

En Mercurey, fais ce qu'il te plait

La diversité des vins et un excellent rapport qualité prix plaident pour la plus vaste des appellations de la côte chalonnaise.

Par **Antonio MAFRA** - 12 déc. 2020 à 19:00 - Temps de lecture : 3 min

🗨️ | 📌 | Vu 480 fois



L' envolée des prix des crus bourguignons profite à d'autres appellations, moins prestigieuses, qui n'ont pas à rougir de la comparaison.

En tête le mercurey, l'AOC du vignoble bourguignon la plus plantée en pinot noir. Un temple dédié à Mercure, dieu grec du commerce, donnerait son nom à ce village jadis traversé par la voie Agrippa qui reliait Chalon-sur-Saône à Autun.

Avec Saint-Martin-de-Montaigu, il abrite les 650 ha (dont 165 ha en premier cru) de ce vignoble reconnu en AOC depuis 1937.

Un climat océanique, subissant des influences méridionales et continentales, baigne une palette de terroirs où les marnes profondes, dont sont issus les vins les plus charpentés (Les Crêts, Le Clos du Roy, Vellely, Clos Barrault) cohabitent avec des sols caillouteux et filtrants des climats En Sazenay, Les Champs Martin, Les Croichots ou les Saumonts qui donnent des vins plus souples.

Avec 90 % des surfaces (plantées entre 230 et 320 mètres d'altitude), le rouge se taille la part du lion face au chardonnay.

Quelle différence avec ses voisins ? « Alors que Givry et Rully prolongent la côte de Beaune avec des vins charmeurs, Mercurey est situé sur la faille géologique de Nuit-Saint-Georges où vous retrouverez des vins rouges sur la puissance », détaille Loïc de Suremain, vigneron de l'un des plus beaux domaines de Mercurey et président de l'AOC.



Une mosaïque de clos prestigieux

Une trentaine de caves particulières exploitent ce vignoble hiérarchisé entre les villages et les premiers crus.

Ces derniers s'enracinent sur 32 climats, des parcelles délimitées qui donnent les meilleurs vins, le plus souvent vendus entre 20 et 30€.

Les amateurs de grands pinots, de vins taillés pour une garde de plus de dix ans, connaissent les plus prestigieux, tels les clos du Roy, clos Voyen ou les Voyens, clos Marcilly, clos des Fourneaux, clos des Montaigu, en Sazenay ou clos du château Montaigu.

Vous retrouverez ces crus notamment sous les signatures de Vincent et Jean-Pierre Charton, Benoît Eschard au domaine Jannin-Naltet ou Antonin Rodet au domaine de la Bressande.



Vous pouvez aussi vous laissez tenter par le clos des Ruelles du château de Chamirey ou « Les Puillets » du château de Chamilly.

Les mercurey villages se négocient autour de 15€. L'indication « Monopole » sur l'étiquette signifie que le vigneron est le seul à exploiter cette parcelle.

Elle concerne le plus souvent les premiers crus, mais on trouve des monopoles en villages comme l'excellente cuvée « La Framboisière » du domaine Faiveley.

Les blancs viennent principalement de la partie de Bourgneuf (fusionné avec Mercurey en 1971).



Plantés en haut des coteaux, ces chardonnays fins et capiteux exhalent d'agréables arômes floraux et de fruits à chair blanche.

Meilleurs après deux ans en bouteille, ils se vendent un plus cher que les rouges. Essayez la cuvée Les Champs-Michaux du domaine Adélie. Que du bonheur.



Président de l'AOC, Loïc de Suremain a son fief au château de Bourgneuf où il exploite un domaine de 18 ha © Thierry Gaudillère



Générosité, rondeur et complexité qualifient les mercureys riches en arômes de fruits rouges et noirs avec une pointe de réglisse.

Ces vins offrent une persistance en bouche et des tanins légers qui laissent le fruit s'exprimer. Ils peuvent se garder 10 ans sans problème Vous aimez le pinot sur la jeunesse ?

Servez les avec pièce de bœuf épaisse et saignante ou un magret de canard rosé. Avec l'âge, ils révéleront des notes de sous-bois, de tabac et de cuir que vous pourrez associer avec du gibier ou une viande en sauce.

« Aujourd'hui, on mélange plus volontiers les saveurs. Associer poisson et bacon ne fait plus peur. N'hésitez pas à servir un mercurey rouge avec une timbales de fruit de mer au chaource ou à l'époisse » conseille Agnès Dewé de Launay, vigneronne du domaine du Meix Foulot, l'une des références du cru.

Les blancs s'accordent davantage avec une volaille ou un poisson en sauce.

La diversité des terroirs et un excellent rapport qualité/prix offre une large palette de choix pour vos accords mets et vins. Il y aura toujours un mercurey à votre goût.