

## Domaine Roulot (Meursault)

Domaine Roulot

Meursault

Avec Jean-Marc ROULOT

Le Domaine :

Domaine historique de la Bourgogne (depuis la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle), le domaine Roulot s'est véritablement développé sous la direction de Guy Roulot et est aujourd'hui dirigé par ses enfants Michèle et JM Roulot ce dernier représentant le domaine à Grains Nobles. JM Roulot occupe du domaine véritablement depuis 1989.

Le domaine exploite 11ha de vignes essentiellement blanches et sur la commune de Meursault. Les vignes sont dans l'ensemble assez âgées ayant été plantées par Guy Roulot dans les années 50-60 à partir de sélections massales. JM a replanté les bourgognes blancs en sélections clonales mais replante depuis en sélections massales.

En 1989 le domaine a commencé sa marche vers une viticulture biologique et il est totalement depuis 1999. Il fait aujourd'hui des essais en biodynamie.

Le domaine n'est pas adepte des vendanges en vert, le travail devant se faire avant avec notamment un ébourgeonnage en mai.

En cave la vinification se fait en fût avec fermentation alcooliques avec levures indigènes puis fermentations malolactiques en fût toujours. Puis l'élevage commence sur lies sans bâtonnage pendant presque un an (jusqu'aux vendanges suivantes). A lieu alors un soutirage et le vin est mis en petites cuves inox avec sa lie. Six mois plus tard lorsque le vin est à nouveau soutiré avant sa mise en bouteille la lie a quasiment disparu. Puis le vin est mis en bouteille avec collage et une légère filtration.

Pour JM Roulot, l'élevage des vins blancs consiste à tendre le vin un peu comme un élastique et à mettre en bouteille à cet instant là. Dans ces conditions il accorde une grande importance aux fûts et à leur entretien. Le fût ne doit pas marquer le vin où utilisation d'un appareil pour passer les fûts à la vapeur et achat d'un nouveau lave-fût.

La Dégustation :

Bien que le domaine produise quelques rouges sur Monthèlie et sur Auxey-Duresses, la dégustation porte uniquement sur les blancs.

Quelques mots sur le millésime 2004 : c'est un millésime difficile avec de l'oïdium, des maturités hétérogènes. Les vendanges débutent le 20 septembre et durent 14 jours avec 3 jours de tri négatif à la vigne.

JM Roulot aimant bien pousser brièvement le pressurage pour avoir de la lie, il cherche à cueillir les raisins les plus sains possibles. En 2004 les raisins sont cueillis entre 12 et 13° au dessus de 12°4 pour les Meursault.

Moyenne des rendements en Meursault : plantation 10 000 pieds à l'hectare

2002 45 hl/ha, 2003 20 hl/ha, 2004 53 hl/ha, 2005 35 hl/ha et 2006 40 hl/ha

Bourgogne blanc 2004 :

2,64 ha sur le village de Meursault et en limite d'appellation Meursault. Les vignes sont relativement jeunes. En 2004 les rendements sont de 55 ha. L'élevage est plus court pour des raisons de place avec 5 à 10 % de fûts neufs. Un soutirage en juin 2005 puis assemblage et mise en bouteille après collage.

Cela donne un vin assez souple, fin et élégant, facile à boire.

Le domaine a pris l'habitude de séparer ses villages sous l'influence de Bernard Michelot et Pierre Matrot. Aujourd'hui sont produits 6 Meursault village différents : les Vireuils, les Meix Chavaux, les Luchets, les Tillets, les Tessons et les Narvaux (acquisition récente 0,25 ha). Nous goûterons 3 de ces 6 villages.

Pour le millésime 2004 JM Roulot a chaptalisé à 2 à 3/10 (et encore pas tous les vins) ce qui ne lui était plus arrivé depuis longtemps.

C'est une année avec beaucoup d'acidité et les malolactiques se sont faites tardivement comme en 1996. Le temps après malo est très important où la nécessité d'un élevage long.

Meix Chavaux 2004 : 0.951 ha climat situé au nord de la commune, en début de pente. Vignes environ 50 ans.

Le nez est assez fermé. La bouche est ronde, légèrement boisé mais aussi citronnée.

Luchets 2004 : 1.026 ha situé dans la pente au-dessus des Meix

Par rapport au précédent la bouche est plus tendue et on gagne en longueur. On est dans un vin droit, typique du millésime.

Tessons Clos de Mon Plaisir : 0.847 ha

C'est le vin avec la robe la plus soutenue des 3 villages.

Avec ce vin on atteint une certaine plénitude avec un équilibre entre densité, acidité et complexité. Un vin qui ferait honneur à l'appellation Meursault 1er cru et à la longue garde prévisible.

Charmes 1er cru 2004 : 0.277 ha située dans les Charmes Dessous

Le nez est beurré et finement bois. La bouche est ample, beurrée elle aussi. Le terroir un peu plus lourd contrebalance bien le millésime pour donner un vin qui est bien dans le nom de son climat.

JM Roulot croit moins dans le millésime 2003 qui lui semble excessif et correspond moins à son type de vins. Vendanges le 25 août en 6 jours. Les degrés se situent entre 13 et 14° avec moins de 3.5 d'acidité avec très peu d'acidité malolactique (malos terminées en décembre). Un autre problème vient de la difficulté à vinifier des petites quantités, notamment sur les crus. 2003 a été légèrement acidifié. A ce propos JM Roulot rappelle la devise de l'Union des Gens de Métiers association à laquelle il appartient :

« Je fais ce que je dis et je dis ce que je fais »

Meix Chavaux 2003 :

Sur un nez mentholé, la bouche est ample et dense, presque épicée et resserré par rapport au 2004.

Poruzots 2003 :

Cette parcelle vient d'être reprise après une période de fermage et nécessite une reprise en main. Il y a une

pièce en 2003 comme les Bouchères, pas de bâtonnage

Plus massif que le précédent, ce vin semble plus marqué par le millésime au nez (presque sur mûr) et en bouche où il a du mal à s'exprimer.

Luchets 2002 (en magnum) :

La bouteille est légèrement bouchonnée mais on retrouve tout l'équilibre du millésime.

Luchets 2000 (en magnum) :

La robe est plus dorée. Le nez est un peu réduit, la bouche plus fuyante est moins construite que les vins précédents. Un vin à boire assez rapidement.

Luchets 1996 (en magnum) :

En 1996 l'acidité (7gr) était encore plus importante qu'en 2004 mais le mois de septembre a été plus beau et on a donc une maturité supérieure. Les raisins avaient des peaux épaisses. Les malos ont été très tardives.

La robe est dorée, le nez frais, se développant à l'aération, la bouche est dense et tendue là encore avec une grande fraîcheur. Ce vin a encore un bon potentiel de garde.

Perrières 1er cru 1996 (en magnum) :

Parcelle de 0.26 ha située dans les Perrières Dessous, achetée en 1976 pour 50 000 Fr. l'ouvrée, plantée début des années 50.

Robe jaune vif. Le magnum est malheureusement bouchonné. On perçoit néanmoins la longueur, la fraîcheur et la tension où terroir et millésime en rajoutent pour donner un grand vin racé et de garde.

Perrières 1er cru 1995 (en magnum) :

En 1995 il y a beaucoup de millerandage. Par rapport à aujourd'hui JM Roulot estime qu'il a vendangé peut-être un peu tard. A l'époque le domaine avait déjà arrêté les désherbants.

Vin plus doré que le précédent, au nez beurré. La bouche est ample, poivrée, épicée, chaleureuse et longue. Un vin magnifique qui commence à se boire tout en ayant encore du temps devant lui.

Perrières 1er cru 1993 (en magnum) :

Mois de septembre pas facile de plus le domaine est moins bien équipé qu'aujourd'hui pour traiter la vendange. En 1993 sur le Perrières le vin a fini sa malo avant les sucres (il restait 7 gr de sucres) ce qui a incité JM Roulot à acheter une petite cuve inox pour le laisser continuer sa fermentation. Au printemps 1995 les sucres se sont finis tout seul et le vin a donc été mis en bouteille au bout de 18 mois. Après la comparaison avec les autres 1993 a montré que le Perrières avait mieux supporté le millésime ce qui a entraîné le passage à un élevage de 18 mois. JM Roulot estime qu'un élevage long apporte une texture plus soyeuse, une trame plus resserrée.

La robe est plus dorée avec un nez légèrement truffé. La bouche est tout à la fois grasse et acide. Le vin a un côté très désaltérant.

Aucun de ces vins n'est oxydé ce que JM Roulot attribue à un dosage raisonné en soufre (25 mg de soufre), à un travail sur les lies pas excessif et au passage en cuve sur la fin de l'élevage.

Perrières 1er cru 1979 (en bouteilles) :

Fait par le père de JM Roulot. L'année est abondante mais saine.

Le nez évolue entre le pain grillé et la truffe. La bouche est tendue par une belle acidité avec une puissance moyenne, une finale longue et minérale.

Les voies de progrès de JM Roulot : mieux comprendre la biodynamie sur laquelle il estime avoir encore à apprendre et sur laquelle il compte passer à la vitesse supérieure.

Remercions JM Roulot pour sa franchise, la pureté et la fraîcheur de ses vins.