

Etude de Terroir par Bernard Burtschy : Pouilly Fuissé

Etude de Terroirs : Pouilly Fuissé

Présenté par Bernard Burtschy

Lundi 19 mars 2007

Le Mâconnais est blotti entre la Côte Chalonnaise et le Beaujolais. A la pointe sud, située juste à l'ouest de la ville de Macon, se trouve Pouilly Fuissé. Les deux cartes géographiques distribuées par Bernard Burtschy permettent de bien distinguer les appellations.

La carte générale est délimitée au nord par le village de Chardonnay, ayant donné son nom à ce fabuleux cépage de Bourgogne qui compose tous les vins que nous allons déguster ce soir. Sa limite Sud est Saint Vérand, aux portes du Beaujolais. Le Mâconnais est une vaste appellation, principalement productrice de vins blancs. Les rouges sont peu nombreux, et de qualité souvent moyenne. C'est une zone de transition entre la Bourgogne centrale (et ses deux Côtes), aux sols argilo-calcaires et le Beaujolais, et ses granites datant de l'époque primaire. La vigne y couvre 7500 hectares. Dans le Sud se trouve une zone géologique très compliquée. A l'époque secondaire, la mer couvrait la région et a laissé de nombreux coquillages. A l'époque tertiaire, la surrection des Alpes avait provoqué une cassure. De ces énormes bouleversements sont nés des roches calcaires comme celles de Solutré et Vergisson. Les pentes y sont fortes.

Pouilly Fuissé couvre 750 hectares. 4 villages se partagent cette superficie. Ils sont parfaitement identifiables sur la seconde carte, allant de Vergisson au Nord-Ouest à Chaintré au Sud-Est. On y voit très clairement les courbes de niveau et les nombreuses pentes.

- Vergisson : très calcaire
- Solutré Pouilly : sous la roche de Solutré, terres très compliquées
- Fuissé : une zone de grand caractère
- Chaintré

2 appellations satellites sont très proches, juste à l'est de Fuissé. Ce sont Loché, qui couvre 35 hectares et donne des vins assez souples, et Vinzelles, 45 ha avec des résultats intéressants.

L'appellation a été obtenue dès 1936. Les densités de plantation sont équivalentes à celles des Côtes de Nuits et de Beaune, soit 10000 pieds à l'hectare. Un des avantages décisifs de cette région est d'avoir beaucoup de vieilles vignes de qualité. En général, les élevages sont de style bourguignon, c'est-à-dire en fût de chêne pendant 18 mois avant la mise en bouteille. Pour l'essentiel, ce sont des petites propriétés familiales qui gèrent le vignoble.

Bernard Burtschy nous rappelle l'influence des sols sur les vins :

- marno-argileux : vins gras, puissants, parfois lourds
- calcaire : très fins et élégants (on dit couramment "les vins ont du grain")

Union des producteurs existent ici depuis 1929. A noter également que les Hospices de Beaune disposent de 60 hectares depuis 1995.

La dégustation de ce soir présente des vins jeunes, puis 2 vins très anciens (1945 et 1943). En effet, le dynamisme actuel n'a pas de précédent, et les vins ont depuis l'an 2000 un surplus de caractère et de finesse qui leur faisaient tant défaut depuis le début des années 1960.

Mâcon Villages "Mâcon Solutré Pouilly" Domaine de la Chapelle 2005

Le domaine de la Chapelle est une des exceptions de la région, puisqu'il dispose 37 hectares de vignes. Il existe depuis un siècle. Il était géré en métayage jusqu'en 1982. Bernard Burtschy rappelle que le chardonnay est ici à sa butée méridionale.

La robe est très claire. Le nez est léger, sur une dominante d'agrumes. Plus expressif en bouche, il libère des notes d'ananas et d'agrumes. Il a toutefois une teneur en alcool assez importante. La finale est ronde et un peu molle.

Mâcon Villages Mâcon-Fuissé Domaine Robert-Denogent 2004

est là un des meilleurs producteurs de l'appellation : Jean-Jacques Robert. 2004 est un millésime assez délicat.

La couleur est un peu plus soutenue que le précédent vin. Le nez est exotique, légèrement caramélisé et lactique. La bouche a une belle densité, mais on trouve une légère pointe de raideur/verdeur en finale, signe de très légère sous maturité du raisin.

Rappelons que nous avons dégusté un superbe magnum de Pouilly Fuissé Les Reisses VV 1997 de ce domaine pendant la soirée de Bernard Burtschy sur les Grands Vins en magnum (le 1er février).

Pouilly Fuissé Vieilles Vignes Domaine de la Chapelle 2004

Les vignes vont de 32 à 78 ans. On se trouve pour cette cuvée sur la trame plus argileuse de Pouilly.

Le nez est dominé par le grillé du fût. Le vin a une belle ampleur, mais la marque du fût est pour l'instant trop présente (côté fumé), légèrement asséchant en finale, accentué par l'amertume des argiles.

Pouilly Fuissé Plénitude de Bonté Collovray & Terrier 2003

Nous démarrons une grande série du millésime 2003. est donc "l'heure de vérité" pour les producteurs et les terroirs. Millésime de canicule et vignoble à la limite méridionale font que seules les plus belles réussites seront reconnues.

Collovray et Terrier sont deux amis qui ont épousés deux sœurs dans les années 1980. Ils ont alors débuté leur aventure, et ont créé le domaine des Deux Roches. Le nom de cette cuvée est signe d'une récolte mûre. est un assemblage de Pouilly (donne toujours du gras), Fuissé et Vergisson (qui apportent l'élégance).

La robe est jaune or. Le nez est riche en arômes de miel, nougat et pain grillé. La bouche est puissante, légèrement grillée et tannique. Le vin est lourd en finale.

Pouilly Fuissé VV Christian Collovray et Jean-Luc Terrier 2003

Cette cuvée est un mono terroir, proche de Vergisson (très bien situé sur la roche mère). Les vignes ont 70 ans en

moyenne.

Le vin se pare d'une couleur or. Il est frais, fin et élégant. La densité est remarquable. La finale présente une légère amertume.

Pouilly Fuissé Château des Rontets Clos Varambon 2003

Ce couple franco-italien est installé sur la colline de Fuissé. Il travaille en bio sur leurs 6 hectares. L'élevage se fait en fûts et en foudres.

Cette cuvée correspond à la partie des jeunes vignes du Clos (les vieilles vignes sont mises dans la cuvée suivante).

Les agrumes jaillissent littéralement au nez, avec une dominante citronnée. Le vin est tendu, avec une acidité droite. La finale est puissante et minérale.

C'est l'esprit même de Fuissé.

Pouilly Fuissé Château des Rontets Les Birbettes 2003

Les très vieilles vignes du Clos ont été plantées en 1920.

Le nez porte sur la noisette fraîche, une touche exotique et un boisé bien intégré. Malheureusement la bouche montre que la fermentation malolactique est repartie (bouteille échantillon). La puissance aromatique, la finesse et le beau fond du vin sont toutefois nettement identifiables.

Pouilly Fuissé Château des Rontets Pierre Folle 2003

Pierre Folle correspond aux vignes en dehors du Clos, située sur le calcaire et âgées de 30 à 40 ans.

Le nez est moins précis que Les Birbettes. Ce vin n'a pas le fond du précédent, mais dévoile un caractère très élégant. La finale présente une légère amertume et est un peu lourde.

Pouilly Fuissé Climat « En Carementrant » Bret Brothers 2003

Le premier millésime des Bret Brothers est 2002 (millésime relativement boisé suite aux achats de fûts neufs). Les vins qui ne sont pas sous l'étiquette La Soufrandière sont des achats en négoce. Cette cuvée est issue de 0,5 ha, d'une vigne de 40-50 ans, dans le nord de l'appellation, proche de Vergisson.

Le nez est floral, épicé (anis), avec un boisé encore assez présent. L'entrée en bouche est puissante, montrant une matière importante. La fraîcheur en finale est appréciable. C'est un vin dans le style Côte de Beaune, et il serait bien trompeur en dégustation à l'aveugle.

Pouilly Fuissé Climat « La Roche » Bret Brothers 2003

La vigne est au cœlur de Vergisson, et atteint 50 ans.

Le nez est très fin et discret, avec une élégante touche grillée. La fraîcheur se retrouve en bouche, c'est un vin tout en finesse. La finale se termine sur une belle minéralité.

Pouilly Vinzelles Climat « Les Quarts » La Soufrandière Bret Brothers 2003

Les Bret Brothers possède 2 ha de vignes sur ces sols très caillouteux, d'origine Bajocienne (comme en Côte de Beaune).

Le vin est très floral (lys), avec une touche d'ananas. La maturité est très belle. Le vin dévoile sa puissance en bouche, et est doté d'une grande longueur.

Les vins des frères Bret ont un peu moins de personnalité que ceux du Château des Rontets, tout en ayant une ressemblance avec certains Côte de Beaune. Le travail de vinification est bien maîtrisé, et les millésimes à venir devront être suivis de près, tant la qualité nous laisse espérer de belles bouteilles.

Pouilly Fuissé "Vers Pouilly" Domaine Cordier Père & Fils 2003

Le domaine Cordier est exemplaire. Il dispose d'un peu moins de 15 ha. Christophe Cordier dirige désormais le domaine, son père était déjà reconnu pour son travail de qualité. Il ne cherche pas du tout à faire ressortir les arômes primaires du cépage, il s'attache plutôt à la profondeur et à l'expression de terroir. Il se trouve à la sortie de Fuissé en direction de Chaintré. Vers Pouilly donne des vins puissants, qui "pouillotent", selon l'expression.

Le vin présente une grande minéralité. Pour l'instant, il est un peu dominé par le fût et la noisette. En bouche, il explose de puissance, l'expression. Il manque un peu de finesse, mais c'est bien le caractère du sol. La longueur est remarquable.

Pouilly Fuissé Vieilles Vignes Domaine Cordier Père & Fils 2003

La vigne se trouve vers Fuissé.

Le nez est splendide : poire, anis, très grande pureté. La bouche est puissante, dense, avec une matière de toute première qualité. La finale est longue et d'un équilibre superbe. Elle est très légèrement tannique. C'est un vin de très grande personnalité. Superbe !

Pouilly Fuissé "Terroirs de Vergisson" Domaine Verget 2003

Le domaine Verget achète les raisins. C'est le fort talentueux Jean-Marie Guffens qui dirige les vinifications, avec beaucoup de soin.

Le vin est à ce stade austère, pas très expressif. On trouve tout de même une extrême finesse, sans avoir la longueur du VV de Cordier. C'est un très beau vin, un peu dans l'ombre du précédent.

Pouilly Fuissé Tête de cru "Les Perrières" Domaine Ferret 2003

Ferret est un domaine emblématique de l'appellation. Après Jeanne, c'est Colette qui le dirige. La richesse en vieilles vignes est importante, et les fûts de chêne sont utilisés depuis longtemps.

Le vin est très élégant, sur la minéralité du calcaire et un côté floral. Il n'a pas l'élégance du Verget, mais il dispose d'un très joli fond. Il paraît aujourd'hui loin d'être sophistiqué, mais c'est un coureur de fond, et sa matière exceptionnelle donnera une bouteille magnifique à qui sera patient.

Pouilly Vinzelles Climat « Les Quarts » Cuvée Millerandée La Soufrandière Bret Brothers 2003

Cette très vieille vigne appartient aux frères Bret. Comme son nom l'indique, les raisins sont très petits, ils ne se touchent pas sur la grappe, ce qui évite le développement de maladies.

Malheureusement, c'est un échantillon, et la fermentation malolactique est repartie en bouteille.

Viré Clessé Domaine Verget 2002

Nous passons au millésime 2002, classique pour l'appellation. La première bouteille permet de faire un point sur le Mâconnais.

Le fruit est délicat et très agréable, signe d'une belle maturité de raisins : poire, pêche blanche et touche de fleur blanche. L'entrée en bouche est tout aussi joyeuse, mais la finale est relativement courte.

Pouilly-Loché, château de Loché Louis Jadot 2002

Loché est une petite appellation, donnant des vins ronds et suaves.

Cette bouteille est très réduite (il manque malheureusement un soutirage pendant l'élevage). Même après de nombreuses minutes d'aération, elle ne se dévoile pas. La bouche est austère, et manque de caractère. La rondeur se retrouve en finale.

Pouilly Fuissé Cuvée Hors Classe "Tournant de Pouilly" Domaine Ferret 2002

La robe est colorée d'un or assez soutenu. Le nez dévoile une magnifique maturité, donnant une palette allant de la cire aux fruits exotiques, en passant par le coing. La matière est impressionnante, le vin est puissant, et on retrouve un bel équilibre en finale grâce à une minéralité appuyée.

Pouilly Fuissé Vigne Blanche Domaine Saumaize-Michelin 2000

Voici un autre domaine attachant de l'appellation. Il dispose de 9 ha, dont 6 à Vergisson.

Cette cuvée classique s'exprime bien aujourd'hui, et est prête à être ouverte à table. La finale présente une amertume caractéristique du terroir. Bernard Burtschy rappelle que celle-ci (dans le cas de marque de terroir) signifie que le sol est argileux ou volcanique. Vous la retrouverez donc sur le Rangen de Thann par exemple.

Pouilly Fuissé Ampelopsis Domaine Saumaize-Michelin 2000

On passe ici à la cuvée haut de gamme du domaine, et il est intéressant de pouvoir la comparer à la précédente.

Le nez est marqué par les arômes grillés (noisette). L'utilisation de fût de chêne neuf (20%) marque toujours les vins de Vergisson (plus que les autres). Le vin est puissant en entrée de bouche. Il laisse ensuite place à une élégance de courte durée, car la finale est un peu accrocheuse. Il manque un peu de densité.

Macon Lugny Les Genièvres Louis Latour 1982

1982 est un millésime de grand rendement en Bourgogne, comme quasiment partout ailleurs.

La robe est évoluée, très orangée. Le nez est aromatique, dominé par la mandarine et la cire d'abeille. L'oxydation est nette, car elle rappelle certains chardonnays du Jura. La bouche est marquée par le champignon blanc. La finale est assez courte et légèrement métallique (petite matière).

Pouilly 1945

1945 marque la fin de la seconde guerre mondiale. C'est une bouteille ouverte, comme la suivante, avec beaucoup d'émotions. Nous pensons aux femmes (et hommes) qui ont alors vendangées les raisins.

La robe est orange cuivrée. Le nez n'est pas très flatteur, une petite déviation aromatique est liée très probablement au bouchon. Les agrumes, citron et pamplemousse sont décelables. La finale est dotée d'une acidité tranchante.

Pouilly Fuissé 1943

Ce millésime est très réussi dans toute la France. Le bouchon est estampé "Cuvée des Hospices de Beaune". Les vins ont en effet été placés dans leurs caves pour éviter d'être confisqués par les Allemands. C'est très probablement le Château de Fuissé.

La couleur du vin est très ambrée, cuivre. Le nez rappelle une salade de fruit, c'est un véritable bonheur d'arômes, de poire, de pomme, de banane : incroyable ! La bouche est d'une complexité époustouflante, suave, complète, équilibrée, avec une pointe de morille en finale. Le côté Fuissé apporte toujours une grande fraîcheur et une élégance aux vins. Preuve en est donnée !

L'appellation Pouilly Fuissé nous a démontré ce soir qu'elle mérite plus que jamais une attention particulière. Certains domaines historiques continuent de produire des vins fins, subtiles et complexes, mettant en valeur les terroirs calcaires d'exception ou des vins puissants, gras et de caractère sur les sols de marne et d'argile. Ils sont désormais rejoints par une nouvelle génération de jeunes vigneron talentueux. Toutes ces combinaisons ont largement contribué à tirer le niveau qualitatif vers le haut. La dynamique de la région est impressionnante et la production n'a jamais été aussi excitante.

CR : David Rayer