

DIPLOME UNIVERSITAIRE
« TERROIRS ET DEGUSTATION »

MÉMOIRE DE FORMATION CONTINUE

Le domaine Gérard Mugneret à Vosne-Romanée

Deux générations et 33 ans de dégustations



Promotion 2017-2018
Martial Jacquey

Sommaire

Introduction	p 3
Mon lien avec le domaine	p 5
Gérard et Françoise	p 7
La philosophie de Pascal	p 9
Les références de Pascal	p 10
L'équipe du domaine	p12
La vendange entière	p13
Les climats du domaine	p15
Dégustation du millésime 2017 en cours d'élevage, le 11 juillet 2018	p16
Dégustation de 4 Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru les Boudots	p19
L'éclairage de Bernard Zito	p23
La visite dans les vignes	p25
Les étiquettes	p28
Les clients du domaine	p30
Conclusion	p31
Quelques repères bibliographiques	p32

Annexes :

Echezeaux Grand Cru 2008. Bourgogne Aujourd'hui n° 105

Domaine Gérard Mugneret : Suchots sachant séduire BA n°117

Introduction

L'envie de m'inscrire au D.U. « Terroirs et dégustation » était ancienne de 13 ans, quand j'ai terminé le D.U. « Vin et culture » en 2004. Il me semblait intéressant pour le passionné de vins que je suis d'approfondir mes connaissances en matière de terroirs au sens du sol dans mon rapport aux vins et à la dégustation.

Je devrais même dire que cette dimension des terroirs et des sols me faisait défaut.

L'idée d'un mémoire à écrire me permettrait aussi d'être stimulé car je n'ai presque rien écrit depuis « Coups de cœur en Bourgogne. Dégustations insolites et créations gourmandes » (1) ni depuis « Billets d'humeur du terroir bourguignon » (2).

C'est dans le même esprit d'approfondissement que j'ai choisi mon sujet sur le domaine Gérard Mugneret à Vosne-Romanée, sur 2 générations avec ses profonds changements et sa grande constance dans la qualité de ses vins.

En effet, dans le cadre des dégustations que j'organise, il m'est arrivé à 2 reprises de faire une dégustation horizontale du grand cru Echezeaux, l'une en 1988 chez Marc Meneau au restaurant l'Espérance à Saint-Père sous Vézelay et l'autre en 2013 dans le cadre de mon club dijonnais et dont le compte-rendu a été publié dans la revue Bourgogne Aujourd'hui (3). Les résultats de ces deux dégustations ont placé l'Echezeaux du domaine Gérard Mugneret en tête, soit à égalité soit devant celui du domaine de la Romanée-Conti et devant celui du fameux Henri Mayer (4) et ceux de nombreux domaines réputés.

Lors de la dégustation chez Marc Meneau dont malheureusement je n'ai pas trace du compte-rendu, il s'agissait du millésime 1982 vinifié par Gérard Mugneret et lors de la seconde dégustation, il s'agissait du millésime 2008 vinifié par Pascal Mugneret. Chacune de ces dégustations a réuni une quinzaine de personnes.

Les résultats ont surpris et renvoient à une autre question abordée lors de cette année de cours, à savoir ce qui est à l'origine de la réputation d'un vin ou d'un domaine.

(1) Coups de cœur en Bourgogne. Dégustations insolites et créations gourmandes. Martial Jacquey-Hubert Anceau-Marielys Lorthios. Editions Terre en Vues.

(2) Billet d'humeur du Terroir Bourguignon. Martial Jacquey. Edité à compte d'auteur.

(3) Bourgogne Aujourd'hui n° 105, p 51, voir en annexe.

(4) Henri Mayer, vigneron mythique, décédé le 20 septembre 2006 à l'âge de 84 ans et dont les vins se vendent aujourd'hui une fortune. Voir aussi la vente du 17 juin 2018 à Genève.

Au-delà du terroir, il faut bien reconnaître que nous sommes confrontés à la transversalité des dimensions historiques, économiques, sociologiques, psychologiques et politiques.

Pour ma part, étant psychologue de formation et de métier, j'ai toujours tenté aussi de faire des liens avec ce que certains peuvent nommer le réel, l'imaginaire et le symbolique. Je sais qu'il est critiquable, mais mon attachement à la dégustation à l'aveugle est une tentative de confrontation de chacun à son propre goût sans être dupe de son caractère illusoire, dans la mesure où le contexte peut avoir une influence plus ou moins importante.

Le sujet de cette étude est donc très personnel. A la fois il rassemble mon parcours de passionné de vins et il le prolonge.

Il ne faudra donc pas s'étonner de ne pas y trouver beaucoup de références bibliographiques. C'est aussi, sans fausse modestie, un travail original dans la mesure où le domaine n'est pas très connu et que pratiquement rien n'a été écrit à son sujet. J'espère que le lecteur me pardonnera de me citer moi-même dans ce contexte.

Toutefois, le sujet est partagé au sens où l'organisation de dégustations est un partage mais avec des degrés divers dans la mesure où l'on est plus ou moins du même avis lorsque l'on déguste un vin ensemble. Cependant, les deux dégustations d'Echezeaux auxquelles je fais référence rassemblent des points de vue communs d'une trentaine de personnes à 25 ans d'intervalle.

Nous verrons peut-être s'il est possible d'objectiver ce qui peut paraître subjectif dans le plaisir de la dégustation et dans les émotions que cela peut procurer.

Mon lien avec le domaine

C'est le 17 avril 1985 que j'ai dégusté pour la première fois un vin du domaine Gérard Mugneret. Il s'agissait du Vosne-Romanée 1^{er} Cru les Suchots lors d'une soirée organisée par Jean-Pierre Renard (1) à la Cour aux vins à Dijon. C'était la 6^{ème} dégustation « village » à laquelle j'assistais dans le cadre ce magasin de vins qui était situé à Dijon, rue Jeannin. Jean-Pierre Renard était un ancien enseignant reconverti au vin et les dégustations étaient très pédagogiques. Tous les mois, nous découvrions un nouveau village de la Côte de Nuits.

C'était mes débuts dans le vin, mes premières initiations et, en ce 17 avril j'avais déjà une petite idée des vins qui me plaisaient. Par exemple, lors de la soirée Gevrey-Chambertin, j'ai découvert un Chambertin Clos de Bèze dont on disait qu'il sentait l'iris et l'encre et qui serait une belle bouteille dans 10 ans. En bon élève, j'ai fait l'acquisition d'une bouteille et je peux maintenant dire que je l'ai dégustée 10 ans après sans avoir été convaincu des bénéfices du vieillissement !

A l'opposé, j'ai le souvenir d'un Clos de Tart que j'ai trouvé absolument sublime et dont j'ai été très étonné à l'époque d'apprendre qu'il n'était pas égrappé tant il était fruité. Je peux aussi citer un Bonnes-Mares du domaine G. Roumier à la fois puissant et procurant un très grand plaisir.

Lors de la soirée Morey-Saint-Denis, j'avais fait connaissance avec le couple Perraut qui gérait le Clos de Tart et nous nous étions retrouvés lors de la soirée Vosne-Romanée. Je m'étais entendu avec eux pour qualifier le Vosne-Romanée 1^{er} Cru les Suchots de Gérard Mugneret comme un « petit Clos de Tart » et Monsieur Perraut avait peine à croire qu'il était égrappé à 100 % !

Je n'ai pu résister à l'envie d'appeler le domaine Gérard Mugneret quelques jours plus tard lorsque j'ai rédigé le compte-rendu de cette dégustation qui avait pour moi quelque chose d'inaugural.

Les circonstances ont fait que je me suis rendu pour la première fois au domaine Gérard Mugneret le 8 juin 1985 au lendemain de ma première dégustation au Club des Impitoyables (2).

(1) Jean-Pierre Renard m'a enseigné le plaisir de la dégustation qui ne m'a plus quitté depuis. C'est en racontant mes premières dégustations à mes amis auxerrois qu'ils m'ont incité à faire pour eux la même chose, et c'est comme ça que je suis devenu organisateur de dégustations depuis le 13 avril 1985 et Jean-Pierre m'avait fait l'amitié de venir à cette première soirée qui avait pour thème Chablis. Jean-Pierre avait aussi accepté de participer à mon étude « Qu'est-ce qu'un grand Bourgogne rouge à votre avis ? Mémoire de D.U. Vin et Culture en 2004, texte inclus dans mon livre « Billet d'humeur du Terroir Bourguignon ; p 120, déjà cité.

(2) Du nom des verres éponymes créés par Jacques Pascot, dégustation qui se déroulait au restaurant le Moulin de Martorey chez Pierrette et Jean-Pierre Gillot.

Dans l'après-coup, on peut penser que le thème de cette dégustation ne manquait pas d'intérêt puisqu'il s'agissait d'une dégustation de grands crus de Bourgogne qui fut pour moi la première occasion de déguster la Tâche et la Romanée-Conti. C'était Georges Pertuiset (1) qui animait cette dégustation et je faisais sa connaissance.

Je n'ai pas un grand souvenir de ces grands crus de Bourgogne et mes notes n'ont pas été très élevées. Il faut dire que nous dégustions le millésime 1973 qui n'est pas resté dans les annales. Mon plaisir était très loin des vins du domaine Gérard Mugneret que j'ai eu l'occasion de déguster le lendemain en compagnie de Françoise Mugneret, épouse de Gérard et mère de Pascal. J'y ai retrouvé avec bonheur le Vosne-Romanée 1^{er} Cru les Suchots et j'ai découvert l'Echezeaux qui est resté comme l'un des vins qui m'ont le plus marqué et qui est à l'origine de ce mémoire avec les deux dégustations dont j'ai parlé. Sachant ce que j'avais dégusté la veille, Françoise a ouvert une bouteille de Suchots 1973 qui était à mon goût bien meilleure que ce que les grands crus que j'avais dégusté la veille.

Déjà à l'époque, le domaine n'avait rien à vendre et distribuait ses vins en allocations, essentiellement à des particuliers, mais j'ai eu la chance que Françoise Mugneret accepte de me céder quelques bouteilles pour mes propres dégustations à Auxerre.

Cette année 1985 a été l'année de mes plus grandes découvertes. Au-delà de celles que j'ai déjà citées, je peux ajouter ma rencontre avec le chanoine Just Liger-Belair et la magnifique dégustation qu'il nous avait organisée le 25 novembre. Les fermentations malo-lactiques étaient déjà terminées et le millésime se dégustait parfaitement bien.

En relisant mes notes de l'époque, je constate aussi que mes notes (sur 20) étaient moins élevées qu'aujourd'hui et j'atteignais rarement le 18/20. Je ne notais pas non plus tous les vins que je dégustais.

Je retrouve toutefois (notes de 1985 et 1986) :

Chevalier-Montrachet 1964 de Joseph Déléger 18,5/20

Musigny blanc 1968 Domaine de Vogüé 18/20

Vin Jaune 1978 de Jean Bourdy 18/20

Echezeaux 1982 Gérard Mugneret 17/20 (noté 17,75 en 1988)

Vosne-Romanée 1^{er} Cru les Suchots 1982 17/20

Chablis 1^{er} Cru la Forest 1967 René et Vincent Dauvissat 17/20

Et en 1987,

Richebourg 1980 Henri Jayer 18/20 (ma plus belle note pour un Bourgogne rouge à l'époque)

Clos de Tart 1980 17/20

(1) Meilleur sommelier de France et ancien Président de l'Union de la Sommellerie française. Formateur au CFPPA de Beaune, il a formé des générations de sommeliers. Il a participé à mon étude « Qu'est-ce qu'un grand Bourgogne rouge à votre avis ? Mémoire de D.U. Vin et Culture en 2004, texte inclus dans mon livre « Billet d'humeur du Terroir Bourguignon ; p 110 déjà cité.

Gérard et Françoise

Comme il est écrit par ailleurs, je connais Françoise et Gérard Mugneret depuis mes premiers pas dans la passion du vin en 1985.

Après la reprise du domaine par leur fils Pascal avec le millésime 2005, ils sont restés présents au domaine. Françoise a cessé toute activité en 2015 et Gérard est encore actif à ce jour et il a gardé une partie des parts du domaine.

Ils ont gentiment accepté de me recevoir dans le cadre de cette étude et je les ai rencontrés le 19 juillet 2018 dans leur maison de Saint-Bernard qu'ils habitent depuis 2006. Depuis leur maison, on a avec du recul, une jolie vue sur Vosne-Romanée !

Pour Françoise, la grande différence entre leur fils et eux, c'est la passion. Elle décrit son fils comme un passionné qui fait des expériences, note tout dans un carnet.

Gérard évoque une époque où l'on se faisait conseiller par des marchands de produits. « On n'était pas du genre à sauter sur les médicaments dès que l'on toussait mais par contre, pour la vigne, il fallait que l'on soit sécurisé et on ne prenait aucun risque, donc on traitait à la moindre alerte » dit-il.

Lorsque je les interroge sur la qualité des Suchots ou des Echezeaux avec le millésime 1982 qui était le millésime de mes premières dégustations, un millésime très productif, Gérard évoque la qualité de ses plans de vigne qui ont toujours été moins productifs que la moyenne. Il y a toujours eu des raisins millerandés dans ces vignes là et même si l'année était globalement très productive avec des rendements record, il y en avait moins dans ces deux climats. C'est comme ça que Gérard justifie les résultats de mes dégustations de l'époque quand ses vins sortaient devant ceux d'Henri Mayer et de la Romanée-Conti.

« On ébourgeonnait déjà à l'époque et j'avais à cœur que les raisins soient bien aérés, mais pas autant que maintenant ! Pascal dit toujours qu'il y a trop de raisins ! »

« En cave, on était plus systématique, par exemple on pigeait tous les soirs sans se poser de question. Mais le pressurage était léger et mon premier investissement a été un pressoir pneumatique » continue Gérard.

Les débuts n'ont pas été faciles pour Gérard dont le père l'a inscrit d'office à l'école de viticulture de Beaune lorsqu'il avait 16 ans. Il a rencontré Françoise à l'âge de 20 ans pendant son service militaire qu'il a fait à Longvic, pour ne pas être trop éloigné des vignes. Le couple s'est marié en 1973 et Gérard appréhendait que sa fiancée n'ait pas envie de s'occuper d'un domaine. Non seulement elle a accepté mais, sans se poser de question, la tenue du domaine se confondait avec la vie de couple. « On travaillait 15 heures par jour » disent-ils, « on étiquetait à la main et on cirait les bouteilles le soir après le repas »

Quand l'heure de la retraite s'est approchée, le couple a commencé à prendre ses dispositions et rendre certaines vignes en fermage. C'est comme ça que l'étiquette « Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru les Chaignots » a disparu du domaine.

Contre toute attente, lors de l'été 2003, Pascal est venu leur annoncer qu'il était disposé à reprendre l'exploitation.

Les débuts n'ont pas été simples car Pascal n'avait pas appris sur le tas, il s'est formé ailleurs qu'au domaine mais la satisfaction de la transmission a pris le pas et Gérard reconnaît aujourd'hui que les changements apportés par Pascal sont très bénéfiques. Il dit même que les vignes n'ont jamais été aussi belles, et il accepte volontiers les directives de son fils qui l'ont un peu étonné au départ.

Mais le goût de la nature était partagé par les deux hommes, chacun à leur façon, à des époques différentes. Le travail aux vignes est resté un point central et beaucoup de choses sont faites à la main comme le rognage par exemple. Gérard me cite beaucoup de domaines où tout est délégué avec appel à des prestataires de service. Ce phénomène est d'ailleurs peu connu des amateurs de vins, mais la place prise par les prestataires de services (agences d'intérim spécialisées dans les travaux des vignes) d'abord pour les vendanges et ensuite pour les travaux à la vigne est surprenante.

A cet égard je me permets d'inviter les amateurs de vins et les revues spécialisées à la réflexion sur qui fait les travaux dans les vignes. Cela mérite autant l'attention que le rachat des domaines par des financiers français ou internationaux.

Pour la vinification, Gérard n'employait que des levures indigènes. Son intervention se limitait à l'ajout de SO₂ pour protéger le vin et à la pratique de quelques soutirages.

La philosophie de Pascal

Comme son père Gérard, Pascal ne se destinait pas à devenir vigneron. Après un DUT de Mesures Physiques et un diplôme d'ingénieur en sciences des matériaux, il a travaillé dans l'industrie. C'est un peu à la faveur d'un souhait de rapprochement familial qu'il envisage l'hypothèse de reprendre le domaine.

Aussi dans son parcours professionnel, il souhaitait également être plus indépendant et dans la position d'assumer ses choix par lui-même.

Il a fait une formation au CFPPA de Beaune en 2004. Il a racheté 60 % des parts du domaine en 2005 (il en a 89 % aujourd'hui, les 11% restants sont restés à son père, à la retraite depuis 2006. Pascal avait aussi l'envie d'un travail dans la nature et aspirait à une vie plus tranquille.

Sans doute, ne se connaissait-il pas très bien car il s'est mis dans une voie où la tranquillité est assez rare. C'est plutôt la mise en question qui est permanente et Pascal ne s'épargne pas.

Son envie de naturel l'a conduit à se débarrasser très vite des produits phytosanitaires. Dès 2006, il ne désherbe plus, il se forme à la conduite du vignoble en biologie, puis en biodynamie et il s'intéresse à l'aspect rythmique de la vigne, du vin et de la vie en général.

Il met en relation les valeurs humaines et spirituelles qu'il défend avec son travail de vigneron. Pour lui, christianisme et biodynamie sont proches. Il met en garde contre les raccourcis réducteurs et ne veut pas non plus de carte ou de certification. Il est très exigeant, ne veut pas se mentir à lui-même et assumer ses choix en pleine conscience.

C'est davantage le calendrier lunaire qui va guider son travail qu'une forme de rationalité pratique. Il aspire à la cohérence entre les discours et les actes et son travail doit avoir du sens. Ses questions sont : de quoi la plante a-t-elle besoin ? De quoi le vin a-t-il besoin ? Ainsi, il ne veut rien faire de systématique, routinier ou confortable.

Il prend souvent l'exemple de l'éducation des enfants en disant que l'on ne peut pas les rendre autonomes si on les surprotège en permanence. Cela implique une prise de risque qu'il faut assumer.

Son objectif n'est pas de faire des bons vins mais des vins qui suscitent des émotions et qui, dans le meilleur des cas, peuvent être magiques. Pour lui la magie du vin, c'est ce qui échappe.

C'est à mon sens l'éternel paradoxe entre la maîtrise et la créativité. Pour faire de grands vins, voire des vins magiques, le vigneron et le vinificateur doivent à la fois être attentifs et surveiller ce qui se passe à la vigne, dans une cuve ou dans un tonneau, tout en étant au plus proche du naturel, en évitant ce que l'on appelle les intrants.

C'est ainsi que Pascal veut diminuer au maximum les doses de soufre, et ne pas s'en remettre à des sulfites systématiques aux différentes phases de la vinification et de l'élevage du vin (encuvage, après malo, à l'unification et avant la mise en bouteille).

Les références de Pascal

Pascal a l'habitude de dire qu'il s'ouvre à ses collègues et qu'il les écoute. Mais je lui fais remarquer qu'il choisit les collègues en question.

En fait, il n'aime pas être « mouton de panurge » et même pour les collègues qu'il écoute un peu plus que les autres, il a besoin de digérer et d'être convaincu par certaines méthodes. On le verra plus loin pour la vendange entière.

Dans le domaine de la technique viticole, il cite Bernard Zito et Bruno Clavelier et, sur un plan davantage philosophique, il cite son voisin Jean-Yves Bizot (1).

Son père Gérard travaillait avec l'œnologue Jean-Pierre Bruley de Nuits-Saint-Georges et Pascal s'est appuyé sur lui au début. Il avait pour principe de privilégier les températures élevées (supérieures à 30°) en cours de fermentation afin d'obtenir une meilleure extraction de ce que contient la pellicule des raisins, mais cela peut nuire à la finesse. Pascal cite Jean-Yves Bizot qui peut se contenter de vinifier à 28°.

Lorsque Jean-Pierre Bruley a pris sa retraite en 2005, c'est Jean-Marc Guillemot qui lui a succédé et maintenant Hervé Gibault du laboratoire IOC chez qui nous avons fait la dégustation du millésime 2017.

Pascal se sent parfaitement en phase avec son œnologue Hervé Gibault qu'il considère comme sachant adapter son conseil à ce que souhaite faire le vigneron.

Pascal ne peut pas manquer de me citer Henri Jayet qui était un avant-gardiste, en particulier dans son observation des vignes, dans la limitation des rendements, l'amour des choses bien faites. C'était aussi un des premiers à trier les raisins à la vendange.

Toutefois, pour Pascal, le tri a ses limites et il n'est pas du tout partisan du tri optique qui a trop tendance à uniformiser. Pour lui la diversité et la complémentarité sont nécessaires, un peu à l'image d'une société humaine, il faut de tout pour la richesse et la complexité. Là encore, c'est une question de mesure, il faut des individus qui aiguillonnent, titillent le fonctionnement de la société mais il ne défend pas les criminels ! (2)

Dans ces références Pascal cite aussi son père qui avait comme lui cette tendance à écouter et à se faire sa propre opinion, « il avait du feeling » me dit-il. Il ajoute « mon père faisait de très bons vins alors pourquoi avoir voulu tout changer ? »

(1) Jean-Yves Bizot chez qui nous sommes allés en visite dans le cadre du D.U. le 06 avril 2018 par une très belle matinée ensoleillée et dont je dois dire que j'ai été très marqué par la dégustation des vins du millésime 2015, en particulier son Bourgogne Chapitre d'une qualité à mon sens exceptionnelle dans la finesse, le fruité et la gourmandise avec un style très marqué par le caractère floral, complexe et élégant de la vendange entière dans l'esprit de ce que je connaissais du travail de Bernard Noblet au domaine de la Romanée-Conti.

(2) C'est sa réponse lorsque je lui dis avoir entendu dire par certains qu'une bonne vendange c'est 1/3 de raisins pas murs, 1/3 de raisins murs et 1/3 de raisins pourris.

L'époque n'était pas la même et on avait peur de perdre sa récolte ou son vin donc on assurait et on voulait être tranquille.

De la tranquillité, Pascal retient la conscience. Il veut faire les choses le mieux possible, au plus près du sol, de la plante et du vin avec des prises de risque conscientes. Son idée est d'avoir la conscience tranquille et pas forcément la sécurité. Chaque intervention doit être fondée sur de bonnes raisons qu'il se contraint à écrire.

Dans ses références, Pascal cite aussi Lalou Bize-Leroy, en particulier dans sa conduite de la vigne (1). Il m'explique que le fait de ne pas rogner permet ne pas couper l'apex qui est le bourgeon terminal considéré comme le deuxième cerveau de la plante (après les racines) et qui est le siège de la sécrétion d'hormones, éléments qui contribuent à la complexité du vin. La vigne arrête de pousser naturellement avec l'aoutement, quand les bois brunissent en général au mois d'août, (en cette année 2018 précoce, il a déjà commencé mi-juillet). Pour l'instant, Pascal ne va pas aussi loin (les vignes de Lalou Bize-Leroy montent à environ 1,60 m et c'est aussi ce que Jean-Yves Bizot expérimente avec ses pisseaux), mais il s'interroge à ce sujet et laisse déjà monter ses vignes jusqu'à 1,30 m-1,40 m de feuillage en les rognant à la main car l'utilisation du tracteur permet un rognage à 1,30 mètre mais participe au tassement des sols et ne permet pas d'affiner. Seul l'homme est capable de rogner plus court d'un côté soleil levant et légèrement plus long côté soleil couchant, afin de protéger de les grappes d'une lumière trop chaude.

(1)Vignes que l'on repère facilement dans le vignoble car elles sont très hautes en feuillage.

L'équipe du domaine

Avec la reprise du domaine par Pascal en 2005, la retraite de Gérard en 2006, l'arrêt complet de l'activité de Françoise en 2015, l'équipe du domaine a aussi complètement changé.

Avant, Gérard et Françoise travaillaient en couple et deux personnes travaillaient de manière permanente sur le domaine (dont une à 70%).

Ces dernières années, Pascal s'est adjoint deux personnes ressources qui ont une place importante et très polyvalente.

Mathieu a été embauché en 2013, c'est l'adjoint tractoriste de Pascal mais il participe à toutes les tâches.

Odile a été embauchée en 2015, c'est l'adjointe administrative de Pascal. Elle gère aussi le site internet et participe à toutes les tâches du domaine.

Nathalie qui travaillait déjà à 70 % est toujours là et elle a su parfaitement s'adapter au changement de génération.

Et Gérard donne encore un très sérieux coup de main.

Pascal fait le constat que le nombre d'heures passées aux vignes est beaucoup plus important maintenant. Le travail est plus précis, moins systématique et moins logistique selon sa philosophie.

Pascal est aussi à l'écoute des membres de son équipe qui peuvent être force de proposition et sur lesquels il peut aussi complètement se reposer.

Il pratique les entretiens individuels annuels et la formation des membres de l'équipe lui paraît très importante. Pascal attend de ses collaborateurs une pleine implication.

La vendange entière

Cette pratique de la vinification autrefois très minoritaire s'est beaucoup développée ces dernières années.

La pratique de la vendange entière, c'est-à-dire mettre le raisin dans les cuves avec sa rafle est un des marqueurs du Domaine de la Romanée-Conti. C'est un style que l'on peut reconnaître à la dégustation dans la subtilité et le caractère floral des vins. Mais il faut que cette pratique soit bien maîtrisée et se combine avec d'autres paramètres car cela ne se ressent pas toujours de la même manière à la dégustation.

A l'opposé, Henri Mayer était farouchement opposé au fait de garder la rafle et il préconisait d'égrapper les raisins avant de les mettre en cuve.

Pour les partisans de la vendange entière, les arguments principaux sont le drainage des cuves et la complexité que cela apporte aux vins. On parle parfois d'un caractère floral comme les parfums de roses fanées souvent décrits dans la Romanée-Conti.

Pour Henri Mayer, le goût de rafle ne pouvait rien apporter de bon et il invitait à mettre une rafle en bouche pour s'en convaincre. Malicieusement, Pascal note que si la remarque d'Henri Mayer pouvait être pertinente, il faudrait avoir la même approche au niveau des sulfites. Il propose de boire ou essayer ne serait-ce que de tremper les lèvres dans un verre de sulfite. En comparaison, la rafle serait une douceur!

Dans sa politique minimaliste de la vinification, Jean-Yves Bizot ne se munit que des outils qui sont indispensables pour faire du vin et comme l'égrappoir n'est pas indispensable, il n'en a pas. Donc les vins ne sont jamais égrappés chez lui.

Pour le dégustateur que je suis depuis 35 ans, j'ai une petite tendance à préférer les vins issus de vendanges égrappées comme l'étaient ceux d'Henri Mayer et comme l'étaient ceux de Gérard Mugneret et j'ai toujours pensé que leurs styles étaient proches pour le peu de vins que j'ai eu l'occasion de goûter chez Henri Mayer. Je dois dire aussi que j'ai rarement apprécié les vins de certains domaines qui pratiquent la vendange entière de longue date. Cependant, j'ai eu de grandes émotions avec les vins du Domaine de la Romanée-Conti, ceux de Bernard Noblet et tout récemment avec le millésime 2015 de Jean-Yves Bizot comme je l'ai exprimé plus haut. J'ai aussi observé que les années solaires étaient particulièrement propices à la pratique de la vendange entière et qu'à l'inverse, le systématisme pouvait se révéler négatif dans les millésimes à maturité difficile.

Dans cet esprit, on pourra penser qu'avec le réchauffement climatique et la fréquence accrue des millésimes solaires, la pratique de la vendange entière peut s'avérer intéressante.

C'est un peu dans cet esprit et aussi après avoir dégusté les vins du Domaine de la Romanée-Conti, ceux de Lalou Bize-Leroy comme ceux de Jean-Yves Bizot que Pascal s'est interrogé sur l'intérêt de cette pratique.

Son avis est de ne pas opposer deux styles et de composer en fonction des climats comme des millésimes.

Ainsi, dans ces dernières années, le millésime 2013 ne se prêtait pas particulièrement au maintien de la rafle mais il y a des exceptions.

De même, il est vigilant au rapport taille des raisins et rafle, et si les raisins sont très millerandés (de petite taille), comme c'est le cas dans ses Nuits Aux Cras, il aura tendance à ne pas mettre trop de rafle. C'est beaucoup moins le cas de la Richemone pour laquelle l'aspect logistique intervient aussi dans la mesure où il n'en a fait que 2 fûts $\frac{1}{4}$ en 2017.

Pascal ajoute en outre, qu'à son sens la vendange entière est peu compatible avec la macération à froid.

Les climats du domaine (1)

Bourgogne Passetougrain : 0,93 ha sur 4 parcelles

- **Rouges champs** (0.1612 ha). *Sol assez profond*
- **Pièce des Paquiers** (0.19 ha)
- **Blignée** (0.242 ha)
- **Glapigny** (0.1757 ha)
- **Les Genevrais** (0.1627 ha). *Sols assez souple et filtrant. Haie vive à proximité. Biodiversité*

Bourgogne Pinot-Noir : 1,02 ha su 4 parcelles

- **Maladière** (0.2220 ha)
- **Rouges Champs** (0.2316 ha)
- **Lutenières** (0.1609 ha)
- **Croix Blanches** (0.4078 ha)

Vosne-Romanée : 1,9 ha sur 16 parcelles

- **Colombière** (4 parcelles) (0.3121 ha) – *Centre village*, en métayage
- **Pré de la Folie** (0.3682 ha) – *Centre village*, en métayage
- **Aux Communes** (0.1117 ha) – *Centre village*, en métayage
- **Réas** (0,21 ha) – *Sud Village*
- **Jacquines** (0.1590 ha) – *Sud Village*
- **Croix blanches** (0.0893 ha) – *Sud Village*
- **Vigneux** (2 parcelles) (0.3201 ha) – *Nord Village*
- **Ormes** (3 parcelles) (0.3092 ha) – *Nord Village*
- **Chalendins** (2 parcelles) (0.1098 ha) – *Nord Village*

Gevrey-Chambertin : une parcelle de 0,27 ha au lieu-dit « les Murots »

Savigny les Beaune 1^{er} Cru les Gravains : une parcelle de 0,29 ha

Vosne-Romanée 1^{er} Cru les Brulées : 0,27 ha sur 2 parcelles

Vosne-Romanée 1^{er} Cru les Suchots : une parcelle de 0,37 ha

Chambolle-Musigny 1^{er} Cru les Charmes : une parcelle de 0,25 ha

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru les Boudots : 2 parcelles sur les climats la Richemone et Aux Cras

Echezeaux : 0,65 ha en métayage du domaine Mugneret-Gibourg sue le lieu-dit « les quartiers de Nuits »

(1) www.gerard-mugneret.fr/appellation

Dégustation du millésime 2017 en cours d'élevage, le 11 juillet 2018

L'opportunité de cette dégustation s'est présentée et elle m'a paru très intéressante à la fois pour ma connaissance du millésime (que je déguste tous les ans plusieurs fois en cours d'élevage afin de proposer les vins en primeur à mes clients) et aussi dans les échanges techniques entre le vigneron et l'œnologue.

Le millésime 2017 est également un millésime de changement dans les cuvées du domaine, dans la mesure où Pascal a fait le choix de séparer différentes cuvées comme celle de village Vosne-Romanée qu'il va décliner du moins pour l'une d'entre elles avec les climats « Pré la Folie », « Colombière » et « Commune » qui sont les trois climats du centre du village (sur les 9 au total). De même, le domaine avait jusqu'alors une appellation Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru les Boudots que Pascal a décidé de décliner en fonction de la situation de ses parcelles en Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Aux Cras (5 fûts ¼ en 2017) et Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru la Richemone (2 fûts ¼ en 2014). Cette décision a été prise aussi parce que la revendication en appellation Boudots, des terroirs Boudots, Cras, Richemone, était autorisée dans les décrets d'appellations de 1936. Cette autorisation n'a pas été clairement reconduite dans les nouveaux cahiers des charges.

A mon sens, ce sont des éléments importants de l'évolution du domaine et on verra, à la dégustation, l'intérêt de cette parcellisation au plus près des climats (1).

Bourgogne Passetougrain cuvée 1 : 12 pièces, rendements de 44 hl/ha, 50% gamay, 50% pinot noir.

Le nez est frais et ouvert. La bouche est équilibrée avec beaucoup de fruits et de gourmandise et une finale un peu tendue. Pour Pascal, il s'exprime davantage sur le gamay que sur le pinot noir.

Bourgogne Passetougrain cuvée 2 : 5 pièces 33 hl/ha

Je le ressens un peu plus tannique avec un peu d'amertume. Pascal le trouve plus pinot et Hervé, l'œnologue ressent la lie et conseille un soutirage.

Les deux cuvées pourront être soutirées pour une « mise au propre », assemblées et remises en élevage.

Bourgogne Pinot Noir : 14 pièces, 10 % de fûts neufs, égrappé.

On monte dans le sens de la finesse avec un bel équilibre, de jolis fruits et une belle tenue.

Bourgogne Pinot Noir parcellaire : 70% de vendange entière, 3 pièces ½ avec un fût neuf.

Dès le nez, on ressent davantage de finesse avec une belle pureté. On sent aussi l'apport du fût neuf non pas sur le plan aromatique mais dans l'évolution-aération du vin.

(1) Lors de nos visites au cours de l'année de DU, nous avons rencontré un vigneron voisin de Pascal qui nous a expliqué qu'à son sens la parcellisation n'avait d'intérêt que s'il y avait une différence significative entre les vins.

Savigny 1^{er} Cru les Gravains :

Ouvert, assez fin et léger avec une belle gourmandise.

Le vin, techniquement, manque d'acidité (pH>4) mais il n'est pas question d'en rajouter, il subsiste de la fraîcheur au niveau gustatif. Il faudra le destiner à une consommation plus rapide, à boire dans les 5 ans.

Vosne-Romanée (Réas et Croix Blanche) : 50% de vendange entière

Le nez est assez avenant avec de jolis fruits mais je trouve la bouche un peu molle avec un petit manque de fond.

Ce vin n'a pas été soutiré après la fermentation malolactique (comme tous les autres, un simple sulfitage à 2g/pc, 4 à 5 mois après la malo juste au moment de la remontée de température dans les caves)

Vosne-Romanée (Pré de la Folie, Colombière, Commune), la cuvée s'appellera

« PréColombière » 50% de vendange entière

Le nez est net et franc, la bouche est pure avec beaucoup de fraîcheur, de beaux fruits et une jolie finesse

Vosne-Romanée (Pré de la Folie, Colombière, Commune) avec les extrémités des parcelles qui étaient moins mûres, 100 % vendange entière, sans soufre.

Le nez est superbe, très frais mais la bouche est plus difficile avec une finale austère.

Vosne-Romanée (Ormes, Chalandins) parie nord, 50 % de vendange entière.

Le vin est assez fermé et un peu plus nerveux mais on sent de jolis fruits et la finale est belle sans tanins anguleux.

Vosne-Romanée les Vigneux (1) 50 % de vendange entière.

Ce vin m'évoque une plaisanterie en forme de clin d'œil que je laisse le soin à chacun d'interpréter dans le contexte d'aujourd'hui ; je dis à Pascal que s'il avait été égrappé à 100 %, on aurait pu croire à un vin d'Henri Mayer !

Pour moi, il est parfaitement harmonieux, absolument top.

Toutefois, la cuvée ne pourra pas être séparée car la déclaration n'a pas été faite à la récolte.

Domage pour le fun et tant mieux pour la cuvée de Vosne !

Gevrey-Chambertin « Les Murots »: 50 % de vendange entière.

Derrière le précédent, il ne se positionne pas si mal même si l'on n'est pas au même niveau avec ce vin issu des bas de Gevrey. Il est toutefois très harmonieux mais Pascal le trouve un peu sévère.

(1) Secteur cher à Henri Mayer (pour rappel Henri Mayer est décédé à la fin des vendanges le 20 septembre 2006 et il ne jurait que par l'égrappage total des raisins).

Vosne-Romanée 1^{er} Cru les Suchots : 70 % de vendange entière.

C'est l'un de mes vins fétiches (1) et je le retrouve bien avec sa texture soyeuse, sa matière dense, son élégance et sa gourmandise. C'est déjà très harmonieux avec une belle complexité sur un fond de fruits rouges frais et sa superbe longueur.

Pascal et Hervé se disent qu'il n'aura pas besoin d'un long élevage et qu'il pourra être mis en bouteille en décembre.

Vosne-Romanée 1^{er} Cru les Brulées : 70 % de vendange entière.

Le vin semble d'emblée beaucoup plus strict que le précédent, mais la discussion (2) fait que nous prenons le temps de le déguster et nous constatons que l'air lui fait du bien. Pascal a une affection particulière pour ce vin qu'il qualifie de minimaliste.

Pour Pascal et Hervé, les Brulées devront rester plus longtemps en fûts.

Chambolle-Musigny 1^{er} Cru les Charmes : 60 % de vendange entière.

Le vin est assez fermé, il faut aller le chercher, néanmoins on sent une belle finesse au lointain avec une certaine classe et une belle suavité même s'il présente une petite trace tannique en fin de bouche. Là encore, l'élevage devra être plus long.

Pascal évoque une vigne vigoureuse (à titre d'exemple, sur le millésime 2016, elle a donné 30hl/ha malgré les 80 % de gel !!!)

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Aux Cras : 70% de vendange entière. 5 fûts ¼

Contrairement au précédent, il est très ouvert, agréable, gourmand et fruité même si selon Hervé, il est « sérieux » en finale.

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru le Richemone : 100% de vendange entière. 2 fûts ¼

Je formulerais plutôt pour celui-ci mot « sérieux », il est beaucoup plus fermé que le précédent.

Pascal le trouve plus long en bouche.

Echezeaux :

Pour moi, c'est la perfection, déjà très ouvert et gourmand tout en étant racé et délicat. Tout y est, la fraîcheur, la texture suave, la richesse et la complexité avec des fruits très présents et une exceptionnelle longueur en bouche.

Hervé apprécie sa touche épicée et son homogénéité.

(1) Cf « Coups de cœur en Bourgogne, dégustations insolites et créations gourmandes. Martial Jacquy-Hubert Anceau-Marielys Lorthios. 2009, Terre en vues. Le succès d'un artiste méconnu p 154

(2) Hervé évoque les bonnes conditions de la cave du domaine Mugneret avec un taux d'hygrométrie et une température parfaits. Ce qui, à ma grande surprise, ne serait pas le cas de tous les domaines et cela se voit aussi dans la fréquence des remplissages.

Dégustation de 4 Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru les Boudots



L'idée de cette dégustation à l'aveugle m'a été suggérée par Jean-Pierre GARCIA(1).

Il s'agit de voir auprès de différents publics si les vins du domaine peuvent évoquer une unité entre les deux générations.

Avec Pascal, nous avons retenu 4 millésimes relativement classiques, 2 vinifiés par Gérard (2000 et 2001) et 2 vinifiés par Pascal (2008 et 2012) et il m'a proposé le Nuits Saint-Georges 1^{er} Cru les Boudots en fonction des disponibilités du domaine. Pour la petite histoire, je noterai que cette appellation va disparaître avec le millésime 2017 étant remplacée par les Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Aux Cras et Nuits Saint-Georges 1^{er} Cru la Richemone comme je l'ai expliqué plus haut.

Je n'ai pas souhaité faire la dégustation dans l'ordre des millésimes pour ne pas donner l'idée que l'on allait du plus jeune au plus vieux comme on le fait classiquement. L'ordre a été 2000, 2008, 2001 et 2012.

J'ai proposé la dégustation à l'aveugle à 3 groupes avec les questions suivantes :

- Y-a-t-il une unité de terroir entre ces 4 vins ?
- Y-a-t-il une unité de domaine entre ces 4 vins ?
- Y-a-t-il une unité de millésime entre ces 4 vins ?

(2) Jean-Pierre Garcia est le responsable du Diplôme Universitaire « Terroirs et dégustation », géologue de formation mais ouvert à la transversalité des différentes approches des climats et des terroirs. Auteurs de nombreux ouvrages et article ainsi que directeur du dossier scientifique pour l'inscription des terroirs bourguignons au patrimoine mondial de l'UNESCO « les *climats* du vignoble bourguignon comme patrimoine mondial de l'humanité »

Le premier groupe est celui de mes camarades étudiants avec la participation de deux enseignants. On peut considérer qu'il s'agit d'un groupe neutre par rapport à l'appréciation des vins du domaine. Le groupe connaissait le sujet de l'étude.

Un autre groupe est celui des associés du Nez de Saint-Pierre, la société dont je suis le gérant et qui distribue entre-autres les vins du domaine Gérard Mugneret. Il s'agit d'amis et de membres de ma famille qui connaissent bien les vins du domaine et qui partagent généralement mes goûts depuis longtemps. Ils ne connaissaient pas le thème de l'étude.

Le troisième groupe est constitué de 3 clients particulièrement amateurs des vins du domaine. Ils ne connaissaient pas non plus le thème de l'étude.

Groupe de mes camarades étudiants avec la participation de deux enseignants.

La dégustation a été faussée car l'un des 4 vins, le millésime 2012 était fortement marqué par un goût de liège. Les résultats en sont diminués d'autant.

Néanmoins, sans faire d'étude statistique rigoureuse, nous pouvons relever les points suivants :

Déjà, il me semble important de souligner que l'ensemble des vins a été moyennement apprécié ; en effet les notes données aux vins (excepté l'échantillon défectueux) vont de 10 à 15,5 avec une moyenne de 12,3/20.

Unité de terroir :

Je n'avais pas anticipé que la question pouvait être large et sur 10 résultats exploitables, dans 7 cas la réponse est oui mais dans 2 cas la réponse est large, une parle d'unité de région (la Bourgogne), une autre évoque une même zone géographique avec une montée en gamme entre les trois premiers vins (village, premier cru, grand cru). L'unité de terroir est particulièrement évoquée pour les millésimes 2001 et 2008. Une autre réponse précise une unité de terroir pour les millésimes 2000 et 2001 d'un côté et 2008 et 2012 (malgré le défaut) de l'autre.

Globalement il y a une majorité de dégustateurs qui déclarent une unité de terroir mais ma question aurait du être plus précise car on ne sait finalement pas s'il s'agit de la Bourgogne dans son ensemble, d'une côte, d'un village ou d'un même climat !

Unité de domaine :

Quatre dégustateurs évoquent clairement qu'il s'agit du même vinificateur pour les millésimes 2000, 2001 et 2008.

Une dégustatrice pense que les millésimes 2000 et 2001 sont du même domaine et évoque des similitudes pour le 2008.

Un dégustateur pense que les millésimes 2000 et 2001 sont du même domaine.

Un dégustateur pense que les millésimes 2000 et 2008 sont du même domaine

Un dégustateur pense que les millésimes 2001 et 2008 sont du même domaine.

On peut dire qu'il y a presque une majorité de dégustateurs qui déclarent que les vins sont du même domaine et il est intéressant de constater que pour 3 dégustateurs qui font des rapprochements entre

certaines vins, il y en a plus qui rapprochent les vins de Gérard et Pascal (2001 et 2008 ou 2000 et 2008) que ceux de Gérard lui-même dans des millésimes différents (2000 et 2001)

Unité de millésimes :

La question n'est à mon sens intéressante que dans la mesure où elle s'oppose aux deux autres et qu'elle les éclaire. Il n'y a que deux réponses qui évoquent une similarité de millésime entre 2001 et 2008 d'une part et entre 2000 et 2001 d'autre part.

On pourra donc relever que pour la plupart des dégustateurs, il y a plus de similarité de terroir et de domaine que de millésime.

Groupe de mes associés.

Les vins ont été globalement très appréciés avec une divergence de point de vue sur les millésimes 2001 et 2000 jugés un peu trop évolués par un dégustateur et le 2012 jugé comme trop jeune par un autre dégustateur. Les notes vont de 11 à 18 avec une moyenne de 14,75/20

Unité de terroir :

Les avis sont assez divergents sur ce point, seul un dégustateur trouve une unité de terroir entre les 4 vins.

Pour 3 dégustateurs, le millésime 2012 tranche par sa jeunesse et il est donc plus difficile de le comparer aux 3 autres vins.

Pour un dégustateur, il y a une unité de terroir entre le 2000 et le 2008.

Pour un dégustateur, il y a unité de terroir entre le 2000 et le 2001 d'un côté et le 2008 et le 2012 de l'autre même s'il trouve le 2012 jeune.

Pour un dégustateur, il y a unité de terroir entre 2000, 2001 et 2008.

Pour un dégustateur, il y a unité de terroir entre les millésimes 2008 et 2012.

Globalement l'unité de terroir est repérée.

Unité de domaine :

2 dégustateurs trouvent une unité de domaine entre les 4 vins.

Un dégustateur trouve une unité de domaine entre les 2008, 2001 et 2000.

Un dégustateur trouve une unité de domaine entre les 2012, 2008 et 2000.

Deux dégustateurs trouvent une unité de domaine entre 2008 et 2000.

Par rapport au groupe précédent, on peut dire que globalement l'unité de domaine est vraiment repérée. C'est encore plus important que pour l'unité de terroir.

Unité de millésimes :

Un dégustateur trouve une unité de millésime entre le 2000 et le 2001 et un entre 2000 et 2008.

Il est intéressant de noter qu'un autre trouve le 2001 plutôt jeune.

Dans ce groupe aussi, on peut dire que les unités de terroir et de domaine sont plus importantes que les unités de millésime.

Groupe de 3 clients.

Il s'agit de 3 personnes venues chez moi sachant que je distribuais les vins du domaine Gérard Mugneret. La dégustation s'est faite un peu à l'improviste le lendemain du groupe précédent avec les mêmes bouteilles qui étaient ouvertes de la veille.

Ils ne connaissaient pas le sujet de l'étude et ont dégusté les vins à l'aveugle.

Je ne leur ai pas donné de fiche de dégustation à remplir mais j'ai relevé leurs commentaires.

Les 3 dégustateurs ont été dithyrambiques sur les 4 vins qu'ils ont particulièrement appréciés.

Pour les 3, il y a une unité de terroir sur les 3 premiers vins et ils mettent le 2012 à part. Tous pensent à des premiers crus de la Côte de Nuits et certains évoquent même Nuits-Saint-Georges pour les 3 premiers et Chambolle-Musigny pour le dernier.

Pour les 3 dégustateurs, il s'agit de vins du même domaine mais pas du même millésime.

Conclusions :

Je crois pouvoir me permettre de dire que même si cette étude n'a pas un caractère scientifique d'un point de vue statistique, le jugement des dégustateurs va dans le sens d'une unité de domaine et cela est d'autant plus flagrant que le style du domaine est apprécié des dégustateurs.

Pour le premier groupe, celui de mes amis étudiants, nous avons été perturbés par la bouteille liégeoise et nous étions aussi dans des conditions où dans une matinée, plusieurs d'entre nous présentaient leur mémoire. La dégustation n'était peut-être pas totalement détendue.

Pour le groupe de mes associés, nous étions aussi dans un timing serré et ils ne s'attendaient pas à participer à une étude qui les forçait à se positionner lors d'une journée hédoniste et détendue.

Quant au troisième groupe, ils se sont complétement prêtés au jeu dans le plaisir de la dégustation et l'absence de fiche à remplir les a aussi aidés dans ce sens.

L'éclairage de Bernard Zito

Pour approfondir cette étude, j'ai eu l'idée de rencontrer Bernard Zito car Pascal Mugneret me l'avait cité comme étant une de ses références.

J'avais eu l'occasion de rencontrer Bernard Zito à plusieurs reprises, en particulier lors de la dégustation annuelle que Pascal organise chez lui avec quelques-uns de ses amis afin de confronter les vins du domaine Gérard Mugneret avec ceux d'autres vignerons. Cette dégustation est intéressante à bien des titres et pour moi c'est la seule occasion de faire ce genre de dégustation avec les vins du domaine sans que je l'aie organisée. Je ne connais donc pas du tout les vins qui sont dégustés.

Bernard Zito est à la fois courtier en raisins et en vins bio, conseil en bio et en biodynamie et négociant-vigneron lui-même avec des vignes louées ou des achats de raisins.

Ayant fortement apprécié l'un de ses vins à l'occasion de l'une de ces dégustations annuelles chez Pascal, j'avais aussi envie de faire d'avantage connaissance avec le personnage et ses vins.

Je me suis donc rendu au château de Bligny les Beaune où Bernard est installé avec une dizaine d'autres « petits » négociants comme lui qui louent les locaux et une partie du matériel. C'est la première fois que je découvrais ce genre de lieu à la fois de partage et de mise en commun et aussi d'indépendance pour des petites structures.

Bernard a accompagné Pascal de 2008 à 2015, au début dans sa conversion au bio puis dans l'évolution vers la biodynamie et maintenant Pascal est autonome. Il m'explique l'importance d'être au plus près des vignes et du suivi météo car les produits de traitement bio sont des produits de contact, lessivés et inefficaces à la première pluie. Le travail en bio exige donc une rigueur et une présence importante avec un matériel et une conduite de la vigne adaptés.

Bernard m'explique que pour lui, cela a été très facile de travailler avec Pascal dans la mesure où il avait cette rigueur et cette cohérence. Bernard souligne aussi l'importance du travail des sols. A cet égard, les passages de tracteur peuvent être inadaptés et dangereux car ils tassent les sols.

Bernard a une très grande estime pour le travail de Pascal. Il va même jusqu'à me dire que selon lui, Pascal a les plus belles vignes.

Le mot de cohérence est un maître-mot pour lui et il me cite certains domaines qui ne vont pas au bout de leur démarche biologique et biodynamique avec des pratiques qui peuvent contrarier le travail fait jusqu'alors que ce soit dans la conduite de la vigne où les traitements apportés.

A cet égard, Bernard est très sensible aux liens avec l'équipe dans un domaine et pour lui, les rapports que Pascal entretient avec son équipe sont exemplaires.

Bernard est très attaché au respect des rythmes (1) et il considère le travail du vigneron comme celui d'un artisan avec la répétition des mêmes gestes. En ce sens, il a beaucoup d'admiration pour le travail de Gérard qu'il observe encore aujourd'hui dans les vignes, « il était déjà hyper rythmé » dit-il. Pour lui, Pascal avait déjà de bonnes bases.

(1) La biodynamie est très attachée aux rythmes. Je n'ai pas de grande culture en la matière mais Bernard m'explique par exemple la différence qu'il peut y avoir entre une taille de la vigne en phase de dormance, pendant le repos végétatif du bourgeon en novembre-décembre pour une vigne qui sera peu vigoureuse ou, à l'inverse une taille de printemps, en phase montante pour une vigne qui sera trop vigoureuse.

La visite des vignes

C'est le lendemain de ma rencontre avec Bernard Zito que j'ai visité la majeure partie des vignes du domaine Gérard Mugneret. J'en étais encore plus curieux après les éloges que m'en avait faits Bernard.

La première chose qui m'a surpris en marchant dans les vignes c'est la sensation du sol sous les pieds. J'avais l'impression de marcher sur une moquette très épaisse ou sur un tapis de mousse. Cela tient à la structure grumeleuse du sol des Réas par où nous avons commencé notre visite mais aussi au fait que le sol n'est pas tassé avec une réduction maximale des passages du tracteur.



Terre des Réas

La hauteur des vignes 1,30 m-1,40 m est aussi repérable mais plus discrète si je puis dire que la forme en pont pratiquée par Lalou Bize-Leroy et aussi, à titre expérimental, par Jean-Yves Bizot et Charles Lachaux. Pascal m'explique qu'il pratique un effeuillage léger coté soleil levant afin de faire profiter les raisins des premiers rayons de soleil matinaux et de les maintenir à l'ombre des rayons plus forts de l'après-midi. Je remarque aussi que le feuillage est bien rangé et les raisins très aérés. Cela permet une plus grande efficacité des produits de traitement de contact d'une part et aussi une moins grande sensibilité des raisins aux maladies et aux risques de pourriture dans la mesure où ils sont davantage ventilés.

Pascal m'explique aussi l'importance de la maturité physiologique des raisins avec l'importance de la photosynthèse et les différents équilibres entre la dimension du feuillage par rapport aux grappes comme à la taille des grappes elles-mêmes, à la taille des raisins aussi et à l'aération des raisins dans la grappe. Il faut le voir sur le terrain pour bien s'en rendre compte et je dois reconnaître que c'est assez subtil. Par exemple, en me promenant dans les vignes, j'ai pu observer des vignes très effeuillées où il y avait presque plus de raisins que de feuilles. Cela peut avoir pour inconvénient une mauvaise maturité des raisins qui se fera essentiellement par concentration et donc qui donnera moins de complexité au vin ; le risque aussi est que certains raisins grillent par forte chaleur. A l'inverse, d'autres vignes peuvent avoir un aspect plus sauvage. Dans celles là les produits de contact risquent d'être moins efficaces car ils n'atteignent pas tout le végétal.

Pascal est aussi attaché à la diversité des baies sur une même grappe dès l'instant qu'ils sont aérés.

Concernant la limitation des rendements, il évoque aussi la cohérence et là, il est moins attaché à la diversité mais va tenter de réguler les choses d'une manière homogène. Pour lui il ne s'agit pas qu'un pied de vigne produise très peu et un autre beaucoup ; de même la forme et la taille des grappes est importante. Un pied avec 10 grappes de raisins ne va pas l'inquiéter dès l'instant que les raisins sont petits et, encore une fois, bien aérés et que le feuillage est suffisant pour mener à bien la maturité de sa charge.

C'est depuis la petite route que nous observons les vignes de la Richemone et des Cras (ancienne étiquette des Boudots). C'est étonnant de voir leur situation juste au-dessus des Réas et proche du 1^{er} Cru les Malconsorts de Vosne-Romanée et de la Tâche. La Richemone et les Cras se touchent mais ne sont pas à la même altitude et ces vignes donnent des raisins très différents. De même les caractères des vins sont très différents, on le voit avec le millésime 2017. Et pourtant tout cela était des Boudots avant 2017. C'est là un exemple intéressant de la diversité des climats bourguignons.

Lorsque nous arrivons dans les Chambolle-Musigny 1^{er} Cru les Charmes, le sol est beaucoup plus caillouteux et dur. En regardant les raisins, il trouve qu'il y en a trop et pense devoir refaire un passage de vendange verte. Avec humour, il me dit que ça doit être son père qui a fait cette partie de vigne !

Aux Suchots, le sol est aussi très caillouteux sur la partie haute de la vigne mais le bas est beaucoup plus argileux et assez sec. Je remarque que la forme de la pente est plutôt convexe. J'en déduis, selon mes apprentissages au DU que le sous-sol est plutôt marneux.



Les Suchots

La partie de Brulées du domaine Gérard Mugneret est située du côté des Richebourg, à droite de la route qui mène à Concéur, elle jouxte celle du domaine Méo-Camuzet. Elle est moins orientée au sud que la partie à droite de la route qui est côté Beaux-Monts. A l'inverse des Suchots, la forme de la pente est plutôt convexe et fait donc penser à un sous-sol plutôt calcaire.

Quant à l'Echezeaux, il est situé dans le lieu-dit « les Quartiers de Nuits », de l'autre côté de la partie moyenne du Clos Vougeot avec au sud les Maizières hautes, en appellation Vosne-Romanée Village et au Nord-Ouest les Grands Echezeaux. C'est la partie extrême Est du bas de l'appellation Echezeaux. La vigne est assez ancienne, la plus jeune ayant aujourd'hui 37 ans.

Les étiquettes

Les différents changements apportés au domaine par Pascal devaient aussi comprendre la signature et, avec le millésime 2011, une nouvelle étiquette est venue garnir les bouteilles.



L'étiquette de Gérard était une étiquette proposée par l'imprimeur dans le style de l'époque.

Celle de Pascal est une création personnelle qui doit avoir un sens.

Pascal voulait un rapport avec la vigne qui ne soit ni le raisin ni la feuille.

Il a alors pensé à la vrille et il fait le parallèle avec les cycles de la nature et ceux du temps. Le démarrage doit être harmonieux et la suite peut être imprévisible, c'est le caractère indomptable et imprévisible de la nature.

On y retrouve aussi la symbolique du vin qui a une ligne directrice, des formes harmonieuses, c'est bien fait mais il y a aussi une partie émotionnelle insaisissable.

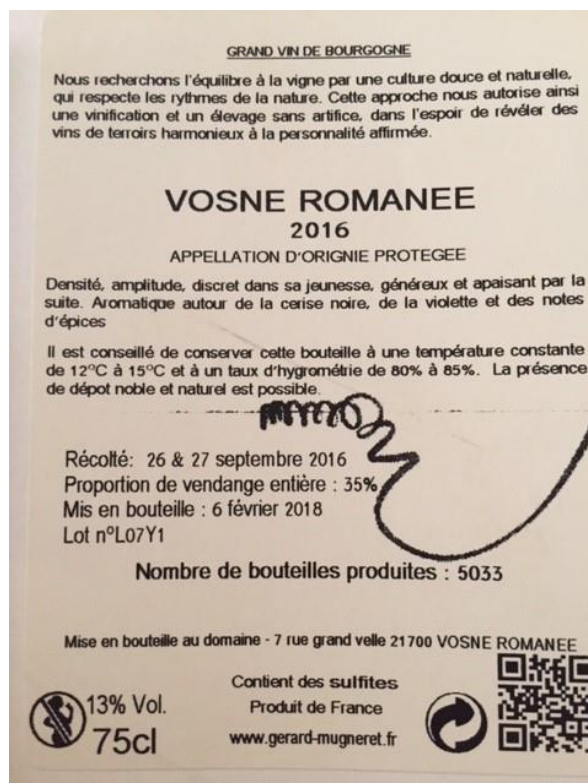
C'est là aussi que se situe pour Pascal, la différence entre un bon vin et un vin magique.

Il intègre le dégustateur dans cette vision dans la mesure où il faut être réceptif à cet aspect hors norme qui sort du rail. On peut y retrouver ce que Pascal a déjà cité du marginal qui questionne et fait avancer, de la maîtrise et de ce qui échappe, de ne pas être un mouton de Panurge (dans un sens ou dans un autre).

Pascal a sa propre personnalité et ses vins aussi. Il aura tendance à préférer le caractère un peu marqué des Brulées à l'aspect consensuel ou séducteur des Suchots.



Au-delà de ses aspects symboliques de la signature, avec le millésime 2016, les bouteilles seront dotées d'une contre-étiquette qui intégrera les données objective du millésime avec la date des vendanges, la proportion de vendange entière, la date de mise en bouteille, le numéro de la bouteille et le nombre de bouteilles produites.



Les changements ne vont pas s'arrêter là car, comme nous l'avons vu avec la dégustation du millésime 2017, de nouvelles étiquettes vont apparaître avec le Vosne-Romanée « PréColombière » et les Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Aux Cras et Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru La Richemonne.

La clientèle du domaine

Gérard et Françoise avaient 500 clients particuliers qui représentaient 75 % des ventes. Ils exportaient un peu aux Etats Unis avec Becky Wasserman ainsi qu'au Japon. Les vins étaient vendus d'avance sous forme d'allocation et le domaine prenait rarement des clients nouveaux. C'est Françoise qui recevait les clients et cela prenait un peu de temps. C'est le bouche à oreille qui fonctionnait. Le domaine n'a jamais fait de communication ni présenté de vins dans les guides.

Avec Pascal, les choses ont évolué doucement et un peu à la marge.

Tout d'abord, il faut préciser que pour différentes raisons, Pascal a augmenté les prix des vins de 30 % en 2012. Dans son esprit, il fallait qu'il puisse s'assurer une certaine indépendance financière et conduire le domaine comme il l'entendait avec les prises de risque que l'on a déjà citées.

De fait mais c'est le cas aussi pour l'ensemble des vins de Bourgogne, une partie de la clientèle particulière n'a pas pu suivre. En même temps, Pascal a souhaité distribuer ses vins en fonction de l'ensemble de la récolte du domaine. Ainsi l'amateur d'Echezeaux a eu le plaisir de goûter au Bourgogne Passetougrain !

En quelques années, l'évolution est allée dans le sens de 300 clients particuliers représentant 35 % des ventes du domaine.

Le domaine a pu s'ouvrir à une clientèle de professionnels que Pascal a toujours reçus mais sans pouvoir leur proposer de vins.

Toutefois, si comme tout un chacun, Pascal n'est pas insensible à la reconnaissance, il ne cherche aucunement la renommée et, comme ses parents, ne communique pratiquement pas, ne donne pas de vins aux guides (hormis au guide Bettane et Dessauve mais pour combien de temps encore ?...) et se déplace très peu.

En tant que distributeur chanceux des vins du domaine, j'ai pu observer que les vins du domaine Gérard Mugneret étaient à ce jour beaucoup moins demandés que ceux de domaines à la réputation assurée ou devenus médiatiques. Toutefois, je commence à recevoir des demandes spécifiques de clients que je ne connais pas et qui s'adressent à moi sachant que je distribue les vins du domaine. Je suis aussi très heureux et très fier d'avoir fait connaître les vins du domaine à de nombreux amateurs qui savent les apprécier.

Conclusion

Si l'on éprouve souvent de la satisfaction après l'achèvement d'un travail, je dois dire que l'écriture de ce mémoire a un caractère tout particulier pour moi.

Je constate que dans le style de mon écriture, il est très différent de ce que j'ai pu écrire jusqu'alors où l'humour avait une part importante.

Avec bien des lacunes que je n'ignore pas, j'ai l'impression d'avoir fait un travail sérieux qui va tout à fait dans le sens de l'approfondissement de mes connaissances techniques dans le domaine du vin et de la viticulture.

A cet égard, si je suis sensible à l'approche biodynamique, elle reste encore pour moi assez hermétique au-delà des quelques notions que Pascal et Bernard Zito ont pu m'apporter. A titre d'anecdote, à la fin de notre dernière rencontre, Pascal m'a montré son dynamiseur et je lui ai dit que les questions que je pourrais être amené à lui poser à ce sujet seront pour une autre étude.

J'ai pu revisiter mon histoire avec le domaine Gérard Mugneret dans le contexte de ma passion du vin tout en découvrant des éclairages nouveaux.

Il y a certains autres points que je n'ai pas pu approfondir parce que j'ai des difficultés à les intégrer ou à les comprendre. Je pense en particulier au lien à la religion qui est commun aux deux générations. J'en retiendrai ce qui me tient particulièrement à cœur dans ma philosophie de l'existence comme dans mon rapport au vin à savoir ce que j'appelle l'authenticité.

Je serais tenté de faire le lien entre le vigneron et l'homme politique dans notre monde de communication. C'est d'ailleurs ce que nous a enseigné Jean-Pierre Garcia pendant ce D.U. et cela correspond bien à ma vision psychologique où psychanalytique du monde : aller voir derrière les choses, décrypter les discours et ne pas croire les premières bonnes paroles venues.

La dernière rencontre avec Pascal a été tout particulièrement intéressante pour moi. Je me reproche régulièrement de ne pas assez aller dans les vignes et je trouve l'époque de cette mi-juillet assez propice. J'ai pu voir en toute simplicité et avec la pédagogie de Pascal les différentes conduites de la vigne.

Jusque-là quand j'entendais parler de l'importance du travail à la vigne, cela restait assez théorique pour moi. Lors de cette visite qui était d'ailleurs bien préparée par la rencontre de Bernard Zito, j'ai pu sentir la terre dans différent sens ! Cela me permet de mieux comprendre le travail de l'homme dans le mystère des climats, des terroirs et des crus.

En conclusion, je me dis que dans cette filiation avec ses vicissitudes, il y a un lien fort. Je pense encore plus qu'avant que j'ai beaucoup de chance de connaître le domaine Gérard Mugneret depuis 33 ans et avec l'évolution du travail de Pascal, nous ne sommes pas au bout de nos surprises... Vraiment une très grande chance !

Quelques repères bibliographiques

Ode aux grands vins de Bourgogne, Henri Mayer, vigneron à Vosne Romanée. Editions de l'Armançon 1997

Les *climats* du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité. Sous la direction de Jean-Pierre Garcia. Editions Universitaire de Dijon, collection Sociétés 2011

Climats et Lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne. Marie-Hélène Landrieu-Lussigny-Sylvain Pitiot. Editions de Monza et éditions du Meurger. 2012

Franck Dubourdieu. Du terroir à la guerre du goût. Edition confluences 2012.

Dictionnaire amoureux du vin. Bernard Pivot. Plon 2006.

Coups de cœur en Bourgogne. Dégustations insolites et créations gourmandes. Martial Jacquey-Hubert Anceau-Marielys Lorthios. Editions Terre en Vues. 2009

Billet d'humeur du Terroir Bourguignon. Martial Jacquey. Edité à compte d'auteur. 2013