

DOMAINE BELLEVILLE

Suavité, densité, onctuosité, tension, verticalité, rebond calcaire, envolées aériennes : sur le coteau de Rully, les crus de Belleville jouent une partition digne de la côte de Beaune.

Jean-Luc Vitoux, directeur général du domaine Belleville, est un avocat d'affaires viti-vinicoles rompu à toutes les joutes bourguignonnes. Il a ainsi conseillé ses associés américains pour racheter cette propriété dès 2017 : « Denise Dupré, ancienne doyenne de l'université de Boston, et son époux Mark Nunnally, directeur général du fonds d'investissement Bain Capital, sont des passionnés de vin. Ils détiennent la majorité des parts, et moi le reste. » La philosophie consiste ici à produire uniquement des cuvées parcelles : « Nous possédons 16 hectares en Côte chalonnaise dont 10,5 à Rully et 5,5 sur Mercurey. » Doué d'un sixième sens, Charles Nebout, le régisseur, a tiré la sonnette d'alarme à la suite du gel de 2021 : « Nous avons stoppé l'utilisation de bougies, méthode peu respectueuse de l'environnement. On a également pris la décision de modifier nos dates de taille en travaillant avec les lunes ascendantes et descendantes. Une prétaille est effectuée suivant le calendrier lunaire entre mi-décembre et fin février. On conserve alors 3 longs bois qui deviendront les futurs coursons et baguette. La finition intervient entre mi-mars et mi-avril. Cette action limite la pousse rapide du printemps. » Par ailleurs, pour diminuer la mortalité des ceps, le domaine a choisi de pratiquer une taille plus douce : « La Guyot-Poussard à deux bras ! L'un avec courson et l'autre avec une baguette et un courson en dessous. On protège ainsi les pieds pour conserver les flux de sève, élément capital qui impacte le dépérissement des ceps, moins meurtris par ce genre de pratique. C'est un travail de dix ans pour arriver à mettre cela en œuvre sur l'ensemble des pieds du domaine. »

Tous ces mots sonnent bien aux oreilles de Jean-Luc Vitoux, ravi d'avoir obtenu la certification bio en 2021. Un tour de vignes témoigne de ce travail méticuleux, on y découvre des ceps en pleine santé. La Créé constitue un Rully d'appellation village où existent 5 sous-parcelles avec des années de plantation et des orientations différentes. Ce terroir argilo-calcaire très caillouteux donne un blanc droit, aux accents d'agrumes,

doté d'une verticalité finale bien assumée. Juste au-dessus débute le ballet des premiers crus sur le coteau magique, excellent stimulant à souvenirs pour le chardonnay. La Pucelle reste l'un des mieux situés : ses vignes quadragénaires lui confèrent une juste concentration, toujours très verticale. On poursuit la tournée plus au nord, sur La Fosse : là, l'écosystème ambiant s'organise autour du puits trônant au milieu de la parcelle. « Ce parcellaire assez profond a besoin d'être tenu au niveau des rendements. » On aime la suavité, la densité liée à l'argile du sol et la finale qui rebondit juste ce qu'il faut. On reste dans l'onctuosité avec Rabourcé, un cru large, harmonieux aux arômes d'épices douces et de fruits jaunes. Un grand bond se produit avec Chapitre où le calcaire étire le fruité blanc, la texture crémeuse et une envolée à la fois pure et aérienne. Un vrai profil de grand cru, presque tannique dans son toucher de bouche. Les Cloux ne sont pas en reste, affirmant leur caractère crayeux et une tension quasi iodée : « Sur ces blancs, nous varions de plus en plus les contenants pour complexifier l'élevage ; nous allons du 228 litres traditionnel aux 1 000 litres en passant par les 350 et 500 litres. À la suite de la cueillette, les raisins sont disposés dans des caissettes de 12 kilos, avant d'être acheminés sur la première table de tri vibrante, puis la seconde à bande, chacune apportant sa propre sélection. »

Pour les rouges, le travail sur l'élimination des baies flétries compte : « On presse tout en douceur dans un petit pressoir vertical. » Le Rully Chaponnière, un village, séduit par sa souplesse et son fruit. Dans un style très classique, le Mercurey Les Perrières fleurit bon les petits fruits noirs, nuancés d'une pointe de genièvre. Ce cru village est tendu et frais dans une longueur très effilée. Le premier cru Chapitre se signale par son amplitude, son toucher est d'un velours riche, séveux, avec un beau grain de tanin marqué par le cassis. Émergeant de sa robe cardinale, le Clos l'Évêque offre un soyeux floral d'une profondeur biblique qui pousse volontiers aux laudes tanniques, une clef de voûte en matière de pinot noir ! / DENIS HERVIER

RULLY PREMIER CRU LA PUCELLE 2022

« C'est l'un de mes crus préférés, avec une origine de nom remontant au Moyen Âge. L'histoire veut que le seigneur de Rully, lors du partage de ses terres, fit don de la meilleure de ses parcelles à la plus jeune de ses filles. Le coteau ici très caillouteux est orienté à l'est. Ce 2022 conjugue la belle maturité du millésime avec toute l'énergie propre au terroir. Un vin encore juvénile aujourd'hui mais qui évoluera dans les années à venir. »



Charles Nebout et
Jean-Luc Vitoux.