

VIN

AU CLOS DES LAMBRAYS, LE LUXE DISCRET DE LA BOURGOGNE

EN CÔTES DE NUITS, À MOREY-SAINT-DENIS, LE PRESTIGIEUX DOMAINE S'OFFRE UNE CURE DE JOUVENCE. MAIS CHACUN EST BIEN EN PEINE DE DISTINGUER LE RÉCENT DE L'ANCIEN.

STÉPHANE REYNAUD sreynaud@lefigaro.fr

L'équipe du Clos des Lambrays (groupe LVMH) avait formulé un souhait : une fois les travaux achevés, nul ne devrait distinguer le nouveau de l'ancien. Une belle ambition au regard de l'importance du chantier. Pour le non-initié, un premier indice qui trahit l'achèvement récent de travaux est la couleur de la pierre, toujours un peu plus lumineuse quand elle est juste posée. Par exemple, la cour pavée affiche des teintes presque aveuglantes. « Cette cour est flamboyante, cela se voit ! », fanfaronne un visiteur. « Les pavés ont été déposés pour mettre en place un système d'évacuation d'eau performant, puis remis dans leur position d'origine », corrige le régisseur, Jacques Devauges. Comme l'escalier en pierre, démonté et remonté dans cette même cour, comme avant.

Et le cuvier, avec sa charpente en bois de chêne perchée à 9,70 mètres, élançée

vers le ciel, ses corbeaux taillés à la main, son ouverture qui donne sur le parc, ses fûts en bois, sa rigueur aérienne, il a forcément été pensé par des moines ? Faux, il est à peine terminé, sur un dessin d'Architectes Studio, le très actuel cabinet de Gilles Gauvain. L'ensemble a été érigé en pierre d'Amilly, un calcaire local aux nuances beige clair.

Descendons aux étages inférieurs. La voûte en pierre, longue de 37 mètres et large de 9 mètres, semble soutenir le poids des siècles. Et pourtant, il y a quelques mois encore, elle n'existait pas. Elle vient compléter un ensemble existant de trois caves des XVII^e et XVIII^e. Sa construction a demandé la mobilisation d'une large équipe de tailleurs de pierre. En tout, ce sont 150 personnes qui ont œuvré à cet aggrégement de la propriété.

Un œil plus averti pourra repérer la contemporanéité des installations dans le grand nombre de petites cuves adaptées à une récolte parcelle par parcelle. Des monte-charge actionnés par des palans permettent, à plusieurs stades de l'élaboration du vin, de passer les cuves d'un niveau à l'autre, ce qui supprime le recours aux pompes « qui perturbent le vin et rompent son équilibre gazeux. En travaillant ainsi, les jus ont plus d'éclat à la fin », assure Jacques Devauges. Le nouvel espace permet de stocker trois récoltes, alors que les anciennes installations limitaient l'élevage à douze mois. Une contrainte embarrassante pour un grand vin dont la production oscille entre 30 000 et 35 000 bouteilles.

Depuis la rue, légèrement en pente, rien ne permet de déceler la présence d'installations high-tech derrière un édifice qui semble dressé ici depuis des siècles. Ces nouveaux murs de 70 cm de large, pensés pour l'inertie thermique des installations et un coefficient d'isolation très élevé, ne marquent aucune rupture avec le reste du village de Morey-Saint-Denis.

Se hisser comme une référence du vignoble

Nous sommes loin de la propriété qui fut surnommée dans les années 1940 « le clos délabré », quand la belle parcelle était quasiment à l'abandon. Aujourd'hui, le clos entend se hisser au niveau des grandes références de la Bourgogne, comme le romanée-conti, le clos-de-bèze, la tâche et une poignée d'autres.

« Mais ce n'est pas parce qu'on a une belle cuverie qu'on fait de bonnes bouteilles. 95 % du vin se fait à la vigne. La nôtre est très vieille », reprend Devauges. Une partie date de 1897, juste après la crise du phylloxera. « Je pense que les vieux pieds ont des choses à apprendre aux plus jeunes. »

Le clos-des-lambrays, classé grand cru depuis 1981, a été certifié bio en 2019, et il est passé en biodynamie en 2020. « Nul ne peut prétendre faire de la grande viticulture en recourant à des produits de synthèse. Bien entendu, cela a demandé des adaptations techniques. Il nous a fallu mettre au point un tracteur ad hoc pour bien pulvériser », raconte le régisseur.



(En haut) Le tout nouveau cuvier et sa charpente en bois de chêne.

(En bas) Sous le cuvier, une cave voûtée vient d'être construite. Elle complète un ensemble existant de trois caves des XVII^e et XVIII^e.

MICHEL JOLY

En plus du millésime 2021 issu des vignes historiques du clos, le domaine des Lambrays va proposer de nouvelles étiquettes, suite à la reprise de l'exploitation de 0,45 ha de vosne-romanée premier cru Les Beaumont, de 0,89 ha de nuits-saint-georges premier cru La Richemone, de 4 ouvrées de nuits-saint-georges premier cru Les Murgers (0,17 ha) et de 2 ouvrées de nuits-saint-georges premier cru Les Cras (0,09 ha).

« Nous avons aussi racheté 0,5 ha de ru-chottes-chambertin, qui sera exploité jus-

qu'en 2030 par l'exploitant actuel », précise Jacques Devauges. À cela s'ajoutent cinq vins qui faisaient déjà partie du domaine des Lambrays, le morey-saint-denis villages (1,7 ha), le morey-saint-denis premier cru Les Loups (0,63 ha) et deux puligny-montrachet premier cru Les Folatières (0,3 ha) et Clos du Cailleret (0,36 ha).

Sans bruit, le Clos des Lambrays se développe à grande vitesse et élargit sa gamme. Dans la grande tradition des propriétaires bourguignons. ■

Les dates clés

• XIV^e siècle

On trouve mention du clos des Lambrays dans les archives de l'abbaye de Cîteaux. Par la suite, la propriété jouit d'une superbe réputation jusque dans les années 1940.

• Années 1970

Le retour sur le devant de la scène du domaine correspondant à l'acquisition par Roland Pelletier de Chambure, Louis Sayer et Fabien Sayer, qui vendront ensuite à la famille Freund.

• 2014

Achat par le groupe LVMH.

• 2019-2020

La vigne est certifiée bio. L'année suivante, elle est certifiée en biodynamie.

• 2022

Inauguration du nouveau cuvier.

LE GOÛT DU MILLESIME 2021

Le Clos des Lambrays compte 8,65 ha, mais les Bourguignons parlent de 202 ouvrées (une ouvrée correspond à 4,28 ares) étalées sur un coteau et fortes d'un dénivelé de 60 mètres de haut en bas. Un terroir réduit en taille mais qui, d'un bout à l'autre, est marqué par de grandes différences géologiques, climatiques, des expositions différentes et des cépages plus ou moins vieux. Ainsi, pour ce millésime 2021, la parcelle « plant dessous » donne un vin très fin, avec beaucoup de matière, beaucoup de densité. De la parcelle appelée « 80 ouvrées bas » est issu un jus bien plus aérien, plus gracieux. Un peu plus haut, la parcelle de « 80 ouvrées milieu » délivre un cru marqué par le fruit et la puissance. Une autre parcelle sera marquée par le sucré et le gras et ainsi de suite.

L'aboutissement d'une diversité

Dans d'autres vignobles, comme à Bordeaux, on procéderait à des assemblages, c'est-à-dire des dosages des vins issus des différentes parcelles pour aboutir au goût souhaité. Il en va autrement en Bourgogne. « Si on dit que c'est un grand terroir, on doit mettre l'ensemble des jus dans notre vin. Un vin de



Bourgogne fait rêver car il apporte une émotion liée à un climat. (Une entité géologique, climatique et culturelle, NDLR.) », explique le régisseur Jacques Devauges. Ce vin serait donc l'aboutissement complexe d'une diversité, d'une addition de différences. Effectivement, à la dégustation, le clos-des-lambrays 2021 se montre plus profond que toutes les cuvées prises séparément. Le jus révèle une grande complexité aromatique marquée par les épi-

ces, le tabac, les herbes sèches. Mais jamais ces arômes ne luttent entre eux. Plus floral que fruité, le millésime 2021 est sous l'influence du lilas et de la rose. « Et la biodynamie nous donne plus de brillance, elle fait ressortir les accents du cru, elle fait ressortir le génie du vin. » Une qualité qui se vend aujourd'hui au prix fort. Les tarifs du clos-des-lambrays sont passés de 265 euros en 2018 à 600 euros en 2021. Le prix du 2021 sera décidé en 2023. ■ S.R.

CHÂTEAU BATAILLE
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAULLAC
HÉRITIERS CASTÉJA
www.bataille.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.