

DOMAINE CHICOTOT

Mardi 20 Octobre

Pour les amateurs et passionnés de vins, la route des crus de Bourgogne est une étape phare à découvrir. En cette après-midi d'automne, nous avons donc arpenté des villages renommés. Vosne-Romanée, Aloxe-Corton,... ces noms de villages vous donnent des étoiles dans les yeux, des palpitations dans le corps. Pour nous enchanter davantage, les couleurs d'automne sublimes, vignes teintées de jaune, orange et rouge. Quelques grappes y sont encore. Bref, des coteaux habillés de milles couleurs de cette richesse viticole.

Suite à cette mise en bouche, nous avons rendez-vous au Domaine Chicotot à 14h30, le propriétaire nous attendait. Un homme d'une soixantaine d'années, un bon vivant au franc parlé. Bien accueillis, il nous dirige tout de suite au lieu de degustation : des tonneaux, le matériel de début de la réception des vendanges, des cuves en inox,... A côté se situe l'endroit des cuves pour la fermentation.

Entretien avec.... ?

Debouts face à un tonneau, une grande carte des appellations de la Côte de Beaune y est dressée pour nous présenter les différents crus avec leur spécificité différentes:

-Les Premiers crus, les AOP Villages, les AOP Régionales.

-Les différents types de sol : brun calcaire, rendzine, calcaire Bathonien, éboulis, brun calcaire et brun.

Ainsi, dès le premier coup d'oeil nous pouvons donc nous rendre compte de la grande richesse du terroir bourguignon.

C'est de là que l'on a nommé les « Climats de Bourgogne ». Chaque parcelles a sa propre identité et n'est pas similaire à celle d'à côté.

Parmi toutes les appellations de Nuits-Saint-Georges, trois se distinguent. Là où se trouvent les plus grands crus : « Les Vaucrains », « Les cailles », « Les Saint-Georges ».

Un domaine de plus de 7ha, certifié en agriculture biologique, dont le fils prendra la succession.

Ils se sont tourné en bio pour une raison très simple: sa santé, qui devenait fragilisée par l'agriculture conventionnelle. Adieu les insecticides et pesticides.

Une décision prise il y a 8 ans.

« Le bio, c'est la sagesse »

« Il faut aimer la terre avant d'aimer le vin »

Il (dire son nom) souhaite nous faire découvrir ses outils de travail, de la réception des vendanges jusqu'à la vinification.

Leur philosophie de travail:

Rien ne se perd, tout se garde. Le compost servira comme engrais vert les sols.

La vigne nue, il faut repiquer les pieds malades ou morts et pas moins de 4ans pour replanter. Les vignes sont présentes depuis 80ans mais il y a un renouvellement tous les ans. De 18m de profondeur, les racines vont chercher l'eau sous terre pendant la sécheresse. Donc, pas besoin d'hydrométrie. La nature se connaît elle-même.

Suivez le guide...

« On travaille avec la nature. Bio et biodynamie ce sont les deux à la fois. »

Agriculture de la vigne:

Les parcelles de vigne sont entourés d'arbres fruitiers. Par côtés se trouvent des cabanes à insectes. Une faune et une flore qui se sent respecter. L'âge des vignes est de 50ans, avec des arrachages tous les 3 ans.

Ils procèdent à l'enherbage en centre du rang, au labourage en charge hydraulique entre les pieds de vignes. Les traitements (le soufre et le cuivre), sont des produits de contact et non pénétrants. Si cela ne suffit pas, les algues marines peuvent « donner un coup de fouet » à la croissance. Mais encore faut-il prêter attention à la Lune, qui joue un grand rôle aux jours de coup de la vigne et aux traitements.

Rogner la vigne : en lune descendante et non montante. »

La raison est très simple: si c'est en lune montante, la vigne poussera deux fois plus vite. Les coiffeurs en connaissent bien la chose !

1er rognage à la main, puis il passe 2fois à la machine ! Donc ça fonctionne.

La taille, elle aussi est petite. Pour avoir une meilleure concentration dans les grappes.

« Si on rentre du bon raisin on fait du bon vin. Si on rentre une quantité de raisin on fait de la merde. »

Il se méfie de ceux qui n'ont pas assez de pratique et restent dans la théorie .

« C'est pas le tout d'innover... »

Un homme qui connaît son travail, qui a appris la vigne, la nature, qui sait les inconvénients comme les benefices, par sa longue experience rude mais passionnée.

Le materiel:

La reception des vendanges se fait avec des brouettes. Les tracteurs ne sont pas les bienvenus ici/ Les tracteurs, on ne veut pas en entendre parler

Vendanges: Parcelles par parcelles. Depend du cepage, de la maturité du raisin.

« Grande qualité, petite recolte. 50% »

2015, 2016, 2017, 2020 : très bonne qualité.

Le raisin est mis entier dans la machine. 1ere étape: les tremblements font tomber les insectes presents dans la recolte (pinces oreilles, punaises,...). Les grappes ne sont pas récupérées et les raisins sont légèrement éclatés (pour faciliter le piégeage).

Le materiel de fermentation nous a ébahi. Les cuves, en ciment, sont en fait d'anciennes chambres funeraires! Ils les ont bien desinfecté avec de l'acide tartrique. Le grand avantage des cuves est que les ferments sèches et y restent, donc il n'est pas nécessaire d'en ajouter.

Le jus de raisin est peu sulfuré, pour éviter une oxydation : taux à 700mg.

Par contre, lors de la mise en bouteille, il est ni filtré ni collé ni souffré. ça fait partie du cahier des charges du bio.

Les résidus de la distillation s'en vont pour faire de la compost. 3-4ans après le compost revient dans les vignes comme engrais. Pas de perte ! Circuit fermé.
(souvenez vous du début de l'article... un cercle vertueux!)

Rendements: Ils different de l'agriculture raisonnée.

Pour les 1er crus, les rendements sont de 31hecto en bio, comparé à 47.

Pour les appellations villages, 36 au lieu de 49.

Mais c'est du qualitatif au lieu de quantitatif : c'est leur priorité

« **Laisser la nature parler.**

Le désir de la laisser s'exprimer se retrouve aussi dans les fûts. Pour la cacher par du bois ?

C'est la même chose pour les fûts, il ne faut pas dénaturer le vin.

Ils déboisent un fût neuf avec 15L eau chaude et du gros sel. Ainsi, le mauvais brûlé est enlevé, ainsi que les tanins amer pour laisser ceux aux saveurs de pain d'épice.

« **La biodynamie essaie de faire quelque chose de sage, sans trop avoir de publicité** »

Et cette agriculture est très contrôlée, chaque année. C'est une agriculture très difficile.

Mais selon lui, il faut se méfier du bio de toutes provenances : il faut savoir d'où le vin vient exactement.

Ne lui parlez pas d'une conversion en vins naturels, ça ne tiendrait pas un choc.

Il est « impossible de garder un jus de raisin sans souffre »

Dégustation:

1er vin: Ladoix. 2018

Mon avis : Côté vin nature. Féminin. Vin de copain

2e vin: Nuits Saint Georges « Les Charmottes. »

+ masculin, franc, tannique, chaleureux. Belle longueur douce et agréable. Pain grillé.

« **Les vins bio ne sont pas bousculés, ce sont des vins tranquilles.**

Le bio c'est la sagesse. »

Goûtent pas leur vin avant 1 mois et demi. Les 1eres degustations en grande compagnie (Bethane!).

3e vin ? : Nuits Saint Georges «

Mure cassis et très grande longueur. Coté féminin. Bel équilibre derrière. Son préféré.

« **Toujours été habitués à vivre dans la nature. Toujours le marcel de marqué, été comme hiver !** »

« Un bon âge agriculteur » Epaules marqués et tour du coup.

On vous l'aurait parié que sous son pull Traces du maillot de corps.

A mettre ??

3 1ers crus qui dominent Nuits Saint Georges.

Le Saint Georges: a donné le nom au village.

(à La Vosne Romanée c'est Romanée / à Chambolle c'est Musigny / à Morey c'est le Saint Denis / à Gevrey c'est le Chambertin / à Pernand-Vergelesses c'est le Vergelesses / à Corton c'est Corton Charlemagne).

Principalement rouges jusqu'à Pommard : des rouges et blancs. Puis on fait de + en + de blancs en descendant la côte de Beaune.

+ sec et minerales: terres blanches. (Saint Aubin par exemple). Le Meursault est + lourd.

Ladoix, Aloxe Corton, Savigny les Beaune, Pernand Vergelesses : montagne.

Ladoix puis Aloxe Corton puis Corton rouge puis Corton blancs (en montant) car terres blanches. Terres rouges / Terres dure, cailloux, argiles.

38km de long pour 31 villages, 2700 viticulteurs.

Taxe: impôt pour l'aide à l'agriculture. 50euros.

Donnent une subvention pour la reprendre ?!

Parcelles Sud ont pris un coup de chaud cette année. Recolte + jolie au Nord qu'au Sud .

Le temps va commander.

La météo professionnelle est + poussée que la météo nationale.