

Les viticulteurs de l'Yonne

À l'occasion du Salon de l'Agriculture à Paris, le Concours général des vins a décerné cinquante-trois médailles à des viticulteurs de l'Yonne, récompensant des grands domaines mais aussi des petits exploitants. Voici cinq d'entre eux, dont certains vous donnent rendez-vous à la manifestation « Fleurs de vigne » le dimanche 21 mai, sur les quais de l'Yonne à Auxerre.

Nathalie Badrboles
nathalie.badrboles@france.fr

DOMAINE FÉLIX À SAINT-BRIS

Un souci de culture raisonnée

L'année dernière, au Concours général des vins, les époux Félix avaient déjà remporté trois médailles d'or et une d'argent. Leur domaine, agrandi peu à peu depuis le milieu du xiii^e siècle, exploite 32 hectares et produit en moyenne 230 000 bouteilles par an : Bourgogne aligoté, Côte d'Auxerre blanc, Saint-Bris, Petit Chablis, Chablis, Côte d'Auxerre rosé, Bourgogne Passetoutgrain, Bourgogne Côte d'Auxerre rouge et Irancy; sans oublier un peu de ratafia... Depuis plusieurs années, ils ont installé des stations météo dans les vignes, « de façon à limiter les traitements ». Ils ont également fait le choix de laisser l'herbe pousser dans les vignes, « ce qui limite les ravissements ».

Hervé Félix décrit le Saint-Bris 2004 récompensé cette année par l'or à Paris (il a aussi reçu un Burgondia d'Or) comme « un vin frais, très fruité, un peu léger par rapport au millésime; plus gras qu'en 2003 ». Habités des marchés et des salons, les viticulteurs seront présents à Chablis le 13 mai, à Aillant-sur-Tholon le 14 mai, et participeront le 23 juillet à la fête des « Peintres de vignes en caves ».

Domaine Félix, 17, rue de Paris,
89530 Saint-Bris-le-Vineux. Tél. : 03 86 53 33 87



DOMAINE ALAIN GEOFFROY À BEINE

Les arômes d'agrumes du Fourchaume 2004

Le domaine d'Alain et Cathy Geoffroy à Beine date de 1850, lorsque Honoré Geoffroy, l'arrière-grand-père, se lança dans la viticulture. Aujourd'hui, ils extraient chaque année 400 000 bouteilles de 45 hectares de vignes. Du Petit Chablis, du Chablis, du Chablis 1^{er} cru Beauroy, Fourchaume, Vau-Ligneau et du Chablis grand cru Les Clos. Récompensés six fois en 2005, ils ont déjà reçu cette année le Decanter award au Royaume-Uni pour leur 1^{er} cru Vau-Ligneau 2004 et la médaille d'or au Concours général des vins à Paris pour leur 1^{er} cru Fourchaume 2004. « C'est un vin minéral, fruité, qui présente un bon équilibre entre l'acidité et le gras », explique le maître de chai, évoquant « des arômes d'agrumes ».

« Il accompagne harmonieusement fruits de mer, poissons, crustacés et viandes blanches. » Si les Chablis d'Alain et Cathy Geoffroy sont appréciés en France, ils s'exportent également au Royaume-Uni, au Japon, en Russie, en Allemagne, en Belgique... Particularité du domaine : s'y trouve un Musée de la vigne et du tins-bouchon (ouvert de 8 h à 12 h et de 14 h à 17 h en semaine, le week-end sur rendez-vous), qui présente pas moins de 700 pièces datant du xii^e siècles à nos jours. Avec dégustation à la sortie...

Domaine Alain Geoffroy, 4, rue de l'Équerre, 89800 Beine. Tél. : 03 86 42 43 76.



au firmament

DOMAINE BORGNAÏ À ESCOLIVES Préserver nos terroirs de l'Yonne



À 28 ans et bientôt trois enfants, Benjamin et Eglantine Borgnat sont à la tête des 17 hectares de vignes du domaine familial (une ancienne propriété seigneuriale acquise en 1884) depuis 2001. Leur souci : améliorer la qualité de leur raisin en demandant aux vignes de produire moins.

« Nous avons limité l'utilisation des engrais et pratiquons l'herbement, ce qui apporte une bonne stabilité au niveau de la structure des sols ». Un souci qui va dans le sens de

considérations environnementales : « Nous faisons des vins d'AOC, donc

implicitement des vins de terroir. Nous devons donc faire attention à préserver ce terroir : les sols mais aussi la vie des sols. C'est pourquoi nous limitons aussi les pesticides. »

Le domaine produit chaque année entre 60 000 et 70 000 bouteilles : Bourgogne Coulanges rouge, blanc et rosé, mais aussi Bourgogne aligoté. Pour sa première participation au Concours général des vins à Paris, le couple est revenu avec une médaille d'argent décernée à son Bourgogne Coulanges rouge « Château d'Escolives », également récompensé par la médaille d'or au Concours des vins du Grand Auxerrois 2005. « Il présente la particularité d'être issu du pinot noir mais aussi du césar, un cépage gallo-romain. C'est un vin plutôt corsé pour l'appellation, bien structuré, qui demande à vieillir. »

Désireux de faire partager sa passion, le couple reçoit chaque année une soixantaine de groupes pour une visite de cave couplée à un repas dégustation et organise des journées pédagogiques (« Journée du Vigneron Verte » le 29 avril), des week-ends œnologiques et des repas romains avec le site archéologique d'Escolives (les 27 et 28 octobre prochains). Sur place : cinq chambres d'hôtes et un gîte rural.

Domaine Borgnat, 1, rue de l'Église, 89290 Escolives-Sainte-Camille. Tel. : 03 86 53 35 28



DOMAINE DAMPT À COLLAN Une cuverie dernier cri

La cuverie est impressionnante : neuve, rutilante, elle est constituée d'une vingtaine de cuves au sol, pour la plupart doubles, fabriquées sur mesure en inox recuit-brillant - « un traitement spécial qui empêche les impuretés d'adhérer à l'intérieur, ce qui évite l'utilisation de soude » -, explique l'un des trois frères Damp, Éric.

Pour une exploitation récente (le père a commencé à planter de la vigne en 1982), le domaine Damp a rapidement pris de l'ampleur. À la tête aujourd'hui d'une soixantaine d'hectares répartis sur le Tonnerrois et le Chablisien, les frères produisent environ 400 000 bouteilles par an, dont 50 % destinées à l'exportation (Angleterre surtout, mais aussi Japon, Hollande, Belgique...).

« L'avantage d'avoir des vignes dans différents villages, donc avec des terroirs sensiblement différents, est de pouvoir faire des assemblages afin d'obtenir une régularité de nos produits,

explique Éric Damp. C'est sans doute aussi pour cela que nous avons gagné des médailles. » Sept pour le seul Concours général des vins : médaille d'or pour le Bourgogne Epineuil rouge, or pour le Bourgogne Epineuil rosé, or et argent pour le Bourgogne rouge de Tonnerre, or et argent pour le petit Chablis, argent enfin pour le Bourgogne rosé de Tonnerre. Comment expliquer un tel palmarès ?

« Au niveau des rouges nous avons beaucoup travaillé dans les vignes pour obtenir des raisins très mûrs, pour une année 2004 qui manquait un peu de soleil. »

Vignoble Damp, rue de Flays, 89700 Collan. Tel. : 03 8 6 35 29 55.

PATRICK ET CHRISTINE CHALMEAU À CHITRY « Une médaille, c'est important »

Héritée du grand-père de Patrick Chalmeau, l'exploitation couvre aujourd'hui 13 hectares de vignes, pour une production moyenne de 50 000 bouteilles. « Nous faisons du Bourgogne aligoté, du Chitry blanc, rouge et rosé, du Chablis avec bientôt du 1^{er} cru Montmain puisque nous venons d'acheter de la vigne », se réjouit Christine Chalmeau. Médaille d'or au Concours général des vins, leur Bourgogne Chitry blanc 2004 leur offre leur deuxième récompense en deux participations (l'année dernière ils avaient obtenu le bronze). « Pour les gens c'est important, même s'il n'y a pas de retombées immédiates. » Ainsi que l'explique Patrick Chalmeau, « le Chitry est un chardonnay, un vin plus charpenté, fruité et flatteur qu'un aligoté ; avec nos pinots noirs nous faisons des vins rouges fruités mais assez légers, qui passent très bien même relativement jeunes ». Soucieux de réserver le meilleur accueil à ses clients, le couple a construit en 2002 un caveau voûté « comme une vieille cave ; les gens peuvent venir nous voir quand ils veulent, ils seront bien accueillis ». Comme sont bien accueillis les locataires de leur gîte ouvert en août 2005 : avec des bouteilles...

Patrick et Christine Chalmeau, 76, rue du Ruisseau, 89530 Chitry. Tel. : 03 86 41 4371.

