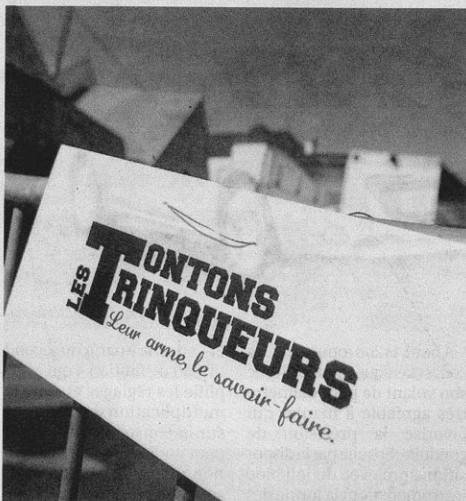


Vins. Ce jeune groupement de vignerons a organisé son premier « vrai » rendez-vous à l'occasion des Grands Jours de Bourgogne, le 21 mars, à Santenay. L'occasion de créer un « off » et du « buzz » autour de ses domaines.

Les Tontons trinqueurs ont la santé

Il y a 30. Trente domaines de dix régions viticoles différentes, tous « copains » et réunis depuis 2011 dans un groupement au nom évocateur : les Tontons trinqueurs. Avec un slogan : « Leur arme, le savoir-faire ». À l'instar de l'Union des gens de métier ou encore D'Arts de Vignes, ce genre d'« association » de vignerons se multiplie en France. Avec l'ambition d'afficher des valeurs : celles de vignerons qui « partagent les mêmes fondamentaux de la culture de la vigne et du vin, dans le respect de l'environnement ». Il s'agit également pour des « petits » domaines de mutualiser les synergies et les coûts. Les fins sont donc commerciales mais pas seulement puisqu'ils profitent de leur association pour organiser des rendez-vous médiatiques. Dans le jargon, on appelle ça des « off ». La plupart de ces initiatives sont nées à Bordeaux, dans le sillon du salon international Vinexpo, qui attire des professionnels des quatre coins



du monde. Pour nos vignerons, c'est l'occasion de profiter d'un événement international et d'attirer des clients (cavistes, restaurants...) et des journalistes du monde entier. Les « off » se développent. Ces dégustations s'inscrivent en marge des rendez-vous officiels et offrent davantage de

convivialité. C'est aussi l'occasion de découvrir des domaines peu enclins à se mettre devant les projecteurs.

MUTUALISER ET COMMERCER

« Nous le faisons parce que nous sommes tous copains », indique François Chavériat, le régisseur du domaine Chan-

tal Lescure, à Nuits-Saint-Georges. Pour les Tontons trinqueurs, il s'agit du prolongement naturel d'une démarche commerciale entamée par Dominique Ducreau avec Les Vins du fleuve. Cette structure permet de commercialiser les vins et de mutualiser les coûts de distribution en France et à l'étranger. « Chaque année, nous organisons une journée pour faire déguster nos vins aux cavistes, précise François Chavériat. Nous avons souhaité profiter des Grands Jours de Bourgogne [ndlr : Du 19 au 23 dernier]. Ce salon bisannuel à ciel ouvert attire des milliers de professionnels dans tout le vignoble bourguignon pour organiser un off. » Résultat : 300 personnes sont venues déguster au domaine Lucien Muzard, à Santenay, les vins des 30 tontons. Parmi eux, 15 Bourguignons, notamment Vincent Dancer, Olivier Lamy, François Raquillet, Jean-Claude Ramonet... mais aussi des vignerons des quatre coins du vignoble : domaine Bott-Geyl, à Beblenheim (Alsace), Jean-Marc Burgaud, à Morgon, domaine Ogier, à Ampuis, domaine d'Aupilhac, en Provence, champagne Gonet-Medeville, domaine Gérard Boulay, à Sancerre, domaine d'Uroulat, à Monein, château Gilette (sud-ouest)... Bref, du beau monde parmi les 30 copains vignerons bien décidés à passer des bons moments ensemble et à créer des événements autour de leur passion. Avec Estelle Bidault, coordinatrice de leurs projets et de leur communication, ils réfléchissent à pousser le bouchon un peu plus loin avant les prochains Grands Jours de Bourgogne au printemps 2014... Vinexpo ?

PATRICK LEBAS

dégustation ...

Volnay « jeunes famines » 2009, Chantal Lescure

François Chavériat a la langue bien pendue dès qu'il s'agit de tanins fins. Il ne jure que par la subtilité du pinot. Sans faire dans le chauvinisme bourguignon primaire. Il est pour cela représentatif de ces Tontons flingueurs : fier de ses vins mais ouvert à d'autres propositions. À la tête des vinifications du domaine Chantal Lescure, il gère 18 hectares de vignes qui s'étendent de Chambolle-Musigny jusqu'à Volnay. Volnay, c'est justement notre arrêt. Avec ce 2009, tout en bio, qui allie finesse et droiture. Un bien joli vin, pour un millésime qui malheureusement s'est volatilisé en un temps record.



Même si François Chavériat préfère laisser parler les sols plutôt que le millésime, force est de constater que cette année fut propice à la finesse de son pinot.

♦ À partir de 18,90 euros chez les bons cavistes, par exemple Dingovino, 23 rue Jeannin à Dijon. Plus d'infos au domaine à Nuits-Saint-Georges ou sur domaine-lescure.com

Coteaux du Languedoc « Lou Maset » 2010, domaine d'Aupilhac

La fougue, le tempérament... le domaine d'Aupilhac s'est construit une solide réputation en Languedoc. Fadas de carignan et de mourvèdre, Sylvain... Fadat nous offre un petit bonbon, un vin de plaisir « gouleyant, fruité et rafraîchissant ». Cette cuvée « Lou Maset » est un assemblage de grenache et cinsault. Son élevage est court, six mois en foudre, mais « il a une bonne longueur et son amplitude en bouche avec des tanins très soyeux et une finale épicée, lui donne une grande séduction », nous explique le propriétaire du domaine.

♦ Plus d'infos au domaine, à Montpeyroux. Tél. : 04.68.38.50.21 ou aupilhac.com

Morgon côte de Py 2011, Jean-Marc Burgaud

Le domaine est relativement jeune, il a été créé en 1989, mais sa réputation n'est plus à faire. Jean-Marc Burgaud s'est imposé comme un des meilleurs du Beaujolais. Aujourd'hui, il exploite 14 hectares, dont 13 à Morgon. C'est dire si le vigneron apprécie ce terroir qui donne un vin puissant « qui s'affine avec les années », précise-t-il. Cette puissance est également le signe d'une macération longue de raisins entiers (12 à 14 jours), comprenez que l'on n'a pas retiré la rafle de la grappe. En bouche, c'est un feu d'artifice. Le beaujolais dans ce qu'il a de meilleur. C'est le fleuron de la maison et un vrai vin de garde.

♦ Plus d'infos au domaine, à Villié-Morgon. Tél. : 04.79.69.16.10 ou jean-marc-burgaud.com

