



Fruit d'une démarche initiée depuis près de 20 ans, les cuvées des domaines de Côte d'or et de Côte chalonaise de la maison beaunoise sont désormais certifiées bio.

C'est une puissante lame de fond qui ne cesse de prendre de l'ampleur depuis des années. La prise de conscience de la nécessité de cultiver différemment, avec une attention sincère au vivant et à la terre qui le porte. Oui mais voilà, en avoir conscience, c'est bien, le faire c'est mieux et le faire savoir, c'est nécessaire. Notamment auprès des clients du monde entier qui voient souvent dans les labels bio une condition d'entrée sine qua non sur leurs marchés. C'est bien dans cette optique que la maison Albert Bichot a décidé d'afficher désormais sur les vins de certains de ses domaines ce sésame. Le tout, sans trompette ni fanfare. "Nous n'allons pas vous dire que les vins bio sont meilleurs, ils sont simplement le témoignage d'une orientation pour une viticulture durable" confie Albéric Bichot, 6ème génération à la tête de l'entreprise fondée en 1831. "Le bio constitue une voie parmi d'autres pour y parvenir". Depuis deux décennies, le travail des sols a été entièrement restructuré, labours et griffages ayant notamment repris leur place ancestrale. Pour le régisseur Christophe Chauvel, cet engagement conduit à "davantage d'expressivité et de différenciation des vins". La philosophie générale, elle, reste inchangée avec des vins qui présentent plutôt des profils délicats.

Un millésime 2018 de belle facture

La maison Bichot organisait récemment une e-dégustation pour pouvoir justement présenter certaines de ses cuvées bio sur 2018. Parmi elles, certaines de Côte chalonaise du domaine Adélie. Un Mercurey blanc "les Champs-Michaux" d'une approche facile, pas très complexe mais d'une intéressante rondeur portée par des notes florales et d'agrumes. Un vin provenant d'une parcelle à 350 mètres d'altitude orientée nord-ouest qui lui permet de conserver une fraîcheur appréciable en fin de bouche. Le Mercurey 1er cru rouge "Champs Martin" retranscrit pour sa part la générosité de cette parcelle solaire, avec un fruité mûr et une matière relativement dense.

S'il ne fallait retenir que 2 cuvées, une de chaque couleur, nul doute que le Beaune "Clos des Mouches" blanc aurait droit de cité. Situé en altitude (330 mètres), en milieu/haut de coteau sur un sous-sol d'argile presque affleurant, il s'avère profond et complexe au nez en dépit d'un boisé encore un peu présent. De la matière en bouche et surtout une finale pleine d'éclat dotée d'une allonge magistrale. Une très jolie réussite. Tout comme le Vosne-Romanée 1er cru "les Malconsorts" du domaine du Clos Frantin. Un nez entêtant qui évolue en permanence dans le verre, oscillant entre floral, épices et fruits noirs frais. Le toucher de bouche est d'un beau soyeux en attaque mais ne pensez pas le boire de suite. Il y a de la matière ici et il lui faudra au moins 5/6 ans pour s'assouplir.

