

BOURGOGNE

N°139 6,50 €

AUJOURD'HUI

**VOLNAY
POMMARD
CRUS DU MÂCONNAIS**

**2015
MARQUE
LES ESPRITS**

**Nos meilleures
bouteilles
de 8 à... 115 €**



PALMARÈS
Ils sont nos
« Bourguignons
de l'année »

Jean-Michel Chartron
(Puligny-Montrachet)
Amaury Devillard (Mercurey)



DOMAINE
« CULTE »
Le Domaine
des Lambrays
(Morey-Saint-Denis)
sous toutes
ses coutures

N°139 BIMESTRIEL - Belgique - 7 € - LUX : 7 €
L 28623 - 139 - F : 6,50 € - RD



9 772601 063005

Producteurs de l'année

Les lauréats

Domaine Jean Chartron • Aurore et Amaury Devillard

Pas si gâtés que cela...

Amaury Devillard et Jean-Michel Chartron sont nos « bourguignons » de l'année. Oh, ils peuvent sans avoir l'image « d'enfants gâtés », pour autant, tout n'a pas été rose pour eux...

Nous l'ignorions, mais Jean-Michel Chartron et Amaury Devillard se connaissent depuis la plus tendre enfance. La rencontre a donc été très festive... Pour ces deux jeunes garçons, l'avenir semblait tout tracé : le domaine familial et la direction de la Maison Chartron et Trébuchet (Puligny-Montrachet - 21) pour Jean-Michel Chartron, la Maison Antonin Rodet (Mercurey - 71), dont son père Bertrand était le dynamique PDG, pour Amaury Devillard. S'ils étaient sans doute un peu à la base des « enfants gâtés », rien n'a pourtant été aussi simple que cela pour eux.

Après une école de commerce à Paris, Jean-Michel Chartron a travaillé de 1991 à 1995 dans... le « conseil en management et organisation ». Écoles de commerce également pour Amaury Devillard, à Paris puis à Dijon, avant un service militaire dans la coopération, à la Sopexa, à Barcelone, dans les produits de la mer... en pleine crise entre pêcheurs français et espagnols. « Je suis ensuite allé faire un stage de six mois en Afrique du Sud et revenu travailler chez Jet Service, en région parisienne où j'étais voir à la commission. L'idée était d'aller voir ailleurs pour être bien sûr que je voulais travailler dans le vin », assure Amaury, qui poursuit : « Cette période a été essentielle pour nous deux. Il y avait un peu d'amour-propre à prouver que l'on pouvait se débrouiller tout seul. Être le *filis de*, ce n'est pas une rente à vie. Mes parents ont suscité l'envie mais sans me forcer. Notre métier, c'est une philosophie de vie, un patrimoine, des racines, et soit tu y vas en étant sûr de toi, soit tu n'y vas pas ». « On ne m'a jamais dit : tu seras là dans vingt ans ! Le discours parental a toujours été : faites ce que vous aimez et faites le bien. J'essaie juste de susciter chez mes enfants l'envie de reprendre le domaine, mais on verra bien », ajoute Jean-Michel.

Sûrs d'eux, les deux amis ont donc fini par rentrer dans le monde du vin. En 1995, Jean-Michel arrive chez Chartron et Trébuchet avec mission de développer l'exportation et son père Jean-René s'efface. « Il avait eu des problèmes de transmission avec son père, alors je crois qu'il n'a pas voulu repro-

duire la même erreur avec moi », explique Jean-Michel. Pour Amaury, l'entrée dans le métier se fait par la case « tonnellerie », avec deux années passées chez Radou. Quand il pose ses valises chez Rodet en 1998, la situation a changé : la maison vient d'être revendue à Worms et Cie. En 2003, son père Bertrand quitte la direction de Rodet. Amaury le suit l'année suivante et c'est le grand saut dans le vide avec la création de la société Amaury et Aurore (sa sœur) Devillard regroupant plusieurs domaines* : un superbe potentiel, mais tout à faire !

À Puligny-Montrachet, neuf ans après son arrivée, les nuages s'amoncellent au-dessus de la tête de Jean-Michel Chartron. Il faut savoir que le dépôt de bilan en 2004 de la belle Maison Chartron et Trébuchet a fait du bruit en Bourgogne. Nous ne rentrerons pas dans les détails, mais toujours est-il que si quelqu'un est resté en première ligne, c'est bien Jean-Michel Chartron. « Il n'aurait pas du tout assumer tout seul. Il a eu le dos large dans cette affaire », estime son ami. « Je me vois encore déposer le bilan à 15 h au tribunal de commerce et mon père m'appeler à 18 h pour annoncer le décès de ma grand-mère. Heureusement que j'avais 35 ans et la niaque. Cette expérience a développé chez moi une forme de bienveillance et le sens du recul. Les choses peuvent vite basculer, alors je ne vais surtout pas me prendre trop au sérieux », glisse Jean-Michel. « Notre métier, c'est en fait quinze métiers différents. Il fait rêver, mais ce n'est que la partie émergée de l'iceberg. Il faut aller au mastic tous les jours, sans se prendre pour ce que l'on n'est pas. Et puis avec les problèmes de santé que j'ai eus, je ne devrais plus être là, alors je savoure chaque instant et j'en ai retiré un goût sérieux pour la dérision », sourit Amaury. À chacun sa croix...

Depuis la délicate période du milieu des années 2000, les choses ont toutefois bien évolué. Une succession de bons millésimes (de 2004 à 2008) a permis à Jean-Michel Chartron de repartir de l'avant avec la reprise de vignes en fermage en 2004 à Rully, puis des achats dans les Hautes-Côtes, à Saint-Aubin, Chassagne et le lancement d'une activité de négoce. « Il me fallait

une gamme plus étoffée », explique-t-il. Chez Devillard, des réseaux de distribution « haut de gamme » ont été développés et 400 000 bouteilles* sont aujourd'hui distribuées chaque année en moyenne (60 % à l'exportation).

Au plan qualitatif, les deux amis ont suivi une politique destinée à apurer le style de leurs vins. « Nous avons produit d'excellents vins rouges, concentrés, mais avec un peu trop de bois à mon goût. Un gros travail a été réalisé ces dernières années sur les origines, les chauffes. On récolte des raisins moins mûrs qu'avant et les vinifications sont plus douces. Je crois que l'on fait aujourd'hui des vins plus gourmands, sur le fruit, plus éclatants et toujours racés », estime Amaury Devillard. « Au début, j'ai travaillé dans l'urgence. Désormais, je peux laisser les vins se faire à leur rythme, avec notamment des élevages plus longs. C'est consommateur de capitaux, mais la vie du domaine, me permet aujourd'hui de le faire », ajoute Jean-Michel Chartron. Jean-Michel et Amaury sont aujourd'hui mis en avant mais ne seraient rien sans leurs équipes et sans leur entourage familial. Chez Chartron, Anne Laure, la sœur, est revenue sur le domaine il y a quelques années pour s'occuper des vignes et des ventes sur Paris. « C'est grâce à elle si nous sommes aujourd'hui présents dans des grandes tables », reconnaît Jean-Michel qui avoue entretenir un rapport fusionnel avec sa sœur. Idem pour Amaury et sa sœur Aurore... « Le fait d'être à deux au quotidien facilite tellement les choses. Et puis mon père qui comprend tout trois ans avant tout le monde est toujours là. À trois on avance cinq fois plus vite ! »

**Domaines exploités par la famille Devillard : Château de Chanvrey (Mercurey - 37 hectares), Domaine De la Ferté (Givry - 4,5 ha), Domaine des Perdrix (Côte de Nuits - 12 ha) et Domaine de la Garenne (7 ha).*

Domaine Jean Chartron : 13,5 hectares (Côte de Beaune, Côte Chalonnaise et Hautes-Côtes de Beaune).



Producteurs de l'année *Les lauréats*

Amaury et Aurore Devillard

Mâcon-Azé blanc 2016 (Domaine de la Garenne)

La famille Devillard a mis un pied dans le Mâconnais en 2016 en reprenant sept hectares, dont une parcelle d'un seul tenant de trois hectares dans les hauts d'Azé. Un secteur très minéral qui se retrouve bien dans ce vin ciselé, salin, tendu. « Avec l'âge, on aime les vins plus fins et plus digestes », plaisante Amaury Devillard.

Mercrey blanc 2016 (Château de Chamirey)

Le Château de Chamirey est le « vaisseau amiral » de la famille. Cette cuvée représente la production de dix hectares de vignes. « C'est difficile de faire bon en Bourgogne avec des volumes importants, alors il a fallu monter le niveau de chaque parcelle pour faire un bel assemblage », explique Amaury. Élevé à 50 % en cuves, ce mercrey est bien équilibré, gras et tonique.

Mercrey-villages blanc En Pierrelet 2014 (Château de Chamirey)

Issue d'une parcelle de trois hectares plantée il y a trente-cinq ans et véritablement recouverte de cailloux, cette cuvée a été lancée sur le millésime 2011. On change de dimension par rapport au mercrey-villages blanc « cuvée ronde ». C'est un vin de repas, riche, gras, avec de beaux arômes frais de tarte aux citrons.

Mercrey-villages rouge

Clos de la Maladière 2015 (Château de Chamirey)
Vinifiée à part depuis longtemps, cette cuvée issue d'une parcelle d'un hectare, a été lancée sur le formidable millésime 2015. C'est un mercrey « nouveau style » : élégant, gourmand, plein de fruit, aux tanins tendres, sans une once de dureté. « C'est ce que l'on aime et ce que l'on essaie de faire en vins rouges », explique Amaury Devillard.

les vins

Appellations « historiques » ou nouvelles, millésimes différents... Amaury Devillard et Jean-Michel Chartron présentent les vins qui comptent pour eux.

Nuits-Saint-Georges premier cru rouge Aux Perdrix 2014 (Domaine des Perdrix)

Le domaine avait été repris en fermage en 1996 par Bertrand Devillard et son épouse. Le domaine exploite 3,45 hectares dans les Perdrix. Le vin est tendre, raffiné, juteux, long en bouche et très harmonieux.

Nuits-Saint-Georges premier cru rouge Aux Perdrix Les Huit Ouvrées 2013 (Domaine des Perdrix)

Cette cuvée provient de huit ouvrées (une ouvrée = 428 m²) plantées en 1922 dans la partie la plus au sud du climat et sur toute sa longueur, de haut en bas. Robe intense. Arômes typés 2013, un peu « froids », de sureau noir, de réglisse, de graphite... Joli grain en bouche, dans un ensemble noble : riche, charnu, suave et droit.

Échezeaux grand cru rouge 2014 et Cuvée Du Dessus 2015 (Domaine des Perdrix)

Le domaine exploite 1,14 hectare dans Les Échezeaux : 90 % dans Les Échezeaux Du Dessus et 10 % dans Les Quartiers de Nuits. La cuvée « Du Dessus » lancée en 2015 est une sélection de deux pièces et elle ne sortira que dans les plus grands millésimes. Le 2014 présente des arômes floraux, épicés, fruités... Bouche dense, charpentée, charnue, droite, complexe. Vinifié à 60 % en vendanges entières, le 2015 est un monument de richesse, le tout avec un grain soyeux et une grande élégance.

Domaine Jean Chartron

Rully-villages blanc Montmorin 2016

Jean-Michel Chartron a repris cette parcelle de 3,30 hectares en fermage en 2004 : « C'est un beau terroir de Côte Chalonnaise, proche de Puligny, aux vins vendus à des prix très accessibles. C'est un parfait milieu de gamme ». Et un 2016 au style pur, minéral, bien tendu.

Puligny-Montrachet premier cru blanc Clos du Cailleret 2014

Le clos a été acheté par Edmond Chartron en 1917, avec le Clos de la Pucelle et le Clos des Chevaliers. Belle acquisition... Si des vignes ont été vendues depuis 1985, le domaine a conservé la partie des Caillerets close de murs sur trois côtés : 99 ares 25 centiares. Superbes arômes de fruits blancs, d'épices, de pain grillé... En bouche, c'est un OVNI, une boule de matière, le tout avec beaucoup de longueur, une race et un potentiel de garde immense. La classe !

Puligny-Montrachet premier cru rouge Clos du Cailleret 2011

Voici un survivant, le dernier puligny premier cru rouge : deux petites ouvrées de pinot noir. « Ce n'est même pas un vin de garage, c'est un vin de placard », plaisante Jean-Michel Chartron. La vinification se fait dans un fût ouvert de 500 litres et Jean-Michel utilise un vieux pressoir à cliquet. Le vin est tout en finesse, avec un fruité délicat, mâtiné de notes florales. « Et cela vieillit bien », assure le vigneron.

Puligny-Montrachet premier cru blanc Clos de la Pucelle 2012 et 2004

Le domaine exploite 1 hectare 16 ares et 38 centiares de Clos de la Pucelle. « J'aime 2012. C'est un excellent millésime et il commence à s'ouvrir aujourd'hui », explique Jean-Michel Chartron. Robe dorée. Arômes de fruits jaunes, d'épices, de noisette grillée... Bouche d'une somptueuse opulence, voluptueuse et peu à peu le terroir de Puligny amène la finesse, la minéralité et l'harmonie. Le 2004 avait été élevé moins longtemps qu'aujourd'hui et le bouchon a été changé en 2016. Le vin est de demi-corps (c'est 2004...), mais l'ensemble est bien équilibrée, fruité, citronné, avec des touches mentholées et une bonne longueur.

Chevalier-Montrachet Clos des Chevaliers grand cru blanc 2012

« C'est le joyau de la couronne », lance Jean-Michel Chartron. La parcelle plantée à la base en 1947 couvre 46 ares et 75 centiares. Notre modeste expérience nous a souvent fait préférer le chevalier-montrachet au montrachet et ce vin boxe dans la catégorie poids lourds. Arômes riches, complexes, où l'on retrouve toute la gamme des notes épicées, fruitées, grillées... le tout avec beaucoup de précision. Bouche grasse, riche, « solaire » et cristalline, d'une longueur interminable. Très grande bouteille de garde !

Chassagne-Montrachet premier cru blanc Les Caillerets 2008

Le domaine a racheté sept ouvrées dans les chassagne Caillerets en 2008. « Par sa minéralité, Caillerets est le plus typé puligny des premiers crus de Chassagne », estime Jean-Michel Chartron. À noter que la vigne a beaucoup souffert du gel de 2016 et elle a été arrachée en 2017. En 2008, le domaine a commencé à pratiquer des élevages plus longs avec moins de bois neuf. Attaque de bouche opulente, grasse, crémeuse, bien équilibrée par une minéralité fine qui laisse une bouche nette, fraîche.