

VENDANGES : Les créments de Bourgogne se défendent

Date : Mardi 28 août 2012 @ 10:16:29 :: Sujet : Côte d'Or



À deux semaines des vendanges, découvrez les créments du Châtillonnais qui seront à l'honneur lors de la prochaine Saint-Vincent tournante à Châtillon-sur-Seine. Si les vignes de haute Côte-d'Or ont, elles aussi, souffert en 2012, les vignerons ont des atouts pour limiter les dégâts. Rencontre avec Sylvain Bouhélier à Chaumont-le-Bois, à deux pas de la Champagne.



Sylvain Bouhélier, producteur de Bourgogne à Chaumont-le-Bois

Les grands vignobles du crémant de Bourgogne sont en Saône-et-Loire (autour de Rully), dans Yonne (autour de Bailly, dans l'Auxerrois...) en Côte-d'Or (autour de Beaune, dans le Châtillonnais...) et dans le Beaujolais. Ils représentent 7 % des 28 000 hectares du vignoble bourguignon. Le vignoble autour de Châtillon-sur-Seine est spécialisé dans le crémant et cela représente 180 ha. À lui seul, le Châtillonnais représente près de 10 % des vignes destinées au crémant de Bourgogne. Les grandes sociétés (comme Veuve Ambal, Louis Bouillot...) sont très présentes dans ce vignoble au point de représenter près d'un quart. Une quarantaine d'agriculteurs produisent du raisin en diversification agricole (c'est-à-dire en plus d'une production céréalière) ; une dizaine de ceux-ci vinifient aussi. Seuls deux vignerons ne vivent que du travail de la vigne et de la vinification du crémant. C'est l'un d'eux qu'infos-dijon.com a rencontré pour faire le point sur l'année 2012, juste avant les vendanges, en ce qui concerne la production de crémant de Bourgogne.

8% des bouteilles de bourgognes sont du crémant**Le crémant est important dans l'économie du vin en Bourgogne ?**

« Oui, 8 % des bouteilles vendues aujourd'hui sont du crémant. Il y a dix ans, on était plutôt à 3-4 %. Pour l'économie châtillonnaise, ça se voit encore plus. Depuis une vingtaine d'années, la diversification agricole joue et cela représente près de 70 emplois, à temps plein. »

Pourquoi le crémant se développe-t-il ainsi ?

« Il y a plusieurs raisons. La première, pour moi, c'est la mode des vins effervescents de consommation, en France et dans le monde. On est bien placé au niveau du rapport qualité/prix. Il y a une demande de vins effervescents régionaux. Le crémant de Bourgogne colle à cette image-là, comme ses 'collègues' que ce soient les créments d'Alsace, de Loire... On sent que beaucoup de vins d'honneur se font au crémant aujourd'hui. »

Des arômes de brioche, de pomme verte...**Y a-t-il un effet terroir entre les différents créments produits en Bourgogne ?**

« En effet, les créments de Bourgogne se font à partir de quelques kilomètres au nord de Lyon jusque dans le Châtillonnais. Les terroirs sont différents, les climats sont différents, chacun à ses particularités et ses richesses. »

« Ce que l'on défend dans le Châtillonnais, c'est que l'on a vraiment un terroir de sud Champagne qui nous permet d'avoir un bon équilibre acidité/maturité. C'est le bon équilibre à trouver et, en Bourgogne, le Châtillonnais est bien placé au niveau de la latitude. »

« Les cépages varient un petit peu. Nous, on travaille surtout le pinot noir et le chardonnay. Le sud de la Bourgogne utilise aussi du gamay et de l'aligoté, ce qui va changer un peu le goût du crémant. Au sud de la Bourgogne, il y a plus de soleil, il y a plus de richesse en sucres, mais ce n'est pas toujours cela que l'on recherche pour un crémant. On veut des vins vifs. »

« On est sur des structures de sol très légères donc les arômes du crémant du Châtillonnais sont très fins, de brioche, de pomme verte... En bouche, c'est très léger avec une bulle très fine. »

Quelle différence entre un crémant du Châtillonnais et un champagne ?

« L'appellation ! Le nom est différent car on ne peut pas produire de champagne en Côte-d'Or. Le crémant est un vin selon la méthode champenoise, ce que l'on appelle aujourd'hui 'méthode traditionnelle' car on n'a plus le droit d'utiliser le terme de 'méthode champenoise'. La technique de vinification est la même. »

« La particularité du Châtillonnais, qui jouxte la Champagne, c'est que nous cultivons les mêmes cépages que le vignoble aubois (du département de l'Aube, limitrophe à la Côte-d'Or, NDLR) : le pinot noir et le chardonnay. On a les mêmes sols que le sud de la Champagne. Pour la technique : vendanges à la main, pressurage champenois avec séparation des cuvées, deuxième fermentation en bouteille qui est faite de la même façon qu'en Champagne. On n'invente rien. On fait ce que nos collègues champenois font. »

« Dans le décret, on va trouver quelques petits détails qui sont différents : dans le crémant, depuis quelques temps, on a un délai en bouteille de 12 mois minimum sur lattes et la Champagne est passée depuis à 15 mois sur lattes. Mais ce ne sont que des minimums et l'on peut trouver des créments qui auront vieillis autant que des champagnes. »

On dit souvent 'mieux vaut un bon crémant qu'un mauvais champagne'...

« On l'entend souvent. Ce n'est pas la comparaison que l'on aime. Par rapport à quelque chose de mauvais, tout peut être bon. On aime mieux se comparer à un bon champagne. Aujourd'hui, dans les créments, on n'a pas peur de se mesurer à un champagne classique, brut sans année. Dans beaucoup de concours, des créments sont comparés, au niveau qualité, aussi bons que certains champagnes. »

« Il y a aussi le rapport qualité/prix. Si vous trouvez un très bon crémant, le prix sera toujours moins cher qu'un champagne. La gamme de prix en crémant, c'est entre 6 et 12 €. En Champagne, chez un vigneron aubois, c'est à partir de 12-15 €. »

« On voit se développer des crémants 'prestige' qui trouvent une clientèle même si les prix sont pratiquement au même niveau qu'un premier prix de champagnes. Des crémants qui sont dans une gamme entre 10 et 15 €, qui sont bien vinifiés, parfois de façon originale et qui donnent de beaux produits. »

Une demi-récolte dans le Châtillonnais

2012 a été une année à la météo déplorable, qu'est-ce qui a été notable dans le Châtillonnais ?

« Le Châtillonnais a été marqué par un froid hivernal. En janvier et février, les températures sont descendues à -26°. Donc il y a eu quelques dégâts de gel d'hiver. On est souvent au gel de printemps, ce qui s'est produit avec des gels de petits bourgeons à -1° (le 17 avril et le 17 mai). Sur le Châtillonnais, il y a environ -30/-40% de récolte à cause du gel de printemps. »

« On a eu aussi de fortes pluies en juin-juillet et un développement des maladies cryptogamiques (mildiou surtout et même oïdium). Il y aura de la perte entre 5 et 20%. »

« À cause de tout cela, le Châtillonnais va faire une demi-récolte. »

Est-ce que le fait d'avoir du stock permet d'encaisser une récolte à moitié ?

« C'est un terme champenois que je vais utiliser : je suis récoltant-manipulant en crémant de Bourgogne donc je vinifie toute ma production. À l'heure d'aujourd'hui, j'ai trois ans en stock, je vends actuellement du crémant de 2008 et 2009. Cette demi-récolte ne va pas imputer mes comptes du jour au lendemain. Dans deux ou trois ans, il va falloir peut-être diminuer la durée sur lattes qui, chez nous, est de 24 à 30 mois, pour compenser la perte de récolte. Cela lisse les résultats économiques d'une année sur l'autre. »

Aujourd'hui, les vignes sont dans quel état ?

« Pour l'instant, ça va. Depuis quinze jours, on n'a pas eu d'orage ni pluie donc le mildiou a séché. La maturité commence, on est à 25% en véraison. »

Savez-vous quand vous allez vendanger ?

« On a l'habitude de compter par rapport à la floraison de la vigne. On compte 90-92 jours. C'est parti sur le 15 septembre environ mais ce sont les tests de maturité qui sont faits dans les vignes qui vont nous donner des projections pour affiner la date. C'est le BIVB qui gère les enquêtes : il y a quelques parcelles témoins dans le Châtillonnais. Ensuite, chaque vigneron doit faire au moins deux tests complémentaires. »

Textes et photos :
Jean-Christophe TARDIVON

(Lire notre article sur les tests de maturité et la tendance donnée par le BIVB.)

La prochaine Saint-Vincent tournante aura lieu les 26 et 27 janvier 2013 à Châtillon-sur-Seine



Sylvain Bonin
Châtillon-sur-Seine

« On va emmener un alambic pour participer à la Saint-Vincent tournante, parce que c'est la continuité du vin, et je vais fournir quelques bouteilles. »

« Il y aura quelques bouteilles du Châtillonnais et des bouteilles de toute la Bourgogne, aussi bien du Beaujolais, du Mâconnais, de la côte de Beaune et côte de Nuits et de l'Auxerrois. Ce sera sur le même système que la Saint-Vincent des climats de Bourgogne : il y aura quelques tickets qui permettront d'accéder à des dégustations de crémants blancs de blancs, blancs de noirs, rosés, millésimés et spéciaux. »

Repères pratiques



Dosage des crémants :

Brut de brut : moins de 5 g / l de sucres résiduels

Brut : entre 5 et 15 g / l de sucre

Sec : entre 17 et 35 g / l de sucre

Demi-sec : entre 33 et 55 g / l de sucre

Accords mets / vins :

Les bruts sont conseillés pour l'apéritif. Les demi-secs, pour le dessert.

Les vinifications spéciales ('prestige', élevage en fûts...) sont recommandées avec une viande, une terrine ou encore un poisson en sauce blanche.
Les blancs de blancs peuvent accompagner les crustacés, les terrines de poisson.
Les crémants rosés peuvent être servis lors d'un barbecue ou encore accompagner une pizza.



À l'arrière-plan, les premières vignes des champagnes de l'Aube



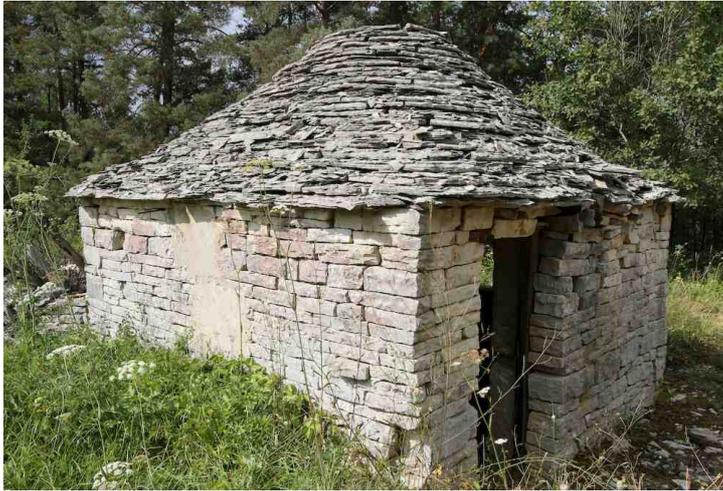
Sur le Mont L-



du Mont



Est planté là du pinot noir (raisin noir à jus blanc) qui entre dans la composition des créchants et notamment des « blancs de noirs »



D'anciennes caves de
Chalon



Sylvain Bourgeois -
l'état



Les visiteurs sont des touristes de passage (France, Belgique...)
ou des habitants en résidence secondaire dans la région



L'inté



De retour à la vinée (u
des explications (u
entre l



Les crémants de Bourgogne élaborés dans le Châtillonnais
doivent leurs fines bulles à un bon équilibre acidité/maturité



Les visiteurs



Les enfants au musée



Anne Bouhélier est, elle aussi, guide de pays. Elle écrit des livres sur l'histoire du territoire chalonais et a travaillé en collaboration



À Chev...



in Sai...



Les verres sont déjà prêts !



Cet article provient de Infos Chalon

L'URL pour cet article est : <http://www.infos-dijon.com/article.php?sid=28158>