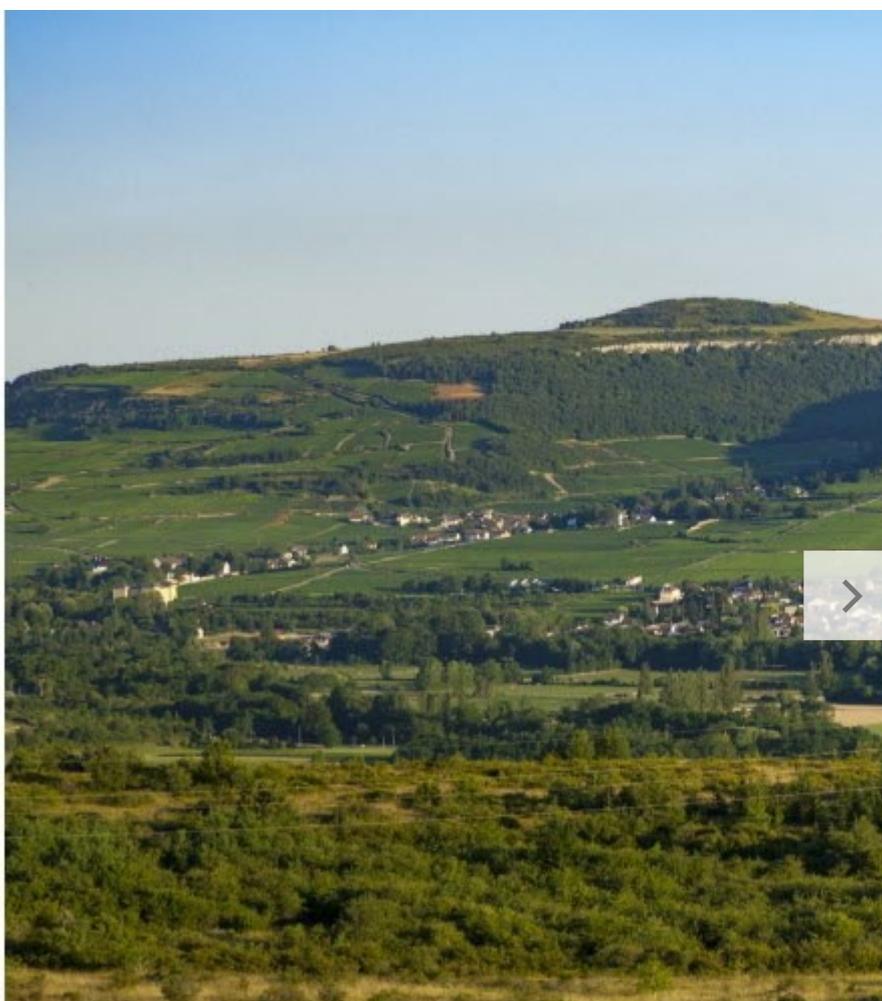


Vin : connaître les appellations et les cépages

Santenay, le plus vaste des vignobles de la côte de Beaune

Majoritairement rouges, les vins de santenay traduisent la grande diversité des terroirs.

Par Antonio Mafra - 19:00 - Temps de lecture : 4 min



01 / 02



A OC depuis 1937, le plus méridional des vignobles de la côte de Beaune a longtemps joué sur la dualité du vin et des eaux de la Fontaine Salée qui ont

bénéficié de âge d'or d'un thermalisme révolu.

La prochaine ouverture d'un établissement thermal ne devrait pas changer la donne.

Avec 390 ha en exploitation, dont 140 ha en premier cru, santenay est d'abord un fief du pinot noir qui, face au chardonnay, occupe à lui seul 80 % des surfaces en exploitation face au chardonnay en blanc.

Longtemps ignorés, voire méprisés, ces vins étaient une source d'approvisionnement pour les négociants qui les revendaient sous l'étiquette de pommard ou d'autres villages plus prestigieux.

Pénalisés par cette indifférence, les vigneron ont redressé la tête pour hisser le santenay au rang des meilleurs crus bourguignons. Et les atouts de manquent pas.

A commencer par l'hétérogénéité de ses dix-sept terroirs dont certains s'apparentent aux côtes de nuits.

Cette diversité se retrouve aussi dans une fourchette de prix qui va de 15 à 40 € (un peu plus pour les blancs), avec un prix moyen de 20€ pour les villages et de 30€ pour les premiers crus issus de 12 climats classés en premier cru*. Ces vins, à 15 % certifiés ou en conversion bio, partent majoritairement à l'export.

Si la plupart des vigneron travaillent sur plusieurs appellations bourguignonnes, une trentaine d'entre eux réalise au moins les deux tiers de la production en Santenay.

Grande variété de terroirs

Le vignoble s'étend sur trois secteurs, qui ont en commun un sous-sol calcaire. Ici vous goûterez des vins sur des tanins puissants qui vont s'arrondir en vieillissant. Là, ils seront finement ciselés, à boire sur la jeunesse.

Au nord, en limite de chassagne-montrachet jusqu'à 350 mètres d'altitude, les premiers crus Gravières, Beauregard et La Comme générèrent des vins élégants, structurés, avec des tanins souples et une belle aromatique.

Sur les parcelles qui grimpe à Saint-Jean jusqu'à 400 mètres, les clos de Maladière et Beaurepaire s'enracinent sur des sols plus minces qui donnent des vins sur la finesse.

Sur les sols argileux du sud, jusqu'à 450 mètres, s'épanouissent les puissants clos Rousseau. Les santenay villages mêlent la minéralité émanant des sols maigres au dessus des premiers crus et le caractère tannique et charpenté des bas de coteaux

Une symphonie d'arômes

Nous avons dégusté des premiers crus, principalement sur le millésime 2018, qui

balaient l'essentiel des climats de santenay. Parmi eux, l'excellent Gravières de Jean-Marc Vincent, le président de l'ODG.

Sur ce même climat, on peut se laisser tenter par la cuvée pleine de gourmandise de Bruno Colin, celle d'Elody Roy, complexe et raffinée, ou encore celle des frères Claude et Hervé Muzart.

Pour le climat la Maladière, retenons le santenay des Héritiers de Saint-Genys, une symphonie de fruits noirs et d'épices au nez avec une bouche très persistante.

A Beauregard, visons les cuvées de Roger Belland, vigneron réputé pour son énorme parcellaire, ou encore le domaine Chanson. Françoise et Denis Clair vous séduiront avec leur clos de la Comme.

Même chose pour Camille Giroud qui a débouché une Comme 2015.

Autre climat emblématique, le clos Rousseau où se distinguent les cuvées de Justin Girardin, de Claude Nouveau ou encore du domaine Bachey-Legros.

Pour découvrir le prestigieux climat du clos de Tavannes, débouchez la cuvée du Pousse d'Or, un domaine réputé pour ses volnays. Au clos des Mouches, on s'arrête sur la cuvée de David Moreau, un jeune vigneron très prometteur.

Pour les blancs, vinifiés en chardonnay, dégustez les yeux fermés le clos du Passe Temps du domaine Fleurot Larose et surtout la clos des Gravières signé par le domaine Jessiaume. N'oublions pas Antoine Olivier qui s'est spécialisé dans les blancs. Son « clos des Champs Carafe, en santenay village, allie puissance aromatique et minéralité.



01 / 02

Le pinot noir, cépage emblématique des rouges bourguignons est très majoritaire sur l'appellation santenay. Photo Aurélien Ibanez



Le règne du pinot noir

Natif de Bourgogne, père du chardonnay, de l'aligoté et du chardonnay, le pinot noir doit son nom à la forme resserrée de sa grappe qui rappelle la pomme de pin. Ce cépage complexe et capricieux donne des rouges couleur rubis, aux arômes de fruits rouges frais, de réglisse, de violette et de menthe.

Avec le temps, des notes confiturées se marient avec le tabac, le cuir et sous-bois.

Ils s'accordent avec des viandes peu grasses et peu puissantes, comme le canard ou le lapin, et naturellement avec un coq au vin. A maturité vous pouvez oser le gibier à plumes, voire une volaille laquée ou caramélisée.

Avec la vivacité et la tension d'un blanc issu des climats Beaurepaire ou Gravières, Jean-Marc Vincent vous conseille le poulet à la Gaston Gérard. Ce plat typiquement bourguignon est cuisiné à base de vin blanc, de crème, de moutarde, de comté et de paprika. Un régal.

Les 12 climats classés en premier cru

La Comme, Les Gravières, Gravières-Clos de Tavannes, Clos de Tavannes, Beauregard, Clos Faubard, Clos des Mouches, Beaurepaire, Passetemps, La Maladière, Grand Clos Rousseau et Clos Rousseau.

[Magazine Gastronomie et Vins](#)

[Magazine](#)

