



DOMAINE GÉRARD MUGNERET

SUCHOTS SACHANT SÉDUIRE

Le premier cru Les Suchots est l'un des grands terroirs de Vosne-Romanée. Beaucoup d'amateurs le savent. Moins nombreux sont ceux qui connaissent Gérard et Pascal Mugneret, vigneron consciencieux et exigeants. Il est grand temps de le savoir.



Pascal Mugneret, vigneron aussi discret que talentueux.

Les Suchots : appelez-le « Mandela »

C'est l'un des premiers crus emblématique de Vosne-Romanée. Les Suchots prolonge vers le nord les grands crus Richebourg et la Romanée-Saint-Vivant. Il couvre de sa superficie (plus de 13 hectares), une large partie du secteur septentrional du coteau du village. La parcelle du Domaine Gérard Mugneret (trente neuf ares) est d'ailleurs longue de plus de 100 mètres de bas en haut de la côte, rencontrant une variété de sols importants. Elle est plantée d'une majorité de vieilles vignes (75 ans). Le nom de ce climat serait lié aux opérations de

déboisement qui ont été nécessaires pour le cultiver : il y serait resté des souches. « C'est un vin qui a le côté fin et consensuel du vosne village, avec toute la complexité d'un grand cru. Il sait mettre tout le monde dans sa poche. C'est le fils idéal : avenant, légèrement exubérant avec une certaine tenue. C'est le Mandela du vin », analyse Pascal Mugneret.

7, rue de la Grande Velle
21700 Vosne-Romanée
Tél. 03 80 61 09 95

De l'art de cultiver la vigne et la discrétion ». C'est ainsi peut-être que l'on pourrait titrer un article sur les trois générations qui se sont succédé chez les Mugneret. Sans tambour ni trompette, un nouveau passage de témoin s'est réalisé en 2005.

La nécessité d'un coup de projecteur sur ce domaine est apparue dans toute son évidence à l'occasion d'un dîner organisé, en février dernier, par *Le Nez de Saint-Pierre*, club de dégustation dijonnais. Pascal Mugneret rendait hommage à la carrière de son père Gérard (retraité de 66 ans, toujours très actif au domaine) : plus de cinquante ans passés dans les vignes (il a commencé à 14 ans). Un travail nourri d'exigence et de persévérance réservée. Et pour joindre le geste et à la parole, une dégustation sur une dizaine de millésimes (lire la dégustation ci-contre) illustre le propos... Pascal y présentait aussi un Echezeaux 2008, l'un des ces premiers millésimes, de grande classe. L'occasion donc d'un retour à Vosne-Romanée pour mettre en lumière les orientations impulsées à ce domaine de sept hectares. « Sans tambour ni trompette », écrivions-nous donc. Mais non sans convictions. Pascal Mugneret ne renie rien aujourd'hui du tempérament familial mais y ajoute son coup de patte. Son parcours, un temps en dehors du monde du vin, a nourri une vision aboutie du caractère d'un grand rouge de la Côte de Nuits actuel. Néovigneron, il n'a pas tergiversé bien longtemps avant de poser ses priorités : mettre la vigne dans les meilleures dispositions pour donner de grands raisins.

Un petit flash-back s'impose pour bien le comprendre. À l'heure de s'engager dans la vie active, Pascal Mugneret se détourne des vignes familiales. La famille lui laisse entière liberté. Son père Gérard s'en explique : « À 14 ans mon propre père m'a inscrit à l'école sans me demander mon avis. Je ne voulais pas imposer la même chose à mon fils ». Pascal poursuit donc une carrière d'ingénieur dans l'industrie jusqu'en 2005. Il se sent à l'étroit dans le rôle de maillon d'une chaîne où il n'est pas possible de « bonifier

l'aval ». Il décide finalement de revenir dans le giron lorsque son père arrive en fin de carrière.

Son retour au domaine familial est d'abord motivé par la curiosité. Une curiosité qui se transforme assez vite en passion. Les débuts, avec le millésime 2005, aux conditions rêvées, sont sans nuage. « Je pensais que tout était très simple. Il suffisait de singer, de mimer ce qui se faisait ». Puis, très vite son sens de l'analyse l'amène à s'interroger. « En trois ans, j'ai entendu tout et son contraire », se souvient Pascal Mugneret.

Il a opté pour la biodynamie (sans certification) quitte à bousculer son mode de pensée, qu'il qualifie volontiers de cartésien. Pourquoi s'y est-il intéressé ? « Je ne dirais pas que je m'y suis intéressé. Cela m'a surtout interpellé », confie-il. « Il y a mille et une façons de regarder un bout de vignes. On ne peut pas chercher à tout expliquer mais il faut essayer de comprendre malgré tout. On aime que ce que l'on connaît ». Pascal Mugneret est un vigneron réfléchi. Pas question pour lui de se glisser dans un rassurant « On a toujours fait comme ça ». Chaque choix s'accompagne chez lui d'un questionnement.

« Il faut considérer la vigne comme un être vivant qui peut se sentir bien... ou pas. Il est arrivé que nous intervenions sur la vigne en fonction de nos impératifs, de notre calendrier, mais à l'encontre de la logique du végétal. C'est à nous de nous adapter ». En plus du mode de traitement, et l'abandon total des herbicides (2008), Pascal Mugneret a donc revu la planification des interventions ». Le systématisme a disparu, quitte à se placer sur le fil du rasoir. « Mon travail, c'est aussi d'objectiver le risque ». Le difficile millésime 2012 a été pour lui un passage initiatique. Face à la forte pression des maladies la tentation de repasser aux traitements chimiques l'a tarabudé. Il a finalement su trouver les moyens techniques (méthodes de pulvérisation) pour s'en passer. La plus belle récompense lui est venue de son père. Au détour d'une journée passée à travailler dans les vignes, ce dernier lui confie sobrement qu'il a bien fait de persévérer. La logique est la même côté cave. Finies les mises en bouteille à date fixe comme autrefois. « S'il faut élever les vins quelques mois de plus, nous le faisons ».

Le domaine Mugneret produits aujourd'hui des vins à la personnalité davantage affirmée, plus droits et plus précis. Chaque terroir affirme davantage son identité. Pascal Mugneret les qualifie « de moins standards », « de moins consensuels » aussi. « Les vins ont évolué vers plus de raffinement et de subtilité », explique Françoise, la maman de Pascal. Définitivement sans tambour ni trompette, mais avec une belle histoire à écrire.

Textes : **Laurent Gotti**

Photographies : **Thierry Gaudillère**

VOSNE-ROMANÉE 1^{er} CRU LES SUCHOTS DE 2002 À 1988

Les vins ont été servis en magnums au restaurant Stéphane Derbord à Dijon le 7 février dernier. Une dégustation organisée à l'initiative de Martial Jacquey (Club *Le Nez de Saint-Pierre*) et en présence de Pascal Mugneret.



2002 - 15 sur 20

La robe est légèrement orangée, traduisant une évolution. Le premier nez est discret, délicat sur des notes de sous-bois de fruits noirs confits. L'aération lui est bénéfique : il gagne en fraîcheur évoquant la cerise. L'attaque en bouche est ample. Les tanins sont fins et serrés. Un vin qui présente une belle étoffe avec une complexité et une expression aromatique un peu « corsetée ».

2001 - 17 sur 20

Un été sans chaleur, un millésime sans grande maturité, et pourtant ! Ce vin se montre d'une remarquable gourmandise, charnu, bâti sur une solide structure. Le nez, finement épicé, est moyennement intense mais complexe. Il révèle des touches de fruits confits et de poudre de cacao. À boire ou à garder encore quelques années.

2000 - 15,5 sur 20

Un vin bien dans son millésime : la bouche est friande sur des tanins en dentelle. La finale est d'une longueur moyenne. Le nez se montre d'une bonne fraîcheur avec une touche résineuse, de menthe poivrée, puis évolue sur le kirsch et la truffe. À boire.

1999 - 16 sur 20

La robe est très profonde, annonçant la couleur d'un millésime solaire. La bouche est très dense, sur des tanins qui ont gardé une certaine fermeté. Ce Suchots dégage de l'opulence, de la profondeur tout en restant sérieux. Le nez est expressif sur les fruits noirs et un caractère empyreumatique. Un vin encore tout jeune, à garder.

1996 - 17 sur 20

La robe est dense et ne montre que très peu de signes d'évolution. Le nez surprend aussi par sa fraîcheur. Il évoque de notes florales (violette), d'épices, une impression de noblesse qui s'affirme... La bouche est riche, dense. Ce 1996, sûr de lui déroule une matière parfaitement équilibrée, de l'entrée en bouche à la finale (très longue). Le potentiel de garde n'est que très peu entamé.

1993 - 15,5 sur 20

La robe présente des reflets tuilés. Une évolution assez avancée qui se confirme au premier nez (champignon). L'aération lui redonne toutefois davantage de complexité (des notes de cassis, de réglisse). La bouche est ferme et profonde. C'est surtout sa finale, d'une belle persistance aromatique, qui séduit. À boire.

1991 - 19 sur 20

Par ses mensurations de grand cru cette bouteille procure la grande émotion de cette dégustation. Ce Suchots dégage une sensation d'harmonie, de sérénité et de plénitude tout au long de la dégustation. Les tanins sont soyeux, mis en valeur par une belle trame fraîche et élégante. La longueur est magnifique. Le nez se déploie sur des notes expressives de clou de girofle, de cerise et une pointe fumée. À boire ou à garder.

1988 - 13,5 sur 20

La robe est orangée, brillante. Une évolution marquée qui se confirme en bouche : le champignon, le sous-bois s'expriment avec une certaine complexité. La bouche est plus décevante : d'une ampleur moyenne, elle montre une pointe de sécheresse. Le vin gagne toutefois en harmonie à l'évolution. À boire rapidement.