



DOMAINE DE ROCHEGRÈS

En 2014, la maison Albert Bichot posait un pied en Beaujolais avec l'acquisition de belles parcelles au cœur de Moulin-à-Vent. Son objectif : produire des cuvées d'élite à Rochegrès.

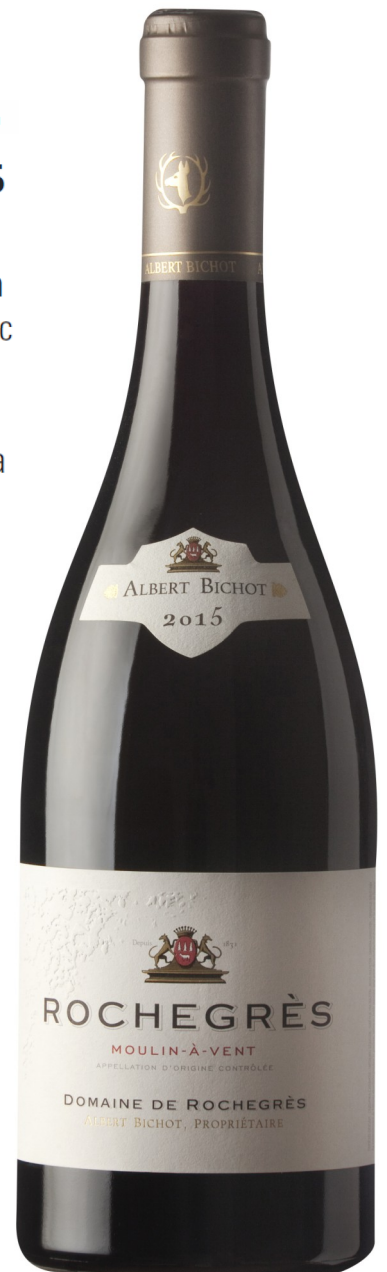
Lorsque l'on parle de Rochegrès à Albéric Bichot, l'œil frise, le geste se fait plus ample et le ton passionné : *"Depuis plus de huit décennies, nous entretenons la culture des crus du Beaujolais à travers leur commercialisation. Ainsi, nous savons parfaitement où se situent les meilleurs terroirs. En 2014, nous sommes allés plus loin encore avec l'achat de superbes parcelles exposées sud-est au cœur de l'emblématique roche de Moulin-à-Vent."* Autant de lieux qui résonnent dans le cœur de l'homme de Côte-d'Or, épris de ce morceau de terre : *"Je connaissais bien le secteur en question, nous en achetions le vin depuis sept années. Grâce à cette acquisition, nous allons faire en sorte de produire un cru d'exception. Nous mettons tout en œuvre pour cela."*

Albéric laisse alors jaillir toute sa sensibilité : *"Je ne suis pas druide mais je sens dans ces lieux de bonnes vibrations. Il y a des vignes et des sites dont on s'imprègne plus ou moins facilement. Ici, c'est le cœur qui parle et on pourra mettre tout cela en pratique et en technique."* Escaladant ce coteau très pentu, il en livre son impression brute : *"C'est un endroit superbe, en pleine nature, loin des turbulences de la ville."* Et d'ajouter une fois rendu au sommet, à 350 mètres en surplomb : *"Par rapport à la Côte-d'Or, l'originalité est qu'il n'y a pas d'argile en surface : ce terroir se situe véritablement sur la roche mère très dure, qui affleure avec ses blocs de granit rose."*

Les écharpes de brume sèchent comme linge au soleil sur la crête des vignes. Lorsque l'on redescend, les petites roches de manganèse aux reflets verts roulent sous les pas : *"Elles donnent plus de structure et de nuances au cru, avec une complexité extraordinaire et un potentiel de garde évident."* Une cuvée de Moulin-à-Vent élaborée à partir d'un assemblage provenant des secteurs de La Rochelle, Au Mont et des plus jeunes vignes de Rochegrès constitue une belle entrée de gamme. Le grand vin est issu des plus vieilles vignes, de 80 et 100 ans, taillées en gobelet. On reste fasciné par leur mouvement, qui dessine des silhouettes

MOULIN-À-VENT ROCHEGRÈS 2015

« Le 2015, c'est le millésime parfait pour la concentration et la maturité des raisins avec un état sanitaire superbe ! Le résultat dans le verre se révèle explosif mais il faudra savoir l'attendre... »





Albéric Bichot et
Alain Serveau.

en ombres chinoises : les vieux ceps sinueux se contorsionnent comme s'ils dansaient le twist du gamay. Cet enracinement sur des sols pauvres et peu profonds oblige les racines à plonger profondément pour chercher la sève nourricière.

Continuant de travailler un vignoble qu'ils connaissent sur le bout des ceps, le métayer Alain Margerand et son épouse possèdent la mémoire des 25 derniers millésimes : *"Nous œuvrons désormais sous le contrôle du directeur technique de la maison Albert Bichot, Alain Serveau, qui est dans le respect de l'esprit des lieux."*

La vinification s'effectue pour moitié selon la tradition bourguignonne sur le site du domaine du Pavillon à Pommard : *"On y extrait plus finement, en jouant avec des températures plus basses et donc des macérations plus longues, à partir de raisins éraflés."* Sur place, à Rocheigrès, le travail est différent : *"Il s'effectue en grappes entières, cela nécessite moins de temps car les macérations sont plus courtes mais attention : il faut une rafle mûre !"* Des fûts de 350 litres servent à élever le millésime mais le bois doit se faire discret, se limitant à accompagner pour ne pas perdre le fruit.

Le Rocheigrès 2014 séduit par sa trame à la belle tension. On perçoit sur sa finale la minéralité propre au cru. Il faut l'attendre au moins trois années en cave. On monte en précision et en intensité avec le lumineux 2015 aux accents de fruits noirs nuancés d'épices et d'un zeste de minéralité. La bouche habillée de velours offre un toucher de tanin tout en subtilité avec ce qu'il faut de percussion et une finale agrémentée d'une profondeur joyeuse.

Cerise sur le gamay, Albéric Bichot peut désormais glisser cette cuvée lors de dégustations à l'aveugle de ses crus de la côte de Nuits. Là, un pied dans l'Histoire, un autre dans le futur, il risque pour sa plus grande joie de surprendre tous les buveurs d'étiquettes ... ❖

DENIS HERVIER