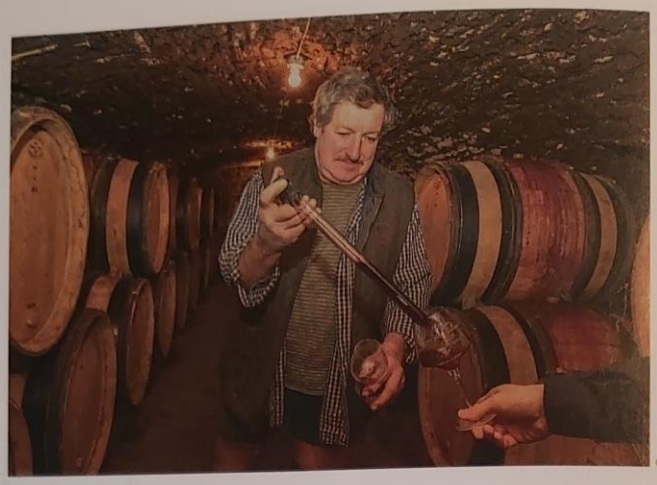

© PHOTOS : PHILIPPE BRUGNOT

« Mon père, Bernard, avait fait des essais en bio dès 1975. On fabriquait déjà notre compost à l'époque... »

Éric de Suremain

Représentant de la jeune génération, il a été propulsé, avec une petite dizaine de ses collègues du village, sur le devant de la scène quand les « anciens » ont décidé de laisser les rênes de l'ODG, il y a quelques années : « *Cela faisait 27 ans que Paul Garaudet était président. Il nous avait prévenus, et désormais nous sommes tous trentenaires, voire parfois plus jeunes. C'est du stress en plus, mais il faut gérer* », grimace-t-il, conscient que l'appellation n'a pas encore franchi le palier de notoriété nécessaire pour imposer plus souvent sa juste valeur.

D'un vignoble d'une moyenne d'âge de 35 ans, dont les raisins sont vinifiés en cuves béton pour les rouges et inox pour les blancs, élevés au moins douze mois en fûts de chêne, David Dubuet sort des cuvées d'une belle variété. Entre les agrumes du monthelie blanc La Combe Danay et les fruits noirs du monthelie rouge Les Longènes, ces deux cuvées villages à elles seules annoncent la couleur : une viticulture classique, proche du terroir, qui donne souvent des résultats remarquables.

Remarquable, le château de Monthelie l'est assurément. Cet édifice, étroitement lié à l'histoire du village, appartient depuis plusieurs centaines d'années à la famille De Suremain, comme son domaine de 10,5 hectares, dont près de la moitié s'étend à Rully, dans la côte chalonnaise. Loin de la certitude feutrée des particules de la noblesse châtelaine, la famille, dont le domaine est mené en biodynamie depuis 1996, a rapidement eu le goût de l'aventure : « *Mon père, Bernard* [décédé en juin 2019 à 87 ans, ndlr], *avait fait des essais en bio dès 1975. On fabriquait déjà notre compost à l'époque* », souffle Éric de Suremain en se grattant la tête après avoir enlevé son chapeau de paille.

Âgé de 61 ans, le vigneron travaille au domaine depuis bientôt 42 ans, avec son épouse Dominique aux manettes, notamment, de la commercialisation et de la réception des clients. En cave, la fatigue apparente de ce grand bonhomme aux belles mains de paysan disparaît derrière un regard pétillant et un sourire de blagueur,

Dans sa parcelle de monthelie 1er cru Sur La Velle, Éric de Suremain porte haut son chapeau de paille, comme son short, même en plein hiver. L'homme n'est visiblement pas frileux.

© PHILIPPE BUCHET

REVOIR UN PRINTEMPS... DANS LES CAVES

Dans le village de Monthelie, le premier week-end d'avril est synonyme de caves ouvertes chez une grande partie des viticulteurs locaux. Depuis maintenant dix-sept ans, ils accueillent chaque année les amateurs de vins et leurs fidèles clients lors d'un week-end marqué par de nombreuses animations. Balades en calèche, démonstration de tonnellerie, musiciens qui déambulent dans les rues : en profitant des animations artistiques et culinaires organisées dans toutes les caves, les visiteurs partent à la découverte de ce village clunisien, en partie fermé à la circulation pour l'occasion. Les amoureux du vignoble et des voitures peuvent également partir à la découverte des premiers crus de l'appellation en vieille Jeep. À chaque édition, entre 2 000 et 3 000 verres de dégustation sont vendus.

quand il décrit sa philosophie : « *J'ai rapidement été attiré par l'agriculture biologique, avec l'idée de faire du bon vin en faisant quelque chose de simple, sans sacrifier notre travail à l'œnologie moderne.* »

Le regard tourné vers la biodynamie dès les années 1980, il va à la rencontre de Jean-Claude Rateau, à Beaune, et Thierry Guyot, à Saint-Romain, et finit par sauter le pas au milieu des années 1990. Avec des vignes déjà enherbées, le rendement du domaine, déjà modeste, n'avait pas fléchi. Après vendange, les raisins d'Éric de Suremain sont vinifiés dans des cuves rondes en bois, avec environ 20 % de vendange entière selon les années. Pour le millésime 2019, l'élevage des rouges se déroulera « *en fût puis en foudre de 3 500 litres sur la fin* ». Dans le verre, les vins du domaine sont généralement francs, droits et longs, enrobés d'un fruité plus souple. Un héritage dont Gwendoline, 31 ans, sera bientôt la garante. Elle revient de Bordeaux, où elle est allée « *pour apprendre ce qu'il ne faut pas faire ici* », sourit le viticulteur, l'œil rieur.

MONTHELIE 1ER CRU
SUR LA VELLE 2015
ÉRIC DE SUREMAIN

Assemblage de quatre parcelles de ce Climat orienté au Sud, où s'épanouissent des vignes dont l'âge va de vingt-trois à soixante ans, cette cuvée de l'emblématique domaine du château de Monthelie, certifié bio, offre un vin rouge long, complexe et taillé pour la garde.

30 € chez les cavistes