



Le Château de Pommard

Simone réveille les cœurs

Le renouveau du Domaine

Laissons tout d'abord du temps aux consommateurs, pardon aux œnotouristes d'accepter le changement de nom de ce prestigieux domaine. Bien qu'il demeure à Pommard -comment pourrait-il en être autrement ? - le Château porte dorénavant le nom de Clos Marey-Monge. Un changement majeur entériné en mai 2016 ([Link](#)) faisant ainsi appel à la propre et riche histoire du domaine. Nous l'avons déjà évoquée dans un autre article ([link](#)).



Fini ainsi le nom laissant supposer que les vins n'y seraient pas bons. Car d'une part Emmanuel Sala, le directeur technique, y accomplit un travail remarquable depuis dix ans, d'autre part force est de reconnaître que la qualité des vins de châteaux communaux de la Côte d'Or laisse sérieusement à désirer. Devons-nous évoquer le cas du Château de Gevrey-Chambertin pourtant vendu largement au-dessus de sa valeur ? Ou ceux du château de Pommard avant le passage aux années 2000 et l'intervention de Philippe Charlopin sur les millésimes 2003 à 2006.

Les œnotouristes devront mémoriser ce nouveau nom. Même s'il est fort à parier qu'il leur faudra beaucoup de temps....

Nous nous attendons à une période de dix ans...



Ce d'autant que les parcelles, aussi impressionnantes puissent-elles parfois être, demeurent en catégorie villages. Car là est bel et bien le prochain défi de Michael Baum : Faire reconnaître certaines parcelles comme étant tout au moins au niveau de celles d'un très bon premier cru.

Et cette reconnaissance ne devra non pas passer par ces journalistes anglo-saxons plus intéressés par leur propre image que par celle de vins réussis mais par celle d'une instance comme l'INAO.



Quelques points de repère historiques récents

Dans les toutes dernières années nous avons présenté, tant dans notre langue naturelle qu'en français, le gigantesque chantier entamé par la nouvelle direction du Château. Plutôt que d'en dresser ici les grandes lignes de manière chronologique, il nous semble plus approprié de rappeler quelques faits marquants :

- 2007 : Ce millésime est le premier à être vinifié par Emmanuel Sala. Auparavant, à l'exception des années houleuses sous la direction œnologique de Philippe Charlopin, peu compris par les pontes aux commandes du domaine, la qualité des vins laisse une piètre impression. L'ensemble de la presse internationale évite de parler de ces vins dont personne ne veut, à l'exception notoire des œnotouristes. On ne peut rien reprocher au prédécesseur de Michael Baum, les vins sont vendus quoi qu'il arrive et les autres châteaux communaux -la déontologie nous interdit de les citer- n'excellent pas non plus. Avec l'arrivée d'Emmanuel Sala un vent nouveau souffle. Et ne cesse de le faire depuis maintenant plus de 10 ans.
- 2014 : En septembre 2014 un Américain acquiert le château. Le micro-cosmos s'inquiète, s'émeut, se sent provoqué dans sa nonchalance. Pommard, l'appellation, avait-elle besoin de cela ? Les vins ne connaissent pas vraiment de difficultés.

Certes, contrairement au début du siècle dernier, il ne se vend pas plus de vin de Pommard qu'il n'en est produit. Mais cela suffit de toute façon à satisfaire les besoins de consommateurs plus ouverts à la Côte de Nuits. A tel point qu'ils en oublient que des vigneronnes et vignerons talentueux produisent ces vins terriens, rêches dans leur jeunesse, souvent plutôt froids avec l'âge.



Emmanuel Sala, Estelle Bidault, l'attachée de presse et Michael Baum

N'est pas Pommard qui veut et si un dossier est ouvert auprès de l'INAO pour que le monopole le Grand Clos des Epenots, notamment, soit classé en grand cru, son unique propriétaire s'y oppose toujours.

Alors un Américain à Pommard... En bref et au risque de ne pas nous faire des amis supplémentaires sur cette AOC, Michael Baum est surtout venu mettre un bon coup de pied dans la fourmière, avant de montrer que De Courcel, Comte Armand, Lucien Lejeune, Aleth Girardin et d'autres seuls ne parviendront jamais à attirer les projecteurs sur la première localité au sud de Beaune.

- 2017 : Le travail de Claude et Lydia Bourguignon que nous avons amplement documenté dans notre article "Château de Pommard, l'approche parcellaire" ([lien](#)) est d'autant plus pertinent que le domaine poursuit sa lancée dans la biodynamie. 2015 était le premier millésime bio.



La qualité des vins en bref

Le vin courant mais aussi le grand cru du Château de Pommard ont toujours été produits de façon, disons, tout autant inhabituelle que contradictoire.

Si la distinction d'une parcelle à l'autre a toujours existé, force est de reconnaître que leurs valeurs intrinsèques respectives n'ont été véritablement mises en valeur qu'à partir des travaux du couple Bourguignon.

Eux seuls ont trouvé que la densité du sol et sa richesse tant biologique qu'organique non seulement varient grandement d'une parcelle à l'autre mais que celles de Chantrerie par exemple équivalent à celles de la Côte de Nuits. Quant à celles de la parcelle Simone, elles équivalent à celle de Richebourg...

Un terroir ne suffira néanmoins jamais pour produire des vins inoubliables. Pour dresser un parallèle, si vous remettez une boîte de crayons Caran d'Ache à une personne sans sensibilité particulière pour le dessin, il ne ressortira vraisemblablement jamais de grande œuvre. Les meilleurs crayons sur un papier médiocre ne seront jamais valorisés. Emmanuel Sala lui connaît chacune de ses parcelles par cœur et en contrôle les rendements strictement. Il bénéficie en outre de deux atouts supplémentaires :

- Le premier concerne les moyens déployés pour atteindre l'excellence. Depuis l'arrivée de Michael Baum, le talentueux et très exigeant fondateur de la pépinière d'entreprises Founder.org ([Link](#)), les moyens nécessaires sont mis en place et en œuvre. A l'instar de ce presseur pneumatique de la marque Mate Vi qu'Emmanuel qualifie ni plus ni moins de Rolls Royce. Les essais sur cuve se sont également intensifiés, le choix des tonneliers s'est précisé. Ici ce n'est plus de la viticulture mais de l'orfèvrerie. Certes l'ampleur du travail restant n'est pas à sous-estimer, certes Emmanuel Sala est poussé, tel un pur-sang – une image d'autant plus opportune que sa passion pour les chevaux est connue- au bout de ses capacités afin de remporter chaque course, magnifier chaque millésime.
- Le second est l'appartenance de Sala au groupe des jeunes têtes brûlées qui, de Saint-Aubin -avec Olivier Lamy- à Vosne-Romanée avec Charles Lachaux et Maxime Cheurlin, du domaine Georges Noëllat, goûtent, sans concession, tout ce qu'ils produisent respectivement. Toujours dans l'optique de s'auto-émuler réciproquement.

C'est cette optimisation continue dans la démarche de vinification qui permet progressivement de passer du millésime 2007, le premier donc que Sala a produit au Château de Pommard, à ce que nous dégustons aujourd'hui.

Nous sommes heureux de pouvoir présenter ces résultats ici.

La dégustation

La dégustation a eu lieu le 22 novembre dans le superbe espace réservé à ce genre d'événement. Cette salle a été intégralement rénovée durant l'année. A ne pas rater : La carte des différentes parcelles, bien que celle-ci soit, sans doute intentionnellement exposée en contre-jour... Michael Baum, Estelle Bidault, l'attachée de presse et Emmanuel Sala ont sympathiquement accueilli le public de professionnels et présenté non seulement les dernières actualités du domaine dont une vente aux enchères de vieux millésimes ayant lieu la veille de la célèbre vente des Hospices de Beaune mais naturellement aussi les derniers millésimes.

Les vins ont judicieusement été servis à l'aveugle bien que rapidement dévoilés.

Nous tenons à adresser tous nos remerciements au trio pour l'invitation et nous réjouissons de la prochaine opportunité.



Emmanuel Sala et Estelle Bidault



Les vins

Nous notons les vins dans l'ordre de la dégustation.

Nous insistons sur le fait que notre barème de notation est le modèle européen. C'est pourquoi nous recommandons vivement à nos lecteurs de prendre nos notes sur 100 points et de les convertir eux-mêmes.

Château de Pommard grand vin 2015

Un vin qui demandera beaucoup de temps. Les impatients auront tout intérêt à le décanter dans une carafe canard de marque Riedel ou assimilée durant minimum deux heures.

Le premier nez joue dans le registre du mutisme. S'il paraît immédiatement équilibré et avec une excellente prise de bois, il ne se développe que très len-

tement, interpelle avant de dévoiler toute sa magnificence. Les notes immédiates et qui persistent durant un laps significatif de temps évoquent du fruit rouge à noyau, quelques notes florales comme des pivoines. La bouche s'avère profonde, tendue, élégante tout en offrant une très belle structure. De la bouche à la finale les épices sont présentes et ce vin s'offre le luxe de faire même saliver. Certes pas encore dans le style des 2016, mais on ne peut vraiment pas se plaindre.

Plus tard le bouquet se déploie tout en restant sur la retenue. Belle fraîcheur, un nez très jeune et potentiellement sensuel qui montre ses muscles. Des notes de framboises apparaissent. Les tanins sont fins, les arômes sont acidulés, l'acidité est parfaitement intégrée. Un vin qui globalement répond parfaitement à ce qui est attendu d'un 2015. **17.75-18.25/20** (92-94/100).



Château de Pommard grand vin 2013

300 hl. ont été produits sur 22 ha.

La confirmation du vin très réussi que nous avons dégusté mi-novembre 2016.

Un nez expressif et malgré tout doté d'une belle élégance. C'est complexe et profond, l'empreinte du millésime devient de plus en plus perceptible et ce n'est assurément pas pour déplaire, bien au contraire. Une belle composition aromatique liant des épices à des notes florales tandis que des notes de prunes se développent au second nez. Le bois est bien intégré et ne domine plus. Quelques notes de réglisse se laissent percevoir. Bouche

harmonieuse, charnue, dotée de beaucoup de caractère. C'est précis, corsé, tout à fait dans l'esprit 2013. Très belle structure avec une acidité prononcée mais très bien intégrée. On revient volontiers sur



Les millésimes 2013 et 2011

ce vin de longue garde probable et à la finale salivante. Avec le temps il prend même un côté aérien et tendu. Une belle réussite à boire dans dix ans. **17.75/20** (92/100).

Château de Pommard grand vin 2011

Emmanuel Sala nous avait dit mi-novembre 2016 que les millésimes 2011 et 2012 se contrediraient dans les dégustations. Quand un millésime apparaît sous les meilleurs auspices, l'autre année fait juste l'inverse. Et pourtant, et pourtant, et pourtant...

Les raisins ont été récoltés fin août.

13.5° d'alcool. Le nez séducteur, élégant et doté d'une belle profondeur dévoile subtilement de jolis arômes de fruits rouges bien mûrs ainsi que de prunes 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'est très bien intégré. 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. Les tanins bien mûrs sont serrés et gagnent en puissance avec le temps. Très belle trame saline. Les arômes constituent même une sorte de millefeuille, la salinité constituant la couche inférieure, les fruits celle du dessus. Finale longue et gourmande. Une belle promesse. **17.5/20** (91/100). Meilleure note à ce jour.

Pourrait accompagner un gibier à plumes.

Château de Pommard grand vin 2007

Mi-novembre 2016 nous écrivions les propos suivants sur ce vin :

Nous avons dégusté ce vin en mars 2015 au restaurant "Au-près du clocher" de la commune de Pommard. Une adresse recommandée à juste titre par le Guide Michelin. Le viticulteur Jean-Luc Juillot qui est domicilié à Pommard est copropriétaire. Emmanuel Sala a donné l'impression qu'il n'était pas vraiment enthousiaste à propos de cette année gastronomique. « Trop sèche, trop peu de finesse... ». Mais c'est aussi le premier millésime qu'il a élevé au Château. Un vin qui correspond à son millésime, avec un bon fruit, de la structure, de la finesse, de beaux arômes de cerise et de poivre. Bonne harmonie. Un vin auquel on ne peut en fait rien reprocher. Ce vin reste encore bon, mais ses arômes sont évolués quand on remue le verre.

En effet un vin de gastronomie. **17/20** (89/100). Nous avons attribué **16.5/20** à ce vin en mars 2015.

Mi-novembre ce vin nous est apparu dans la lignée du 2011 bien que plus évolué. Un vin de caractère avec de la profondeur mais sans grande complexité. Le fruit noir au bouquet sait par contre séduire. Avec l'aération le bouquet évolue et peut convaincre. La comparaison avec les autres vins

d'Emmanuel Sala est éloquente, le 2007 possède son propre style. La bouche est virile, puissante et à son apogée. Les épices constituent un point fort des arômes. Grande minéralité d'ensemble. Nous maintenons notre note de **17/20** (89/100).



Michael Baum présente le millésime 2007



La Cuvée Simone et le millésime 2014

Simone est une parcelle de 0,54 ha. Les vignes âgées de 35 ans y sont parmi les plus vieilles du domaine. Emmanuel Sala la qualifiait de miracle de la nature lors de notre première rencontre début 2015. L'effet des smectites disait-il. L'analyse des sols et les mesures effectuées par Claude et Lydia Bourguignon ont donné des résultats impressionnants. La surface interne dépasse 732 m² / g, tandis que Richebourg atteint 550 m² / g et Musigny approche 700 m² / g [Nous recommandons notre article [ici](#) pour une explication de fond sur la signification du concept de « surface interne », ndlr]. Cela peut s'expliquer par le fait que le Clos est situé sur un cône de déjection ([link](#)), comme cela n'existe autrement qu'à Gevrey-Chambertin. Mais les Bourguignons ont également prouvé qu'il n'y a pas d'autre endroit au monde avec une telle richesse de terre. Le sol n'est pas si profond et est basé sur du gravier déshydraté. La parcelle est considérée comme la plus complexe du Clos alors que les vignes n'ont que 34 ans environ. Alors que les vins de toutes les jeunes vignes sont élevés pendant 18 mois, Simone l'est pendant 30 mois. Le millésime 2014 l'a même été durant 36 mois.

Emmanuel Sala se demandait en octobre 2011 si cette parcelle pourrait être le berceau d'un vin indépendant des autres. Aujourd'hui la bouteille coûte 200.- euros et 2010 est le premier millésime à avoir été produit. 2014 est le troisième millésime.

Simone 2014

Après la présentation du terroir si caractéristique de la parcelle Simone Emmanuel Sala nous présente le vin. L'élevage a duré 36 mois.

Un joli succès comme il le qualifie. Et ce d'autant plus qu'il me confiait dans le cadre de ma visite à l'automne 2011 se poser la question de savoir si ce terroir permettrait de produire un vin propre, en quelque sorte une sélection parcellaire digne de ceux que l'on connaît dans d'autres régions. Pour avoir dégusté les trois millésimes embouteillés à ce jour, il peut être fier du résultat. Certes celui-ci nous semble sans commune mesure avec le prix exigé. Mais les connaisseurs sont finalement libres de choisir. La rareté a son prix...

Un nez hédoniste émane du verre, des parfums agréables et à parfaite maturité de fruits noirs et rouges, de la cerise juteuse, du pruneau, des roses fanées, de pivoines, beaucoup de profondeur, de densité et de complexité. Le nez évolue avec le temps et il faudra encore patienter avant de définir les arômes plus finement. La promesse est en tout cas là. La bouche se montre séduisante, concentrée, de nouveau à parfaite maturité. Il y a de la race et de l'élégance dans ce vin et on devine qu'il grandira avec le temps. De délicieuses notes acidulées se laissent bien percevoir. Le contraste entre la structure svelte, esthétique et à la fois charnue surprend agréablement, d'ici une dizaine d'années ce palais sera velouté à souhait. Actuellement le caractère de l'AOC ressort encore donc il faudra patienter. Mais cet effort sera récompensé. **18-18.25/20** (93-94/100).



Auteur : Jean François Guyard
11. février 2018

Service rédactionnel : Sabine 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.