

### LA CHRONIQUE

#### LE CHEMIN DE VÉZELAY

DE JEAN-FRANCIS PÉCRESSÉ

Avec ses sept dizaines d'hectares de vignes plantés, vézelay, parvis de la Bourgogne, n'est pas la plus petite appellation d'origine contrôlée de vins blancs de France, mais elle figure parmi les plus rares. Pour mémoire, c'est criots-bâtard-montrachet, en Côte de Beaune, qui décroche la palme de l'AOC la plus microlocale, avec son hectare cinquante-sept, suivie de pas très loin, juste au sud de condrieu, par château-grillet et ses trois hectares cinq – un site exceptionnel exploité depuis l'époque romaine, qui est à la fois une appellation et un domaine, propriété de François Pinault. Au débouché du Morvan, vézelay est un vignoble à la fois très ancien lui aussi et très récent. Il y aurait eu de la vigne autour de la « colline éternelle » dès le 1<sup>er</sup> siècle de notre ère, mais c'est surtout avec la fondation du célèbre monastère bénédictin, au IX<sup>e</sup> siècle, que, là comme ailleurs, la culture viticole y prit son essor. Tournés vers la terre autant que vers le ciel, les moines ne se trompaient pas. Au XIII<sup>e</sup> siècle, période la plus faste de la basilique, le vignoble y acquit une importance considérable, doublée d'une bonne réputation à la cour des rois de France. Ce vignoble millénaire disparut à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, victime du phylloxéra. Ressuscité un siècle plus tard par quelques vignerons croyants en son destin, il fut d'abord reconnu en appellation bourgogne vézelay puis, consécration, en 2017, en appellation village, la 44<sup>e</sup> de la Bourgogne. Et ce n'est que justice tant ce terroir de marnes de calcaires, dont les

vignes sont orientées sud sud-est, présente de typicité avec son empreinte minérale et ses arômes de fruits blancs. À vézelay, la maison Simonnet-Febvre, petite sœur chablisienne de la bourguignonne Louis Latour, travaille depuis plusieurs années, en partenariat avec de bons vignerons locaux, à valoriser cette appellation dont elle produit un très séduisant vin bio. Parfois, lorsque les éléments s'en mêlent, le bio, à cette latitude, est un sacerdoce. Mais dans une année comme 2023, il élève les vins, et c'est visible avec ce millésime de vézelay aux parfums de raisin frais et de poire, soutenu par une élégante salinité.

Simonnet-Febvre, vézelay 2023,

14,40 € la bouteille. [simonnet-febvre.com](http://simonnet-febvre.com)

