



Alexandrine Roy dirige le domaine Marc Roy depuis 2003

Domaine Marc Roy

Le Millésime 2021

Nous ne dirons jamais suffisamment à quel point les vins du domaine Marc Roy nous réjouissent millésime après millésime. Indépendamment des conditions climatiques et des rendements. Nous suivons ses vins officiellement depuis le millésime 2010 et en connaissons les principales caractéristiques. Dans ce sens, nous nous laissons volontiers séduire à chaque occasion par le travail exemplaire accompli au domaine. Alexandrine Roy – tout aussi sympathique qu’intègre et qui ne cède à aucun compromis - parvient à tirer le meilleur de conditions météorologiques y compris les plus difficiles. Comme sur le millésime 2021. Ses vins sont autant de personnalités diverses à la stature raffinée, - puissante et énergique pour le Vieilles Vignes - tendre, séductrice et mûre pour la Justice - raffinée, profonde et toujours précise pour le Clos Prieur. Sans oublier une Cuvée Alexandrine tout simplement monumentale.

Le domaine

Une famille

Ce domaine discret est situé à Gevrey-Chambertin et a été fondé par l’arrière-grand-père d’Alexandrine, qui représente donc la quatrième génération de la famille. Son histoire est peu connue. Si l’arrière-grand-père était propriétaire de différentes parcelles, elles étaient de très petite taille. C’est le grand-père qui a permis un élargissement du domaine à sa taille actuelle. Marc, qui a donné son nom au domaine, est le père d’Alexandrine. Il est possible de visiter le domaine sur rendez-vous.



©Domaine Marc Roy

Des vins de Village d’une qualité inégalable

Alexandrine dirige le domaine depuis 2003 et produit exclusivement des vins en appellation Village. Depuis lors, la qualité des vins s’est régulièrement améliorée, pour finalement parvenir à un niveau habituellement réservé aux meilleurs Premiers Crus.

Alexandrine est très satisfaite de son portefeuille de vins. Le vignoble s'étend sur 3.5 ha sur Gevrey-Chambertin et 0.5 ha sur Marsannay. Cela lui permet de travailler sans compromis et de renoncer à des astuces, telles que la chaptalisation. Ses vins doivent être produits sous le signe de la Haute Couture. Même si elle réfute cette qualification pédante.

À la dégustation des vins – notre première expérience remonte à novembre 2010 -, on remarque immédiatement que les vins sont secs. Complètement secs, puisque les cinq vins ont un taux de sucre résiduel de 0.0 gramme. Ils sont pourtant – pas seulement pour le majestueux millésime 2020, que nous avons dégusté dans notre article de l'année dernière – denses, parfaitement polis et d'une évidente complexité. En 2021

également, la précision, la concentration, la puissance et l'élégance des quatre vins dégustés impressionnent. Nous sommes donc et très loin de ce qui se profile de manière générale sur ce millésime particulier.

Les prix ? Je pose volontiers la question différemment : combien coûtent les meilleurs Premiers Crus ? La devise d'Alexandrine en la matière ? Notre ami de longue date Bill Nanson, Burgundy-Report, me l'a confiée : 'Je fais vraiment de mon mieux, afin d'amener mes Gevrey au maximum de leur expression et de démontrer aux gens qu'il y a encore davantage à découvrir'.



©Domaine Marc Roy

Viticulture intégrée très raisonnée

Une viticulture intégrée et raisonnée. Sur le domaine aucun herbicide n'est utilisé, pour autant les parcelles ne sont pas engazonnées. Les sols sont donc labourés. Lors de notre visite en novembre 2021, Alexandrine m'a donné l'impression de connaître chaque cep de son domaine par cœur. Ce qui reste tout à fait possible eu égard la surface du vignoble. Nous parlons de travaux de jardinage, je ne trouve pas d'autre mot ou comparaison possible.

Le père d'Alexandrine est responsable des travaux à la vigne, même si le domaine travaille de manière non-interventionniste. Dans le rapport de Bill Nanson sur le millésime 2010, Alexandrine dit: « We are very, very 'raisonnée' in the vineyards, just in case we need to make an intervention – but also it means we can do less interventions than may be done by 'Bio'. » Les ceps ont en moyenne 70 ans, et une partie d'entre eux ont atteint la barre des 100 ans.

La cave est le royaume d'Alexandrine Roy. Les raisins sont intégralement égrappés. Un égrappage partiel serait comme si l'on utilisait qu'une moitié d'œuf en cuisine. Alexandrine refuse clairement que ces vins sentent l'After-Eight. Lors d'une vinification en grappes entières, on ne sait pas toujours dans quelle direction la fermentation va aller. Pas de compromis. C'est le prix de la qualité. Seules les levures indigènes sont utilisées. A la question de savoir comment elle résout l'équation des trois stades de maturité – donc celui des arômes, de la technologie – équilibre entre acidité et alcool – et phénolique – les peaux de raisins délivrent les anthocyanes qui vont apporter au vin sa capacité de vieillissement – Alexandrine Roy nous dit qu'elle privilégie davantage l'acidité que l'alcool. Les vins sont vinifiés de manière très traditionnelle, partiellement par foulage, sur lies fines, selon les vins avec l'utilisation de plus ou moins de bois neuf, pas de bâtonnage, remontages modérés. Les fûts sélectionnés proviennent de la tonnellerie Cadus, qui ne confèrent pas de notes boisées non désirées.

Cinq vins sont produits pour 15'000 à 20'000 bouteilles. Quatre Gevrey-Chambertin, que nous évaluons plus bas, ainsi qu'un Marsannay blanc qui - sur la base d'une production normale de 2'500 bouteilles et d'une perte crasse de 70 pour cent due au gel – n'a pas pu être dégusté.



Le 8 avril 2021...

©Domaine Marc Roy

Premiers bourgeons

Les gel...chaque amateur de vin sait à quel point les vigneronns bourguignons tremblent lorsque les températures s'approchent de valeurs négatives. Des bougies brûlent partout, des ventilateurs sont utilisés et des bottes de paille allumées, afin de protéger les bourgeons contre les conséquences dévastatrices des rayons du soleil lors de températures si basses. Et le gel conduit à des millésimes compliqués comme 2013 ou 2017 dans le Chablisien, pendant que d'autres également touchés comme 2016, n'ont pas été impactés en terme de qualité. En 2021 pourtant, le gel n'a pas été comme dans d'autres années. Dans les nuits des 5, 6 et 7 avril 2021, les températures sont descendues jusqu'à - 7 degrés, certains parlent même de -9 degrés. Cela après une période de deux semaines de très beau temps lors desquelles le débourrement avait débuté. Les 13 et 14 avril, les nuits ont à nouveau été très froides, spécialement dans le Chablisien. En plus des mesures déjà évoquées, qui sont très efficaces pour des températures jusqu'à -2 degrés, les producteurs ont appris au fil du temps à appliquer d'autres techniques. Par exemple l'aspersion, qui permet de protéger les bourgeons. Malheureusement, cette technique est inefficace par des températures de -7 degrés. Les bourgeons ont gelé dans leur grande majorité. Au domaine, la perte s'est élevée à 70 pour cent pour les Marsannay blanc, 30 pour cent pour le Pinot Noir, autrement dit les Gevrey-Chambertin. En mai, une deuxième génération de bourgeons s'est développée. Au vu de sa qualité, Alexandrine Roy n'en a rien fait. Une décision stratégique qui s'est avérée très juste dans le contexte d'un millésime à boire généralement jeune. Sur le tard, l'on pourrait prétendre ici ou là que le millésime peut être qualifié d'unique et fascinant pour les gens qui n'ont pas connu les vins de Bourgogne, tels qu'ils étaient produits il y 30 ans. Personnellement, je vois les choses différemment. La décision courageuse d'Alexandrine Roy de renoncer à ces seconds bourgeons était donc bien juste. Du millésime 2021, 14'000 bouteilles ont été produites, contre 20'000 en général.

La dégustation

Les raisins de Pinot Noir ont été récoltés le 17 septembre 2021, ceux de Chardonnay cinq jours plus tard.

Gevrey-Chambertin (Villages) Vieilles Vignes 2021

Les raisins proviennent des parcelles des lieux-dits En Jouise, Les Murots, Carougeot, Les Crays, Vignes Belles et Les Seuvrées, qui se trouvent toutes au sud de Gevrey-Chambertin. Les ceps ont environ 80 ans. Le rendement porte sur 25 à 30 hl/ha en année normale.

La première chose qui interpelle est la fine et élégante concentration du bouquet. Très loin de ce que proposent de nombreuses productions dans ce millésime compliqué. Malgré une touche de réduction, les arômes mûrs et polis de fruits noirs sont bien perceptibles et le potentiel pour davantage d'expression est bien réel. La bouche est pleine, harmonieuse, élégante et vivante, les tannins sont denses, concentrés et soyeux, sur des arômes précis et purs de fruits noirs, pour un toucher de bouche hédoniste. Une claire recommandation d'achat sur ce millésime. Celui qui en acquerra quelques bouteilles pourra goûter ce Vieilles Vignes dans quelques années, le potentiel pour les dix prochaines années est cependant bien présent. **17.5/20** (91/100).

Gevrey-Chambertin (Villages) La Justice 2021

La petite parcelle de 0.33 hectare est située sur un sol caillouteux dans la partie supérieure de l'appellation, à savoir dans sa meilleure partie. Nos lecteurs savent que La Justice se trouve dans le cône de déjection de la Combe Lavaut, ce qui explique la finesse incomparable et en même temps le caractère généreux des productions issues de ce lieu-dit.

Un Justice comme on les aime. Frais, précis, élégant, profond, invitant et muni de délicieux et purs arômes de fruits rouges et noirs. Ce vin sensuel peut être conservé sans soucis quelques années, afin qu'il continue de se développer. La bouche est pleine, séduisante, fraîche et élégante, les caractéristiques du terroir ressortent parfaitement. Le vin procure énormément de plaisir. Avons-nous affaire à un millésime regroupant les caractéristiques des millésimes 2013 et 2014 ? Le temps le démontrera. Souple, goûteux et muni d'une acidité vivante et de tannins soignés, filigranes, le vin offre une finale sophistiquée et longue. Une grande signature et également ici une recommandation d'achat. De façon un peu surprenante aussi bien noté que le 2020, mais pour des raisons différentes. **17.5-17.75/20** (91-92/100).

Gevrey-Chambertin (Villages) Clos Prieur 2021

L'appellation Clos Prieur, située juste sous les Mazis-Chambertin, est séparée en deux parties. La première est classée en Premier Cru et mesure 1.98 hectare – le lieu-dit s'appelle Clos Prieur-Haut) -, la seconde est classée en Villages et mesure 3.66 hectare – lieu-dit Clos Prieur-Bas. Que ce soit de l'une ou de l'autre de ces appellations aux productions à potentiel de garde – sur des sols ferrugineux faits d'argiles en surface et de limons et profondeur -, nous sommes fans. Ces vins peuvent rester compliqués pendant des années. Lorsqu'ils s'ouvrent, ils offrent beaucoup de plaisir, de structure et de complexité. La parcelle du domaine se trouve à proximité de celles d'Armand Rousseau et de Pierre Gélén. Les ceps sont âgés de 70 ans.

Nez réservé mais invitant, avec des notes intensives, profondes, élégantes et pures de fruits rouges sur-tout, accompagnées de composantes épicées et des baies noires également perceptibles. Attaque puissante et mûre. La bouche est pleine, dansante, moins percutante néanmoins que sur les deux millésimes précédents, mais avec une structure sérieuse, un fruit pur et précis, des tannins filigranes et concentrés et des arômes de fruits noirs. A revoir. Actuellement **17-17.5+/20** (89-91+/100).

Gevrey-Chambertin (Villages) Cuvée Alexandrine 2021

La Cuvée est produite depuis le millésime 2005 et seuls sont utilisés des raisins millerandés. Nous re-
prenons volontiers la description de Sébastien Visentin, le fondateur de [Vin sur Vin](#) et [Passion Vin](#):

«Les raisins pour la "Cuvée Alexandrine" sont sélectionnés par Alexandrine parmi ses six parcelles préférées dans l'appellation. Elles sont toutes orientées vers les Nord-Est, les sols sont à prédominance argilo-calcaire et les vignes sont âgées en moyenne de 70 ans. Les vendanges sont manuelles, en petites caisses, soumises à un tri rigoureux. Les raisins sont entièrement égrappés, puis fermentés spontanément en cuves inox. En raison de la relative fraîcheur de la cave, la fermentation ne démarre qu'après cinq jours, pour se terminer après dix jours. L'extraction est effectuée selon la tradition bourguignonne, par foulage léger du chapeau. Le vin n'est élevé que pendant 11 mois en pièces de chêne français, pour 50% neuves et 50% utilisées. Avant la mise, il est procédé à une filtration douce. La production annuelle porte sur 1'200 bouteilles.



Raisins de la Cuvée Alexandre le 17 septembre 2021

©Domaine Marc Roy

Bouquet intense, très pur, précis, poli et profond aux arômes séduisants de baies noires, d'éléments épi-
cés et de quelques notes boisées, qui s'intégreront parfaitement. Sans compromis, très clairement sur
Gevrey-Chambertin et à la fois irrésistible. Tout le savoir-faire d'Alexandrine Roy est représenté dans
ce vin et il impressionne. La bouche est pleine, racée, crémeuse, raffinée, concentrée, à la structure très
éloignée de ce à quoi l'on pourrait s'attendre dans un tel millésime, aux tannins ciselés, une fraîcheur
telle qu'au nez et une finale très prometteuse. Grand et une obligation d'achat, avec un bon potentiel.
17.75-18/20 (92-93/100).

Auteur : Jean François Guyard
29 janvier 2023

Traduction : Olivier Suter (<https://suterwinecompany.ch/>)
Langue originale de l'article : allemand

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgese-
hen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen.