

VERGET

Chaque année est différente, ce qui nous permet d'échapper aux habitudes. Cependant, il est rare d'avoir dans le même millésime des disparités telles qu'en 2016. Les vignes ont subi un épisode dévastateur de grêle dans le Mâconnais le 13 avril, d'impressionnantes gelées en Côte d'Or et dans le Chablisien fin avril, puis un nouvel orage de grêle le 13 mai à Chablis. Après ces gelées, les précipitations importantes du printemps ont laissé le champ libre au développement des maladies, en particulier dans le vignoble Chablisien, diminuant encore les rendements. Disons que ça avait franchement mal débuté. Heureusement une fin de printemps et un été sec se sont installés en Bourgogne. La floraison s'est donc déroulée dans de très bonnes conditions. Puis le temps ensoleillé et chaud s'est poursuivi jusqu'à la mi-octobre permettant une maturation des raisins lente mais très régulière. Chez Verget, les vendanges ont débuté le 19 septembre dans le Mâconnais pour se terminer le 5 octobre à Chablis.

Dans le Mâconnais, la récolte s'est faite en deux temps. Les vignes grêlées en avril ont produit peu de raisins et le début des vendanges a dû être avancé. Pour les autres parcelles, nous avons repoussé la récolte au maximum pour obtenir de belles maturités. Grâce à des vendanges très tardives, le Mâcon-Charnay « Clos Saint Pierre », le Mâcon-Busssières « Vignes de Montbrison » et le Mâcon-Vergisson « La Roche » sont de vraies réussites : ils sont précis, longs avec une belle densité en bouche ; ils se rapprochent des 2010. Les Viré-Clessé et Mâcon-Villages « Grand Elevage », sont moins tendus, mais ils possèdent un volume plus prononcé en bouche mis en valeur par leur long élevage en fûts.

Les raisins de Saint-Véran ont été les premiers récoltés car les vignes ont été les plus touchées par la grêle. Les rendements ont été parfois ridiculement bas : moins de 10 Hl/ha sur les parcelles de Saint-Véran «Lieu (Inter)dit» composé majoritairement des climats « Côte-Rôtie » et « Terres Noires ». Ce vin produit en quantité minuscule sera exceptionnel par sa concentration et son équilibre. Le Saint-Véran « Vigne de Saint-Claude » est proche du « Lieu (Inter)dit » mais avec une vivacité plus marquée. Enfin, le Saint-Véran « Terroirs de Davayé » est le plus rond des trois et le plus gourmand !

Les trois cuvées de Pouilly-Fuissé ont une qualité commune : la minéralité. Le Pouilly-Fuissé « Terroirs de V. », élaboré à partir des « Crays » et des « Vignes-Dessus », est précis avec une très belle « buvabilité ». La « Roche », le grand terroir de Vergisson, possède, en plus de cette minéralité, un grain presque tannique en bouche ; ce sera un beau Pouilly-Fuissé à boire dans sa jeunesse mais aussi dans quelques années. Enfin, le Pouilly-Fuissé « Les Combes Vieilles Vignes » me semble être le plus complet des trois : riche, dense et long... Sans doute la plus belle réussite chez Verget en 2016.

Les raisins que nous avons récoltés en Côte d'Or n'ont pas été impactés par les gelées. Il s'agit de climats situés en altitude dont les bourgeons n'étaient pas encore sortis lors des grands froids. Ils ont été vendangés le 30 septembre dans de très bonnes conditions. Ils possèdent les arômes classiques de fleurs blanches du Chardonnay, avec une jolie tension. Le Meursault « Les Clous » est gras avec une belle densité en bouche. Le Puligny-Montrachet 1er Cru « Sous le Puits », avec sa minéralité très présente, est doté d'une grande longueur.

A Chablis, nous avons pu élaborer une seule cuvée en 2016 : Chablis « Cuvée de la Butte ». Les conditions pour obtenir de beaux raisins, sains, mûrs et vendangés à la main, étaient quasiment impossibles à réunir en 2016 et nombre de producteurs ont vendangé trop tôt afin d'obtenir de meilleurs rendements... Nous, nous avons attendu octobre pour récolter ce Chablis et vous ne serez pas déçus : son nez est, comme toujours, marqué par des notes de fruits exotiques sans exubérance, sa bouche est dense et très minérale.

Au final, le millésime 2016 aura été éprouvant pour les raisins comme pour les vigneron. Mais, chez Verget, il ne le sera pas pour vos papilles. Les vins de la gamme sont fruités, frais avec une belle consistance. Malheureusement, vous l'aurez compris, les quantités sont encore plus réduites que pour les millésimes précédents. Nos prix d'achat des raisins ont encore augmenté, une hausse que nous essayons de limiter cette année encore pour que les vins de Bourgogne restent des vins qui se boivent !

Merci pour votre confiance et bonnes dégustations !

Julien Desplans





Tourettes, le 15 février 2017

Chers Amis,

Julien vous a tout dit sur ce millésime 2016 si bizarre en Bourgogne. Au domaine aussi nous avons attendu que le beau temps arrive, s'installe, pour enfin commencer les vendanges sous un soleil magnifique.

Les Mâcon-Pierreclos se déclinent cette année en 4 cuvées. Le « En Crazy » composé d'une jeune vigne et des presses des autres cuvées, est très agréable et à boire sur le fruit. Le « Chavigne » est un assemblage de différentes parcelles vendangées autour du 30 septembre et des premières presses des « Tri de Chavigne ». Il est plus consistant, plus long, un peu plus riche et fait penser aux 2011. Les « Tri de Chavigne » provenant des parcelles les plus hautes des coteaux ont été vendangés en plusieurs tris étalés entre le 2 et le 12 octobre. Ils sont très concentrés et rappellent les 2010 par leur richesse et acidité. Depuis des années j'avais envie de produire une cuvée avec la vigne appelée « Juliette », plantée en 2003 et donc plutôt jeune, mais sur un terroir tellement pauvre et caillouteux qu'on se demande comment une vigne peut y pousser (ce qu'elle fait mal d'ailleurs). Même cette année, avec une récolte dite normale, la quantité était dérisoire et j'ai décidé d'y apporter la petite récolte de mes très vieilles vignes. L'ensemble s'appelle donc tout naturellement « Juliette et les Vieilles » la concentration de ce vin est si énorme et son acidité si élevée qu'il aurait dénaturé la cuvée des « Tri de Chavigne ». Pur, il constitue, cette année au moins, un vin hors normes. Le St-Véran « Cuvée Unique » est plus unique que jamais, car la production, à cause de la grêle, est presque inexistante. Par ce rendement très bas, ce vin est très riche et rappelle les 2015. Comme d'habitude le Pouilly « C.C. » est opulent, très fruité et plus vite à boire; le « Tris des Hauts des Vignes », très minéral est à garder au moins une dizaine d'années avant de le déguster. J'ai vendangé à part les vignes des Croux et Petits Croux que j'ai appelé « Premiers Croux » pour des raisons qui s'imposent, inhérentes à mon caractère insoumis. Très riche et tannique il mérite une très longue garde comme en témoigne le 1990 bu pendant les vendanges et qui était trop jeune encore.

Aux Tourettes beaucoup de changements. J'ai décidé de demander la collaboration de Stéphane Derenoncourt, pour l'élaboration d'une cuvée de rouge. Je l'ai appelée « Tinus », nom de mon grand-père, agriculteur et meunier chez qui j'ai passé mes vacances d'adolescent à la ferme, dans ma Flandre natale. Avec Stéphane nous avons d'abord revu tout l'aspect de la conduite des vignes, des travaux des sols, mais aussi, et plus particulièrement, de la maturité des raisins, puis des macérations de ceux-ci. Il est certain que les conditions climatiques très exceptionnelles en 2016, printemps pluvieux puis été sec et septembre ensoleillé nous ont aidés à produire un grand vin. Le résultat est tellement bluffant que j'ai du mal à croire qu'on pouvait faire des vins aussi aboutis dans nos chais du Lubéron. Le rouge est un assemblage d'environ 35% de Syrah, 35% de Grenache et 30% de Cabernet-Sauvignon. De couleur pourpre avec des arômes de groseilles, sa bouche est ample, tannique mais avec un velouté inexplicable. Pour être honnête il me rappelle plutôt les grands vins du Priorat que ceux de la Provence. Pour la cuvée « Tinus » blanc, je me suis démerdé seul, tout en précisant que c'est Maine qui taille et surveille plus particulièrement les vignes en blanc. J'ai effectué un tri dit de « raisins rôtis » sur Marsanne, Roussanne et Viognier, ce qui a énormément concentré les arômes mais surtout l'acidité, le tout fermenté en inox pour en garder toute la fraîcheur. Cette bombe sera assemblée avec les Chardonnay du Plateau de l'Aigle qui, eux, ont été vinifiés et élevés en fûts. Le tout faisant un grand blanc sudiste mais avec une acidité toute nordique. Enfin, j'ai décidé que les cuvées « Tinus », tellement en dehors de ce que l'on fait dans la région, seront proposées en Vin de France au lieu d'IGP du Vaucluse et seront mises en bouteilles au Château des Tourettes pour en garantir l'authenticité. Les vins non retenus pour l'élaboration des « Tinus » seront, comme auparavant, assemblés dans les cuvées « Guffens au Sud » et mis en bouteilles dans nos caves à Sologny. J'ai un faible pour le Classic, le Tandem et le Syrah.

Reste une grande nouvelle à vous annoncer. L'achat d'un petit domaine de 8 hectares dans le Sauternais, le Château Closiot, qui se situe dans les meilleurs terroirs de Barsac et faisait anciennement partie du Château Coutet, Premier Grand Cru Classé. Le premier millésime sera 2017 et je vous en dirai plus l'année prochaine.

Malgré l'année difficile, nous avons tout fait pour garder des prix acceptables. Ainsi le domaine n'a pas augmenté ses prix depuis 4 ans et Verget continue de vous les proposer des tarifs préférentiels. Ce qui, je l'espère, vous incitera à continuer à nous faire confiance et à boire nos vins avec une modération modérée.

Jean-Marie Guffens

