

# FESTIN CÔTE-DE-NUITS-VILLAGES

116 climats et 111 vigneron dans 166 hectares. Bienvenue dans un coin de Bourgogne, l'appellation côte-de-nuits-villages, où l'on fait des vins en bleu de chauffe. Des vins que n'auraient pas renié des Tontons fameux...

Vu du ciel, le vignoble bourguignon rassemble une multitude de parcelles colorées aux formes variées, les « climats », ces petits terroirs identifiés par un nom et plantés depuis plusieurs siècles en chardonnay ou pinot noir, selon la nature du sol, du sous-sol, l'exposition et le microclimat.

## 50<sup>e</sup> ANNIVERSAIRE !

À quand leur reconnaissance par l'UNESCO ? Ne sont-ils pas des trésors aussi précieux que les pyramides d'Égypte ou le Mont-Saint-Michel ? La seule appellation côte-de-nuits-villages, dont les vignes courent sur 166 ha entre les villages de Fixin, Brochon, Premeaux-Prissey, Comblanchien et Corgoloin, ne compte pas moins de cent seize climats, répartis entre cent onze vigneron. Calcaire dur, sol brun, cailloux, limon ou terre brun-rouge, la diversité géologique des parcelles de pinot noir donne des rouges fabuleux, lesquels représentent 95 % de la côte-de-nuits-villages ; le reste est planté en chardonnay, pour les vins blancs. Selon les vigneron d'ici, « le climat océanique frais, l'implantation de la vigne dans un étroit bandeau, niché au creux de la « côte », à l'abri des gelées et brouillards, et son exposition générale vers le levant sont des éléments

favorables à une production de haute qualité ». Ce mois de janvier, de petits cordons de fumée s'échappaient des vignes : pour réguler la production de raisin, les « tâcherons » taillaient et brûlaient les sarments. Ces travaux qui les occupent en février et mars ont été avancés cette année en raison du climat doux et de la sève montante.

## ICI, POINT DE « VINS DE FOIRE » VITE CONSOMMÉS, SEULEMENT DES MILLÉSIMES QUI S'APPRECIENT AU FIL DU TEMPS...

La verdure du vignoble contraste avec la blancheur étincelante des carrières de marbre de Comblanchien et de Corgoloin, le village d'Aline et Pierre Thibert. Fils de chercheur dans le domaine viticole, Pierre a longtemps travaillé comme ouvrier dans les domaines, avant de louer une cave en 1987 pour vinifier quatre fûts de jus issus de vignes en location. Huit ans plus tard, les Thibert acquièrent une ancienne maison de vigneron abritant une belle

cave voûtée, puis achètent une première parcelle en 1999. Ils possèdent aujourd'hui 3,5 ha. Ils ne font pas un vin « en cravate », plutôt en bleu de chauffe. Ils entretiennent la vigne le plus naturellement possible, et n'emploient ni levures ni substituts chimiques durant la vinification. Pierre, « l'homme au chapeau », privilégie « l'expression du fruit à celle du bois de la pièce bourguignonne (tonneau de 228 l)... d'autant que la généreuse appellation côte-de-nuits-villages peut offrir beaucoup d'expressions et de plaisirs ». Aussi veulent-ils à obtenir une matière première exceptionnelle, s'astreignant à vendanger et trier les raisins à la main. Pari audacieux et réussi ! La dégustation révèle des nectars « d'auteur » et de qualité, à des prix très attractifs pour la Bourgogne (de 6 à 27 euros : appellations bourgogne, bourgogne aligoté, nuits-saint-georges, chorey-lès-beaune ; 12,90 euros le côte-de-nuits-villages 2013). Point ici de « vins de foire » à consommer le plus vite possible, seulement des millésimes qui s'apprécient au fil du temps. Le côte-de-nuits-villages 2010 est encore trop jeune, mais le 2011 affiche un parfait équilibre entre saveurs fruitées et notes florales ; sa fraîcheur et sa finesse séduisent jusqu'à la dernière gorgée. De quoi bien fê-

ter, en 2014, les cinquante ans de l'appellation côte-de-nuits-villages... et ceux de Pierre Thibert.

## CUVÉE SANS SOUFRE

Le domaine Henri Naudin-Ferrand, à Magny-lès-Villers, figure dans les archives bourguignonnes depuis le XVI<sup>e</sup> siècle. Les Naudin étaient alors des laboureurs. Claire, leur lointaine descendante, s'occupe de la maison et des 22 ha de vigne avec cinq salariés (cuvées de 6,50 à 105 euros). Rien n'arrête cette technicienne hors pair dans sa quête de l'excellence. Propriétaire de 30 000 ceps de pinot noir répartis sur 3 ha à Magny et Corgoloin, elle trie soigneusement les raisins pour faire deux cuvées de côte-de-nuits-villages, dont l'une sans soufre jusqu'à la mise en bouteille : un exercice de haute volée qui exige un savoir-faire précis dès la conduite de la vigne, puis lors de la vendange – le raisin est déposé à fur et à mesure dans des cagettes à fond percé pour vider le jus exposé à l'air – et durant la vinification et l'élevage en pièces afin d'éviter toute oxydation.

À Corgoloin, les Thibert entretiennent la vigne le plus naturellement possible, et n'emploient ni levures ni substituts chimiques durant la vinification.



Notes florales de terre et de coriandre, tanins soyeux, la matière complexe de cette cuvée Vieilles Vignes 2011, à la couleur rouge estompée (du fait de l'absence de soufre), chatoie en bouche. Plus précocité, Fusion 2011, l'autre côte-de-nuits-villages de Claire, dévoile une palette de petits fruits déjà fort expressive. Un vin gourmand et frais qu'aurait apprécié un autre Naudin : le Fernand des « Tontons flingueurs » incarné par le granitique et gourmand Lino Ventura. »

THIERRY MORVAN

## NOS BONNES ADRESSES GOURMANDES

VIN. A. et P. Thibert, 76, Grande-Rue, 21700 Corgoloin ; tél. : 03 80 62 73 40 ; Henri Naudin-Ferrand, 12, rue du Meix-Grenot, 21700 Magny-lès-Villers ; tél. : 03 80 62 91 50. CASSIS. Ferme Fruirouge, 2, place de l'Église, à Concoeur, 21700 Nuits-Saint-Georges ; tél. : 03 80 62 36 25. PRODUITS LOCAUX. La ruche qui dit oui, rue de la Courtavaux, 21700 Premeaux-Prissey.

## LE CHEF. JEAN-CHRISTOPHE MOUTET

Depuis l'ouverture en mai 2009 de son restaurant Au près du clocher – de sa jolie verrière, on a vue sur l'église du village vigneron de Pommard –, le chef Jean-Christophe Moutet travaille les produits locaux en s'inspirant de recettes bourguignonnes comme l'œuf de poule à la neige en meurette d'escargots de Bourgogne. Son menu de saison (26 euros) débute par une mise en bouche aux saveurs du potager : le velouté de potimarron avec crème aux herbes. Son second velouté, un plat haut en saveurs, associe marrons et crème légère de maquereaux fumés. Surprenant et délicieux ! Le coq cuit au vin rouge, copieux et fondant, est servi avec une purée de panais exceptionnelle. Le fromage d'Époisses, le chef le propose sur une tartine de pain grillé et, sur la même assiette, en mousse tiède et croûtons de pain d'épice dans une verrine.

Une belle mise en scène pour ce fromage puissant. Au dessert, chouette tarte aux pommes façon Tatin et sa glace au caramel au beurre salé. La carte promet maintes réjouissances : ris de veau doré au sautoir, escargots de Bourgogne sauvages, jus parfumé à la réglisse ; noix de Saint-Jacques cuites à l'unilatéral, boudin noir, chou-fleur caramélisé. Une adresse pour les bacs fins, amateurs de mets délicats et de vins de Bourgogne (riche carte de la région). Menus de 26 à 72 euros : 1, rue Nackenheim, 21630 Pommard ; tél. : 03 80 22 21 79.



## LA RECETTE DE J.-C. ŒUF EN MEURETTE D'ESCARGOT

Pour 4 personnes  
● Pour la sauce, faire revenir jusqu'à coloration 1 kg de morceaux de bœuf à bourguignon et la garniture aromatique (100 g de champignons de Paris, 100 g d'oignons, 100 g d'échalotes, 2 carottes, 1 clou de girofle, 2 gousses d'ail, thym, laurier). Ajouter 2 l de vin rouge. Réduire de moitié.  
● Poursuivre la cuisson du bourguignon, le réserver. Passer la sauce au chinois, puis réduire à nouveau de moitié avec une couenne de poitrine fumée

et du persil. Rectifier l'assaisonnement, la liaison. Passer au chinois.  
● Suer au beurre 200 g d'oignons émincés et 100 g de petits lardons de poitrine fumée. Colorer au beurre 8 croûtons de pain et les ailler. Sécher 4 tranches de lard coupées finement au four à 120°.  
● Séparer blancs et jaunes de 8 œufs. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Répartir dans 8 cercles de 8 cm de diamètre posés sur un papier cuisson beurré en mettant le jaune au centre. Cuire 3 min

au four à 150° (th. 5).  
● Réchauffer 4 douzaines d'escargots dans la sauce vin rouge, puis dresser avec les œufs, les croûtons et les tranches de lard.

LES ACHATS DE JEAN-CHRISTOPHE POISSON. Bulto, poissonnerie la Côte sauvage, 7, rue du faubourg Saint-Jean, 21 200 Beaune ; tél. : 03 80 22 41 67, www.la-cote-sauvage.fr VIANDE. Boucherie Moron, 3, rue de Nackenheim, 21630 Pommard ; tél. : 03 80 22 02 61.

## LE PRODUIT. CASSIS, CRÈME ET ROUDOUDOU

Importé des Carpates, le cassis cultivé en Bourgogne par les moines de Cîteaux avait remplacé, au début du XX<sup>e</sup> siècle, les pieds de vigne anéantis par le phylloxéra. Il fallait bien assurer aux vigneron un revenu de remplacement. Depuis lors, la famille Olivier n'a jamais abandonné cette production. Sur le plateau de Nuits-Saint-Georges, à 450 m d'altitude, ils ont gardé une parcelle de 13 ha pour y cultiver en bio cassis noir de Bourgogne, royal de Naples et Adega, et d'autres fruits (framboise, fraise, groseille, pêche de vigne, cerise). À la mi-juillet, les baies sont cueillies, triées, puis surgelées dans les deux heures pour préserver la fraîcheur des saveurs. Après décongélation rapide, on les écrase entre les deux rouleaux d'un fouloir manuel. La « marmelade » fruitée est alors versée dans un tonneau, recouverte d'alcool pur et neutre, et touillée régulièrement durant 3 à 7 mois selon sa destination, liqueur ou crème. Après pressage, on la remet en tonneau 3 semaines pour la décanter puis la soutirer. Le jus mêlé à du sucre cristallisé est brassé lentement pour garder sa texture, proche d'une purée, et mis en bouteille sans aucun ajout. La crème de cassis de

Bourgogne, foncée et onctueuse, exhale alors un parfum incomparable, bien supérieur à celle des industriels, qui utilisent plusieurs fois la même marmelade de fruits. Autre délice : le beurre de cassis, des baies cuites dans une bassine de cuivre, tamisées et mélangées avec un peu de sucre non chauffé. Ce condensé de fruits peut remplacer la confiture, agrémenter les sauces (coq au vin, bœuf bourguignon, canard) et les desserts. Outre le vinaigre, la confiture, le sirop, la liqueur, le ratafia sucré au miel, la gelée, le poivre, le ketchup, Isabelle et Sylvain Olivier ont créé un roudoudou au cassis, « sans E », cette flopée d'additifs chimiques que l'on trouve dans les bonbons industriels. Coulée dans une coupelle en plastique, cette friandise se lèche comme le roudoudou d'autrefois, niché dans une coquille. À la Ferme Fruirouge, on choie petits et grands (confiture 14,50 euros le kilo, beurre 8,40 euros les 450 g, crème 24,10 euros les 70 cl).

