

## UN WEEK END FORMIDABLE (1ère partie)

---

*Publié le 2 mai 2014 par Emmanuel Delmas*



*Les Carelles, 1er cru sur Volnay, chez Thomas Bouley*

*Ce week-end fut formidable ! Nous étions 4, et mes clients furent plus qu'enthousiastes quant aux rencontres et dégustations réalisées. Désireux de se faire avant tout plaisir, ils ont renouvelé l'expérience. Alexandrine Roy, et Pierre Boisson en 2011, Alain Jeanniard, Thomas Bouley, Thiébault Huber et Denis Pommier cette fois-ci. Un programme plus qu'alléchant. Petit retour sur ces 2 journées.*



*Alain Jeanniard, à Morey Saint Denis*

## ALAIN JEANNIARD, MOREY SAINT DENIS

---

**Alain Jeanniard** est un merveilleux vigneron et ceux qui ont le bonheur de le connaître ne vous diront certainement pas le contraire. Dégustation matinale pour débuter ce week-end.

En quelques mots, Alain Jeanniard taille ses vignes en cordon de royat afin d'offrir une bonne surface foliaire à ses raisins, tout en maintenant une bonne concentration grâce à des vendanges à pleine maturité. L'appellation Morey Saint Denis oblige à une densité de plantation minimale de 10 000 pieds à l'hectare. Alain tourne à 11 000/ 11 500 à l'hectare. Nous commençons avec la dégustation de son blanc 2013 sur fût, qui annonce la couleur. Dense, riche, belle prise de bois, laissons-le encore un peu tranquille.

**Mes 3 clients** n'avaient pas, et c'est le moins qu'on puisse dire, une bonne image du Bourgogne Passetoutgrain. Le mauvais vin rouge, issu de gamay et pinot noir qu'ils disaient, de leur enfance. Ce n'était pas tout à fait faux. Alain Jeanniard avouant que certains gros faiseurs ou vigneron produisaient trop, rendements très élevés, vins souvent austères, dilués, agressifs. Mais ça, c'était avant. La dégustation du 2008 a impressionné l'assistance, tant le vin s'offrait suave, au nez finement patiné, et la bouche aussi gourmande que tonique. Encore quelques années devant lui, le ton de la dégustation était donné. Pourtant je les avais prévenu !



*Une bien belle dégustation encore chez Alain Jeanniard*

**Les** Morey Saint Denis, villages et 1ers crus, sur le millésime 2011 parvenaient à révéler des ossatures crémeuses, de bonnes fraîcheurs, du fruit juteux, des vins confortables, joliment galbés malgré tout. La dégustation a révélé une très belle tenue d'ensemble des 2011, et des 2012 de toute beauté, qu'il va falloir là aussi réserver de toute urgence! Je l'ai fait de mon côté, pour quelques bouteilles.

**Déjeuner** rapide en compagnie d'Alain, et mes compagnons de voyage furent impressionnés, disons-le, par le bonhomme, son humilité, sa passion et ses vins. Mais ça, pour moi, ce n'était finalement pas une surprise. Je mettrai prochainement à jour mes notes de dégustation sur le portrait d'Alain Jeanniard.



*Thomas Bouley dans ses vignes, un moment magique*

## THOMAS BOULEY, VOLNAY

---

**Je** ne connaissais ni les vins de Thomas Bouley, ni même ne l'avait encore rencontré. Et force est de constater que cela est un tort, tant le vigneron et l'homme, sont épatants. Après notre rapide déjeuner, nous étions ravis de passer du temps dans ses vignes, afin de faire constater les différences de sols, et de climats entre les parcelles. Ainsi les Taillepieds, le Clos des Chênes, ou encore les Carelles se nourrissent de conditions différentes. Des sols blancs, caillouteux, pierreux, en haut sur les Taillepieds, davantage venteux en sortie de combe, un sol résolument rouge, plus argileux sur les Carelles, et le Clos des Chênes moins venteux, profite d'un climat moins froid. L'impact de ces divers facteurs 'climatiques', est loin d'être aussi insignifiant qu'il pourrait y paraître.

Sur le terrain cela s'en ressent, mais ce sera dans le verre que la vérité explosera.

**Ecouter** Thomas parler de ses vins, mais aussi de ses sols, de ses vignes est plus que constructif afin de mieux comprendre les paramètres qui sculptent le vin. Là aussi la densité de plantation est au minimum de 10 000 pieds à l'hectare, un peu plus chez Thomas. La taille des vignes qu'il a adopté est différente de ses voisins, et non pas novatrice, car très ancienne, mais du moins étonne t'elle. Il s'agit de la taille guyot poussard. Ci-après vous trouverez un document qui vous expliquera en détail ce qu'elle apporte. Pour faire rapide, cette taille a pour objectif d'apporter un meilleur équilibre au cep, en lui permettant d'être toujours bien alimenté afin de lui offrir une meilleure longévité. L'idée étant de ne plus tailler que d'un seul côté du cep mais plutôt d'alterner chaque année.

*Ces merveilleux vigneron ne vous diront jamais qu'ils ont raison, que leur voie est la meilleure, juste ont ils ce désir de trouver le chemin qui leur semble le plus sûr afin d'apporter à leurs vignes les soins les plus appropriés, selon eux.*

C'est ce genre de détail, couplé à d'autres qui offre aux vigneron divers choix de culture, qui engendre leur propre vision. Ainsi, ils se remettent en questions, en permanence afin de pousser un peu plus loin leurs réflexions. Ce perpétuel besoin de connaissance permet à certains d'entre eux de progresser, d'aller un peu plus loin. Ils ne vous diront jamais qu'ils ont raison, que leur voie est la meilleure, juste ont ils ce désir de trouver le chemin qui leur semble le plus sûr afin d'apporter à leurs vignes les soins les plus appropriés, selon eux.

Les labours, griffages, binages, sont autant de sujets qui tiennent à cœur Thomas. Oui, il faut labourer, plus ou moins profondément selon la période de l'année. Mais là encore, il n'a pas de certitudes, au mieux juste des convictions, les siennes. Ne jamais trop en faire, juste ce qu'il faut. Finalement, comme il le dira si bien *'tout est une question d'équilibre(s)'*.

Mes clients étaient là pour se faire plaisir mais aussi pour mieux comprendre les subtilités du vin. Ils n'ont sans nul doute jamais autant appris ce week-end là, notamment dans les vignes de Thomas Bouley. Ils ont réalisé à quel point le travail dans les vignes était essentiel à la bonne expression des vins à venir.



*Les vins de Thomas Bouley à Volnay*

La dégustation des vins de Thomas a mis en lumière les différences entre les diverses parcelles. Passer aux vignes, afin de mieux appréhender les vins à la dégustation est une évidence qui ne saute pas aux yeux de tous, et c'est bien dommage. Thomas Bouley est revenu au domaine familial Jean-Marc Bouley en 2002.

Le Meursault 2010 les Clous, plein et richement fruité, offrait une belle matière joliment équilibrée, par une acidité vive. Il y a de la chair, rendue belle par un élevage impeccable. Floral.

Les vins rouges révélaient de belles signatures, entre minéralité et élevage parfaitement ajustés, le tout articulé autour d'un fruité pulpeux. Les ensembles oscillaient entre ces diverses expressions selon la nature de leurs sols et les expositions des divers terroirs. Néanmoins, il y a dans les vins de Thomas Bouley, une constante, celle de matières crémeuses, plus ou moins larges selon le terroir. Le fruité impeccablement mûr, les acidités plus ou moins saillantes selon là encore le 'climat', répondant à des matières charnues.

L'élevage parfaitement ajusté offre un confort à l'ensemble. Les vins expriment ainsi à merveille l'identité de leur terroir, sans pour autant se révéler le moins du monde rigides, ou encore, cadencés, ils semblent libérés.

Prochainement, la deuxième partie qui relatara les dégustations chez Thiebault Huber et Denis Pommier à Chablis. A suivre donc !

NEWSLETTER



*inscription gratuite*

*Emmanuel Delmas*

***BdP-14-Taille-Guyot-Poussard.pdf***