

BOURGOGNE

Aujourd'hui

VINS, TERROIRS ET ŒNOTOURISME

N° 162 7€

PALMARÈS 2021

Nos Bourguignon(ne)s de l'année !

Les meilleurs producteurs • Les plus grandes bouteilles

CAHIER
CRÉMANT
DE BOURGOGNE

RENCONTRE

*Benoît Droin
Xavier et Jérôme Garnier
Frédéric Soupé*

*HISTOIRES
CHABLISIENNES*

ÉVÈNEMENT

La Saint-Vincent Tournante arrive
(enfin) à Puligny-Montrachet,
Blagny et Corpeau !

GUIDE D'ACHAT

COLLINE DES CORTONS
CHABLIS, IRANCY, SAINT-BRIS...

2019 et 2018, millésimes tout-terrain !

450 bouteilles de 7 à 180 €

GASTRONOMIE

**Le menu de fêtes
de l'Hostellerie de Levernois**

De gauche à droite : Anne Sigaut,
Pierre de Benoist (Domaine de Villaine), Olivier Philippon (Château de Fleys),
Stéphane Follin-Arbelet (Châteaux de Meursault et de Marsannay), Nicolas Maillet.

N° 162 Bimestriel - Belgique 7€ - Lux 7€

R 40146 - 162 - F: 7,00 €



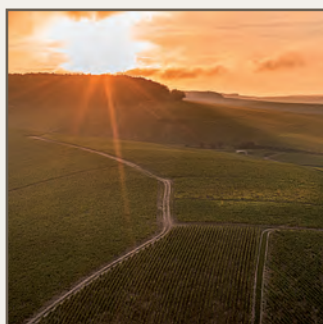
LE SOMMAIRE

Décembre 2021 - janvier 2022 / N°162



Ils se connaissent bien et s'apprécient ; ils sont tous vignerons, mais racontent des histoires différentes du vignoble de Chablis ; des histoires qui remontent au XVII^e siècle pour le Domaine Droin, au milieu des années 1980 pour les frères Garnier et d'une certaine façon à... 2018 pour le Domaine Soupé.

8 RENCONTRE BENOÎT DROIN, FRÉDÉRIC SOUPÉ, XAVIER ET JÉRÔME GARNIER



Dans l'Yonne, 2019 est un très beau millésime, de petite production, mais de grande qualité, avec, dans les deux couleurs, quantité de vins qui associent richesse « solaire » et équilibre. Ce n'est sans doute pas le millésime le plus « chablisien », tendu, des vingt dernières années mais on se régale avec les vins jeunes, en prenant le pari que les meilleures bouteilles iront très loin.

26 APPELLATIONS Vins de l'Yonne SOUS LE SOLEIL DE 2019



Après une pause en 2020 au profit du classement des 100 meilleurs domaines, notre palmarès des producteurs et espoirs de l'année est de retour ! Découvrez celles et ceux qui ont marqué l'année écoulée et retrouvez les bouteilles qui se sont distinguées à la fin de ce dossier.

58 DOSSIER Palmarès de l'année 2021 LES BOURGUIGNONS DE L'ANNÉE

ACTUALITÉS

EN BREF	4
DOMAINE DES LAMBRAYS LES GRANDES MANŒUVRES	6

RENCONTRE

Benoît Droin, Frédéric Soupé, Xavier et Jérôme Garnier HISTOIRES CHABLISIENNES	8
--	---

ÉVÈNEMENT

SAINT-VINCENT TOURNANTE 2021-2022	14
--	----

GUIDE D'ACHAT / DÉGUSTATIONS

Vins de l'Yonne	
SOUS LE SOLEIL DE 2019	26
GUIDE D'ACHAT	30

Colline des Cortons

LA CONFIRMATION	44
GUIDE D'ACHAT	48

DOSSIER

Palmarès de l'année 2021 LES BOURGUIGNONS DE L'ANNÉE	58
--	----

GASTRONOMIE

Hostellerie de Levernois LE MENU DE FÊTES DE PHILIPPE AUGÉ	70
--	----

CAHIER CRÉMANT DE BOURGOGNE	77
--	-----------

Benoît Droin, Frédéric Soupé, Xavier et Jérôme Garnier

Histoires chablisiennes

Ils se connaissent bien et s'apprécient ; ils sont tous vigneron, mais racontent des histoires différentes du vignoble de Chablis ; des histoires qui remontent au XVII^e siècle pour le Domaine Droin, au milieu des années 1980 pour les frères Garnier et d'une certaine façon à... 2018 pour le Domaine Soupé.

Quelle définition donneriez-vous de l'identité chablisienne ? Et d'ailleurs, le vignoble de Chablis est-il en Bourgogne ?

Benoît Droin : C'est une bonne question. Chablis a tous les fondamentaux de la Bourgogne - la mise en valeur des climats, le classement - et l'esprit chablisien est bourguignon même s'il y a aussi des points communs avec la Champagne. Par contre, le vignoble de Chablis a quand même une configuration différente et il n'est pas né, géologiquement, de la même façon que les vignobles de Côte-d'Or et de Saône-et-Loire ; ici, il y a beaucoup de petites vallées, alors que la « Côte », de Beaune ou de Nuits, c'est bien une côte comme son nom l'indique et les vins sont bien sûr très différents.

Jérôme Garnier : Nous sommes purement bourguignons, j'en suis persuadé, mais avec une vraie identité forte, que nous revendiquons et que nous travaillons tous.

De l'extérieur, on a également l'impression d'un vignoble à la fois ancien et pionnier. Le Chablisien était mal en point dans les années 1950 et il renvoie aujourd'hui une image dynamique, moderne, à l'image d'ailleurs du lieu où nous faisons cette interview, ce qui est moins le cas en Côte-d'Or, notamment où les choses semblent plus posées, en place ? Vous le ressentez également ?

JG : Il est évident que c'est un vignoble moderne, où de nombreuses exploitations se sont créées au fil des années à partir de rien, sans historique, où beaucoup d'investissements techniques ont été réalisés.

Frédéric Soupé : Cette renaissance et cette image de pionnier sont aussi liées au fait que Chablis avait un énorme potentiel de production inexploité, et pendant longtemps, nous avons connu chaque année des campagnes de plantation importantes qui n'existaient pas ailleurs en Bourgogne.

BD : J'ai bien vu au lycée viticole de Beaune que le poids de la succession était compliqué à

gérer en Côte-d'Or ; il fallait reprendre derrière les parents, mais sans rien changer. Quand je suis arrivé en 1999, mon père m'a dit : « tu fais ce que tu veux » et j'ai rapidement pu imprimer ma patte sur les vins, alors que pour beaucoup de mes copains de Côte-d'Or, le grand-père était encore là et leur père n'avait même pas toujours les commandes.

FS : C'est vrai qu'à Chablis, les successions se font généralement en douceur.

L'idée de devenir vigneron s'est-elle imposée facilement pour vous tous ?

Xavier Garnier : L'histoire du Domaine Garnier prend ses racines dans l'agriculture et nous avons eu la chance d'avoir, en 1976, des terres reclassées en appellations Chablis et Petit-Chablis. J'ai planté avec mon père les premières vignes en 1985, avec une récolte en 1988. Jérôme nous a rejoints en 2000 et il a véritablement lancé la mise en bouteilles au domaine.

JG : L'objectif était vraiment de mettre l'accent sur la mise en bouteilles, mais aussi sur l'image que véhiculait le domaine avec une volonté qualitative affirmée, mais cela n'a pas toujours été si simple ; cela prend du temps, cela coûte de l'argent, les retombées sont longues à arriver et il a fallu que nous soyons sur la même longueur d'onde avec Xavier. En 2004, nous avons démarré des achats de crus, grands et premiers, en négoce, parce que c'est difficile de susciter l'intérêt des journalistes, des cavistes, des importateurs avec uniquement du chablis et du petit-chablis ; les achats en négoce sont montés progressivement en puissance, au fur et à mesure des rencontres ; l'important c'est de créer des liens solides, de vrais partenariats, stables, à long terme, avec les vigneron dont vous achetez les raisins de préférence, pour vraiment pouvoir imprimer un style, ou les moûts.

L'histoire du Domaine Soupé est assez différente...

FS : Le domaine est issu historiquement du milieu agricole et je me suis installé en 1997

avec mon frère ; nous avons la chance d'avoir des premiers crus en propriété, dont 2,7 hectares de Montée de Tonnerre, mais aussi Vaillons et Mont de Milieu. Mon grand-père a participé à la construction de la première cuverie de la cave La Chablisienne en 1923, alors nous avons d'abord fait le choix de rester à La Chablisienne pour exploiter tout notre potentiel de production en engageant, dès 1997, un vaste programme de plantations ; une fois que les terres ont été valorisées, nous nous sommes lancés un nouveau défi en sortant en 2018 de La Chablisienne.

Et pour quelles raisons ?

FS : Nous n'étions pas toujours d'accord avec des décisions prises par la cave, mais la vraie motivation était de produire des bouteilles à notre nom. Nous connaissons nos terroirs de crus, de Chablis, de Petit-Chablis et nous avons eu envie de vinifier nous-mêmes pour savoir quels types de vins ils pouvaient donner.

Produire des bouteilles, c'est une chose, les vendre, c'en est une autre. Est-ce compliqué, même quand on est à Chablis, de partir de 0 au plan commercial ?

FS : Le nom de Chablis est là, il porte, c'est une chance, mais tout est nouveau pour nous. Nous étions vigneron, mais pas vinificateurs et il y avait une vraie incertitude à ce niveau-là, aucun historique. Le vin produit allait-il nous plaire et plaire ? Il faut créer son identité, son style, ouvrir des marchés, c'est un nouveau métier.

Et quel est le bilan après 4 millésimes ?

FS : Compliqué (rires). Nous comptons beaucoup sur Les Grands Jours de Bourgogne en mars 2020 pour lancer la machine commerciale et tout a été mis en stand-by à cause du Covid. Aujourd'hui, nous démarrons doucement. Il va falloir investir et nous sommes conscients que les retours arriveront, mais sur le long terme, et puis, la nature ne nous aide pas avec des récoltes déficitaires en 2020



*Jérôme et Xavier Garnier, au premier plan, Frédéric Soupé et Benoît Droin, au deuxième plan.
L'interview s'est déroulée au Chablis Wine Note de Fabien Espana.*



REPÈRES

BENOÎT DROIN

1975 : Naissance à Auxerre.

1991 : Arrivée au lycée viticole de Beaune. Début d'une grande passion pour l'œnologie et la dégustation des vins de France et du monde.

1996 : Obtention du BTS Viti-Œno à Beaune.

1998 : Obtention du diplôme national d'œnologie à Dijon.

1998-1999 : Service militaire à la préfecture de police de Paris.

1999 : Reprise du domaine.

2004 : Naissance de Louis.

2006 : Naissance d'Iris.

2011 : Élu « Bourguignon de l'année » par Bourgogne Aujourd'hui.

2011 : Naissance d'Amaury.

2013 : Obtient la troisième étoile dans le classement de La Revue du Vin de France.

et 2021. Dans tous les cas, il faudra trouver un équilibre économique entre les ventes en vrac au négoce et les ventes en bouteilles. C'est un nouveau départ et un nouveau métier.

BD : Il faut faire moins, mieux, bien valoriser les vins et dans tous les cas, il est préférable de manquer que d'avoir des vins à proposer...

JG : Notre objectif a été de stabiliser les ventes en bouteilles. Sur les vingt-cinq hectares du domaine, nous en avons vingt en Chablis, alors notre politique est de garder un volume stable de vente en bouteilles, quel que soit le millésime, la conjoncture, et de bien le valoriser. Mieux vaut vendre moins de bouteilles, mais les vendre à un bon prix. Il est vrai qu'au départ, il faut se fixer un objectif, se dire : si nous arrivons à vendre tant de bouteilles, à tel prix, cela nous convient. Et si on produit plus, les vins sont vendus en gros au négoce ; malgré ses fluctuations importantes, le marché du vrac reste intéressant à Chablis.

L'histoire du Domaine Droin est très différente. C'est une exploitation ancienne, installée, avec une longue histoire...

BD : Oui, je représente la 14^e génération depuis

1620 de vigneron de père en fils. Le domaine compte vingt-huit hectares, avec beaucoup de grands crus (cinq), de beaux premiers crus ; je n'ai rien eu à créer, ce qui est bien sûr un énorme avantage et je remercie toujours mes parents, mes grands-parents d'avoir su garder ces grands terroirs quand les vignes gelaient, ne donnaient rien, n'étaient sans doute pas très rentables. J'ai d'abord été poursuivi par les études (rires), avant d'avoir une vraie révélation en arrivant au lycée viticole de Beaune. J'y suis resté cinq ans. J'ai continué avec un diplôme d'œnologie à Dijon et avec le recul, je me rends compte que j'ai sans doute passé des diplômes pour avoir le bagage technique, mais aussi pour me donner une légitimité dans la longue histoire viticole familiale. Ensuite, il y a eu la volonté de « tuer le père », de faire différemment même si j'aimais bien ses vins, d'imposer mon style, et tout mon travail a été de ramener plus de fraîcheur dans les vins par le recours notamment, à davantage de travail en cuves ; j'ai divisé par quatre le volume de fûts, et mon père m'a totalement laissé les mains libres.

Il n'y a pas le risque d'être blasé avec autant de grands crus et de premiers crus, un domaine considéré comme une référence ?

BD : Au contraire, j'ai tellement de chance de pouvoir travailler des terroirs aussi différents que la motivation est permanente. À Chablis, il y a un millésime, un terroir kimmeridgien, un cépage, le chardonnay, mais avec dix cuvées, on goûte dix vins différents.

En quoi consiste votre travail aujourd'hui ? Chercher des solutions pour aller plus loin dans l'expression des climats ?

BD : En vingt-trois vendanges, j'ai beaucoup tâtonné, mais honnêtement aujourd'hui, il reste quelques détails à peaufiner, mais je ne change plus grand-chose. Nous avons beaucoup mis l'accent sur le travail des sols, mais comme l'ensemble du vignoble de Chablis, et c'est essentiel. Il y a vingt-cinq ans, la quasi-totalité des vignes était désherbée à Chablis ; il y avait une croûte de terre de vingt centimètres en surface, on donnait à manger aux vignes, les racines restaient en surface et les raisins n'avaient pas le goût du terroir. On faisait de la tomate ! Depuis que les vigneronns se sont remis à labourer, à retravailler leurs sols, les terroirs revivent et leurs vins également. Il faut juste prendre conscience du fait qu'il faut faire revivre les sols et ce n'est pas indispensable d'être en bio pour y arriver.

Pour autant la pression sociétale est forte aujourd'hui pour amener les vigneronns à passer à la viticulture biologique ou biodynamique certifiée et il ne suffit plus de la dire, il faut le prouver. Cela fait-il partie des choses

que vous avez ou que vous allez mettre en place sur vos exploitations ?

BD : En ce qui me concerne, non, parce que je ne supporte pas que l'on me l'impose et je trouve cela très sectaire. Je n'utilise plus de produits CMR depuis longtemps, je travaille les sols et je pense que l'on peut faire aussi bien sans être certifié bio ; en outre, certains points manquent de cohérence dans le bio et notamment le fait que beaucoup y viennent surtout pour des raisons commerciales. Il n'y a pas les bons d'un côté et les mauvais de l'autre, mais de nos jours, ce n'est pas facile de faire admettre qu'il y a aussi beaucoup de bonnes choses au milieu.

JG : Nous allons passer au bio, parce que nous n'avons pas la notoriété de Benoît et pas la même stabilité commerciale. Nous avons donc engagé la conversion en 2021, ce qui n'était pas le millésime idéal... Et puis, la pression vient aussi du vignoble ; avec la nouvelle génération, la moitié des domaines passe en bio, alors cette conversion est aussi réalisée pour stabiliser des relations avec nos clients qu'il a fallu quinze ans pour mettre en place.

On est en plein dans la pression sociétale...

JG : Totalement ! Alors, on pourrait toujours être têtus, ne pas en tenir compte, mais nos clients aux USA, au Japon, en Suède... recherchent tous des domaines labellisés et le bio est devenu un marqueur commercial important.

FS : Nous avons déjà eu de nombreuses demandes de clients, d'importateurs surtout, pour savoir si nous avions l'intention de passer en bio et on m'a également demandé des cuvées sans désherbants. Le minimum syndical aujourd'hui est d'être certifié HVE 3 et nous le sommes, mais je n'ai pas l'intention d'aller vers le bio certifié ; il y a beaucoup trop d'incohérences.

Et quelles incohérences ?

FS : Un bio, qui brûle des bougies pour protéger ses vignes du gel ou qui roule dans un énorme 4 x 4, j'ai du mal à comprendre.

BD : Ce qui me gêne le plus, ce sont ces 80% de domaines qui ne passent en bio que pour le business ! Au domaine, je ne désherbe pas et s'il le faut, on sort la pioche, mais qui est prêt à le faire chez les bio ?

Pensez-vous que dans cette course vers le bio, on rejoint quelque part toutes ces pensées extrémistes qui s'étendent dans la société avec la volonté de faire table rase du passé sans toujours beaucoup de discernement ?

BD : Absolument, tout va trop vite, et avec le bio, on a vraiment l'impression de risquer de rester sur le quai si l'on ne prend pas le train en marche. Alors tout le monde s'engouffre dans la démarche en se disant : je vais perdre



REPÈRES

FRÉDÉRIC SOUPÉ

1989-1993 : École de Beaune-Grandchamp, diplôme CAPA/BEPA.

1993-1995 : CFPPA de Beaune, diplôme BPREA.

1995-1997 : Stage de 6 mois au Domaine Lucien Jacob, à Échevronne (Côte-d'Or) et à La Chablisienne puis service militaire.

1997 : Entrée sur l'exploitation familiale et création du GAEC SOUPÉ (quatre associés) installé sur douze hectares, livraison 100% en cave coopérative et début du programme de plantations.

2012 : Le GAEC est transformé en SCEV DOMAINE SOUPÉ (il regroupe les vignes familiales soit 14,5 hectares), en parallèle une 2^e SCEV est créée sur 12,5 hectares.

2014 : Départ en retraite de ses parents et reprise du domaine avec son frère Frédéric.

2016 : Fin du programme de plantation soit 29 hectares au total (14,5 sur chaque structure).

2018 : Sortie du système coopératif et premier millésime vinifié. Conditionnement de 16 000 cols en petit-chablis, chablis, chablis premiers crus Montée de Tonnerre, Mont de Milieu, Vaillons et grand cru Preuses. Lancement des travaux d'un nouveau chai.

2019 : Fin des travaux du chai et première vendange dans le nouveau bâtiment, 15% de récolte en moins (grêle et gel au printemps plus grillure en été) conditionnement de 14 000 cols.

2020 : 20% de récolte en moins (gel, grêle au printemps plus grillure en été), conditionnement de 10 000 cols et début commercial pour les millésimes 2018-2019 en circuit traditionnel France.

2021 : Perte de 60% de la récolte et début de prospection export.

mes clients, mes marchés si je n'y vais pas, alors j'y vais sans toujours avoir assez réfléchi. Aujourd'hui, il faut faire ce que l'autre ne fait pas pour se distinguer et bizarrement, un jour on revient en arrière à ce que faisaient nos grands-pères. Je peux comprendre cette volonté de communiquer, de se différencier, c'est la société qui veut cela, mais j'espère qu'un jour viendra où l'on ne parlera plus de bio, de vinification en jarres où je ne sais quoi d'autre, mais de ceux qui font des bons vins.

FS : Une preuve quand même que tout cela est commercial, c'est qu'en ce moment, avec la toute petite récolte 2021 et la pénurie qui va arriver, tout le monde, les cavistes, les sommelières, les distributeurs, veut du vin, bio ou pas (rires).

Pour décrire un vin de Chablis, on fait toujours référence à la minéralité, mais n'est ce pas un peu réducteur ?

JG : Je pense que l'on oublie un peu trop souvent qu'à Chablis, on peut arriver à produire des vins complets, pleins, riches, dans la gourmandise et pas uniquement dans la tension,



Xavier Garnier.

REPÈRES

XAVIER ET JÉRÔME GARNIER

1985 : Installation de Xavier et première plantation de vignes en AOC Chablis.

1990 : Création d'un GAEC père/fils avec Joseph.

1992 : Arrêt total de la culture autre que la vigne et construction d'une petite cuverie (60 m²) afin de réaliser la première vinification.

1994 : Suivi de toutes les parcelles en lutte raisonnée et travail des sols systématique.

1999 : Création de la cuvée Grains Dorés et achats des premiers fûts.

2000 : Installation de Jérôme et extension de la cuverie (180 m²).

2005 : Premiers achats en négoce pour compléter la gamme avec un premier cru et un grand cru, et extension des bâtiments, cave à fûts et bureaux (400 m²).

2007 : Création de la SARL pour développer l'activité négoce avec deux premiers crus et deux grands crus.

2008 : Passage de toute la cave en levures spontanées.

2015 : Achat du premier foudre.

2019 : Dernière extension des bâtiments (400 m²) avec une grande cave à fûts afin de développer les grands contenants bois.

2021 : Choix de la conversion en agriculture biologique du domaine qui couvre vingt-cinq hectares aujourd'hui (en Chablis et Petit-Chablis).

dans la vivacité. C'est un aspect qui a été oublié pendant des années.

BD : Tout simplement, parce que le vignoble est encore jeune. Beaucoup de vignes ont été plantées dans les années 1980. Aujourd'hui, ces vignes ont quarante ans, les rendements ont baissé et les vins ont pris du volume, de la complexité. Les terroirs de Chablis parlent. Avant, les bons vins étaient magnifiques, mais les mauvais, il fallait se les coltiner (rires). La qualité des vins est beaucoup plus homogène.

XG : C'est aussi lié au réchauffement climatique qui permet d'avoir de meilleures maturités. On cumule aujourd'hui la fraîcheur et la richesse, ce qui n'était pas toujours le cas il y a dix-quinze ans.

BD : Les chablis sont riches, denses, mais quand même ! Cette minéralité, qui s'exprime de différences façons, la craie, le silex, le salin, la coquille d'huître, est un marqueur fort de nos vins et généralement, personne ne se trompe en mettant le nez sur un verre de chablis.

FS : Le chardonnay donne en effet chez nous quelque chose de très typé, avec peu ou pas du tout de notes boisées, la densité et cette minéralité plurielle dont parle Benoît.

On commence la dégustation, avec un chablis Les Doyennes 2019 du Domaine Soupé qui reflète bien ce style à la fois frais, gourmand et très salin en finale.

FS : C'est une sélection de nos plus vieilles vignes situées sur des terroirs aux sols assez profonds du village de Béru. Cela reflète le style que nous voulons donner à nos vins.

BD : On peut s'accorder pour dire que l'on part sur la fraîcheur et pas du tout sur la lourdeur.

JG : Et on retrouve bien 2019 avec la concentration et surtout l'équilibre. Tout le monde s'est extasié devant la tension très classique des millésimes 2014, 2017... mais à mon goût, je trouve que 2019 et 2020 sont bien supérieurs. Je vinifie depuis vingt et un ans et c'est l'un de mes plus grands millésimes.

Deuxième vin du Domaine Soupé, un Montée de Tonnerre 2019, vinifié en cuves et/ou en fûts ?

FS : 100 % cuves. C'est un style que j'aime, mais en fin de compte, le bois, cela se travaille, il faut le maîtriser, il faut que cela apporte quelque chose au vin et pour le moment, je tâtonne, j'expérimente. Certains climats sont plus sensibles au bois que d'autres et il faut que je comprenne tout cela. Je suis conscient que cela va prendre du temps. Ce Montée de Tonnerre est issu du tiers haut du premier cru, avec des argiles compactes.

BD : C'est un secteur qui donne des vins très minéraux, un peu réducteurs jeunes. J'aurais presque tendance à dire que ces arômes grillés-fumés évoquent un passage en bois, alors que ce n'est pas le cas.

FS : Ce sont les prémices du domaine et ces premiers millésimes ont été consacrés à voir si la même ligne directrice ressortait ou pas dans l'expression des terroirs malgré des millésimes très différents.

Le débat cuve-fût a longtemps agité Chablis. C'est toujours le cas ?

BD : Il était virulent à une époque, du temps de mon père, quand il utilisait beaucoup de bois, comme William Fèvre, alors que d'autres refusaient d'en faire ; on est revenu en arrière et à la limite, ceux qui en faisaient le plus hier sont souvent ceux qui en font le moins aujourd'hui. Désormais, beaucoup utilisent les deux, en fonction de leurs terroirs, mais le débat n'est plus vraiment d'actualité et puis, il y a la place pour toutes les techniques et tous les styles.

Passons aux vins du Domaine Garnier. Vous avez amené deux 2018 : un chablis Grains Dorés, issu de vignes du domaine et un premier cru Beauroy produit à partir d'achats en raisins.

JG : Le chablis est une sélection de parcelle : un plateau très calcaire, sur Maligny, au-dessus

du premier cru Fourchaume. La cuvée a été lancée en 1999. On a fait des essais et au final, elle est aujourd'hui vinifiée, élevée, entre 50 et 60% en cuves inox et le solde sous bois, dans des contenants différents, fûts, demi-muids de 600 litres, foudres de vingt-cinq hectolitres. Au bout d'un an, l'ensemble est assemblé et remis pour au moins une année supplémentaire en cuves, sur lies, pour retrouver de la salinité. 2018 est surtout dominé par la richesse, les arômes « solaires », et la salinité est peut-être un peu gommée par le millésime très chaud, mais on garde de la fraîcheur. Il faut savoir que la plupart des vignes du domaine sont au nord de l'appellation, sur des terres du Portlandien plus argileuses et qui donnent des vins gourmands, plus ronds, que les Chablis minéraux, tendus, sur Kimméridgien. Nous avons donc travaillé sur la richesse, le fruit, sur la différence pour construire notre identité, même si cela n'a pas été facile à faire accepter. Pour beaucoup : un Chablis, cela doit être ciselé, tendu et c'est tout !

BD : Ce 2018 est la traduction de ce que l'on a aujourd'hui à Chablis, des vins vifs, salins, minéraux, mais pleins.

Le premier cru quand même est plus typé que le Chablis, très salin, précis et un peu plus marqué par l'élevage...

JG : Oui, Beauroy 2018, dix-huit mois sous bois, avec ici un assemblage de foudres et de demi-muids. Tous nos crus passent un an dans des contenants en chêne, sans manipulation, sans bâtonnage, sans rien, et ils finissent leur élevage en cuves, avec mise en bouteilles en mai pour les premiers crus, et juillet en grands crus. Sur les premiers et grands crus, nos élevages sont également longs, en laissant les vins passer deux hivers en cave avant la mise en bouteilles. Ce sont des choix techniques qui nous permettent, je pense, d'apporter une personnalité à nos crus tout en respectant l'identité des terroirs de Chablis.

Benoît Droin, vous avez amené deux vins plus âgés, un premier cru Vaillons 2008 et un grand cru Les Clos 2002. Pour quelle raison ?

BD : Tout d'abord par rapport à l'ancienneté du domaine. J'ai choisi un millésime frais, 2008 et un chaud, 2002 pour avoir l'opposition de styles. J'aime beaucoup 2008 à Chablis qui exprime ce côté salin, « coquillé » que je recherche dans les vins ; on le trouve dans beaucoup de Chablis et pas ailleurs.

La coquille d'huitre est en effet bien présente, pure, avec du fond, de la matière.

BD : À Chablis, on peut aussi avoir des acidités « grasses », avec ce côté salivant qui nettoie la bouche et de l'enveloppe, du gras autour. Et ce



Jérôme Garnier.

2008 est encore un bébé ; le vin n'en est qu'à la moitié de sa vie.

Ces vieux vins, c'est aussi pour dire : les vins de Chablis sont bus trop jeunes ?

BD : On peut faire les deux, les boire jeunes ou vieux. On ne peut pas imposer, par contre il faudrait que les gens goûtent les deux.

Avec l'âge un vin prend une autre dimension et ce n'est quand même pas impossible de mettre une bouteille 6 ou 7 ans en cave avant de la boire ?

BD : C'est un minimum, nous sommes bien d'accord, mais tout le monde n'a pas la culture des vieux vins et les arômes qui viennent avec le temps peuvent rebuter certaines personnes.

JG : Ce 2008 est quand même d'une jeunesse incroyable. On lui donnerait 6 ou 7 ans de moins.

Avec Les Clos 2002, on est dans le « must » des vins de Chablis, tant par le terroir que le millésime...

BD : C'est la cuvée emblématique du domaine, c'est Le Clos qui me parle le plus dans ce que je

recherche, même si j'aime bien aussi le grand cru Grenouilles. Et 2002, parce que je voulais un vin encore jeune, mais qui commence de se révéler, d'arriver à maturité. En 2002, le vent du nord a permis de finir la maturité, en graissant les peaux, sans trop perdre d'acidité ; c'est une belle vendange sèche, saine, concentrée et équilibrée. Les peaux s'étaient épaissies et je me rappelle avoir eu du mal au pressurage. J'ai tout de suite au nez les arômes de truffe, c'est impressionnant !

JG : La puissance, la complexité, la tension, tout est là.

FS : On sent la rondeur, la légère sucrosité de 2002, avec la précision, la tension, une palette aromatique très large.

BD : À Chablis, quand on exploite des grands crus, on a le devoir d'être à la hauteur, avec des vins racés, typés et capables de tenir dans le temps tout en gagnant en complexité, en profondeur.

JG : Surtout pour un domaine comme Droin (rires).

Propos recueillis par : **Christophe Tupinier**
Photographies : **Thierry Gaudillère**