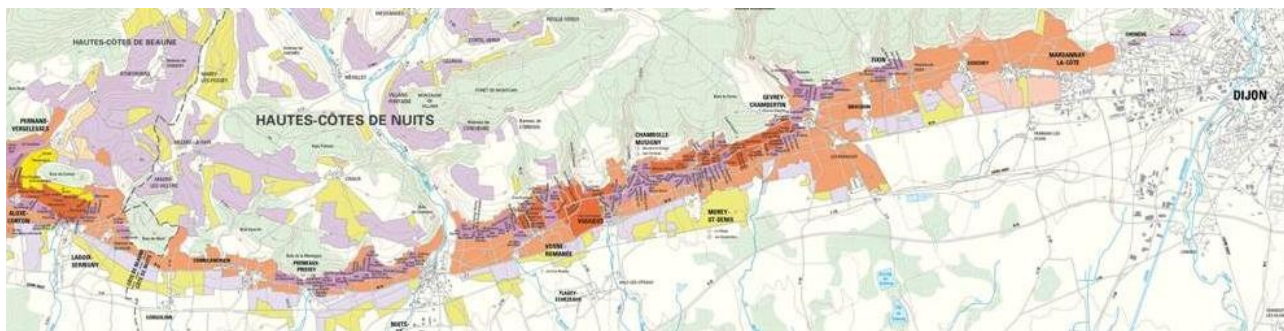


ace



©BIVB

Du plaisir à Marsannay Le Domaine Collotte

Mais pourquoi diable commences-tu à écrire sur une appellation dont les grands amateurs de Bourgogne n'ont que faire me demandait-on il y a quelques mois ? Grands amateurs de Bourgogne, amateurs de grands Bourgogne ou, plus vraisemblablement, buveurs d'étiquettes ? Oui cela existe aussi dans cette région viticole, cette tare n'est pas l'apanage d'autres contrées. Tant mieux pour les amateurs de bons vins authentiques qui ont compris qu'un Marsannay, certes plus rosé que blanc, plus blanc que rouge, ne doit pas être cher pour procurer un plaisir incommensurable. D'ailleurs soyons honnêtes, il n'est pas rare que certains Marsannay dépassent qualitativement certains Gevrey-Chambertin. Vous en doutez ? Allez donc goûter ceux de Sylvain Pataille et nous en reparlerons. Mais, aussi impressionnant le nombre de visiteurs des manifestations du négociant zuri-chois Gerstl Weinselektionen ([lien](#)) qui s'agglutinent au stand de Sylvain fusse-t-il, il ne faudrait pas en tirer des conclusions hâtives. Le fort sympathique vigneron de la commune dont le nom de l'appellation provient, en serait le premier gène. Non, il n'est pas le seul à produire des vins tout aussi délicieux que sous-estimés. D'ailleurs c'est bien sur ces deux points que nous trouvons notre motivation au début de l'année 2017 lorsque nous demandions au Syndicat des Vignerons de Marsannay de nous organiser une dégustation mi-mars. Chose faite et, nous n'avons pas été totalement surpris, tant notre ami Bill Nanson du Burgundy-Report que nous-mêmes avons rendu à César ce qui lui appartient. L'AOC Marsannay, dans les deux couleurs principales possède beaucoup d'arguments pour séduire les amateurs, y compris les plus exigeants. Notre collaborateur Jean-Pierre Monsch ne s'y est d'ailleurs pas trompé. Chargé des Vins de Prestige auprès de Vinifera-Mundi, les vins de la localité et en particulier ceux du Domaine Collotte lui ont tellement plu-qu'il a profité de sa présence deux jours plus tard au salon des Grands Vins de Bourgogne ([lien](#)) de Beaune, l'exposition se déroule au Palais des Congrès de la capitale viti/vinicole bourguignonne, pour faire le tour l'appellation au stand correspondant.



Un des quatre présentoirs du stand consacré aux vins de Marsannay

Le Domaine Collotte

Collotte, nous disions Collotte. Le 15 novembre 2017 Vinifera-Mundi rendait visite à la très jeune et talentueuse Isabelle, fille de Philippe. Agée de 25 ans, elle sait déjà ce qu'elle veut, fait preuve d'un sens aigu de l'initiative et a bien l'intention, avec ses amis de l'AOC, de porter haut le drapeau des trois communes productrices de Marsannay.

Le domaine met ses vins en bouteille depuis 1981, sous l'impulsion de Philippe qui assiste son père depuis un an. Le vignoble s'étend sur trois petits hectares. Progressivement celui-ci s'agrandit jusqu'à sa taille actuelle de 13 hectares. C'est en 1990, alors que son père prend sa retraite que Philippe, né en 1965, prend les commandes du domaine. Le rôle d'Isabelle croît régulièrement, sous l'œil bienveillant de son père. Son dynamisme, son envie de réussir, sans se prendre au sérieux, parfaitement consciente des dangers parsemés sur la route d'un viticulteur ou d'une viticultrice et des obligations en découlant, nous laissent optimistes.

Elle nous confie d'ailleurs avoir envisagé d'agrandir les caves récemment avant de changer soudainement d'idée compte tenu des faibles rendements des derniers millésimes. De telles acquisitions immobilières exigent une solidité financière et nous ne saurions que rappeler la triste mésaventure d'Hervé Murat, producteur en Hautes-Côtes de Nuits. Lorsque trois millésimes ne permettent de produire en quantité que l'équivalent de deux, alors même la qualité la plus irréprochable ne suffit plus à assurer son avenir. A titre indicatif le domaine produit 70 à 75 000 bouteilles, dont un tiers de blanc, par an. Sur un millésime tel que 2016 ce chiffre est tombé à 25 000. Cette triste réalité est bien souvent oubliée des amateurs qui par contre ne perdent pas la moindre occasion de se plaindre des prix. Soyons sérieux, un Marsannay rouge Les Champs Salomon 2015 aux alentours de 20 euros en France ou un Marsannay rouge Le Clos de Jeu 2015 à 25 euros en Suisse constituent une excellente opportunité de remplir sa cave à bon compte. Nous n'oublions pas par ailleurs que The Wine Advocate décrivait en 2007 Philippe Collotte comme l'une des jeunes stars de Marsannay promises à un très bel avenir. Isabelle suit son père avec dignité.

C'est la raison pour laquelle nous sommes heureux de présenter les vins du domaine que nous avons pu déguster le 15 novembre. Nous n'oublions néanmoins pas de renvoyer nos lecteurs à notre article « **L'AOC Marsannay à la loupe** » ([lien](#)) publié fin mai 2017 et portant plus particulièrement sur le délicieux millésime 2014.



Philippe et Isabelle Collotte



©Collotte

Les vins du millésime 2016

Les préceptes appliqués à la vigne sont ceux de la viticulture durable. Aucun produit phytosanitaire n'est utilisé, les seuls traitements utilisés sont issus de l'agriculture biologique. Tant Philippe qu'Isabelle sont parfaitement conscients du fait que le vin ne se fait pas dans les caves, bien qu'ils restent tout deux le moins interventionnistes possible. La vendange se fait lorsque la maturité des raisins est idéale. On ne cherche ni la surmaturité ni, à un stade ultérieur, la sur-extraction. Les baies, si l'on veut produite de la qualité, se respectent. Après une sélection rigoureuse les raisins sont intégralement éraflés. A la dégustation ce qui surprend le plus est sans aucun doute l'extrême justesse et la non moindre finesse des vins. Il est clair, sans que nous n'ayons abordé ce sujet, que les opérations de pigeage sont limitées au maximum. Ce ne sont pas des bombes fruitées, mais de superbes jus qui plaisent pour leur élégance et leur consistance. Nous rappelons à nos lecteurs français que les notes sur 20 correspondent au système de notation valable en Suisse. Nous recommandons donc clairement de lire les notes selon le système anglo-saxon et de les convertir selon leur propre barème.



©Collotte

Bourgogne Aligoté 2016

Joli petit nez bien floral et aux notes minérales qui font bien ressortir le sol calcaire sur lequel les vignes se trouvent. Très agréable entrée en matière, un vin léger, croquant, sans grande complexité, mais ce n'est clairement pas l'objectif. Bouche gourmande, fraîche. C'est du travail soigné, le tout est pur, il y a de la matière et ce n'est pas pour déplaire. **16.5/20** (85/100).

Bourgogne blanc 2016

Comme l'aligoté ce vin a été intégralement élevé en cuve inox. Ce qui lui confère une bonne tension sur ce millésime ainsi qu'un nez à ne pas sous-estimer. Complexité relative avec des fruits jaunes et blancs très frais. La bouche s'avère délicieuse, il y a de nouveau cette tension, ces citrons bien mûrs, mais le caractère du chardonnay est bien mis en exergue. C'en est presque insolent pour un vin d'entrée de gamme. C'est de nouveau très bien vinifié quoi que nous restions pour l'instant sur notre faim en raison de la finale courte. **16.5/20** (85/100).

Marsannay blanc 2016

Vignes de 30 ans sur un sol argileux et caillouteux. Elevé moitié en bois moitié en cuve. Clairement un vin de caractère qui s'exprime par un bouquet de belle complexité, avec des fleurs blanches, du citron et en particulier de la pelure, le bois procure des épices, le tout est prometteur, vif, attrayant. Et très frais. Beaucoup de matière, mais comme nous l'avons indiqué plus haut, pas du tout dans un style exubérant. On veut clairement parler à un jeune public n'ayant ni les moyens de s'offrir un grand blanc, ni l'envie de se casser à la tête à déchiffrer ce qui ne peut peut-être ne pas l'être. Grande délicatesse, malgré le jus citronné assez généreux et ample. La tension du millésime est présente. Clairement une réussite. **17/20** (88/100). A boire dans les six, sept ans à venir.



Au caveau de dégustation

Fixin blanc 2016

Quatre pièces ont été produites. Elevage en fût dont $\frac{1}{4}$ de bois neuf. Le domaine collabore avec la tonnellerie Rousseau. La fermentation alcoolique a été effectuée en barrique.

Un nez bien trempé, avec du caractère et, de façon surprenante eu égard de l'appellation, du charme. Et ce n'est pas l'effet millésime puisque 2014 et 2015 lui sont supérieurs. La bouche offre beaucoup de matière et un jus prometteur, attendre quelques années sera nécessaire, la complexité n'est pas à sous-estimer même s'il est encore trop tôt pour se focaliser sur les arômes. C'est du nez jusqu'à la finale très équilibré et gouteux. La finale est juteuse et épicée. Très belle prise de bois, maîtrisé avec un indéniable savoir-faire. **17/20** (88/100).

Marsannay Cuvée Vieilles Vignes 2016

Vignes de 50 ans plantées sur différentes parcelles sur cinq terroirs différents d'argile et de calcaire.

Un vin facile, à boire tout de suite, doté d'un nez délicieux qui évoque les fruits frais, les baies rouges. On se croirait dans le Beaujolais, Isabelle Collotte nous confirme nos impressions sur cette immédiateté. C'est généreux, épanoui. De subtiles notes de liqueur viennent agrémenter l'ensemble, on n'est malgré l'âge des vignes pas dans la complexité hors norme, c'est juste très bon. Attendre éventuellement encore deux ou trois ans pour que les arômes se profilent avantageusement. La bouche est gourmande, avec une belle matière tendue et hédoniste, c'est précis, on déguste une corbeille de baies rouges et surtout de fraises saupoudrées de poivre. On retrouve ces arômes sur la finale. Un vin coup de cœur, pour le plaisir de tous les jours. **16.5/20** (86/100).

Marsannay Les Boivins 2016

Vignes de plus de 40 ans sur un terroir calcaire du même type que Comblanchien. Nous rappelons que cette localité, située au sud de Nuits-Saint-Georges et plus exactement de Prémeaux-Prissey, possède une très belle carrière de calcaire très pur de l'ère du Bathonien. Le lieu-dit Boivin est l'un de ceux susceptible d'être classé prochainement en premier cru.

Un vin globalement de caractère, beaucoup plus en bouche qu'au nez d'ailleurs. Ce dernier ne veut pas encore vraiment communiquer, la complexité ressort bien, mais le probable kaléidoscope aromatique n'est pas encore mis en valeur. Attendre est donc recommandé. Le fruit est par contre bien frais et mûr, avec une bonne tension et de l'élégance. L'élevage en bois, à raison de 100% dont $\frac{1}{4}$ de bois neuf, apporte des épices qui s'entrecroisent bien avec les autres parfums présents. Ce nez est rond, très gastronomique, cela va procurer du plaisir, sans être vraiment hédoniste. L'âpreté y est forcément pour quelque chose. La minéralité confère un ton presque froid à l'ensemble. Très bonne structure avec des tannins qui jouent des épaules. Finale sérieuse. Un vin qui indique clairement ce que l'AOC peut produire. **17.25/20** (90/100).

Marsannay Les Champ-salomon 2016

Incontestablement un très beau terroir composé principalement de marne. En relisant notre article sur les vins de l'appellation sur le millésime 2014, nous remarquons que ce terroir nous avait particulièrement plu. Il n'en est pas autrement sur ce vin. Ce lieu-dit dont le nom est Au Champ Salomon constitue au même titre que La Charme aux Prêtes, Clos du Roy, Les



Philippe Collotte, photo de l'article « [10 Masterful Marsannays](#) » du Wine Spectator

Longeroies et En la Montagne un des hauts-lieux de l'appellation.

Le miroir du millésime 2016 ! Tendru, énergétique, généreux mais aussi très pur et aux contours parfaitement dessinés., on devine dès le premier nez que ce vin possède les arguments à séduire les amateurs les plus exigeants. Il y a du savoir-faire dans ce bouquet d'une très belle finesse. De nouveau des fruits rouges mais aussi noirs dans différentes variétés ainsi que des épices, du poivre en particulier, des notes minérales. Une bouche dense qui donne l'impression que nous croquons dans une corbeille de mûres et d'autres fruits noirs, quelques notes salines, une très belle assiette minérale, c'est un régal et il y a de la matière. Attendre impérativement, nous aurions presque envie de le boire que dans une petite dizaine d'années. La finale est âpre mais ne nous déroute pas. Ce vin saura s'assagir. **17.5/20** (91/100).

Fixin 2016

L'alliance entre le caractère rustique des vins de l'appellation et les caractéristiques du millésime. Donc un vin masculin, sans concession, tendu et puissant, avec une structure carrée. Complexité intéressante avec des baies et autres fruits principalement noirs. Finale âpre. **16.75/20** (87/100).

Fixin Les Crais de Chêne 2016

Des vignes de plus de 40 ans.

Bien que nous devons admettre ne pas disposer d'une expérience exhaustive des vins de l'appellation, nous ne nous rappelons pas franchement d'une opinion si favorable sur l'un d'entre eux. A l'exception notoire du célèbre Clos Napoléon sur le millésime 1978 et du très gourmand Fixin d'un négociant basé à Morey-Saint-Denis sur 2007.

Un vin, qui, si nous ne nous trompons pas, a déjà été primé par le passé, se présente à nous. Le premier argument en sa faveur est le nez particulièrement fin, doté d'une belle tension et d'une non moindre concentration. Tout est dans le style très agréable de ce que le domaine produit. Des fruits rouges, dont des cassis, à parfaite maturité, de la prune, des épices qui nous fascinent puisqu'elles recouvrent également celles utilisées pour la préparation des pains d'épice, le tout met l'âge des vignes bien en valeur, ce n'est pas viril, il devrait en ressortir de la race, de la sensibilité. La bouche possède de la puissance, c'est très intelligemment vinifié, la finale est tannique (le mot allemand approprié n'est pas « Tannine » mais « Gerbstoffe ». Assurément un fixin hors des clichés. Nous ne prendrions cependant pas le risque de le laisser vieillir plus de dix ans. **17/20** (89/100).



Gevrey-Chambertin (Villages) 2016

Nous n'avons malheureusement rien noté ni sur l'âge des vignes ni sur le lieu-dit sur lequel les vignes se trouvent.

Un nez flatteur, avec de la profondeur et toujours cette élégance caractéristique du domaine. Une fois de plus on ne veut bousculer personne, mais simplement offrir du plaisir, néanmoins empreint d'une impression qui reste, le Raffinement. Du fruit, du fruit et du fruit. Et nous espérons pouvoir regoûter ce vin afin de décrire lesquels exactement. La bouche est dans le même registre, très séduisante. Charnue, équilibrée, elle saura convaincre les amateurs de très bons villages de Gevrey. **17/20** (89/100).

Chambolle- Musigny (Villages) 2016

Les vignes sont âgées de plus de 45 ans et la parcelle se situe sur le lieu-dit Aux Echanges dont une partie est classée en premier cru. Voisin des Combottes, ce terroir permet la production de vins charnus et particulièrement expressifs. C'est ainsi que nous retrouvons ce Villages. Un nez certes séduisant sinon séducteur, mais aussi bien trempé, tendu, sans concession, on a presque du mal à croire qu'il s'agisse d'un Chambolle. Ça n'en reste pas moins frais et élégant, digne de son rang, ce n'est pas non plus un premier cru percutant. Arômes relativement complexes de fruits rouges et noirs et même légèrement bleus. Bonne corpulence en bouche, l'élevage et quelques années de garde lui feront le plus grand bien. Finale âpre, donc effectivement à attendre. **17-17.25/20** (89-90/100).

Notre conclusion

Si nous n'avons pas pu déguster l'intégralité de la gamme de vins du domaine, nous avons notamment manqué les Marsannay Clos de Jeu et Marsannay En Combereau, la dégustation organisée par Isabelle nous a clairement donné la possibilité de voir à quel point ce qu'elle produit est incontournable pour tout amateur de vins de la Côte de Nuits n'ayant nullement l'intention de dépenser outre mesure. Ainsi que nous l'indiquions dans notre long article sur l'appellation, celle-ci demeure sous-estimée. Il en découle, mis à part pour les vins de deux ou trois superstars de l'AOC, des tarifs extrêmement compétitifs. A une époque à laquelle les prix s'envolent sur les marchés internationaux, le moindre sursaut de l'euro étant d'ailleurs toujours utilisé à bon escient pour demander toujours plus de la part de consommateurs toujours plus perplexes, l'argument est à prendre très au sérieux. Sur des millésimes d'exception comme 2015, 2016 et potentiellement 2017 les Grands Crus ainsi que la production des grands orfèvres de la Bourgogne font l'objet d'une spéculation toujours plus malsaine. En attendant que le marché s'effondre, comme il l'a fait pour Bordeaux suite aux millésimes 2009 et 2010, l'AOC Marsannay propose de très belles opportunités. Le domaine Collotte est incontestablement l'un des probables grands bénéficiaires de cette crise sous-jacente.

Auteurs : Jean François Guyard & Jean-Pierre Monsch
10 décembre 2017

SR : Magali Lesueur

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.