



SÉBASTIEN CHAMBRU  
Meilleur Ouvrier de France

# 20 déjeuners autour du Vin

Rencontres viticoles  
& gustatives en Bourgogne

BAMBOO ÉDITION



## Éric De Suremain / Monthelie

Les châteaux ne sont pas réservés au Bordelais. En Bourgogne aussi il en existe de bien jolis. Depuis 1903, celui de Monthelie est la propriété de la famille De Suremain.

Dans les vignes, on reconnaît de loin la silhouette d'Éric De Suremain. Quelque soit la saison, il ne se sépare jamais d'un chapeau de paille tressée et d'un short en toile qui lui donnerait des allures de major des Indes, si la moustache qu'il arbore était un poil plus martiale... Un look qui pourrait laisser penser à je ne sais quelle fantaisie, mais il n'en est rien. Éric De Suremain a les pieds solidement plantés dans la terre de Monthelie.





« Je suis né en Bourgogne », dit-il comme l'on présenterait un certificat d'authenticité. « Voilà quatre générations que nous cultivons nos terres, reprend Éric De Suremain. J'ai toujours participé au travail de la vigne, même avant ma formation au lycée viticole de Beaune. » De son appellation, il connaît tous les sillons, toutes les humeurs, toutes les saisons : « Nous sommes géographiquement à la même hauteur que Volnay et juste en surplomb de Meursault. C'est un terroir sympathique, nous n'avons certes pas les mêmes qualités d'argile qu'à Volnay, nos vins ont plus de rusticité, mais ils sont plus fins que ceux de Pommard. À vrai dire, il ne sert à rien de regarder ce qui se fait ailleurs, l'important est de se placer au juste niveau de son appellation. Ce serait une erreur de vouloir "doper" les vins pour en faire autre chose que ce qu'ils sont par nature. Il n'y a aucune résignation dans ce que je dis, car le travail des vignerons permet aujourd'hui d'obtenir une finesse nouvelle pour nos crus. Nous progressons dans nos connaissances et nos méthodes. Mais nous restons humbles, il ne faut pas faire d'un Monthelie une mauvaise copie d'un Volnay ou d'un Pommard. »



Quand Éric a repris le domaine en 1978, son père avait déjà fait des essais de viticulture biologique. « On ne dés herbait pas, nous pratiquions des tontes et un travail du sol, se rappelle Éric. J'ai ensuite investi dans un tracteur et un enjambeur. Nous étions finalement proches de la lutte raisonnée, mais nous étions comme monsieur Jourdain, nous ne le savions pas. Plus tard, dans les années 1985/88, avec des vigneron de l'appellation, nous avons entrepris de nous lancer dans ce que l'on appelle la lutte intégrée. Nous favorisons le développement des prédateurs naturels qui attaquent les parasites de la vigne. Au bout de quelques années, les résultats étaient vraiment probants. Puis, j'ai voulu aller encore plus loin dans une action respectueuse de l'environnement. Je suis en biodynamie depuis 1996. »

Cette pratique, observe Éric, a permis d'apporter plus de légèreté au sol, en revanche sur la saveur des vins, il n'a noté que des changements de nuances : « C'est assez logique, explique-t-il. Je pense que pour un vigneron qui passerait directement du conventionnel au biodynamique, les changements seraient beaucoup plus marqués, pour nous c'est moins sensible, nous étions déjà très loin du chimique. Mais cela vaut le coup au regard de l'impact environnemental, sur l'eau, l'air, la santé... »









Éric De Suremain aime vous faire découvrir ses anciens millésimes : « *Le Monthelie peut vieillir, assure-t-il. Seulement, les gens ne savent plus boire les vieux vins. C'est toute une éducation, cela s'apprend. Sur la jeunesse, le fruit et les fleurs sont des évidences, en vieillissant de nouveaux horizons s'ouvrent. C'est parfois comme revenir dans une maison après un long voyage, c'est un retour à la saison, aux caractères d'un millésime.* »

Éric De Suremain est un homme de mémoire. Chaque année, dans des carnets Rhodia à couverture orange, il consigne scrupuleusement les conditions climatiques qui règnent sur ses vignes. Puis, au cours de la vinification, il reprend ses notes et indique les températures de fermentation, les durées de cuvaison... « *Ces carnets sont célèbres, le taquine Dominique son épouse. Quand nous nous réunissons entre amis (parmi lesquels on retrouve Emmanuel Giboulot et Danièle Bonnardot), et que les vieux millésimes arrivent sur la table, tout le monde réclame les carnets d'Éric.* » Et celui-ci ne se fait guère prier pour les sortir : « *Je suis assez fier de mes notes* », avoue-t-il simplement.



Le jour du déjeuner, Éric avait débouché certains de ses millésimes anciens et Dominique mitonnait un osso bucco : *« J'ai dans l'idée, annonçait-elle, que le citron et l'orange, qui entrent dans la recette, vont apporter une sucrosité qui va bien se marier avec les vieux vins. »* Impression parfaitement confirmée fourchette en main. Bien sûr, Éric avait ses carnets à portée de main. Ainsi, nous avons appris que le Monthelie 1985 avait connu une fermentation qui dépassait les 35° : *« On dit qu'il ne faut pas aller au-delà de 28/30°. Moi, je ne suis pas d'accord, les fermentations hautes, c'est mon style, ma patte. Parfois, je monte jusqu'à 37°. C'est la température du corps, la température de la vie. »* Comme on aime cette vie...



# Osso bucco des vignes

par Sébastien CHAMBRU

## INGRÉDIENTS

### POUR 4 PERSONNES :

*1 jarret de veau entier*  
*100 g de carottes*  
*300 g de tomates Datterino*  
*500 g de fond de veau*  
*25 cl de vin blanc*  
*10 cl d'huile d'olive*  
*1 citron*  
*1 orange*  
*3 cuillérées de farine*  
*1 bouquet garni*  
*1 gousse d'ail*  
*1 branche de basilic*  
*1 branche de sauge*  
*QS de tagliatelles fraîches*  
*QS de beurre, d'huile d'olive,*  
*de sel et de poivre du moulin*

## PROCÉDÉ :

### OSSO BUCCO :

Lever le jarret de veau et trancher les muscles en jolis médaillons. Les assaisonner, puis les fariner et les faire colorer dans une cocotte. Déglacer avec le vin blanc, ajouter la sauge, quelques tomates, le bouquet garni et l'ail haché. Mouiller avec le fond de veau et cuire à couvert environ 30 minutes.

Pendant ce temps, éplucher les carottes et les cuire à l'anglaise, trancher les tomates restantes pour les rôtir et les servir en garniture.

Une fois la viande cuite, la retirer sur une plaque et passer au chinois fin le jus de braisage. Faire réduire à consistance.

Cuire les tagliatelles et passer l'os du jarret au four, puis dresser, napper de jus et gratter orange et citron sur l'osso bucco avec parcimonie. Accompagner de carottes et tomates rôties.

## TRUCS ET ASTUCES :

*Pour une belle coloration des sucs et pour donner un maximum de saveurs à votre sauce, utiliser une cocotte en fonte émaillée. De plus, en cuisson longue sur un feu doux, elle homogénéise la chaleur.*

