Terre de Vins

Bourgogne : Grands Jours et beaux lendemains

M. Doumenge.

Sous la contrainte de la Covid-19, les Grands Jours de Bourgogne, manifestation incontournable du vignoble bourguignon destinée aux professionnels du monde entier, se sont transformés cette semaine en "Grands Jours en Caves". Un format plus intimiste articulé autour de rendez-vous individuels dans les domaines. Près de 600 caves ont ouvert leurs portes du 15 au 19 mars.

Dans un contexte sanitaire qui, depuis un an, a sinistré la plupart des événements du vin en France, la Bourgogne a voulu garder le contact avec les journalistes et acheteurs professionnels dans le cadre de ces "Grands Jours en Caves" qui viennent de s'achever. Cinq jours destinés à maintenir le lien entre vignerons et prescripteurs, alors que l'édition 2020 des Grands Jours de Bourgogne avait dû être annulée et en attendant un "retour à la normale" pour le retour de la manifestation sous son format habituel, du 21 au 25 mars 2022. 586 opérateurs ont accepté d'ouvrir leurs portes cette semaine (545 domaines, 36 maisons de négoce, 5 coopératives), représentant les vignobles de la Côte de Nuits (120), de la Côte de Beaune (166), du Chablisien (128), du Mâconnais (109) et de la Côte Chalonnaise (63). Autant d'ambassadeurs d'une Bourgogne qui fait mieux que résister à la crise, fourmille de projets ambitieux, regarde l'avenir avec confiance et qui est fière de présenter ses millésimes récents : 2018, 2019, 2020 sur fûts… Ces trois millésimes constituaient le principal fil conducteur de cette semaine en terres bourguignonnes pour la rédaction de Terre de Vins. Une quinzaine de rendez-vous en Côte de Beaune, Côte de Nuits et Mâconnais, de superbes pinots noirs et de grands chardonnays (et vice versa), des mosaïques de terroirs déclinant d'infinies subtilités, des paysages doux et veloutés, des caves silencieuses que seul le bruit des bouteilles que l'on débouche vient perturber. Des visages, des sourires, des histoires, des émotions, des projets. En attendant d'y revenir de façon plus détaillée, voici quelques morceaux choisis.

Nuits Saint-Georges – Édouard Delaunay

La belle histoire. Maison de négoce fondée en 1893, ayant pris résolument son envol dans les années 1920 et 1930 en défrichant les exportations des grands vins de Bourgogne, Edouard Delaunay est dans la même famille depuis près de 130 ans, la cinquième génération étant actuellement incarnée par Laurent Delaunay. Avec un détail d'importance : au début des années 1990, sous la pression de difficultés familiales et de la crise économique, Laurent Delaunay avait dû revendre la maison au groupe Boisset. Avec son épouse, ils se sont alors lancés dans de nouvelles aventures dans le Languedoc, créant la marque "Les Jamelles" en 1995 et la structure Abbotts & Delaunay. En 2003, retour en Bourgogne, avec la reprise d'une structure de commercialisation et de distribution, baptisée DVP (jusqu'à 180 vignerons représentés). Puis, en 2016, le coup du destin : Laurent Delaunay croise Jean-Claude Boisset, qui accepte de lui revendre la marque et les bâtiments. La maison Edouard Delaunay revient dans le giron familial, et la relance se fait pied au plancher. Rénovation de l'outil technique, refonte de l'équipe, remise à plat du réseau d'approvisionnement, tout est repris à zéro mais avec un grand dynamisme ! Achat de raisin, parcelles suivies, les vendanges sont organisées et gérées par la maison, qui se présente comme un "négociant-éleveur". Dès le millésime 2017, la réussite est au rendez-vous, et Edouard Delaunay est aujourd'hui présent dans une quinzaine de pays. La gamme – une quarantaine de références – se partage entre des vins de dcépages et d'assemblages (environ 150 000 bouteilles) et des villages, premiers crus et grands crus (environ 50 000 bouteilles). En 2019, 2,20 hectares ont été acquis à Pommard. Et des projets de rénovation sont actuellement en cours pour le bâtiment jouxtant la cuverie, pour proposer notamment un œnotourisme sur mesure, à proximité de la maison familiale que les Delaunay n'ont jamais quittée. Retour à l'envoyeur !

Nous avons aimé : Nuits-Saint-Georges Premier Cru "Les Saint-Georges" 2018. De la profondeur, un nez plongeant, balsamique, presque résineux, avec des notes de pâte de fruis et de cassis bien mûr. De la gourmandise mais aussi de la structure, avec une belle présence tannique enrobant une matière tapissante et digeste. Environ 100 €.