

SANG NEUF

Surveillez de très près ces nouveaux vigneron de l'Yonne

Produits aux confins de Sancerre, de la Champagne et de la Côte d'Or, les vins de l'Yonne, Chablis en tête, s'imposent grâce à une nouvelle génération de vignerons bien décidés à faire briller leurs appellations, d'Irancy à Épineuil.

De l'autre côté de l'autoroute A6, le village de Chitry voit aussi percer quelques vignerons de talent. Chitry ! Voilà le genre d'appellation un peu délaissée où se nichent de belles découvertes. À l'image de Sébastien Chalmeau, revenu sur le domaine familial (18 hectares) en 2004 après un stage chez Thierry Matrot à Meursault, puis à Sancerre chez Bailly-Reverdy. Son frère Franck, de quinze ans son aîné, s'est installé en 1990. Dans la vigne, Sébastien applique la lutte raisonnée et en cave, il pratique les élevages longs (15 à 18 mois), une démarche initiée par ses parents. « *Le chitry, c'est un vin de copains construit sur le fruit, digeste et de bonne garde* », reconnaît-il. Une affirmation qui définit le style de ses vins. Ses clients particuliers représentent 75 % de ses ventes, avec pas moins de 75 000 bouteilles vendues par an. « *Chez nous, on est client de père en fils* », sourit-il.

C'est l'autre point fort de ce vignoble septentrional. Les ambitions individuelles ont réussi à faire émerger une belle qualité de vins, même sur des villages peu connus. Le matériel végétal a fait l'objet d'une sélection rigoureuse depuis deux générations. Moins productif, plus qualitatif, il donne naissance à des vins plus structurés et aptes à la conservation. Les élevages ont été allongés, les cuvées sont mieux définies, elles ont perdu leurs saveurs variétales au profit de l'expression du terroir. L'élevage sous bois s'est développé et les vins sont devenus plus complexes.

BOURGOGNE CHITRY

DOMAINE
EDMOND CHALMEAU & FILS

Bourgogne Chitry Sidonie 2014

100 % fûts, cette cuvée, née comme la fille de Sébastien Chalmeau en 2011, a été vendangée à la main et en petites caisses, fait rare à Chitry. Le boisé est frais sur une saveur séveuse de réglisse. Sa finale traçante vraiment salivante en fait un bon rince-cochon !

Bourgogne Chitry Vieille vigne d' Aimé 2014

Racé et complet dans son fruit blanc, il est fringant par sa saveur d'agrumes mûrs (citron, yuzu). Une cuvée de référence dans son appellation. À déboucher fin 2018.