



Jérôme et Xavier Garnier

DOMAINE GARNIER & FILS

C'est simple : ils ont répondu à leur désir de vigne au détour de l'année 1985. Depuis, ils vivent avec ferveur et joie leur destin choisi et leurs « Grains Dorés » font le bonheur des amateurs.

Un peu à l'écart des grands axes, en limite nord de l'appellation Chablis, Xavier et Jérôme Garnier déploient sur Ligny-le-Châtel une énergie quasi charnel à la viticulture. Leurs mains travaillent la terre, caressent les ceps, portent avec délicatesse leurs baies à la cave, en prenant soin à chaque millésime d'interpréter au mieux ce que la nature leur a donné.

Ici pas de transmission sur plusieurs générations mais un domaine créé de toutes pièces au détour de l'année 1985 : « Mon père faisait des céréales lorsque mon frère a lancé l'idée de se diversifier. Les premiers plants sont alors mis en terre, pour une vendange inaugurale dès 1988. La commercialisation s'organise et tout débute officiellement en 1992 », explique Jérôme Garnier, le benjamin. Cet ancien rugbyman de Chablis, en véritable demi de cuvée, se montre à la fois jovial et passionné : « Au fil des ans, nous nous sommes agrandis, et nous possédons aujourd'hui 25 hectares. »

Juste le temps d'énoncer ces mots et le Petit Chablis 2019 coule déjà dans les verres. Les explications géologiques nourrissent le propos : « Sur cette appellation, nous avons 5 hectares dont 4 du côté de Lignorelles au nord-ouest, sur des sols argilo-sablonneux avec un zeste de calcaire. On en tire un jus mettant bien en valeur le fruit croquant. En complément, nous introduisons une expression minérale provenant du plateau situé au sud-ouest de La Chapelle et de Beines là où il y a plus de calcaire. » Il convient donc d'assembler ces deux parties pour obtenir cette touche crayeuse finale toujours très recherchée.

Sur les 20 hectares de Chablis, deux cuvées sont produites : assemblage de parcelles situées entre Villy, Ligny, Maligny et La Chapelle, la cuvée Chablis associée densité argileuse et tension minérale : « Quatorze mois d'élevage sont nécessaires

avec 90 % des jus passés en cuve et 10 % en foudre. Notre objectif étant d'augmenter ce pourcentage de contenants pour passer à 35 %. Cela apporte à mon sens plus de complexité, et révèle ainsi mieux les terroirs. » Regroupant 1,30 hectare, la cuvée Chablis « Grains Dorés » exprime pleinement le terroir plus calcaire du secteur de Maligny, particulièrement bien exposé sur le plateau situé au-dessus du premier cru Fourchaume, au lieu-dit Côte de Charmoy : « La réflexion des petits cailloux permet un ensoleillement idéal pour obtenir une juste maturité. Lors des douze premiers mois d'élevage, les jus sont répartis pour moitié en cuve et l'autre en demi-muids, puis on assemble le tout et on remet durant un an dans des contenants en inox afin de travailler sur la réduction et ainsi d'accentuer ce côté à la fois crayeux et salin. » Le résultat est une petite merveille que s'arrachent tous les restaurants étoilés : quelle joie ressentie à être ainsi envahi par l'expression du 2017, dans un premier élan où le nez s'ouvre lestement et offre un ensemble odorant et riche duquel se détachent des notes de fruits jaunes, de minéral avec une touche noisetée ! En bouche, son caractère se révèle empreint d'un galbe tendre, élancé, avec une finale dotée d'une fermeté rigoureuse. Cet ensemble bien rythmé conduit à la vivacité de l'élégance. Il pénètre en nous, se verticalise par un coulant d'une rare finesse.

Ravi de l'effet produit, Xavier Garnier dessine volontiers l'avenir : « Nous irons plus loin désormais dans la définition de nos crus, grâce à une évolution culturelle. À partir de cette année, nous nous lançons dans la conversion bio. On y sera également attentifs dans notre partie négoce, que nous avons initiée en 2005. En effet, pour "décoller" économiquement, il nous fallait des noms qui chantent comme Mont de Milieu, Montmains, Fourchaume en premier cru ou Vaudésir et Les Clos en grand cru. » Une autre façon d'étendre la grammaire du chardonnay. / DENIS HERVIER

CHABLIS 2019

« Nous aimons tout particulièrement ce millésime 2019 à la personnalité plus appuyée que le consensuel 2018. Là nous avons le côté identitaire recherché, avec une réelle complexité. Une robe or aux reflets verts, de très belles notes de pierre à fusil, de noisette, une légère empreinte florale : on aime sa droiture en bouche en même temps que sa tension citronnée. »

