

Salle des fêtes du palais de l'Elysée, le 1er janvier 1950, sous la présidence de René Coty. AFP

A la table des présidents

Le vin est un instrument politique. Comment en douter, quand Donald Trump, en représailles à un litige entre Boeing et Airbus, instaure, fin 2020, une surtaxe de 25 % sur les vins et les cognacs français, faisant plonger d'un quart nos exportations de bouteilles vers les Etats-Unis. Ou quand Emmanuel Macron, en visite à Shanghaï en novembre 2019, fait goûter à Xi Jinping plusieurs flacons français de haut vol pour célébrer l'accord entre l'Union européenne et la Chine sur la reconnaissance et la protection des indications géographiques protégées, dont le très populaire pays-d'oc.

Alors que l'élection présidentielle se profile, nous avons voulu savoir comment les chefs d'Etat français jouent de la puissance du vin pour dire celle du pays. Ce qu'ils boivent, font boire, offrent, servent. La façon dont ils intègrent le vignoble dans le patrimoine, tout en gardant un œil sur son poids économique dans la balance commerciale. Ce n'est pas un hasard si, pour leur dernier dîner officiel, Emmanuel Macron a invité Angela Merkel au château du Clos de Vougeot, en Bourgogne, au cœur du vignoble de la côte de Nuits. Les vignes autour sont un symbole de puissance, elles façonnent les jus les plus rares et les plus chers au monde. D'ailleurs, la vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges, qui a eu lieu le 20 mars, a atteint une enchère record : 2,5 millions d'euros, quasiment 30 % de hausse par rapport à l'an dernier.

A l'Elysée, la table présidentielle joue aussi son rôle, entre gastronomie et vin, pour animer les dîners de prestige ou les déjeuners de travail, durant lesquels s'assemblent invités de renom ou partenaires diplomatiques... Il faut séduire, détendre l'atmosphère parfois. Là encore, le vignoble et les produits locaux deviennent un enjeu de pouvoir.

A condition, aussi, d'avoir une bonne connaissance des goûts de l'invité. Pour ne pas commettre un impair, il arrive que les cuisiniers des présidents, des rois et des reines – il existe un « club des chefs de chefs » – se téléphonent. A eux de trouver le bon équilibre, entre la mise en avant des mets et des vins et la valorisation des atouts du pays hôte. Comme l'a proclamé Talleyrand, au congrès de Vienne de 1814, *« donnez-moi de bons cuisiniers, je vous ferai de bons traités »*. En ces temps troublés en Europe, si seulement cela pouvait suffire... ■

RÉMI BARROUX ET OPHÉLIE NEIMAN

NOTRE SÉLECTION DE LUMINEUX PINOTS NOIRS **DE LA CÔTE DE NUITS**

PAGE 4



FREDERIC STUCIN POUR « LE MONDE »

ENTRETIEN AVEC **DANIEL PICOULY**

Le romancier des « Larmes du vin » préfère la raison à l'ivresse

PAGE 7

CHAMPAGNE
VVE FOURNY & FILS
une Famille, un Clos, un Premier Cru
www.champagne-veuve-fourny.com







L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

Le Monde
SAMEDI 26 MARS 2022

Notre sélection de rouges de la côte de Nuits

Production faible, demande forte… ces vins sont rares et chers, et jouissent d'un prestige inégalé. Laure Gasparotto et Ophélie Neiman ont néanmoins pu rassembler un large choix de beaux et bons pinots noirs, à tous les prix et à consommer avec modération

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-NUITS

Nuiton-Beaunoy, « Le Prieuré », 2019
Epatante cave coopérative, qui réunit des viticulteurs de la côte de Nuits et de la côte de Beaune (d'où son nom), cette maison propose souvent de bonnes cuvées à prix doux, comme cette sélection parcellaire. Dans le verre, le vin offre un plaisir immédiat, avec une mine brillante, des arômes de fruits mûrs (cerise noire, framboise), une bonne trame acide. Bref, une bonne affaire. **12,95 €.**
Nuiton-beaunoy.fr

Julien Cruchandeau, « Les Valançons », 2019
Coup de cœur pour cette bouteille à l'étiquette noire et au jus vif, fruité, avec un très bel équilibre entre une spontanéité accessible et une profondeur qui ramène de la complexité. Ce balancement entre gourmandise (arômes de cerise, vanille et tabac) et une texture qui joue sur la finesse démontre la justesse du travail de Julien Cruchandeau. Fait assez rare, ce vigneron n'est pas un « fils de » et a créé son domaine en 2003. En conversion bio. **18 €.**
Domaine-cruchandeau.com

Domaine Henri et Gilles Remoriquet, 2020
Ce vin dégage un fruit si précis que c'en est incroyable. Du jus de fraise, ou de griotte, ou de framboise, ou les trois à la fois. C'est précis, persistant, juste. Une belle bouteille qui offre une gourmandise conviviale, spontanée et fluide. **19,90 €.**
Tél. : 03-80-61-24-84.

Domaine Saint-Saturnin de Vergy, 2020
Le domaine appartient à la maison de négoce beaunoise François Martenot. Les surfaces de vigne sont vastes (58 hectares), et situées à une moyenne d'altitude de 400 mètres. De ce fait, le raisin met plus de temps à mûrir et garde en lui une acidité rafraîchissante. Elle surgit sur la langue, accompagnée d'arômes de groseille et d'une structure assez solide. L'ensemble est très plaisant. **19 €.**
Maisonfrancoismartenot.com

Thibault Liger-Belair, « La Corvée de Villy », 2018
Un vin sombre, riche, qui brille néanmoins par son éclat, son relief, sa longueur, son élégance. Immédiatement agréable, il présente des arômes épicés et une suavité structurée. Un très beau vin, né sur un sol caillouteux de pierres de lave reposant sur une fine couche d'argile rouge. Né, aussi, grâce à la patte inimitable de Thibault Liger-Belair, vigneron au talent incontesté et à la réputation mondiale. Bio certifié. **25 €.**
Thibaultligerbelair.com

CÔTE-DE-NUITS-VILLAGES

Jean Féry & Fils, « Clos de Magny », 2019
Impeccable est le mot qui surgit en goûtant ce vin. Le domaine familial de 14 hectares est connu des amateurs, et la qualité de cette cuvée ne détonne pas. La vigne pousse sur un versant doux de Corgoloin, exposé à l'est, sur un sol calcaire. Elle accouche d'un vin à la couleur rubis, qui se livre sans pudeur avec des notes chocolatées, une texture concentrée mais veloutée, onctueuse, un toucher de bouche formidable. La longueur est présente, la personnalité contemporaine. On valide des deux mains. Bio certifié. **32 €.**
Fery-vin.fr

Domaine d'Ardhuy, « Clos des Langres », Monopole, 2019
Il se dégage de ce verre un équilibre subtil entre fraîcheur et maturité qui confirme une réputation : ce joli domaine est une valeur sûre. Les saveurs prouvent qu'elles ont des racines et des ailes, à la fois ancrées et éclatantes. Une pépite abordable. **39 €.**
Ardhuy.com

CHAMBOLLE-MUSIGNY

Domaine Antonin Guyon, « Clos du Village », Monopole, 2019
Raffiné et souple, élégant, aux parfums de griotte et aux notes salines d'une sensualité affolante. Dans quelques années, on l'appréciera encore plus. Un incontournable, et bio. **63 €.**
Guyon-bourgogne.com

Domaine du Château Philippe le Hardi, « Les Condemennes », 2019
Depuis l'été 2021, le château de Santenay a retrouvé son nom d'origine. Et acquis de nouvelles parcelles. Ce terroir (situé sous les premiers crus « Les Amoureuses » et « Les Charmes ») propose tout ce qui fait la magie d'un chambolle. Le vin est délicat, presque aérien et pourtant très juteux en finale, se déployant sur la langue et incitant à y retremper les lèvres. Une ode à l'amour. **75 €.**
Chateau-de-santenay.com

GEVREY-CHAMBERTIN

Domaine Lucien Jacob, 2020
« En songe » et « La Justice » sont les deux noms poétiques des terroirs (en Bourgogne, on parle plutôt de climats) à l'origine de ce vin. Avec un nez riche et solaire (cerise en tête), une bouche fluide qui se remarque notamment par ses tanins soyeux et élégants, nous sommes sous le charme. Avec un tel prix, ne pas le sélectionner serait une injustice à laquelle on n'ose songer. **28,50 €.**
Tél. : 03-80-21-52-15.

Maison Stéphane Brocard, « Vieilles Vignes », 2020
Les saveurs sont aussi complexes que délicieuses, dans un ancrage remarquable, sans doute grâce aux vignes vieilles. Ensemble qui met les papilles en alerte. **30 €.**
Stephanebrocard.com

Domaine Chevalier, 2020
Chloé, Julie et Anaïs gèrent désormais le domaine à la suite de leur père, Claude Chevalier. Le vent de jeunesse se ressent dans ce vin à la mine joyeuse, pleine d'allant, très contemporaine. C'est net, fruité, avec surtout une fin de bouche superbe, portée par des tanins fins et veloutés. A aérer au moins durant une heure. **36 €.**
Domaine-chevalier.fr

Domaine Thierry Mortet, 2020
Quelle délicatesse, quel soyeux ! On est surpris de trouver un gevrey si caressant, évoquant même le chambolle-musigny, tant son charme est implacable. Thierry Mortet est plus discret que son frère Denis, mais nous sommes fans de la production de ce petit domaine (8,5 hectares). Bio certifié. **38,50 €.**
Domainethierrymortet.com

Château de Laborde, « Aux Etelois », 2019
La parcelle « Aux Etelois » se situe sous le grand cru griotte-chambertin. Une telle proximité donne peut-être à ce vin aux arômes épicés sa pureté, sa structure ample et cette allure racée. Une qualité sûrement liée au travail méticuleux d'Hervé Kerlann, vigneron et négociant. Toujours est-il que ce gevrey est d'une beauté sans faille, d'une classe folle. **45,60 €.**
Herve-kerlann.com

Nicolas Potel, 2020
Un vin qui plaira aux patients et aux amateurs de puissance. Car le gevrey de ce négociant, désormais sous la houlette de Labouré-Roi, est concentré, avec des tanins anguleux, presque rustiques. Il faudra l'attendre au moins dix ans pour l'apprécier à sa juste mesure. Néanmoins, même si tout n'est pas encore en place, le jus est beau et soigné. Une superbe promesse. **56 €.**
Nicolas-potel.fr

Philippe Pacalet, 2018
Est-ce possible ? Ce gevrey est tout en dentelle, plein de subtilités, ciselé et gourmand à la fois, juteux, salivant sans être mordant – un modèle d'équilibre. Il est vrai que le vigneron (neveu de Marcel Lapierre) est réputé pour être un vinificateur de grand talent, adepte des vendanges entières et de la vinification sans soufre, il le montre de nouveau dans ce vin. Pour faire court, on adore. Une valeur archi-sûre. **68 €.**
Philippe-pacalet.com

Domaine Trapet Père & Fils, « Cuvée 1859 », 2019
1859 : acte d'achat de la parcelle par la famille Trapet. 2019 : première cuvée consacrée à cette parcelle, comme un hommage aux aïeuls qui l'ont acquise. La sixième génération de la famille, représentée par Pierre et Louis, exprime ici toute la pureté de ce lieu. Un vin délicat et somptueux, qui s'effile longuement. **80 €.**
Domaine-trapet.fr

Domaine Faiveley, premier cru, « Les Cazetiers », 2019
A la fois domaine familial et grande maison de négoce de Nuits-Saint-Georges, Faiveley possède de grands terroirs sur Gevrey, dont celui-ci, parmi les plus beaux premiers crus de l'appellation. Une seule gorgée de ce vin au fruité expressif, aux tanins justes et bien dosés, à l'harmonie évidente, suffit à nous convaincre entièrement. **125 €.**
Domaine-faiveley.com

MOREY-SAINT-DENIS

Domaine Chantal Rémy, « Clos des Rosiers », Monopole, 2019
Un véritable coup de cœur pour ce vin à la personnalité marquée et donc remarquable, notamment grâce à sa texture somptueuse d'une richesse folle. Des notes de rose et de poivre s'exhalent de l'ensemble en une longueur tout à fait éblouissante. **55 €.**
Domaine-chantal-remy.com

Domaine Marchand Tawse, premier cru, 2019
Cet assemblage de trois parcelles de Morey (« Les Chaffots », « Les Charmes » et « Les Blanchards ») révèle un vin vif et intelligent. Des notes épicées, avec un élan guilleret qui mène les saveurs riches et élégantes. Très chic et plein d'allégresse, un vin dynamique comme on en goûte rarement. Une interprétation libre d'une grande partition : une prouesse ! **65 €.**
Marchand-tawse.com

Domaine René Bouvier, « En la Rue de Vergy », 2019
Un coup de cœur pour ce vin majestueux. Le nez est monstrueux de complexité, mêlant les arômes de fleurs et d'épices. En bouche, les saveurs révèlent une redoutable onctuosité, une vivacité liée à une profondeur sublime pour offrir une harmonie absolue. Une évidence pure ! **116 €.**
Renebouvier.com

NUITS-SAINT-GEORGES

Domaine Charles Père & Fille, 2019
En découvrant le prix de ce vin magnifique, on est sidéré. Certes, c'est déjà une somme mais, au regard des prix pratiqués dans l'appellation, c'est un ovni. Apprécions la musique envoûtante qui se dégage de ce verre raffiné, tissé de dentelle, aux notes friandes et gourmandes. Tout sonne juste et pour longtemps. Bravo ! **30 €.**
Domaine-charles.com

Domaine Armelle et Bernard Rion, premier cru, « Marcel Héritage Vieilles Vignes », 2019
Après une attaque en bouche des plus veloutées (la vendange est entièrement éraflée, ce qui souvent évite des notes plus dures dans la jeunesse), voici une pointe vive et centrée qui se poursuit par des saveurs fleuries délicates. Un « nuits » profond et magnifique. **50 €.**
Domainerion.fr

Maison Edou, Domaine Chicotot, « Papillons de Nuys », 2019
Impossible de laisser passer cette interprétation si contemporaine de l'appellation nuits-saint-georges. Elle propose une gourmandise nouvelle, une souplesse bienvenue et une splendeur immédiate qu'on ne renie pas. **52 €.**
Domaine-chicotot.com

Maison Edouard Delaunay, premier cru, « Les Crots », 2019
Une prouesse de gourmandise raffinée ! Magnifiquement élaboré, ce vin offre un jus d'une élégance rare liée à son terroir dont il est un juste reflet. Longueur phénoménale. Déjà succulent, ce premier cru pourra continuer de vous surprendre pendant longtemps. Bio certifié. **77 €.**
Edouard-delaunay.com

Louis Jadot, premier cru, « Les Boudots », 2017
C'est rare mais, pour une fois, on vous dira que ce vin jeune est à boire. Pas besoin de l'attendre pour en apprécier les multiples notes fleuries, telles la rose ou la pivoine. Délicat et profond en même temps : c'est là toute sa dimension originale. **81,80 €.**
Louisjadot.com

Domaine de l'Arlot, premier cru, « Clos des forêts Saint-Georges », Monopole, 2019
Derrière des tanins brillants qui s'ouvrent sur une texture de taffetas, riche et profonde, les saveurs sont majestueuses. L'ensemble a un remarquable équilibre, qui se déroule longuement au palais. Finale sur des notes fines de cuir frais. **90 €.**
Arlot.com

Domaine des Perdrix, premier cru, « Aux Perdrix », 2019
Un classique issu d'un « quasi-monopole », aux notes précises de fraise mûre. Mais il faut laisser du temps à ce vin pour qu'il exprime toute sa profondeur. Sans garde et sans patience, on passera à côté. Il est des vins, comme des humains, qui ne se révèlent pas tout de suite, mais dont le potentiel exceptionnel se voit. **90,50 €.**
Perdrix.com

Maison Bouchard Père & Fils, premier cru, « Les Cailles », 2018
Un des vignobles les plus importants de Bourgogne. Dès qu'on pose son nez dans le verre, des notes salines et engageantes se dégagent. Un appel à la gourmandise ! Mais pas seulement, car des notes de rose apparaissent dans toute leur délicatesse. Puis, les saveurs sont de taffetas, relevées par une grande fraîcheur. L'ensemble révèle une complexité somptueuse et s'achève sur des notes réglissées. **95 €.**
Bouchard-pereetfils.com

Domaine des Hospices de Nuits-Saint-Georges, premier cru, « Les Didiers », cuvée Fagon, 2019
Cette cuvée correspond à la pièce de charité de la vente caritative des Hospices de Nuits en 2020. Comment dire sa somptuosité ? Sa texture caresse le palais malgré sa jeunesse. La grandeur du terroir aussi bien que celle du savoir-faire magistral se traduisent ici par un équilibre et une harmonie hors norme. De la sève à souhait, auréolée de notes fraîches de cassis, magnifiquement structurée, et qui ne demande qu'à attendre d'être savourée. **150 €.**
Hospicesdenuits.com

VOSNE-ROMANÉE

Domaine JJ Archambaud, « Aux Réas », 2019
Malgré son nez fermé, ce vin laisse échapper tout ce qui fait l'âme de la Bourgogne, avec un parfum précis de grand pinot noir, cerise noire et framboise. En bouche, la structure relève d'une belle architecture, en harmonie et en dentelle. Un délice à la fois jeune et mûr. Bio certfié. **66 €.**
Jj-archambaud.fr

Domaine Seguin-Manuel, « Aux Communes », 2019
On serait un ogre si on soulignait la chair fraîche de ce vin, pourtant il en est ainsi. Le jus reflète un fruit mûr, plein de sensualité et de jeunesse, éveillant une gourmandise démesurée. Dans une ligne classique, il s'achève longuement, présage d'un vieillissement de très bon augure. **70 €.**
Seguin-manuel.com

AUTRES APPELLATIONS VILLAGES

Domaine Collotte, marsannay, « Les Grasses Têtes », 2019
Avec son nez poivré et sa bouche soyeuse, ce vin est magnifique, fondé sur une matière veloutée. Finale longue et gourmande, avec un équilibre parfait. Un flacon sacrément généreux ! **18 €.**
Tél. : 03-80-52-24-34.

Maison Gautheron d'Anost, fixin premier cru, « Clos du Chapitre », 2020
Dur de ne pas être dans le superlatif ! Avec ce premier millésime d'une nouvelle maison, Bastien Gautheron prouve déjà son savoir-faire, appris notamment chez Olivier Leflaive à Puligny-Montrachet. Peu interventionniste, il propose une bouteille avec des notes de fruits noirs, un velouté et un équilibre majestueux. Bio certifié. **51,50 €.**
Instagram : maison.gautheron.danost

Domaine Bertagna, vougeot premier cru, « Clos de la Perrière », Monopole, 2018
Une bouteille encore jeune car la matière du vin, très présente, domine l'équilibre de l'ensemble. Cependant, l'élégance est là, avec des notes riches et complexes, selon une personnalité propre. Un grand vin à attendre donc. **78 €.**
Domainebertagna.com

GRANDS CRUS

Domaine Arlaud, Charmes-Chambertin grand cru, 2019
Coup de cœur spontané pour ce vin fou, traçant, salin et pur. Une bouteille extraordinaire, révélant un monde d'une profondeur inouïe. Surtout l'ouvrir à l'avance pour mieux l'apprécier, ou bien la garder quelques années, ce qui serait idéal pour la grandeur de ce terroir lié à un tel savoir-faire. Du grand art ! En biodynamie. **180 €.**
Domainearlaud.com

Joseph Drouhin, Griotte-Chambertin, 2018
L'appellation grand cru griotte-chambertin ne mesure que 2,6 hectares, mais sept producteurs se la partagent comme un trésor. Parmi eux, la maison Joseph Drouhin cultive la vigne en biodynamie et y produit un vin ample, opulent même, aux arômes liés en un bouquet complexe, floral, épicé, légèrement fumé. En bouche, le vin crisse sous la dent, affirme sa richesse, se montre généreux et d'une longueur impressionnante. Vu le prix, à réserver aux amateurs avertis pouvant le faire vieillir au moins dix ans dans de bonnes conditions. **436 €.**
Drouhin.com

Domaine Jacques Prieur, Echezeaux, 2017
Tout bonnement superbe. On touche à l'indicible. Dès le premier nez, on sait qu'on va tomber amoureux de ce vin, dont les notes mêlées de fleurs, d'herbes sèches, de griotte témoignent résolument d'un très grand vin. La matière qui se déploie en majesté dans la bouche dévoile quant à elle un potentiel de garde de plus de vingt ans. Exceptionnel, tout comme son prix. **580 €.**
Prieur.com