

Clos des Lambrays, un joyau magnifié

Le domaine de Morey-Saint-Denis, bâti dès le XVII^e siècle, s'est offert une cure de jouvence. Equipements modernes et pierres anciennes s'y marient élégamment.



Sylvain Ouchikh

L faut que tout change pour que rien ne change. » Cet adage si connu de l'écrivain et aristocrate Giuseppe Tomasi di Lampedusa s'applique à merveille au Clos des Lambrays, dont l'outil de production a été entièrement renoué, mais l'âme de ce Domaine de Morey-Saint-Denis (entre Chambolle-Musigny et Gevrey-Chambertin), acquis en 2014 par LVMH (propriétaire des Echos), conservée. Tel était le souhait de l'équipe en place sous la direction du jeune et talentueux directeur Jacques Devauges : « Notre idée de départ était qu'une fois le chantier achevé, on ne puisse pas distinguer le

« Nous devons respecter le lieu et l'histoire de cette propriété de près de 9 hectares. »

JACQUES DEVAUGES
Régisseur du domaine

Dans le nouveau cuvier, des petites cuves ont été installées pour vinifier parcellaire.

neuf et l'ancien. Nous devons respecter le lieu et l'histoire de cette propriété de près de 9 hectares ». Les pavés de la cour ont tous été enlevés afin de mettre en place un système d'évacuation des eaux le plus efficace possible. Une fois terminé, ils ont tous été remis un par un. On a le sentiment que tout était comme avant les travaux. Une nouvelle cuverie a été ajoutée. Elle permet le stockage de trois récoltes. Contre une seule auparavant. Des petites cuves ont pris place également car le travail effectué ici ressemble à de l'orfèvrerie. Chaque parcelle a un message à délivrer et il faut le respecter scrupuleusement : « Nos petites cuves sont adaptées à chaque zone du Clos, soit 11 parcelles différentes. Nous serons être encore plus précis en vendangeant à la carte. Chaque zone ne sera récoltée que lorsque les petites grappes de pinot noir auront atteint leur parfaite maturité », explique le régisseur.

Un terroir à la toponymie unique

Si le travail à la cuverie est important, il ne peut avoir de sens que si la vigne offre des raisins de très grande qualité. Cette propriété mythique fait partie des 33 grands crus qui comptent la Bourgogne, dont 5 se situent sur cette appellation de la Côte-d'Or. Une grande partie de l'excellence se trouve donc ici sur ces terroirs. Celui du Clos des Lambrays est unique avec sa toponymie. Quand on l'observe de près, on dirait comme une vague qui ondule, permettant ainsi une aération naturelle entre les rangs de vigne, limitant, par conséquent, les maladies, car le vent est un remède naturel contre le mildiou. Dès l'arrivée de Jacques Devauges, en mars 2019, une étape est franchie même si le vignoble a été traité de manière responsable et vertueuse depuis longtemps sous la direction de l'ancien régisseur Thierry Brouin. Jacques Devauges applique immédiatement, en 2019, dans la conduite du vignoble, les principes d'une agriculture biologique puis biodynamique en 2020. Cette viticulture a pour objectif de bannir les produits de synthèse comme les insecticides, les fongicides, les désherbants chimiques... afin de favoriser la vie naturelle des sols. Son ambition est de donner encore davantage d'éclat aux vins comme il le souligne avec conviction : « Nos nouvelles installations permettent le travail en gravitaire. Le raisin est respecté le plus possible. Notre objectif est d'obtenir, au final, un nectar le plus pur possible. Je pense sincèrement qu'il sera envisageable de retrouver la pureté des grands lambrays des années 1920 et 1930. » Un souhait partagé par tous les amateurs. ■

LE « ROMANÉE » D'OLNEY, 4^E MILLÉSIME

C'est un livre presque aussi « mythique » que le cru auquel il est consacré que réédite Flammarion : le « Romanée Conti » de Richard Olney, célèbre auteur américain d'ouvrages de référence sur le vin, remarquablement documentés et précis, disparu en 1999. La première édition a été publiée il y a trente ans, en 1992, suivie de deux autres, l'une en 1997, l'autre en 2002. Celle-ci est enrichie par Véronique Frédianni et Franck Ribière et reprend, en 1997, le fil interrompu de la dégustation du romanée-conti du Domaine de la Romanée-Conti. Il le prolonge jusqu'au millésime 2021. « Dégustation d'autant plus importante qu'il s'agit d'une vraie période charnière où l'on est passé peu à peu d'une climatologie « normale » (...) au dérèglement climatique que nous connaissons aujourd'hui, où les grosses chaleurs font courir au raisin le risque, inconnu autrefois, d'être vendangé en surmaturité », relève en introduction Aubert de Villaine, qui en fut le cogérant pendant presque cinquante ans, jusqu'à décembre 2021.



Domaine des Perdrix
Echezeaux
Grand Cru
Grand Vin de Bourgogne

Château de Chamirey
Clos des Ruelles
Monopole
Mercury Premier Cru
Grand Vin de Bourgogne

Visites - Dégustations - Séminaires
Château de Chamirey
Mercury - Bourgogne - France

www.domaines-devillard.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION