

Au cœur de la Bourgogne, Volnay propose des vins réputés depuis des siècles pour leur finesse. Au centre du finage, le 1^{er} cru Les Champans est vinifié majoritairement par des propriétaires qui comptent, pour un certain nombre d'entre eux, parmi les meilleurs domaines de la Côte bourguignonne : l'occasion idéale d'aller voir de quoi est constituée la personnalité d'un volnay 1^{er} cru en ce début de XXI^e siècle.

BOURGOGNE > CÔTE DE BEAUNE > VOLNAY

VOLNAY 1^{er} CRU

Les Champans : la puissance minérale



Au premier plan, Les Champans (parcelle du Domaine J. Voillot), puis Les Taillepieds, et en haut, la partie «village» sur marnes blanches.

PAR FRANK SAUVEY ET JEAN-LOUIS SUBTIL

Déguster les Champans, c'est goûter un peu d'histoire. Non seulement l'histoire contemporaine, avec quelques-uns des principaux acteurs de la Bourgogne viticole du XX^e siècle, mais aussi le Moyen Âge, à l'époque où le cru faisait partie du célèbre vignoble des Ducs de Bourgogne en compagnie des parcelles de Taillepieds, de Caillerets et du bien nommé Clos des Ducs. Les Champans nous font aussi plonger dans le XIX^e siècle, avec son classement d'avant les AOC, au temps où les plus beaux vins de la Côte-d'Or étaient classés en « Tête de cuvée » et diverses autres catégories de « cuvées ».

Les anciens classements

En ces temps-là, les Champans avaient le même rang qu'un Mazis-Chambertin, un Échezeaux, ou un Beaux-

Monts (Vosne-Romanée). Ils appartenaient à la catégorie « Tête de cuvée-2^e niveau » dans le classement du Docteur Lavalley. Était-ce la qualité des vins ou l'intérêt du négoce présent à Beaune ? Peut-être un peu des deux, mais c'est tout un ruban de crus réputés qui s'étirait ainsi de Beaune à Santenay. Quelle différence avec la réputation actuelle de ces cuvées comparée à leurs sœurs de la Côte de Nuits ! Qui échangerait aujourd'hui un Clos de la Roche (Morey-Saint-Denis) ou un Clos Saint-Jacques (Gevrey-Chambertin) contre un Beaune-Grèves ou un Clos Saint-Jean (Chassagne-Montrachet) ? Alors, pourquoi un changement aussi radical ? Une des explications réside dans la montée en puissance – récente – des petits domaines ultra-qualitatifs au nord de Nuits-Saint-Georges. Très morcelée, la Côte de Nuits avait été un peu « sous-estimée » à l'époque de l'ancien classement. Et si



La dégustation s'est déroulée en deux temps durant l'automne 2007 :

1/D'abord divers millésimes de Champans, plutôt anciens, des 5 grands domaines propriétaires sur le cru, et une horizontale du millésime 1999. 2/Puis le millésime 2005, associant Les Champans et des crus immédiatement périphériques.

Cette articulation vise à dresser un portrait du cru en même temps qu'à dessiner l'évolution du style des domaines sur trois millésimes dont deux, 1999 et 2005, sont considérés comme de haut niveau. La dégustation de cuvées de 2005 issues de terroirs immédiatement périphériques, élargie à d'autres domaines, a permis de compléter les dégustations effectuées, sur fûts, dans la cave des 5 grands domaines propriétaires en Champans. Quant aux prix, ils vont de moins de 30 € à un prix élevé, supérieur à 45 €.

MILLÉSIMES « ANCIENS »

Les Champans 1990

Domaine Jacques Prieur

12,5/20

Nez intense, un peu cuit, sur la cerise confite, la liqueur de framboise et le cacao. La bouche est assez dynamique, sur une matière pas très subtile. La finale épicée, sur le gingembre, manque d'une vraie chair et laisse par trop transparaître des tanins anguleux. Ce vin un peu décevant, compte tenu du millésime, a été choisi « sportivement » par le domaine pour montrer le chemin parcouru depuis lors.

Les Champans 2001

Domaine marquis d'Angerville

13,5/20

Nez libre et élégant de petits fruits des bois, d'écorce d'arbre et de zestes d'agrumes. Bouche souple, à l'attaque intense et au velouté immédiat, mais reprise en milieu de bouche, avec nervosité, par un caractère plus « viril » dû au couple acidité/tanin. Une petite faiblesse du côté du gras, mais, compte tenu du millésime marqué par la grêle, un joli vin patiné qui invite à la table.

Les Champans 1989

Domaine des comtes Lafon

14/20

Nez légèrement giboyeux et lactique. Il s'épure néanmoins à l'aération, développant des notes de petits fruits rouges (assez simples) et de pain d'épices. L'attaque de bouche est souple, assez suave. Puis la structure minérale imposante apparaît peu à peu, à la façon d'un mur qui se redresse, sur la montée de l'acidité, accompagnée de touches de violette et de noyau. La finale est certes aromatiquement un peu simple, mais sapide. Un dégustateur a évoqué « une minéralité ferme qui se profile sous une vinification assez "moderniste" sans vraie liberté ».

Les Champans 1995

Domaine de Montille

14/20

Nez profond, réglissé, légèrement animal de viande fumée, accompagné de quelques notes de baies de genièvre. À l'aération, ce sont des petites notes florales sur un fond fraisé apparaissant comme en « creux ». La bouche est austère, tendue, avec des notes végétales très serrées et des petits fruits à noyau. La finale est intense, sapide, et légèrement saline. Un vin apprécié pour son caractère « terroir », mais dans un style jugé trop ferme par certains dégustateurs.

Les Champans 1990

Domaine Joseph Voillot

16/20

Nez généreux, plein, au fruit épanoui de cerise nuancé de cuir et de café/chicorée torréfié. À l'aération, il gagne en élégance par quelques touches florales/feuillues et du tabac blond. Bouche vigoureuse et juteuse, construite sur de beaux tanins étirés par une belle acidité. « Appuyé sur une solide minéralité, c'est un vin inspiré », selon un dégustateur !



MILLÉSIME 1999

Les Champans 1999

Domaine des comtes Lafon

14/20

Nez profond (tubercule), légèrement crémeux (caramel au lait), mais très strict, avec des touches de pivoine, de framboise et de cardamome. Bouche puissante (alcool), assez opulente en matière, avec des tanins tranchants renforcés par une minéralité rectiligne, large et parfaitement « canalisée ». Un vin à attendre encore !

Les Champans 1999

Domaine Jacques Prieur

14,5/20

Nez boisé/fumé, puis après aération, une complexité aromatique se dégage, faite de cerise noire confite, de fraîcheur minérale et de belles notes d'eucalyptus. La bouche est tendue, saline, au joli grain de tanin, à la fine acidité, à la minéralité ferme et très bien placée dans le dessin général. En revanche, le boisé fumé persiste bien trop en bouche... inutile, à notre sens, sur un terroir comme les Champans !

Les Champans 1999

Domaine marquis d'Angerville

15,5/20 (noté de 14 à 18)

Nez introverti, au fruit retenu, avec une très belle intensité interne (le vin est manifestement fermé). Bouche de grande tension avec une vibration bien maintenue par une fine acidité saline. Le corps est certes actuellement un peu évanescent, mais la sève est vigoureuse et juteuse autour de la minéralité... et quelle ligne minérale ! On salue « l'austérité gourmande ».

Les Champans 1999

Domaine de Montille

16,5/20

Nez de grande noblesse, empyreumatique, de terre, de roche et de fruits à noyau. Bouche serrée sur le minéral, « secrète », d'une grande finesse de toucher, avec une matière sans ostentation. La finale est sapide et très libre. Un vrai « jus de caillou », note un dégustateur.

Les Champans 1999

Domaine Joseph Voillot

16,5/20

Nez puissant, « brillant », très légèrement réduit, mais au fruit vibrant de cerise nuancé de notes feuillues. À l'aération, le fruit gagne en finesse et tend vers le floral. La bouche est dynamique, au fruité exacerbé, avec des tanins très fins, mais aussi un caractère « rentré », sur une ligne minérale droite, très longue et très puissante qui s'impose et signe la fin de bouche. Le puissant dragon minéral sous-jacent a été réveillé ! De nombreux dégustateurs reconnaissent une grande authenticité d'expression.

LES CHAMPANS ET 1^{ERS} CRUS PÉRIPHÉRIQUES 2005

Les Caillerets 2005

Domaine Michel Lafarge

17,5/20

Nez élégant, profond, aux arômes de cerise mûre, de noyau, et floral (pivoine). À l'aération, le nez s'étoffe, s'élargit et se nuance encore par des notes d'orange sanguine et de fines touches réglissées. Bouche veloutée, séveuse, avec une minéralité très délicate mais néanmoins tendue, qui donne au vin un caractère aérien, presque vertical. La finale est plus sauvage, sur la ronce, nuancée par de jolis fruits secs grillés. « Entre la rigueur et la volupté, à l'entre-deux du floral et du fruité, s'est glissé le chant secret du pinot », déclare un dégustateur lyrique.

Careilles 2005

Domaine Jean-Marc Bouley

13/20

Nez rentré, quelques notes de fruits rouges, des accents floraux (pivoine) et le boisé forment un ensemble actuellement assez brouillon (vin fermé ?). La bouche, tannique et boisée à l'attaque, est renforcée en milieu de bouche par la minéralité. Le fruité très discret nous conforte dans notre impression de fermeture de ce vin. Un vin probablement intéressant, mais à la lecture difficile actuellement !

Carelle-sous-la-Chapelle 2005

Domaine Jean-Marc Boillot

14/20

Nez réduit, assez extraverti – mais sans vulgarité –, marqué par des notes de fruits macérés et d'encre. La bouche est dense, compacte, avec des tanins opulents, mais sans extraction. Sanguine et minérale, la fin de bouche est sapide. Un vin de belle matière et de facture moderne qui s'affinera sûrement au vieillissement... un vin vivant !

Le Ronceret 2005

Domaine Jean-Marc Boillot

13/20

Nez réduit (foie de morue) qui s'épure à l'aération, livrant des arômes d'orange, de fumée et de framboise. La bouche est puissante, avec un boisé assez présent, une texture pleine et une minéralité serrée. La fin de bouche est marquée par un caractère nettement plus sauvage (ronce) et une amertume actuellement un peu trop saillante. Un vin flatteur, un peu brutal et assez démonstratif (en matière). Il manque un peu « d'envol ».

Le Ronceret 2005

Domaine Nicolas Rossignol

13/20

Nez légèrement réduit (de type autolyse des levures), avec des fruits noirs très mûrs (presque jusqu'à la liqueur) et de la ronce. La bouche, un peu troublée par une pointe

de gaz, est dense, sapide, avec des tanins un peu « bruts de décoffrage ». L'ensemble reste néanmoins assez savoureux, avec son joli jus de cerise noire. Un vin « carré » et « sauvage ».

Taillepieds 2005

Domaine Nicolas Rossignol

13,5/20

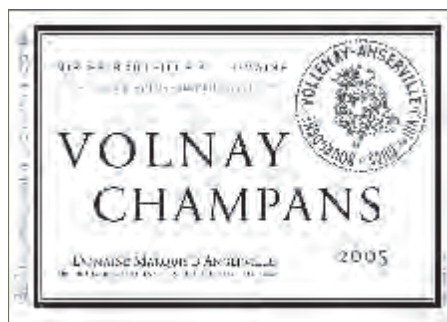
Un nez plus vertical que le vin précédent, de baies mûres, discrètement réglissé. La bouche est nerveuse, avec des tanins vigoureux et sapides. Là encore, c'est assez « brut de décoffrage » mais toujours avec un très beau « jus ». En revanche, la minéralité y est nettement plus fine, plus élégante.

Taillepieds 2005

Domaine marquis d'Angerville

15,5/20

Nez rentré, secret, au fruité « pulpeux » avec quelques touches florales de pivoine. La bouche est tendue, épurée, avec une matière serrée et des tanins très fins. Un vin au très beau « grain », mais il s'est refermé et ne présente plus l'éclat qu'il avait sur fût.



Les Champans 2005

Domaine marquis d'Angerville

18/20

Nez austère, très minéral et froid (de marbre pour un dégustateur, presque hostile pour un autre). Resserré sur ses notes de noyau, il s'en dégage néanmoins une sensation de profonde harmonie. À l'aération apparaissent – outre un très beau boisé – des notes très élégantes de poudre de riz, de ronce au végétal très noble. La bouche est large, parfaitement structurée, excitante et fraîche, avec un très beau fruit comme accolé à la roche. La forme est virile, austère même, car dotée de peu de gras, mais elle drape admirablement le palais de ses notes salines. La finale a une superbe allonge et une grande pureté. De façon saisissante, nous avons retrouvé dans ce vin la même signature « terroir » que dans le Clos des Champans 1934 du domaine, dégusté en 2006 (cf. *Le Rouge & le Blanc* n° 84).

Les Champans 2005

Domaine des comtes Lafon

17/20

Nez « rentré », légèrement réduit, de framboise noire, de graphite et de fumée. À l'aération, la « sève » s'exprime, avec des notes de ronce, de cardamome, ainsi qu'une

petite touche de rhum. La bouche est puissante, presque violente pour certains. Elle est conduite avec tension par une énergie remarquable qui réunit des tanins serrés dans une profonde minéralité, un fruit très mûr et une belle acidité. À l'aération, la bouche s'affine et se détend un peu pour aller vers des notes de griotte confite, de mousse, de lichen et de fève de cacao. Un vin à la matière impressionnante... constitué pour une très longue garde !

Les Champans 2005

Domaine de Montille

16,5/20

Nez expressif et séducteur, aux beaux arômes de groseille à maquereau, de ronce évoluant sur la rose et le poivre fleur. La bouche est souple, avec des tanins présents en attaque, mais sans dureté. Puis un milieu de bouche plus charnu, où vient jouer une minéralité savoureuse et sapide. La fin de bouche est longue et développe de jolies notes de giroflée. « Une finesse qui s'impose comme une petite musique à l'ancienne », suggère un dégustateur, mais un autre regrette un manque de naturel dans la mise en avant du fruit.

Les Champans 2005

Domaine Jacques Prieur

15/20

Nez un peu austère, de belle minéralité, légèrement réduit (graphite), au boisé sensible mais bien intégré. À l'aération, le nez devient plus dense, avec un vrai jus de fruits noirs et des notes de Zan. La bouche est tendue dans un ensemble serré de tanins, d'acidité et de bois (légèrement amer). Le jus pressenti est bien là, intense, avec un joli dessin de minéralité qui s'allonge jusqu'à la finale, saline. De l'avis général, avec une aussi belle matière, un peu plus d'effacement en vinification et surtout en élevage aurait pu permettre d'exprimer le terroir avec beaucoup plus de transparence.

Les Champans 2005

Domaine Joseph Voillot

15/20

Nez intense de fruits rouges et noirs, de petites baies sauvages, ainsi qu'une petite touche de rose fanée. La bouche est ferme, « solide », d'apparence un peu rustique, mais gorgée de fruit et serrée sur le minéral. Un vin dense certes, au charme « onctueux », mais qui ne semble pas actuellement très en place et surtout qui ne montre pas encore toute la profondeur et la franchise que nous avons perçues lors d'une dégustation sur fût. La liberté d'expression, signature du domaine, est palpable.

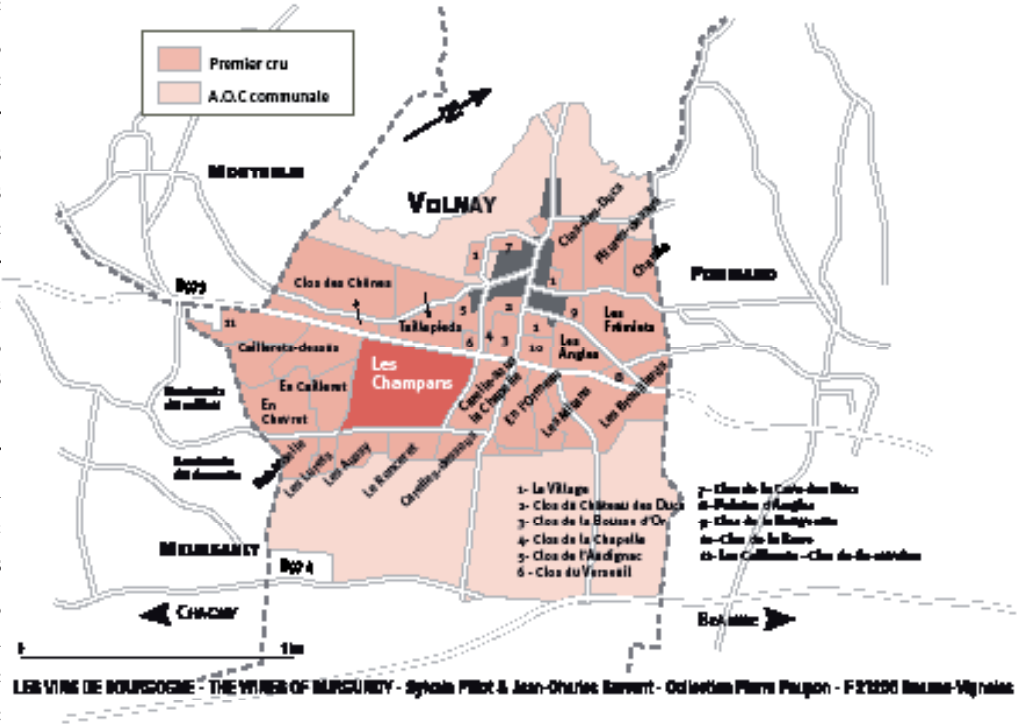
Nous avons également dégusté, sans les retenir : Les Champans 1999 et 2005 du Domaine Reyane et Pascal Bouley, 1993, 1999 et 2005 du Domaine Vincent Bouzereau, 1995, 1999 et 2005 du Domaine François Buffet, 1999 et 2005 du Domaine Blain-Gagnard, 1997, 1999 et 2005 du Domaine Monthelie-Douhairet-Porcheret, et le Caillerets 2005 du Domaine de la Pousse d'Or (bouchonné ?).

le (meilleur) négoce continue de faire un travail de qualité, il ne peut atteindre l'exigence « haute couture » déployée sur un petit domaine de quelques hectares qui travaille ses vignes comme un jardin. Une autre raison est peut-être à chercher du côté de la forte notoriété des blancs de Côte de Beaune, qui font de l'ombre aux cuvées de pinot noir voisines.

Quoi qu'il en soit, pour l'amateur de bourgognes, il est courant de considérer que les vins issus des meilleures parcelles de Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny ou Gevrey-Chambertin ont une dimension et une complexité de chair supérieures aux plus grands terroirs de Pommard ou de Volnay.

Des domaines historiques

Pourtant, de grands domaines sont présents sur les Champans de Volnay. Les domaines des comtes Lafon, du marquis d'Angerville et de Montille existent depuis plusieurs générations et ont construit la réputation mondiale de la Bourgogne au cours du XX^e siècle. Si le premier, situé à Meursault, doit sa notoriété à ses blancs, les deux autres, inscrits dans l'histoire du village, ont toujours été des exemples de travail pour des pinots noirs de référence, perpétuant un style classique en dehors des modes. Le marquis d'Angerville, grand-père de l'actuel propriétaire, a été un ardent pourfendeur des tricheurs en tout genre et a contribué à la création du système



des AOC françaises. Chez les comtes Lafon, c'est Jules Lafon, arrière-grand-père de Dominique, qui a rétabli en 1923 la tradition du repas de fin de vendange en créant la fameuse Paulée de Meursault. Quant au Domaine de Montille, la prestation d'Hubert dans le film *Mondovino* lui a assuré une célébrité mondiale qui ne doit pas faire oublier la longue lignée familiale.

Ce sont des domaines qui ont en commun d'avoir été dirigés par des hommes engagés dans une autre activité professionnelle. Cela leur a apporté un certain recul pour garder un cap qualitatif. En s'impliquant plus complètement dans leur domaine, leurs descendants aujourd'hui aux commandes inaugurent un changement. Goûter les Champans, c'est aussi voir comment les fils succèdent aux pères.

Lutte des classe... ments¹

C'est à l'occasion de l'Exposition universelle de Paris que Bordeaux établit son classement en 1855. L'exposition de Londres se profile à l'horizon (1862) et dans un souci de promotion économique de la Bourgogne, une commission est nommée en 1859 pour élaborer un plan de la Côte viticole. Cette carte très détaillée, appelée « plan de 1860 », reproduit l'ensemble du parcellaire et classe le niveau qualitatif de chaque parcelle suivant 4 catégories : Tête de cuvée, 1^{re} cuvée, 2^e cuvée, 3^e cuvée. Ce travail

1. Ce texte est directement issu d'un cours à l'Institut Jules Guyot (2003-04) d'Olivier Jacquet, ingénieur de recherche à l'Université de Bourgogne. Du même auteur, *Le plan de 1860 : élément de normalisation du paysage viticole de la Côte-d'Or*, dans *La vigne et les hommes en Bourgogne et alentour. L'histoire de la mise en valeur des territoires*, Cahiers d'Histoire de la Vigne et du Vin, N° 7, Actes des deuxièmes Rencontres « Aujourd'hui, l'histoire des bourgognes », Centre d'Histoire de la Vigne et du Vin, Beaune, 2007.

s'appuie sur une série de travaux plus anciens parmi lesquels la *Topographie de tous les vignobles connus* d'André Julien (1816), la *Statistique œnologique de l'arrondissement de Beaune* du docteur Morelot (1831), et enfin la célèbre *Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte-d'Or* du docteur Laval (1855). Le plan de 1860 est le fruit d'une démarche initiée par le Comité d'agriculture et de viticulture de l'arrondissement de Beaune et il est rapidement contesté par des vigneron de la Côte de Nuits. Ainsi, l'assemblée des propriétaires de Gevrey-Chambertin proteste devant le préfet au motif que seuls les gens de Gevrey connaissent la valeur de leurs terroirs... À cette époque, les négoce de Dijon et de Beaune se livrent une lutte sans merci pour imposer leur ville comme capitale des vins de Bourgogne. Du début du siècle aux années 1930, une série de crises de mévente secoue le secteur viticole. Les causes sont diverses : surproduction, frau-

des sur la fabrication et sur la dénomination. L'État républicain met en place des mesures visant à endiguer les problèmes de « tromperie » pour aboutir en 1919 à une loi établissant par voie judiciaire les délimitations des Appellations d'Origine. Le plan va servir de référence aux jugements prononcés dans les nombreux conflits d'intérêt qui ne vont pas manquer de surgir. Lorsque le marquis d'Angerville, président du Syndicat des grands crus de Bourgogne, présente en séance du CNAO (Comité National des Appellations d'Origine) les moyens mis en œuvre pour établir les conditions de contrôle, il fait allusion à ce plan qui, même s'il n'est pas jugé comme « une preuve qui se suffit à elle-même », reste néanmoins un point de repère 50 ans après sa création. Et c'est lui qui a servi de base, certes après de nombreuses corrections, pour parvenir en 1937 aux AOC bourguignonnes que nous connaissons aujourd'hui.



*Les Champans,
en bas du coteau.*

Volnay

L'image de finesse – le caractère « féminin » – qui est associée aux vins de Volnay a plusieurs origines autres que le terroir. Les volnays « œil-de-perdrix » célèbres du XIII^e au XVII^e siècle étaient vraisemblablement le fruit d'une complantation en blanc plus importante qu'ailleurs. On parle de 3/5 de pinot blanc. De plus, des cuvaisons très courtes favorisaient la couleur rosée.

Le village s'est développé au débouché d'une petite combe, un peu en retrait de la route des grands crus. Environ 125 des 220 ha de l'appellation communale sont classés en premier cru. La délimitation et les noms d'un grand nombre de ces parcelles remontent au VIII^e ou IX^e siècle. Et aujourd'hui, rien ne différencie les 30 parcelles classées en 1^{er} cru sur la commune de Volnay, là où à la fin du XIX^e siècle on distinguait trois ou quatre niveaux, avec en tête Les Santenots, Les Caillerets et Les Champans.

Au sein de la Côte de Beaune, l'appellation Volnay partage avec Pommard la particularité d'être uniquement revendiquée en rouge. Du point de vue géologique, la spécificité de la commune est d'avoir des affleurements calcaires prédominants. « C'est un point anormalique au sein de cette partie de la côte de Beaune », comme nous l'explique la géologue Françoise Vannier-Petit. En effet, la butte qui domine le coteau, bien exposé à l'est, le protège non seulement d'un point de vue climatique, mais aussi lui a évité de recevoir d'importants apports de terre liés à l'érosion des massifs lointains. De fait, les sols sont pour l'essentiel constitués de colluvionnements locaux, alors qu'à Pommard, par exemple, les éléments importés – parfois de très loin, via la vallée – ont recouvert de manière importante la dalle calcaire. C'est proba-

blement à cette présence de calcaire ferme en surface et aux sols maigres que les 1^{ers} crus de Volnay doivent leur réputation de finesse.

Néanmoins, des nuances existent, et on distingue, classiquement, 3 parties dans le vignoble volnaisien :

- une partie en limite de Pommard, vers le nord, qui, par la composition plus marneuse de certains crus, peut présenter un caractère plus puissant/charpenté,
- une partie insérée dans le village, avec des sols très caillouteux issus du cône de déjection, qui peut donner des vins très élégants,
- et une partie vers le sud, en limite de Meursault et de Monthelie, qui ajoute à la finesse la densité conférée par l'affleurement marqué de la dalle calcaire. Ici, la colline qui domine le vignoble marque une avancée et les sols sont très superficiels et caillouteux. C'est au début de ce secteur que sont situés Les Champans. Et c'est à son autre extrémité que les Santenots, situés sur Meursault, sont autorisés à porter le nom de Volnay lorsqu'ils sont plantés en rouge.

Le cru Les Champans

L'origine du nom viendrait tout simplement de « champs en pente ». D'une surface de 11,30 ha, le cru possède, a priori, des caractéristiques identiques du nord au sud, avec, en suivant la pente, dans la partie haute la présence de la dalle calcaire avec un sol très caillouteux et dans la partie basse un sol plus profond sur une base de blocs rocheux. Lové dans le bas du coteau, le cru bénéficie à la fois du bon drainage donné par la pente et d'une situation climatique protégée qui profite du moindre rayon de soleil. Toutes les parcelles, parallèles les unes

aux autres, s'étendent de haut en bas perpendiculairement à la pente. À la marge, on notera une pente un peu plus faible dans les parcelles les plus proches du village, et à l'inverse une plus forte présence de cailloux à mesure qu'on se rapproche des Caillerets.

Vu en coupe, le coteau présente plusieurs couches. Au-dessus de la dalle calcaire affleure une couche de marne blanche, aujourd'hui plantée en appellation village rouge, mais qui est probablement une meilleure terre à blanc. Peut-être était-ce là que le pinot blanc prospérait jadis. Au-dessous de la dalle calcaire, le sol devient plus profond, plus hétérogène, avec la présence de gros blocs – parfois appelés par les vignerons « têtes de roche » – issus de la dégradation des couches calcaires supérieures. Ainsi, les Taillepieds, situés au-dessus des Champans, comportent une partie sur la dalle calcaire et une autre qui hérite des éboulis de marne blanche, et le Ronceret, situé au-dessous des Champans, partage avec la partie basse de ce dernier un sol composite.

LES DOMAINES

Le Domaine Joseph Voillot

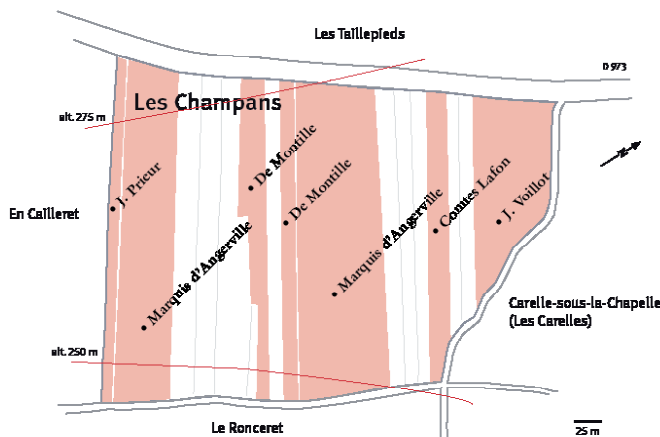
Le domaine, créé à la fin du XIX^e siècle, exploite aujourd'hui 10 ha de vignes principalement en rouge, avec des 1^{ers} crus majoritairement sur Volnay et Pommard. Jean-Pierre Charlot (*voir Portrait, page 32*), ancien courtier et professeur d'œnologie, gendre de Joseph Voillot, le dirige depuis 1995. Le domaine a commencé la mise en bouteille dans les années cinquante.

Le travail à la vigne se fait en lutte raisonnée, avec deux ou trois travaux de sol et une maîtrise des rendements par taille courte, avec deux ébourgeonnages. À 52 ans, seul aux commandes du domaine, Jean-Pierre Charlot ne s'estime plus assez jeune pour avoir le temps de se lancer dans le « bio » et d'en expérimenter les différents aspects... Avec la biodynamie, il reste plus réservé, au motif que son aspect ésotérique lui semble s'éloigner de « ces simples paysans que nous sommes ».



Jean-Pierre Charlot

FRANK SAUVEY



Un tri sur table est réalisé directement à la vigne. Les vins sont vinifiés sans levurage exogène, avec 3 ou 4 jours de macération préfermentaire. Les cuvaisons comportent deux pigeages par jour et durent entre 12 et 14 jours, avec des températures contrôlées qui n'excèdent pas 32 °C. Tous les vins sont vinifiés de la même manière, la moins interventionniste possible. La proportion de fûts neufs est limitée à 10 %. Pour ne pas assécher les vins au moment de la mise, le sulfitage se fait en fût avec l'objectif de conserver 20 à 25 mg/l de SO₂ libre.

La parcelle des Champans du domaine – 1,07 ha, des vignes d'un âge moyen de 40 ans – est située tout au nord du cru, suivant une découpe qui épouse le relief et permet à la vigne de se situer sur un sol caillouteux.

Le Domaine des comtes Lafon

Le domaine, près de 14 ha, est dirigé depuis 1984 par Dominique Lafon. Il doit sa réputation à ses célèbres meursaults et à sa parcelle de Montrachet, mais il possède aussi, outre la parcelle des Champans, une importante surface (3,78 ha) de Volnay 1^{er} cru Santenots-du-Milieu et une parcelle de Clos des Chênes. La parcelle des Champans – 52 ares situés dans la partie nord du cru – est constituée pour les 2/3 de très vieilles vignes plantées en 1922, naturellement peu productives et les plus anciennes du domaine, auquel elles fournissent le matériel végétal des sélections massales.

René Lafon, le père de Dominique, a construit la réputation du domaine sur des blancs au long élevage. Avec son métier d'ingénieur, il s'occupait peu du vignoble, alors en métayage, mais investissait beaucoup la cave au moment de la vinification. Rompant avec la tradition familiale, Dominique Lafon a pris le chemin des vignes et, sécateur à la main, a noué pendant de longues années un lien avec ses terroirs. En 1984, il a rapidement décidé de cesser le métayage pour exploiter directement toutes les vignes. Après l'arrêt des désherbants en 1992 et une certification « bio » en 1995, les principes de la viticulture biodynamique ont été adoptés en 1998 sur la totalité du domaine. Ce qui intéresse Dominique Lafon, c'est de



JEAN CHEVALDONNE

Dominique Lafon

« pratiquer une agriculture qui ait un sens » et parvenir à ce que « tous les gens du domaine puissent travailler dans leur sensibilité à l'environnement ». Il « hait les vendanges en vert ». La taille est assez longue pour rendre possible, entre les yeux conservés après l'ébourgeonnage, un espacement favorable à une bonne aération.

En rouge, la vendange est éraflée très doucement pour préserver un maximum (80 %) de grain entier. Peu sulfitée, la vendange est refroidie à 12/13°C (cuve ouverte) et maintenue à un stade de préfermentation pendant quelques jours. Lorsque l'activité fermentaire démarre, les cuves sont fermées pour conserver du gaz carbonique. Le principe de base est de pratiquer un pigeage ou deux par jour, mais il peut arriver, selon les millésimes, qu'il se limite à des remontages. Les fermentations sont assez longues (10 jours environ) et le pressurage, rapide et doux, est pratiqué après 15 et 20 jours de cuvaison. Le vin de presse est incorporé au vin de goutte. L'élevage se fait en fûts (neufs à environ 30 %), entre 18 et 22 mois suivant les cuvées et les millésimes.

Après une période de jeunesse où il recherchait des vins un peu « chargés », Dominique Lafon s'attache aujourd'hui à produire des rouges purs et élégants. « Les Champans ont besoin d'élevage. Jeune, c'est un vin qui n'est pas très drôle », nous confie-t-il. Ce caractère, en apparence contradiction avec le sol léger de la vigne, est associé pour lui à la nature du sous-sol, qu'il ne connaît pas exactement, mais qu'il rend responsable de la force qui se dégage régulièrement du cru.

Le Domaine marquis d'Angerville

Propriété familiale depuis 200 ans, le domaine est situé autour du Clos des Ducs, dans le village. Doyen des domaines de l'appellation Volnay, avec des parcelles dans huit 1^{ers} crus, c'est LE domaine emblématique du village. Sem d'Angerville, grand-père de Guillaume d'Angerville, fut un ardent défenseur des vins authentiques face aux pratiques douteuses des négociants de Beaune. Il fut l'un des premiers à pratiquer la mise en bouteille à la propriété

et à développer des relations avec les États-Unis. Cette bataille pour la qualité l'a amené à être un des pères fondateurs des appellations contrôlées. Son fils Jacques, décédé en 2003, a dirigé le domaine pendant 50 ans avec le même esprit de qualité et la même implication dans les instances professionnelles. Guillaume d'Angerville a aménagé sa vie de directeur de banque d'affaires pour pouvoir désormais s'investir dans le domaine et le diriger. François Duvivier, le nouveau chef de culture, a la charge de reprendre en main le vignoble et de faire évoluer l'approche viticole. Le domaine, jusque-là en lutte raisonnée avec labour intégral (aucun désherbant), mène depuis 2006 des essais de viticulture suivant les principes de la biodynamie, l'ambition clairement affichée étant d'exploiter l'ensemble du domaine suivant cette approche.

En terme de vinification, le principe est de conserver au maximum les grains entiers après un égrappage total. Les raisins suivent une période de macération préfermentaire à froid. La cuvaison dure environ 15 jours avec des méthodes de vinification douces, à base de remontages : une sorte d'infusion qui privilégie la pureté du fruit et les tannins « nobles ». L'utilisation de fûts neufs est limitée à 25 % environ, avec des élevages qui durent entre 15 et 18 mois.



FRANK SAUVEY

François Duvivier et Guillaume d'Angerville

11 hectares, sur les 14 du domaine, sont en Volnay 1^{ers} crus, tels Taillepièdes (1,07 ha), Frémiets (1,57 ha), Clos des Ducs (monopole de 2,15 ha), et bien sûr Champans, qui représente, avec 3,98 ha, le tiers de la totalité du cru. Selon le domaine, la cuvée des Champans se caractérise, au sein de cette gamme de 1^{ers} crus, par un supplément de puissance et de générosité.

Le Domaine de Montille

C'est Hubert de Montille qui a constitué le domaine actuel, mais les 2,5 ha venus de son père étaient issus d'un domaine de Montille qui possédait, au XIX^e siècle, des vignes dans toute la Côte. Les racines viticoles sont donc anciennes, comme l'est la tradition de mêler prati-



Étienne de Montille

que du droit et vignoble familial. Comme son père, Étienne de Montille a exercé le métier de juriste avant de revenir complètement au domaine en 1991. Dynamique et parfois insaisissable, un peu à l'étroit dans ce domaine familial, il a pris en 2001 la gérance du château de Puligny. Et il a considérablement augmenté les vignes familiales – 17 ha aujourd'hui – : achats dans la Côte de Beaune en 2003 et 2004, acquisition importante en 2005 avec l'achat (conjointement avec le domaine Dujac) des vignes du domaine Thomas Moillard, 5,5 ha supplémentaires comprenant des parcelles en Clos Vougeot, en Corton Clos du Roi et en Vosne-Romanée 1^{er} cru Les Malconsorts (1,25 ha).

Étienne de Montille vinifie depuis longtemps, mais c'est en 1990 qu'il a pris officiellement en charge les vinifications. Il revendique l'évolution du style du domaine depuis 1995 : alors que son père pratiquait des extractions poussées, avec des cuvaisons longues et des pigeages assez systématiques, plusieurs fois par jour, il s'emploie à apporter plus de sensualité et plus de fruit en adaptant la vinification (pigeage, remontage) aux qualités de chaque millésime. À la vigne, le passage en bio s'est fait en 1995 assez naturellement, compte tenu de la pratique déjà ancienne du labour. Quant à la biodynamie, le domaine s'y essaie depuis 2005. Plus attiré par la redécouverte du sens de l'observation que par l'aspect dogmatique, Étienne de Montille se réserve la possibilité de faire marche arrière.

La parcelle des Champans du domaine couvre 1 ha, avec des vignes âgées d'une trentaine d'années.

Domaine Jacques Prieur

Il s'agit d'un important domaine de 21 ha répartis sur toute la Côte, avec un exceptionnel patrimoine de grands crus, en rouge (Chambertin, Musigny, Clos Vougeot) comme en blanc (Montrachet, Corton-Charlemagne). En 1989, un pool d'actionnaires, dont la Maison Antonin Rodet, est entré dans le capital du domaine familial. Ce changement a marqué un tournant qualitatif avec la prise

de conscience de l'impasse du « tout chimique » et l'arrivée de Nadine Gublin comme œnologue, qui a fait progresser l'équipement à la cave (table de tri, égrappoir, presseur pneumatique, etc.). Puis, au milieu des années quatre-vingt-dix, c'est dans les vignes que les efforts ont porté, avec l'arrivée d'un nouveau chef de culture pour mettre en valeur le patrimoine viticole. C'est dans ces mêmes années qu'une vaste campagne de connaissance des terroirs a été mise en place en Bourgogne. L'actionnariat du domaine a connu quelques évolutions récentes et c'est aujourd'hui la famille Labruyère qui est seule aux commandes (75 % des parts). Elle possède également un domaine en Beaujolais et le Château Rouget à Pomerol. Avec une équipe inchangée, Martin Prieur codirige le domaine, et Nadine Gublin est devenue directrice technique des trois domaines.

Une partie des vignes du domaine est en bio – à Meursault et à Volnay notamment –, en attendant la conversion de la totalité. En cave, la plus grande partie de la vendange est égrappée à 100 %. La fermentation est précédée d'une macération préfermentaire à froid d'une semaine. Le domaine pratique uniquement le pigeage (pas de remontage), 2 ou 3 fois par jour au début, puis un peu moins. Sur certains millésimes, il peut y avoir quelques jours de macération post-fermentaire à chaud (27 °C). La cuvée Les Champans 2005 a été élevée 19 mois en fûts, neufs à 70 %. La parcelle des Champans, de 35 ares, est située à l'extrême sud, avec des vignes d'une moyenne d'âge de 25 ans.



Martin Prieur

La dégustation

Plusieurs éléments se dégagent de cette approche des Champans :

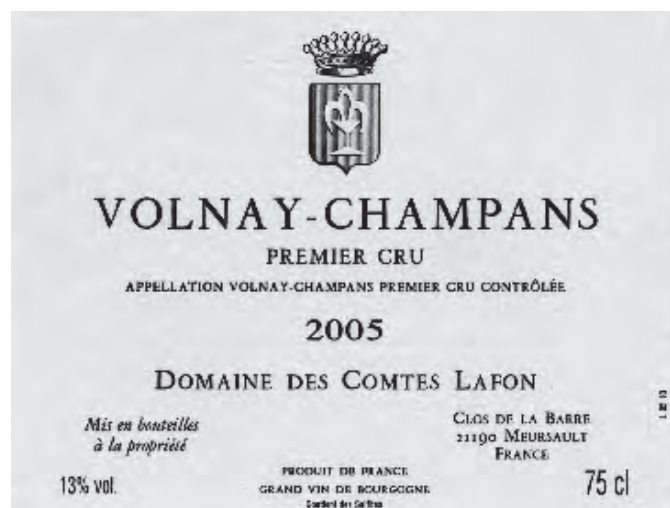
- Le premier est le fossé qui sépare le groupe des vins que nous avons retenu des autres vins dégustés. Peut-être est-ce lié au terroir, qui nécessite une exigence particulière ? Certaines des cuvées non retenues montraient des défauts, d'autres manquaient de densité. Dans la mesure

où il ne s'agit que d'une seule cuvée, on restera prudent quant aux conclusions à tirer sur les domaines concernés.

- Le deuxième concerne la comparaison avec les crus périphériques. Seule la dégustation des deux crus du domaine Marquis d'Angerville (Taillepieds, Champans) est vraiment significative. Sur une même base minérale, le Taillepieds est beaucoup plus tendu, moins puissant aussi. Le Taillepieds (au-dessus des Champans) et le Ronceret (au-dessous des Champans) de Nicolas Rossignol encadrent le cru d'une expression nerveuse et élégante pour le premier, plus carrée et corpulente pour le second. Le Ronceret de Jean-Marc Boillot confirme ce caractère un peu sauvage du cru. Le Caillerets des Lafarge représente bien l'élégance et l'envol dont le cru est capable, confirmant en cela les sensations sur fûts dans les différents domaines. Sans démeriter, le Carelles et le Carelle-sous-Chapelle ont des personnalités moins typées.

- Le troisième concerne le caractère des Champans. Les discussions avec les vignerons révèlent un cru un peu mal-aimé, au caractère rentré. Une cuvée qui manque un peu de « sex-appeal », en quelque sorte. Ils lui préféreraient des expressions plus élégantes (Les Caillerets), plus sensuelles (Les Santenots) ou plus étirées (Les Taillepieds). Les dégustations sur fûts confirment ces différences de caractère avec, pour les Champans, un fruit plus large et une matière carrée qui peut manquer d'envol. La dégustation du *Rouge&leBlanc* à Paris dresse le portrait d'un cru austère, solide, qui ne cadre pas bien avec les canons volnaisiens de finesse et de féminité. Lorsqu'il est issu d'un beau millésime et vinifié par un bon domaine, il atteint une profondeur de grand cru dont ses voisins plus charmeurs ne sont peut-être pas capables. Ainsi, les meilleurs 2005 ont évoqué chez certains dégustateurs des traits de caractère de « masse minérale » qu'on trouve dans un Mazis-Chambertin, par exemple. Seule la qualité de chair marque une différence avec ses homologues de la Côte de Nuits. Le fruit manque de raffinement, et c'est probablement pour en apporter que certains domaines s'orientent vers des procédés de vinification en douceur.

Les Champans offre une expression puissante qui associe une largeur de corps avec un minéral dense et souterrain. Lorsqu'elle est conduite, l'énergie du cru s'élève et devient vibratoire. Le vin acquiert une expressivité altière qui, selon les millésimes et les vignerons, se nuance de gourmandise et d'élégance.



L'écriture des domaines

Sans être gravée dans le marbre, l'horizontale d'un cru est aussi l'occasion de dessiner un style des vins de chacun des domaines retenus.

Concernant le **Domaine Jacques Prieur**, l'évolution sur 15 ans est évidente, et la matière des vins récents est très belle. Le comité de dégustation a juste regretté une empreinte de la vinification et de l'élevage un peu présente. Mais les vins restent encore jeunes et le vieillissement auquel ils sont promis devrait les libérer de cette emprise.

Indéniablement, **Étienne de Montille** a apporté la sensualité qui manquait aux vins de son père. Avec sensibilité, il opère une transition que montrent bien les variations entre le millésime 1995 et les millésimes plus récents. Avec le 1999, la synthèse entre les deux générations est parfaite. En vin plus jeune (2005), la volonté de fruit est plus apparente.

Au **Domaine Joseph Voillot**, l'approche hédoniste est patente, avec des vins charnels, authentiques, qui s'expriment avec beaucoup de liberté. Il faut remarquer que ce domaine discret témoigne d'une belle permanence de qualité avec un Champans 1990 qui s'est magnifiquement goûté. En ce sens, il décroche la palme de la régularité.

Pour le **Domaine marquis d'Angerville**, l'éclat longiligne du 2005 – meilleure note de la dégustation – marque déjà la reprise en main récente du domaine. Le style aristocratique de toujours, construit autour d'une ligne élégante, s'enrichit aujourd'hui d'un fruit épuré, parfaitement tenu, fondu dans la minéralité du terroir.

Chez **Dominique Lafon**, plus qu'un style, c'est un parcours que les trois millésimes présentés nous ont permis d'apprécier. Le 2005, tout en énergie, est marqué par la sève des vieilles vignes. L'authenticité, le sentiment du vin juste, traduit la sérénité que Dominique Lafon déclare avoir trouvée en vinification. ■

Début novembre 2008, une dégustation verticale de Volnay Champans a été organisée dans les locaux du domaine Joseph Voillot. Elle nous a permis, au travers d'une vingtaine de millésimes, de préciser quelques caractères du cru vinifié par le domaine. C'est l'expression charnelle qui domine, avec cette capacité à combiner la masse minérale et la matière du raisin (tannins et fruit). Est-ce une particularité de la parcelle ou de l'approche du vigneron ? Difficile à dire, mais ici la puissance minérale du cru semble moins saisissante que chez d'autres domaines.

Une « verticale » Les Champans au Domaine Joseph Voillot

Sans créer des catégories rigides, on peut s'essayer à rapprocher quelques familles.

Dans les années où l'acidité s'ajoute à la minéralité, l'austérité est renforcée (2002, 1996, 1988). Ainsi le 2002 paraît contracté, resserré sur le minéral, avec des arômes floraux/feuillus et une bouche fermée. Le 1996 évolue dans un registre légèrement iodé/métallique, avec des notes d'airelle et de myrtille. La matière est droite, acidulée, pour un vin qui reste distant. À 8 ans d'intervalle, le 1988 propose ce même profil de vivacité austère, avec des arômes plus kirschés mais toujours cette bouche au dynamisme un peu rétracté.

Lorsque l'acidité est en retrait, la minéralité vient en soutien et assure de la tension au vin (1997, 1992). Le 1997 est ouvert, avec un nez sanguin, légèrement marin, aux arômes de fève de cacao, et finement réglissé. La bouche est « charnelle » avec des tannins veloutés et frais. La finale sur l'épice douce (muscade) signe un beau vin épanoui qui a échappé à la mollesse présente sur ce millésime. Plus « charmant », le 1992, moins complexe, s'exprime sur la cerise et le café. La bouche, aux tannins complètement fondus, est sapide et, grâce à la trame minérale, la finale reste frétilante !

Les vins qui nous ont semblé les plus accomplis sont issus de millésimes dits « structurés ». Conjuguée à la dimension minérale et à la chair du fruit, la stature tannique crée une expression dynamique complète, à la fois puissante et sereine. Il en va ainsi des 1995 et 1991, et avec une dimension supplémentaire, des 2005, (du 1999 dégusté à Paris) et du 1990.

- **Volnay Champans 2005** : nez profond, ciselé, élégant avec ses notes de pivoine allant vers la rose. La bouche, refermée sur la structure minérale, est suave et parfaitement équilibrée. À oublier au moins 10 ans en cave.

- **Volnay Champans 1995** : nez frais et très fin, aux arômes délicats de fleur d'églantier nuancés de cachou. Bouche tendue, à la belle fermeté minérale et à la finale savoureuse, très excitante ! Très beau vin complet.

- **Volnay Champans 1991** : nez profond et très complexe, aux arômes d'anchois, d'écorce, de zeste d'orange et

d'eucalyptus. La bouche serrée, dynamique, d'une grande fraîcheur, termine sur une belle finale sapide ! Le grand équilibre d'expression des 1991 réussis.

- **Volnay Champans 1990** : nez large, puissant, s'ouvrant à l'aération sur des notes de cuir, de kirsch et de fleurs fanées. Bouche veloutée, se développant crescendo, dans une plénitude enveloppante et d'une remarquable minéralité. Apaisé et... impérial !

D'autres millésimes présentent des registres différents :

- **Volnay Champans 1998** (en magnum) : nez frais, encore un peu réservé, mais aux beaux arômes de fleur de framboisier et de feuille morte. Bouche ferme, savoureuse, d'un grand classicisme. Encore trop tôt pour en profiter pleinement.

- **Volnay Champans 2004** : très joli vin au nez délicat et gourmand (bonbon au coquelicot, grenadine), matière savoureuse et libre. Un vrai « jus de caillou ».

Les vins âgés d'une trentaine d'années ont offert une forme de réponse au vieillissement des millésimes difficiles. Si l'expression est parfois fatiguée – comme le 1975 (année de raisins pas mûrs et pourris secs), très légèrement madérisé avec des notes de cerise à l'eau-de-vie et de bois rare et une bouche un peu composite mais parfaitement buvable –, le 1977, en revanche, est vraiment époustouflant avec un nez libre sur les fleurs fanées et la grenadine et une bouche très fine, délicate, sans aucune aspérité, coulante comme un rosé rafraîchissant ! Remarquable au regard de l'année (acidité, problème de maturité). Ces deux millésimes, vinifiés par Joseph Voillot, montrent la capacité du cru et du domaine à dépasser les conditions les plus difficiles.

Ont également été dégustés :

Un 2006 tendu et froid. Un 2003 à la matière pleine, avec un couple minéralité/tannin hétérogène. Des 1989 et 1987 dans une expression au fruit un peu éteint. Un 1978 décevant (sucrosité) pour le millésime. Un 1976 (année de la sécheresse) avec une matière assez puissante, plus « carrée » que longue. Un 1969 fatigué par l'âge (mais il en existe des bouteilles plus « fraîches »). ■