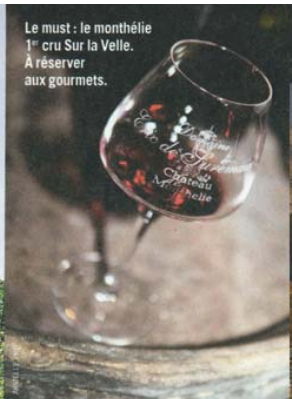




Les cabottes en pierres sèches servaient d'abri ou de rangement aux vignerons.



Le must : le monthélie 1<sup>er</sup> cru Sur la Velle. À réserver aux gourmets.



Monthelie, à l'heure automnale.

# LE FESTIN DE MONTHÉLIE

Ici, un proverbe dit qu'« une poule y meurt de faim durant la moisson », tant la vigne y est omniprésente. Monthélie – prononcez Month'lie – au cœur de la Côte-d'Or, est la petite sœur de Volnay et Meursault, célèbres pour leurs crus. Et les vignes de la discrète, travaillées en biodynamie, produisent des chefs d'œuvre!

En ce début d'automne, la Côte-d'Or émerveille. Sa palette déploie toutes les nuances de vert, jaune, or patiné, fauve et rouge, jusqu'à la terre de Sienne. Au cœur de ce nuancier, on repère les deux principaux cépages des vins de Bourgogne: les vignes de chardonnay, qui donneront le vin blanc, et celles de pinot noir, pour le rouge. Monthélie – prononcez « Month'lie » –, entre les villages de Volnay et de Meursault, est situé au balcon des premiers reliefs de la côte de Beaune. Un point de vue idéal pour profiter de ce paysage grandiose. « Une poule y meurt de faim durant la moisson », dit le proverbe, tant la vigne y est omniprésente.

En bordure de colline, Monthélie offre au regard ses ruelles pentues, son château du XVIII<sup>e</sup> siècle, ses

vieilles maisons et ses caves. L'une d'elles, dissimulée par une grande porte verte en bois face à la mairie, donne derrière le château de Monthélie, propriété des parents d'Éric de Suremain. Dominique, l'épouse du vigneron, nous accueille parmi les foudres en bois où glougloute

**LA BIODYNAMIE ? UN CHEF D'ORCHESTRE ! « ELLE DONNE LE TON, L'IMPULSION, L'HARMONIE ENTRE LE SOL, LA PLANTE ET L'HOMME. »**

DOMINIQUE ET ÉRIC, VIGNERONS

## BOUSE DE CORNE ET ORTIE

Le couple travaille en biodynamie, technique qu'ils comparent à un chef d'orchestre : « C'est elle qui donne le ton, l'impulsion, l'harmonie entre le sol, la plante et l'homme. Elle agit en parfaite concertation dans le sens même de la nature. La biodynamie est l'essence de la terre. De par ses principes nous avons appris à nous adapter à la plante, au terroir, au climat. Nous observons le sol et la plante pour mieux agir et favoriser selon leurs besoins la racine, la

feuille, la fleur ou le fruit. » Ils soignent leur vignoble de Monthélie et Rully grâce à des ingrédients 100 % naturels: compost de bouse et bouse de corne, ortie, valériane, camomille, pissenlit, écorce de chêne, achillée millefeuille, siliques... Du grand art!

Ils s'intéressent aussi au travail d'autres producteurs puisqu'ils revendent cidres, jus de pomme, poirés, huiles, vinaigres, verjus, produits landais et de la mer, tapenade, pâte à tartiner, et bien d'autres choses encore. Dominique nous invite à rejoindre une autre cave voûtée pour déguster un rully blanc 1<sup>er</sup> cru Agneux 2012 très bien équilibré, au nez très expressif et à la vive présence en bouche. Un « vin plaisir » pour l'apéritif.

En rouge, le rully 1<sup>er</sup> cru Préaux 2012 se caractérise par une expres-

sion aromatique intense de cerise et fruits noirs, notes grillées, épices, tanins fins et une bonne persistance en bouche. Après aération en carafe, on l'accompagnera d'une viande goûteuse. Encore jeune, il a de l'avenir.

## FRAÎCHEUR INCOMPARABLE

Le château monthélie 2011 est d'ores et déjà sublime. Son fruité dense et soyeux tapise la bouche et la réjouit longuement. Le monthélie 1<sup>er</sup> cru Clou des chênes 2011 est certes un jeunot, mais plein de promesses grâce à sa puissance, un mélange de baies sauvages, cassis, framboise, griotte, sa structure et sa rondeur. Encore un cran au-dessus, le monthélie 1<sup>er</sup> cru Sur la Velle 2011 affiche puissance, ampleur et une réserve tannique qui tendent à s'harmoniser; à réserver aux gourmets. En 2008, la même cuvée révèle un vin magnifique aux arômes de fruits confits, fleurs séchées, agrumes et végétaux, d'une fraîcheur et d'une longueur incomparables (cuvées de 14,20 à 22,50 euros). Ces vignerons sont de grands artistes. ★

THIERRY MORVAN

## NOS BONNES ADRESSES

VIN. D. et É. de Suremain, 21190 Monthélie. Tél.: 03 80 21 23 32; Huber-Verdereau, 3, rue de la Cave, 21190 Volnay. Tél.: 03 80 22 51 50. FROMAGE. Chèvrerie des Hautes-Côtes, L. Plait, 1, rue Haute, 21420 Échevonne. Tél.: 06 37 20 34 66.