Château de Pommard

L'éloge de l'approche parcellaire

Nous avons saisi l'occasion de notre voyage en Bourgogne mi-mars 2015 pour rendre visite à quelques domaines viticoles. Nous nous sommes concentrés cette fois sur la Côte de Beaune et plus particulièrement sur deux domaines qui nous semblent revenir depuis plusieurs millésimes au premier plan, le Château de Pommard et la Maison Chanson Père et Fils. Dans les deux cas l'acquisition de quelques flacons peut être recommandée. Le Château de Pommard offre, à côté de son Grand Vin, une gamme constituée de différentes appellations vinifiées à partir de raisins achetés. Ainsi que nous l'écrivons dans les prochaines pages, le Grand Vin de Pommard mérite, à partir du millésime 2008, d'être encavé. En ce qui concerne la Maison Chanson, nous lui consacrons un article spécifique. Là aussi il s'agit sur certaines AOC d'une production remarquable et remarquée. Nous pensons notamment au Corton-Vergennes et au Beaune Clos des Fèves, pour ne citer que ces deux-là. Venons-en au Château de Pommard et en particulier à son histoire avant de porter notre attention sur l'une de ses grandes et très prometteuses idées, l'analyse parcellaire.

Un peu d'histoire

Le vignoble de Pommard est mentionné pour la première fois en 1005 dans les cartulaires religieux. Le nom se réfère à la nymphe Pomone, passionnée de vergers et de leurs fruits. Pomone est également le premier opéra français. Du genre pastoral, il a néanmoins été composé en 1671.

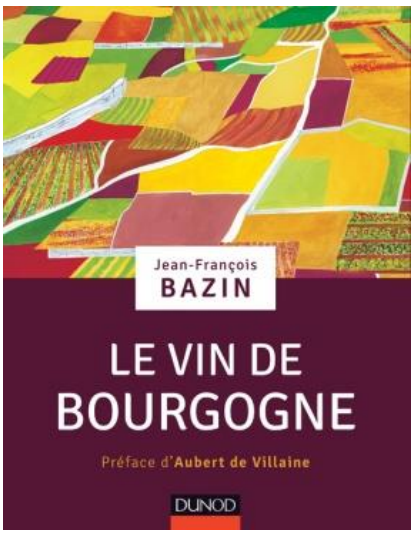
Les débuts

©Château de Pommard

En 1726 un château de style Régence est bâti sur commande de Vivant de Micault. Celui-ci est alors Directeur Général des Poudres et Salpêtres, écuyer et secrétaire de Louis XV, descendant de Philibert Micault, capitaine de Pommard en 1451. L'objectif est de recevoir le roi, grand amateur des vins vendus sous cette désignation et sa cour. A cette époque les vins de Pommard étaient âpres, rustiques, d'une couleur assurément très claire mais jouissaient déjà d'une belle réputation. D'ailleurs Jules Lavalle évoquait dans son ouvrage «Histoire et Statistique de la Vigne et des Grands Vins de la Côte d'Or » publié en 1855 que tout était entrepris pour que les vins de Pommard mais aussi de Volnay conservent une couleur très claire dite œil de perdrix. Des pieds de pinot blanc et de pinot gris étaient même plantés au milieu des vignes de pinot noir. Dans ce même ouvrage auquel tout amateur de Bourgogne attribue une valeur exceptionnelle tant l'analyse de Jules Lavalle s'avère toujours aujourd'hui d'une remarquable rigueur et d'une non moins grande pertinence, le Clos du Château de Pommard, à l'époque Clos Marey-Monge, figure parmi les Première Cuvées au côté des Rugiens et des Petits-Epenots notamment. Chez Lavalle, une première cuvée correspond à un premier cru aujourd'hui. La naissance en septembre 1729 de Louis Ferdinand de Bourbon, le premier fils de Louis XV a, selon des documents d'époque, été célébrée au Pommard.

Le XX siècle

La vie au château demeure relativement paisible jusqu'en 1936, époque à laquelle la famille Laplanche le rachète. Jusqu'alors celui-ci s'appelle Château Marey-Monge, du nom de la famille pluri-générationnelle à laquelle il aura appartenu depuis 1763. Il est attribué à Claude Marey d'avoir inventé puis développé le commerce international du vin. C'est néanmoins omettre le rôle des Anglais à partir de 1703 avec le Contrat de Methuen au profit des vins de Porto ou même le développement de leurs relations avec Bordeaux quelques siècles plus tôt. Selon Jean-François Bazin, notamment dans son ouvrage de référence « Le Vin de Bourgogne », il faudra d'ailleurs attendre le mariage de Nicolas-Joseph, fils de Claude Marey et Jeanne Charlotte Émilie Monge, fille du célèbre mathématicien, physicien et chimiste Gaspard Monge, le 14 mai 1795 pour assurer la fortune de la famille. D'où l'émergence du nom Marey-Monge. Il est néanmoins de notoriété publique que la famille Marey possédait près de 160 parcelles viticoles à Pommard, à Vosne-Romanée (Richebourg et Echézeaux), à Chambolle-Musigny (Bonnes Mares) etc. peu avant la Révolution Française.



Au XIX siècle le Pommard avait acquis une telle réputation que la plupart des vins de la région de Beaune se vendaient sous son nom. Celui-ci s'avère simple à prononcer, il voyage très bien et dispose de sérieux arguments organoleptiques.
En 1936 le psychanalyste Louis Laplanche rachète donc le château et les vignes l'entourant. Louis Laplanche descend d'une grande famille de vignerons et de négociants de Nuits-Saint-Georges. Son épouse Nadine, née Guillot, appartient à une famille de vignerons champenois depuis le XIVème siècle. C'est d'ailleurs plus dans ce domaine qu'il fera sa réputation que dans celui de la psychanalyse. Contrairement à son fils Jean, par ailleurs agrégé de philosophie et interne des hôpitaux psychiatriques, qui approfondira substantiellement les connaissances relatives à la méthode freudienne d'approche du développement psycho-sexuel chez l'être humain dès son plus jeune âge, rédigera de nombreux ouvrages pour les Presses Universitaires de France, traduira son modèle de pensée et finalement permettra de grandes avancées dans le domaine de « l'inconscient structuré comme un langage », une spécialité qu'il est possible d'étudier à l'Université de Zurich et plus particulièrement au département dirigé par le Dr. Prof Brigitte Boothe. En 1988, Jean Laplanche est le Directeur scientifique de la traduction des œuvres complètes de Freud.

En 1966 le Château Micault, de style Régence, qui occupe un côté de la cour principale est en vente. Jean et Nadine Laplanche ne laissent pas passer l'occasion. Le Château de Pommard retrouve enfin son unité. Après 180 ans. Et tout au moins cadastral puisque de l'autre partie de la cour, le Château Marey-Monde est dans un style Directoire.

Depuis 2003

En 2003, Maurice Giraud, fondateur des sociétés de promotion immobilière MGM et de loisirs à la montagne CGH, toutes deux couronnées d'un grand succès, acquiert le Château de Pommard. Amateur inconditionnel tant de grands vins que d'art, il lance dans un premier temps la rénovation des deux châteaux certes à grands frais mais dans l'optique de développer une activité pour ainsi dire inexistante en Bourgogne. En l'espace de dix ans seulement cette activité, l'oenotourisme, permettra à 35.000 touristes par an, dont la moitié d'étrangers, puis des Parisiens et des Savoyards notamment, de visiter le château, son parc pédagogique permettant de découvrir les spécificités de la Bourgogne et plus particulièrement de Pommard, de déguster les vins du domaine,

L'accès au jardin

d'assister à des conférences comme celle du 14 mars 2015 sur « le regard de Thomas Jefferson sur la vigne et le vin de Bourgogne » ou même, depuis 2009,de découvrir des œuvres d'art, au travers d'expositions peu courantes en quelque région viticole que ce soit, comme celles de Picasso en 2010, de Dali en 2009 et 2012, de Keith Haring en 2012, des maitres du XX. siècle en 2014. Les photographes sont également à l'honneur à l'instar du photographe suisse Peter Knapp qui était l'invité du château en juin 2014. Ces expositions ont été organisées dès 2004 et il est aujourd'hui évident que Michael Baum, qui a été désigné par Maurice Giraud pour racheter le domaine en septembre 2014, poursuivra sur cette lancée. Il est vrai que les deux hommes partagent les mêmes passions. Maurice Giraud, aujourd'hui âgé de 73 ans, restera comme l'homme providentiel, l'homme qui « sous son impulsion, le château est devenu la vraie locomotive oenotouristique de Côte-d'Or », comme l'a expliqué Cécile Lepers-Jobard, directrice générale du domaine, à l'AFP au moment de la vente. Michael Baum (dt : 8 Lektionen für erfolgreiches Company-Building) est un jeune quinquagénaire issue de la Silicon Valley, investisseur et créateur d'entreprises high-tech et fondateur de founder.org qui se consacre à l'entrepreneuriat étudiant. En France une utopie, en Suisse également en raison des contraintes imposées aux universitaires en matière de brevetage. Michael Baum voulait acquérir un château, bien qu'il ne se soit pas intéressé plus spécifiquement au Bordelais où, souvent, chaque bâtisse bourgeoise porte le nom de « château ». Le Château de Pommard correspondait exactement à l'objet recherché. Finalement le Château de Pommard produit chaque année 80.000 bouteilles de Grand Vin du Château Pommard et 20.000 bouteilles de Clos du Château. Toutes sont vendues sur place. Le chiffre d'affaires annuel est de 6 millions d'euros. Michael Baum conserve en outre l'équipe en place, dont le talentueux régisseur Emmanuel Sala.

Maurice Giraud ©Château de Pommard

Michael Baum au Château de Pommard ©Bourgogne Aujourd'hui

Un Pommard Villages, une complexité parcellaire

Du Climat au lieu-dit

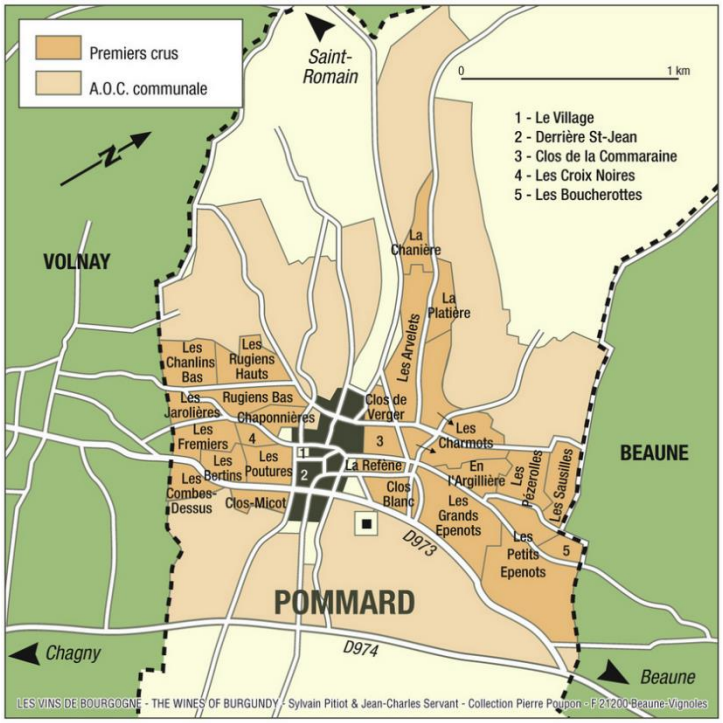
La Bourgogne aime la simplicité… Outre ses 33 Grands Crus (24 sur la Côte de Nuits, huit sur la Côte de Beaune et Chablis Grand Cru) et 635 climats répartis en autant de 1ers Crus (dont 331 sur la Côte de Beaune et 134 sur la Côte de Nuits), elle ne dénombre pas moins de 1462 lieux-dits (dont 1247 en Côtes de Beaune et de Nuits). Et les uns ne correspondent naturellement pas forcément aux seconds, un climat peut correspondre à plusieurs lieux-dits tout comme le contraire peut également s'avérer. En analyse systémique il s'agit d'une relation m:m, many to many. Le Clos des Avaux à Beaune couvre partiellement deux lieux-dits et le lieu-dit Les Bonnes-Mares appartient en partie (1.51ha pour une superficie totale de 15.06ha) au Clos de Tart. Épargnons-nous donc la situation de climats surdimensionnés sur lesquels il n'existe que peu d'unité topographique. Les 1ers crus Vergelesses à Pernand avec 18ha ou Abbaye de Morgeot à Chassagne-Monrachet avec 8.55ha en constituent deux exemples criants (la partie supérieure du climat Abbaye de Morgeot comprend beaucoup de craie, celle du bas des terres plus profondes et argileuses). Ne demandez finalement pas à un autochtone de vous expliquer les différences entre les deux termes, celui-ci vous répondra avec un certain dépit que même les Bourguignons y perdent régulièrement leur latin. Est-ce la raison pour laquelle un expert aussi sérieux que Jasper Morris MW en arrive à la conclusion dans son ouvrage "Inside Burgundy"publié en 2010

que finalement les deux termes seraient interchangeables? Pour notre part nous adhérons à cette vision développée dans l'Antiquité par les Romains, reprise ensuite par les moines cisterciens sans lesquels la Bourgogne ne serait en aucun cas ce que nous en connaissons depuis plus de 150 ans. Cette vision définit le concept de vin de lieu. Un Bâtard-Montrachet, un Clos de la Roche, un Corton, un Echézeaux ne peuvent pousser qu'à l'endroit connu et généralement admiré de chaque passionné. Et pourtant il suffit de se promener entre les différents lieux-dits les constituant pour se rendre à l'évidence. Le lieu « Les Loachausses » n'est en rien comparable au lieu « Les Rouges du Bas », le lieu « Les Grandes Lolières » n'est en rien comparable au lieu « Les Bressandes ». Le concept de lieu renvoie inévitablement au sol, même si celui-ci n'en constitue pas l'élément déterminant exclusif. Le concept de Climat, quel qu'en soit son acception historique, renvoie à la climatologie. L'exposition du sol, son altitude et son éventuelle inclinaison ont forcément une influence sur les températures, sur l'évolution des vignes, sur la maturité phénolique et physiologique des raisins. Ces variations climatiques ont parfois même des conséquences sur la flore et la faune bourguignonnes. Pensons aux abeilles du Clos des Mouches, aux cailles du climat éponyme de Nuits-Saint-Georges,… Nous avons cependant quelques difficultés avec l'utilisation du terme « topographie » qui nous semble proposer une approche macroscopique. Or chacun sait aujourd'hui que sur une même parcelle les raisins ne murissent pas partout à la même vitesse. La parcelle en tant qu'unité de masse atomique est infiniment plus précise que le climat.

Du Climat à la parcelle

Nous l'avons indiqué, différents climats couvrent une superficie beaucoup trop grande pour qu'il n'y ait guère de disparité au niveau du sol. En outre, un bon climat dans les mains d'un viticulteur manquant de conscience professionnelle ne permettra jamais la production de bouteilles faisant rêver. Un terroir médiocre dans les mains d'un vigneron talentueux sera vraisemblablement vite vendu.

Enfin, un vin peut ne pas déclarer ce qu'il est vraiment. Nous prenons un exemple : La différence entre La Tâche du Domaine de la Romanée-Conti et La Grande Rue du Domaine Lamarche ne réside-t-elle vraiment que dans la différence d'habileté des propriétaires des deux domaines? Chaque amateur du mythique La Tâche devrait savoir que la plus grande partie, 4.63ha pour une superficie totale de 6.06ha, de l'ère de production se situe en fait sur le climat Les Gaudichots. Certes les parcelles des Gaudichots dispersées sur le climat de la Grande Rue en font pleinement partie depuis que ce vin a été promu au rang de Grand Cru en 1989. Ce qui, nous l'avons compris, ne fait que complexifier une fois de plus la notion de climat. Nous en venons au cas nous intéressant dans l'article présent, le Château de Pommard.



Le Château de Pommard se situe juste sous l route départementale 973.
©BIVB

La parcelle et uniquement la parcelle

Dans cette confusion générale qui ne passionne de toute façon qu'une partie des amateurs, un domaine, le Château de Pommard, a opté pour une autre solution. L'analyse parcellaire permet une approche différente de celle des climats ou des lieux-dits. Celle-ci s'avère beaucoup plus à l'écoute des différences morphologiques des sols et ne considère pas l'objet cadastral comme étant une fin en soi. Ainsi que l'exposait Claude

Bourguignon dans un article de l'Académie Internationale du Vin (AIV) en décembre 2012 « Si les agronomes ont pu démontrer le rôle de la climatologie et de la topographie sur l'expression du terroir, ils n'ont jamais apporté que des explications scientifiques très partielles sur le rôle du sol. ».

Le renouveau

A droite, une partie du Château Vivant Micault

Suite à l'achat du Château de Pommard, Maurice Giraud prend la décision, mis à part celle de totalement rénover l'ensemble des bâtiments du domaine, de redonner ses lettres de noblesse à un vignoble délaissé qui n'intéressait plus du tout les critiques internationaux. C'est vrai que l'affluence des oenotouristes que nous avons déjà évoquée permettait cela. Maurice Giraud n'a pas voulu céder à la facilité, ses 20ha de vignes étaient et sont certes classés en Villages, il a su attribuer les clés du domaine viticole à des personnalités compétentes et reconnues pour cela.

Emmanuel Sala le 13 mars 2015

Dès le millésime 2004, Philippe Charlopin, le réputé vigneron de Gevrey-Chambertin, remplace Jean-Louis Laplanche dont nous ne recommandons pas les vins. Charlopin prend la décision de distinguer le Grand Vin du Villages classique. Le Grand Vin est produit à partir des meilleures grappes. Les millésimes 2004 à 2006 marquent une nette rupture. Pour l'amateur le Château de Pommard redevient intéressant. Même si à cette époque il convient de choisir son réseau d'approvisionnement. Nous n'avons, si les propos tenus sur certains blogs sont dignes de confiance, pas été les seuls, en 2007, à avoir été refroidis par une équipe commerciale inappropriée.

La même année Emmanuel Sala remplace Philippe Charlopin à la vinification. Emmanuel Sala était auparavant au Château Vannières à Bandol où il a été sept ans chef d'exploitation après avoir travaillé en Alsace chez Jean Meyer. Ce qui explique ses très bonnes connaissances de la langue allemande.

Le Laboratoire d'Analyses Microbiologiques des Sols

Le pressoir du XVIII siècle dans le musée des vieux outils de la vigne

A partir de 2009 les sols du Château de Pommard sont analysés par Claude et Lydia Bourguignon, fondateurs du LAMS. Jules Lavalle l'avait prédit, Jules Lavalle l'avait mentionné dans son ouvrage qui fait toujours autorité aujourd'hui et Jules Lavalle avait raison :

« Aucun climat n'est placé assez au-dessus des autres pour mériter d'être classé à part; mais un grand nombre de crus doivent être placés au premier rang et sont dignes de compter parmi les premières cuvées ».

Le Clos Marey-Monge figure parmi les Première Cuvées au côté des Rugiens et des Petits-Epenots, les deux climats qui ont déposé leur candidature auprès de l'INAO en juillet 2011 afin d'accéder au rang de Grand Cru. Certes Emmanuel Sala, a qui nous avons rendu visite le 13 mars 2015, met en garde. Avec une admirable

prévenance, pas moins d'intégrité et un sentiment de grande responsabilité vis-à-vis des 20ha qu'il connait sur le bout de ses doigts et dont il tire aujourd'hui, millésime après millésime, ce qui pourrait prochainement en surprendre plus d'un, il répète que tout n'est pas exceptionnel. Sur les huit parcelles déjà connues dans les années 1980 et dont Jean Laplanche vinifiait les raisins séparément jusqu'à l'assemblage final, comme Jacques Perrin le rappelle sur son blog, cinq types de sol retiennent toute l'attention. Ceci a été confirmé par le réputé couple de microbiologistes Claude et Lydia Bourguignon. Grands adeptes de la méthode développée par Rudolf Steiner, ils comptent parmi leurs clients les domaines de la Romanée Conti, Marie-Thérèse Chappaz, Jean-Louis Chave, Dujac, Leroy, Leflaive, Pingus, Jacques Selosse, Troplong-Mondot et bien d'autres encore et analysent les sols, démontrent en quoi l'écologie n'est pas une science politique mais un état naturel dont nos sociétés productivistes n'auraient jamais dû dévier... Ils expliquent pour quelles raisons le subtil équilibre entre 1/3 d'argile, 1/3 de sable et 1/3 de limons n'est pas représentatif des grandes appellations bourguignonnes par hasard. Dans leur combat, ils montrent également pourquoi la surface interne des argiles ainsi que la richesse chimique et biologique qui, dans de bonnes conditions, en découlent, constituent une clé importante, déterminante même pour la production de grands vins. La mesure développée à cet effet, m²/g, indique le rap port entre la surface spécifique d'une argile et sa capacité d'échange en cations avec le sol. Cette mesure atteint 550 m²/g à Richebourg, Musigny approche les 700m²/g.

La Cour Carrée, le coeur du domaine viticole

Les parcelles du Château de Pommard

Nous l'avons déjà mentionné, les huit parcelles du Clos du Château de Pommard -oui le vignoble est entouré par un mûr- se répartissent en cinq types de sol principaux. Ils se dénomment Nadine, du nom de l'épouse de Jean Laplanche (ndlr), Chantrerie, Grand Champ, Les Paules et Simone. Les surfaces internes des cinq types de sol varient de 300m²/g pour les Paules à 320m²/g pour Nadine, 376m²/g pour Grand Champ, 589m²/g pour Simone et 593m²/g pour Chantrerie. Deux parcelles, sur les terroirs Simone et Chantrerie, excellent même puisque leurs surfaces leurs surfaces internes atteignent 730m²/g. Le Château parle de terroirs, nous réfutons ce terme car l'analyse du couple Bourguignon porte sur le sol et non sur les différents éléments définissant le terroir dans son acception contemporaine.

Les parcelles du Clos du Château de Pommard ©Bourgogne Aujourd'hui

Chantrerie

Chantrerie, située juste en dessous de Simone et d'une superficie de 3 ha, comprend deux parcelles. L'âge des vignes de la première parcelle (1.8 ha) avoisine aujourd'hui les cent ans. Le sol est constitué de 36% d'argile, 30% de limons et 33% de sable et transmet l'impression d'être gras et biologiquement riche. Il comprend aussi beaucoup de fer. On pense inévitablement aux Rugiens. La plénitude des vins qui y sont produits équivaut à celle d'un Chambolle-Musigny du type Les Amoureuses ou Les Hauts Doix. Claude Bourguignon est l'auteur de la première comparaison…

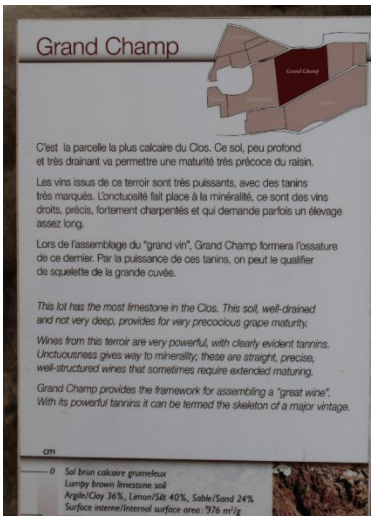
A la dégustation effectuée le 13 mars 2015, les Vieilles Vignes livrent un fruit généreux et complexe, un ensemble extrêmement bien constitué et cohérent, bien que celui-ci, toujours en élevage, soit sur la retenue. On pourrait sentir ce vin et sans doute régulièrement découvrir de nouvelles composantes aromatiques, on devine que l'expressivité viendra avec l'âge. En bouche le velouté, la gourmandise, la concentration, l'équilibre et la noblesse des tanins envoûtent. Une très grande promesse se profile.

La seconde parcelle, Chantrerie jeune, s'étend sur 1.2 ha. La surface interne atteint 650m^2/g, une fois de plus nous sommes clairement en Côte de Nuits. Les vignes ont été plantées en 2001. Ceci explique cela, le nez mais aussi la bouche se montrent quelque peu fougueux, désinvolte, tout comme des adolescents qui partent à la découverte du monde, de ses charmes et de ses excès. C'est opulent, expressif, la cerise y est juteuse, on l'écrase et on en sent les effluves. La bouche ample et structurée possède une belle matière bien grasse et savoureuse, le nez se réveille et offre une palette d'arômes tout de même impressionnante pour cet âge. Du sous-bois, des fruits noirs se développent, on perçoit même de la truffe noire et une pointe minérale au loin. Chaintrerie Jeune demeure cependant le vin auquel recourir pour gagner du volume, du coffre.

Grand Champ

La parcelle mesure 4.7 ha et se situe à l'est de Chantrerie. Emmanuel Sala ne vinifie pas le tout ensemble du fait des disparités de sol. D'ailleurs une partie de 80 ares a gagné son indépendance et s'appelle 75 rangs. Nous en parlons plus tard. Grand Champ est constitué de 36% d'argile, 40% de limons et 24% de sable. Grand Champ marque au nord la continuité exacte de Nadine bien qu'un chemin de cinq mètres de large les sépare.

Le sol est peu profond et permet un drainage idéal des vignes. Les raisins murissent assez rapidement.



A la dégustation effectuée le 13 mars 2015, l'élément qui frappe le plus est l'acidité tout d'abord subtile mais qui gagne progressivement en présence. Il s'agit de la parcelle la plus calcaire du Clos et celle-ci se laisse bien percevoir. Les arômes vont un peu dans tous les sens, mais de façon très cohérente et sans soubresaut. Il y a de la culture et de l'élégance dans ce nez, c'est généreux tout en étant très distingué. Bouche profonde et ample, robuste, harmonieuse et promise à une longue garde. Ce n'est pas par hasard si Grand Champ fournit l'ossature du Grand Vin.

Nadine

La parcelle s'étend sur 4.7 ha et s'avère d'une grande homogénéité. Il suffit de voir le vase dans lequel un échantillon de terre est exposé pour se rendre à l'évidence: ce sol constitué de 38% d'argile, de 40% de limons et de 22% de sable comprend 60 à 80 cm de limons avant que les autres composants n'apparaissent. Les retenues d'eau sont ainsi minimes. La vigne a été plantée dans les années 1950 et a donc 60 ans environ.

A la dégustation effectuée le 13 mars 2015 le vin frappe l'esprit par sa finesse et sa crémosité, le nez est serré, onctueux, il ne se démarque pas au niveau des arômes, tant au nez qu'en bouche, mais il s'agit d'un échantillon tiré sur fût qui réjouit tous les sens. «Ca fait du volume » me disait-on… J'ajouterais que cela fait penser à un modèle de Renoir, ces femmes bien en chair correspondaient à l'archétype de la beauté.

Les Paules

Les Paules se partagent en deux parcelles de taille équivalente. Les Paules jeunes ont été plantées en 2001, Les Paules (vieilles) entre 1943 et 1949. Sur une surface de 3 ha, le sol est constitué de 38% d'argile, 26% de limons et 36% de sable. La répartition entre argile et calcaire est globalement équilibrée.

A la dégustation effectuée le 13 mars 2015, les Paules jeunes offrait un nez très pur, long et précis avec de délicieux arômes de griottes, le bois est bien intégré alors que l'échantillon était tiré sur un fût neuf. La bouche était généreuse, précise et de très grande définition, on sent le travail effectué au vignoble, les raisins sont à parfaite maturité. La finale aujourd'hui peut-être légèrement asséchante, un léger défaut qui s'estompera avec le temps en bouteille, elle n'en est pas moins puissante et développe de beaux arômes de framboise.

Les Paules (vieilles) laissent très bien percevoir l'évolution des jeunes vignes. La composition tant aromatique qu'en bouche se confirme. La maturité en plus. Nous en venons à discuter de l'usage souvent abusif de la désignation « vieilles vignes ». Emmanuel Sala partage notre point de vue, une vigne de 20 ans, voire même de 40 ans ne peut être objectivement dépeinte comme étant vieille. Il y a dans des vignes de 65 ans ce caractère propre, elles ont traversé les épreuves, se sont adaptées, ont muri… Le fruit s'est transformé en fruit noir, en mûres, en cerises noires, la bouche a accru sa précision, son style tendu et soyeux, sa complexité, sa longueur, tout en conservant son onctuosité.

Simone

Simone couvre 54 ares et est constituée de 34% d'argile, 32 % de limons et 33% de sable, bien qu'elle comprenne aussi des argiles dont la surface interne dépasse les 732 m^2/g. Le sol est peu profond et repose sur un cailloutis très drainant. Elle est reconnue comme étant le sol le plus complexe, bien que les vignes ne soient en moyenne que trentenaires. Emmanuel Sala s'interrogeait en octobre 2011 quant à l'opportunité de produire un Pommard issu exclusivement de cette parcelle. Aujourd'hui la bouteille se vend 200.- euros.

A la dégustation effectuée le 13 mars 2015 la race du vin du millésime 2013, toujours en élevage, impressionne. Les arômes sont classiques de l'appellation, ça sent la fiente de poule, le fruit, du cassis en particulier mais aussi de la framboise, c'est généreux, soigné, d'une grande pureté et profond. La bouche se montre d'une finesse éclatante, c'est soyeux et sophistiqué, long, précis et les tanins sont ultrafins. Le tout possède de la rectitude et une très belle énergie et force est de reconnaitre que l'on rencontre ici ce qu'Emmanuel Sala décrit comme étant un OVNI. L'effet des smectites ajoute-t-il.

75 rangs

Cette parcelle plantée en 1962 occupe une position à part. Si elle appartient au niveau du cadastre à Grand Champ, force est de reconnaitre qu'elle possède son identité propre et dispose de toutes les clés, à notre sens, pour produire un vin individuel, un vin de parcelle et pourquoi pas d'ailleurs un authentique vin de terroir puisque, mis à part la composition du sol, cette parcelle remplit tous les critères qui caractérise le concept de « lieu » dans son acception bourguignonne. La parcelle de 80 ares est située en bas des Grands Champs avec une exposition nord-est. Elle est cependant magnifiquement protégée des vents du fait des murs imposants du Clos.

Au niveau du sol, il s'agit de la zone la plus calcaire du Clos, sur des sols peu profonds et très drainants. Précoce, elle permet la production de vins d'une rare précision, d'une densité exemplaire, nous discutions en outre avec Emmanuel Sala de ce qu'un Chablis rouge serait… En 2013 les rendements propulsent ce vin dans la catégorie haute couture et c'est vrai que le nom de quelques créateurs me sont venus à l'esprit au moment de la dégustation. Au lieu des 25 hl/ha habituels les vignes n'auront rendu que 8 hl cette année. Les 75 rangs contribuent à l'élaboration du squelette du Grand Vin et rejoignent donc leur parcelle d'origine dans ce sens.

A la dégustation effectuée le 13 mars 2015, ce vin surprend par sa complexité et par son indépendance vis-à-vis des autres goûtés précédemment. S'il est difficilement concevable que les Paules, jeunes ou vieilles, soient mises en bouteille isolément, les 75 rangs se suffisent à eux-mêmes. L'aspect minéral est tellement présent que la salinité du cru se laisse déjà percevoir au nez. Celui-ci est pur, précis, dense, droit dans ses bottes. A l'instar d'un grand 2013, il est aux antipodes de ce côté terreux qui fait la grandeur des beaux Chianti et a fait tant de tort durant des décennies à l'AOC Pommard. Nous rappelons que le goût français n'apprécie guère les vins terreux. Ce vin est l'archétype de la sobriété, il réveille tous les sens, que ce soit avec son nez de grosses cerises bien juteuses ou avec son palais large, puissant et d'un équilibre parfait. Et cette salinité surprend, d'attaque discrète, elle se prononce de plus en plus, elle se dévoile dans un gant de soie qui ne laisse jamais indifférent. Du très grand art.

Micault

Les raisins issus de cette parcelle n'entrent pas dans l'élaboration du Grand Vin.

Le Grand Vin

Nous nous référons au site internet du Château pour ce qui concerne l'élaboration du Grand Vin :
« Les vendanges se font à la main en caisse de 10 kg afin d'éviter au pinot noir toute trituration néfaste. Peu de pigeages et remontages sont effectués, le domaine privilégiant des macérations très longues, de véritables « infusions » pouvant durer de 6 à 7 semaines, ce qui confère aux vins du Château de Pommard une trame serrée mais sans astringence. Au Château de Pommard, les vins sont élevés en fûts de chênes pendant 18 à 22 mois. Pour les Grands Vins du Château de Pommard, on utilise 40 à 45% de fûts neufs afin de donner à ses crus d'exception toutes les qualités d'un grand vin de garde. L'assemblage n'intervient qu'après cette longue période d'élevage qui oblige à conserver deux récoltes dans les caves du Domaine viticole. »

Les vins n'ont pas été servis à l'aveugle et sont notés dans l'ordre de leur dégustation.

Le Grand Vin 2013

Emmanuel Sala a composé ce grand vin spontanément à la fin de la visite des caves. Il comprend les vins issus des cinq parcelles, des sept si l'on compte aussi les jeunes vignes. Il s'agit d'un assemblage où les caractéristiques des vins pris isolément ressortent et se valorisent les unes les autres. La salinité des 75 rangs transparait progressivement. Grande complexité où le caractère du millésime est évident, le cépage est d'une grande lisibilité. Du potentiel. A suivre de très près.

Le Grand Vin 2011

13.5° d'alcool. Le nez dévoile subrepticement de jolis arômes de fruits rouges bien mûrs et il est très agréable de constater d'une part que cette bouteille ne présente aucun des aspects négatifs du millésime et que le bois s'intègre très bien. De la rose fanée et un pot-pourri de fleurs séchées complètent le bouquet légèrement épicé. Fond minéral. Bonne bouche bien juteuse et équilibrée, dotée d'une très belle complexité et de finesse, avec de la réserve. Très belle trame saline. Les arômes constituent même une sorte de mille-feuille, la salinité constituant la couche inférieure, les fruits celles du dessus. Finale longue et gourmande. Une belle promesse. **17/20** (89-90/100).

Pommard 2011

Les raisins sont issus des parcelles Grand Champ, Micault et Paules jeunes. Nez classique, beau et soigné. Très Pommard, terrien, beaucoup de fruits rouges. Réveille les sens et donne envie de le savourer. Sans grande complexité mais aussi sans le moindre complexe. Donc un bon vin pour tous les jours. De la fraise, de la framboise dans le nez bien ouvert. Attaque veloutée et très gouteuse, les Bourguignons disent « goûtue ». Attend de pouvoir se comparer à un 1er cru. Finale assez longue et plutôt puissante. Emmanuel Sala indique que le chef étoilé Guy Savoy recommande ce vin sur un Homard Terre et Mer. Les arômes fumés du fût persistent dans le verre vide. **16.5/20** (87/100).

Le Grand Vin 2012

13.5° d'alcool. Un nez exubérant et floral à souhait. De la pivoine, du coquelicot, mais aussi beaucoup de fruits noirs à parfaite maturité. Le bois est présent et livre des arômes toastés et épicés. Grande délicatesse. Ce nez s'avère d'une grande générosité, même s'il est aujourd'hui encore sur la retenue. Attaque puissante, concentrée et onctueuse. La bouche est précise mais aussi sur la réserve et évoque Chambolle. Elle se développera au cours des dix prochaines années, gagnera en volume et en amplitude. Acidité et tanins présents en fin de bouche. **17.5+/20** (91-92+/100).

Le Grand Vin 2010

13.5° d'alcool. Ce vin nous rappelle la grandeur du millésime. Nez complexe avec une myriade de petites baies noires et rouges avec notamment de la griotte. Racé, profond, sensuel, il offre deux niveaux de lecture, le premier sur le fruit et les notes empyreumatiques (café), le second sur la fleur, la rose, le sous-bois, les premières fraicheurs d'automne. Tout cela se retrouve dans la bouche, profonde et gourmande, concentrée et équilibrée. Il se dégage de ce vin le caractère des Pommards haut de gamme. L'acidité est sous-jacente et portera le tout loin dans l'avenir. Les tanins sont à parfaite maturité, fins et élégants, peaufinés et soignés. Finale envoutante, longue et sur les épices « cinq baies ». **18+/20** (94+/100).

Le Grand Vin 2008

13.5° d'alcool. Un vin impressionnant avec des arômes complexes, d'une grande minéralité confinant au jus d'huitre. Du fruit très pur aussi variant des petites baies noires aux fruits rouges juteux et savoureux. Quelques notes confiturées complètent l'ensemble, un nez très incitatif avec une touche lascive. Et la bouche n'est pas de moindre qualité, ce millésime, le second d'Emmanuel Sala au Château, a été parfaitement maitrisé. Gourmande et structurée, profonde et concentrée, épurée et distinguée, aux subtils arômes floraux ainsi qu'au boisé et à l'acidité parfaitement intégrés, il s'agit là incontestablement d'un grand Bourgogne pour les vrais amateurs. Finale puissante. Tout comme le 2010, une priorité d'achat. **17.75+/20** (93/100).

Le Grand Vin 2007

Dégusté au restaurant « Auprès du clocher » de la localité de Pommard. Une adresse recommandée par le Guide Michelin, à ne rater en aucun cas et qui appartient en partie à Jean-Luc Juillot. Le Grand Vin 2007 est le premier millésime d'Emmanuel Sala au Château. Un vin conforme à son année, avec du fruit, de la structure, de la finesse, de beaux arômes de cerises et de poivre. Bon équilibre. Un vin en deçà de ce qui a été dégusté le matin mais auquel on ne peut rien reprocher non plus. Gastronomique. **16.5/20** (87/100).

Auteur : Jean François Guyard
12 mars 2015

Service Rédactionnel: Sab Mohbat

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.