

## Le renouveau des crémants de Bourgogne parcellaires



L'indication de lieux-dits sur des cuvées de crémants de Bourgogne est de nouveau autorisée par la réglementation, faisant écho à une histoire beaucoup plus ancienne très largement oubliée. Une occasion unique pour les différents producteurs de segmenter davantage leur offre et de monter en gamme, à l'instar de la maison Simonnet-Febvre qui lance la commercialisation de deux cuvées de ce type.

Quelle serait votre réaction en voyant sur une carte des vins un Montrachet mousseux, un La Tâche mousseux ou bien encore un Chablis Vaudésir mousseux ? De l'effroi ? Certainement... Et pourtant, tous ces vins ne sortent pas simplement de l'esprit fantasque d'un journaliste en manque d'idée loufoque. Tous ont bel et bien existé et ont fait la gloire et la renommée des vins de Bourgogne tout au long du XIXe siècle et jusqu'au début du XXe siècle. Leur prix était même souvent aussi élevé, voire plus encore que certains des plus grands vins tranquilles de l'Hexagone ! Pierre du Couëdic, directeur de l'UPECB (Union des producteurs et élaborateurs de crémant de Bourgogne) n'hésite pas à parler d'une « amnésie collective » lorsqu'il évoque toute cette histoire régionale. Qui se souvient en effet aujourd'hui que la Bourgogne possédait au XIXe siècle parmi les plus importantes unités de production de vins effervescents du pays, comme celle des Petiot à Chalon-sur-Saône dont les volumes à l'époque dépassaient même ceux de grandes maisons champenoises d'aujourd'hui...

### Une histoire stoppée nette et de nombreuses batailles

Avant la création de l'INAO en 1935 (alors dénommé CNAO), la notion d'origine n'était pas proprement réglementée. Certaines fantaisies pouvaient donc exister, à l'instar d'un « champagne Simonnet-Febvre présenté sur une publicité d'alors » comme le rappelle Paul Espitalié, directeur de cette historique maison chablisienne depuis 2019. Dès le début des années 1930, la justice avait déjà tranché que l'appellation Gevrey-Chambertin ne pouvait plus produire que des vins rouges tranquilles, signant de facto la fin des vins effervescents (même rouges) qui y étaient produits. À partir de cette période, la doctrine de l'INAO devait permettre de bénéficier d'une appellation d'origine quand il était possible de démontrer la préexistence d'un usage à partir d'une pratique. Or, l'offre des vins effervescents français va faire l'objet d'une segmentation et la production de vins de Bourgogne effervescents remise en question, mettant à mal toute une filière jusqu'à la Seconde Guerre mondiale.



L'appétence des Allemands pour les bulles les conduiront à s'approvisionner au-delà de la Champagne, découlant alors sur une autorisation de produire officiellement des bourgognes mousseux. Une appellation qui sera la seule possible jusqu'à la création de l'appellation Crémants en 1975 avec un cahier des charges précis et qualitatif (récolte manuelle, fractionnement des jus...). Mieux, certes, mais impossible de mentionner plus précisément l'origine des raisins. De quoi mobiliser l'UPECB dès 2012 quand sera publié le décret du 4 mai relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques et autorisant, par son article 5, la mention d'unités géographiques plus petites à condition notamment que « cette possibilité [soit] prévue dans le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée ou de l'indication géographique protégée ». Et pourtant, il faudra quinze ans de demandes répétées pour que l'INAO accepte enfin cette possibilité fin 2025. De quoi permettre enfin aux producteurs de renouer avec leur histoire.

### **Les premiers lieux-dits sur les étiquettes de crémants de Bourgogne**

À l'instar d'autres producteurs comme Picamelot, la maison Simonnet-Febvre souhaitait pouvoir offrir aux consommateurs des expressions plus singulières de ses crémants. L'idée de Paul Espitalié a donc été de vinifier des parcelles identiques en vin tranquille et en vin effervescent dès le millésime 2023 (simple expérimentation alors, non commercialisée). Une expérience extrêmement intéressante est donc proposée aujourd'hui aux amateurs sur le millésime 2024 : déguster en parallèle un chablis bas de chapelot classique (21,90 €) et un crémant de Bourgogne cuvée C bas de Chapelot (24,90 €), issu du même parcellaire mais vendangé une dizaine de jours plus tôt et sur des vignes relativement jeunes pour obtenir, notamment, davantage d'acidité. Une vinification en cuves inox, une prise de mousse et 18 mois de vieillissement sur lattes plus tard, le résultat est enthousiasmant. Autant le bas de chapelot tranquille est exubérant aromatiquement et plutôt large, autant son pendant effervescent gagne un véritable surcroît d'élégance, de droiture et une lecture plus précise du terroir. Un coup de cœur.

Une seconde cuvée a été produite (2 000 à 3 000 bouteilles seulement) avec des raisins du premier cru mont de milieu. Son pendant à bulles se nomme crémant de Bourgogne cuvée 1er cru mont des meilleurs (29,90 €) et a été partiellement vinifié sous bois. Ici, le vin tranquille (36,90 €) s'exprime aujourd'hui avec plus de charme, l'effervescent se révélant plus austère, ses 18 mois de vieillissement n'étant de toute évidence pas suffisants. Une partie de la production n'a d'ailleurs pas été dégorgée pour poursuivre ce vieillissement qui devrait atteindre 24 mois, objectif pour tous ces crémants parcellaires à terme, voire plus. Forte de ces premières cuvées, la maison a poursuivi ses essais et sortira notamment à l'avenir un crémant de Bourgogne issu d'une parcelle de petit chablis « sur les clos ». Alors, beaucoup de bruit pour rien ces crémants de Bourgogne parcellaires ? Paul Espitalié résume ce projet en une phrase : « Nous pourrions ne pas nous embêter à faire tout cela car il est plus facile de produire et vendre un chablis tranquille qu'un chablis effervescent. Mais j'y crois. »