



Kermit Lynch Wine Merchant

1605 San Pablo Ave Berkeley, CA 94702

510.524.1524. www.kermitlynch.com

Réflexions autour d'un Terroir d'exception : Blagny

Comment introduire une réflexion sur le Terroir de Blagny ?

Sans doute existe-il plusieurs entrées en matière. Je retiendrai l'extrait d'un article publié en janvier 2007, numéro 36 par le journaliste et célèbre gastronome de la revue japonaise Winart. Il écrit à propos de Blagny : *« Blagny est un trésor que l'on ne connaît pas. Lorsque l'on met les pieds dans ce hameau, c'est comme si soudain le temps s'était arrêté au moyen âge. Un silence impressionnant vous envahit, seuls les oiseaux et le souffle du vent viennent le troubler. Du hameau, on aperçoit Meursault et Puligny-Montrachet, très petits, au loin. Ce paysage s'étend jusqu'à l'horizon. C'est la première fois que je contemple un tel spectacle en Bourgogne ».*

Après avoir décrit les paysages et retracé l'historique de notre famille, il écrira à propos de moi : *« son talent est sans défaut, le vin qu'il produit est intellectuel et très ordonné. Son talent et la personnalité du terroir de Blagny se conjuguent pour donner sur le millésime 2004 par exemple un gout achevé comme une sculpture de marbre grecque. C'est la fusion dans une douce opulence, d'un minéral très fin et d'une acidité aisée qui donne des vins très solides d'une très grande densité, des vins remarquables, insoupçonnés... »*

Comment parler de Blagny sans être ému, sans être plongé dans une ambiance quasi mystique, voire ésotérique? L'atmosphère si étrange de ce terroir n'est pas sans rappeler le millénaire qui nous sépare des premiers moines venus arracher à mains nues de ces terres incultes, buissons et plantes épineuses. En extraire des montagnes de pierres dont certaines sont encore là pour façonner nos paysages à travers de nombreux édifices comme ces murs et meurgers qui délimitent encore aujourd'hui nos nobles crus.

Si aux détours d'un de nos chemins, vous tendez l'oreille en laissant divaguer votre regard, vous entendrez, sans aucun doute, le chant mélodieux et ensorcelant de ces ouvriers de Dieu...

Après des études agricoles et viticoles et plusieurs années de professorat, avec mon épouse nous avons décidé de revenir « aux sources » pour nous consacrer à l'exploitation du vignoble familial, acquis par nos aïeux à partir de 1830. Blagny était autrefois une dépendance de l'abbaye cistercienne de Maizière.

Après dix années passées dans ce vignoble magnifique, je n'ai réussi qu'à entrouvrir la porte qui conduit au mystère de ce terroir remarquable, à sa révélation. Chaque jour qui passe est pour moi une nouvelle épreuve. Chaque jour qui passe est un nouveau défi contre moi-même! Qui est le grand marionnettiste? Quelles sont toutes les combinaisons de ce grand assemblage? Une tentative d'explication relève-t-elle plus du scientifique que du philosophique? Je n'ai pas de réponse à ces questions mais par contre ce que je sais c'est que chaque jour qui passe me rapproche un peu plus de la vérité. Chaque jour qui passe me conforte dans une hypothèse que j'appellerai « le voyage perpétuel ». En effet, je considère qu'au-delà de constats rationnels scientifiquement démontrés comme l'incidence de la nature des sols, des altitudes ou encore de certaines pratiques culturelles, il existe d'autres paramètres, nettement moins palpables comme « l'énergie positive de la matière » dont la quantité, la teneur et le sens sont ressentis par le vigneron pour être « arrangés ou recombinaés ». Toutefois, cette hypothèse reste difficilement démontrable par une argumentation scientifique.

Pourquoi le Terroir de Blagny est-il si particulier?

Tout d'abord, c'est un vignoble d'altitude. Si nous le comparons avec l'ensemble du vignoble de la côte, des dénivelés de 60 à 80 mètres nous séparent des villages de Meursault et de Puligny. Mis à part l'incidence de cette dernière sur les températures saisonnières, l'altitude provoque aussi un décalage de la croissance. Le cycle végétatif de la plante est alors plus long car les conditions sont moins favorables au développement des végétaux. De plus, les sols sont pentus ce qui provoque une élimination des eaux de pluie de façon systématique. Enfin ces sols sont très pauvres, soit parce qu'ils sont avant tout composés de pierres superposées comme sur les climats de Puligny-Montrachet : « Hameau de Blagny », « Chalumeaux » ou encore « garenne », soit constitués d'argile très pures donc quasiment infertiles à ce stade sur le terroir de Meursault-Blagny. Si l'on ajoute à cela des méthodes de cultures très archaïques, (aucun désherbant, aucun fertilisant, aucun insecticide et acaricide ou encore anti pourriture), un vignoble très âgé ou chaque cep reçoit un profil de taille personnalisée, *la vigne alors n'adopte pas un comportement de croissance et de développement mais une attitude de survie*. Elle consacre toute son énergie à la maturité de ses pépins, ces derniers assurant la pérennité de son espèce. Ces pépins, pour être dispersés dans la nature et donc générer une nouvelle plante doivent être consommés par des animaux. Plus la baie est « appétante » pour les oiseaux ou autres mammifères, plus elle est riche oenologiquement... C'est de ce combat formidable que se livre la vigne avec son propre environnement que naissent les meilleurs et les plus fabuleux potentiels vignifiables.

Fort de ce constat, je suis donc convaincu que les œuvres les plus grandes naissent toujours dans des larmes de douleur. L'exemple, le plus proche de chacun d'entre nous, est sans doute celui de notre propre naissance...

Quel est alors le rôle du vigneron ?

Sa tâche la plus importante est de bien comprendre les degrés de difficultés rencontrés par la vigne au cours d'une année climatique. En effet, chaque année apporte sa propre quantité d'énergie. De cette énergie, les mécanismes biologique et physiologique de la plante vont être modifiés pour apporter une constitution différente des vins : l'assemblage moléculaire qui caractérise un millésime est donc directement corrélé avec les variations climatiques de l'année. *Le vin est donc la mémoire du temps*. L'assimilation de cette théorie conduit le vigneron à prendre des décisions de vinification et d'élevage qui lui sont inspirées par une sorte de pressentiment inexplicable. Malheureusement, quelque fois, il peut se tromper, erreur apportant souvent de « l'eau au moulin » des chimistes-œnologues pour qui la seule vérité n'appartient qu'aux sciences exactes...

Pour ma part, je suis convaincu que la « vérité » naît dans de la pureté de vin, pureté dont l'origine est minérale et dont l'intensité, la robustesse et la finesse découlent directement de l'état de « survie de la plante ». C'est autour de cette minéralité que tous les autres constituants comme principalement, l'acidité, les sucres et les polyphénols se rassemblent.

Quelles conséquences pour les vins produits sur le Terroir de Blagny ?

Leur puissance est sans doute remarquable. Les maturités phénologique et phénolique sont toujours très profondes, la récolte tardive. Outre, cette grande maturité, les acidités restent très élevées, c'est à ce stade que le minéral va débiter son travail mystérieux « d'assembleur ». La durée nécessaire à la réalisation de cette mutation est toujours corrélée avec le régime climatique de l'année. Plus la vigne aura été en condition difficile (sa survie menacée), plus ce travail d'assemblage semble complexe, long et fastidieux mais plus la récompense sera grande. D'un premier abord, les vins « nouveaux » semblent plutôt fermés, voire décevants comme s'ils voulaient cacher leur vrai visage. En bouche, leur potentiel est bien ressenti, dominé par une acidité franche et une tension minérale très importante. Six mois à quelques fois deux voire trois années sont nécessaires avant d'apercevoir l'ouverture timide du bouton de la rose...

Si le hasard existe, la magie des grands vins n'existe pas. Point de salut dans le tout technique, chimique et œnologique. L'énergie de la matière est la base, l'essence même de l'âme du vin. Flatter est une chose, Aimer, Partager et Comprendre en est une autre. Le voyage perpétuel, mon voyage perpétuel, rendre les quelques minéraux qui constituent mon organisme à cette Nature incroyable de beauté pour y être absorbé par une minuscule radicelle d'une de mes vignes. Faire ce voyage en son sein, puis être saisi dans la main frêle du vendangeur qui me conduira dans le ventre de ma cave. Ecouter les rires et parfois les coups de gueule de mon maître qui ne me juge pas encore à la hauteur : l'assembleur est au travail...

Enfin après de longues journées à murir, les entendre parler de toi.
Ils te recherchent, t'auscultent, te font virevolter dans un sens puis dans un autre.
Les entends-tu te porter à la bouche en tentant de percer ton mystère ?
Sans aucun doute, pour quelques instants, tu leurs apportes le bonheur, la joie et la bonne humeur.

Laurent Martelet

Extraits de « Mémoires et réflexions viniques » - 2008