez est très riche, agrumes, citron, noisette et amande. La bouche est «une richesse incroyable, c'est un véritable feu d'artifice. Les notes d'agrumes reviennent en finale, et le citron accompagne une acidité superbe et la longueur est époustouflante. Sans aucun doute mon coup de cœur».

Meursault Les Rougeots 2002

Le nez est très caractéristique du style Coche Dury, et je pense que tous les gens présents ce soir l'auront bien compris. Cette bouteille présente une légère réduction (qui fait justement parti de ce style, dû à l'élevage), des notes d'agrumes, d'iode et de caramel, voire de vanille. La bouche est ample, large, sur la noisette avec une acidité et une nervosité remarquable.

Meursault Les Rougeots 1999

Le nez est ici très marqué par la réduction et le côté grillé, accompagné d'agrumes et de fumé. La bouche est puissante et présente dès l'entrée le côté grillé. Elle est droite et l'acidité est superbe.

Meursault Les Rougeots 1997

La note grillée est bien sûr toujours présente, mais ici plus fondue, moins exubérante. Au nez, la note dominante est le beurre de noisette, suivi d'une touche lactée. La bouche est toujours aussi pleine, puissante, et la longueur ne finit pas de s'allonger.

Meursault Les Rougeots 1995

L'évolution du vin se fait sentir. Le grillé est plus fondu, et le miel, l'acacia prennent le dessus. L'entrée en bouche est magnifique, suit un petit creux et une finale sur la puissance avec une superbe ligne acide.

Meursault millésime surprise : 1982

Le nez a une pointe de réduction qui ne tarde pas à s'éclipser après quelques minutes d'aération. La complexité est absolue : truffe, fleurs blanches, acacia. La longueur est prodigieuse.

Monthélie Côte de Beaune 1997

Le but principal était de déguster les Meursault, mais il était quasi indispensable d'approcher les vins rouges du domaine tant ils sont excellents et souvent méconnus. Ceux qui n'étaient pas convaincus que les rouges sont au moins au niveau des blancs ne pourront que changer d'avis ce soir !

Ce Monthélie a été éraflé à 100%. La cuvaison dura 10 à 12 jours.

Superbe couleur rouge cerise soutenue. Le pinot noir (au plus haut de ce qu'il peut donner) sort littéralement du verre. Pour Michel Bettane (et je suis plus que d'accord), ce vin est très largement supérieur à grands nombres de premiers et grands crus de la Côte d'Or. Ce nez complexe fait sortir le cassis (très noble, bourgeon de cassis) et la violette. La bouche est subtile, fine et d'une très belle longueur.

Il ne me reste plus qu'à dire un immense merci à madame et monsieur Jean François Coche Dury pour cette très belle dégustation.

David Rayer