

Côtes d'Auxerre blanc Gondole 2018



Les Côtes d'Auxerre petit parent pauvre de la Bourgogne ? Certainement non ! Si, après avoir été au XIX^e siècle l'un des principaux fournisseurs vinicoles de la capitale, le vignoble faillit disparaître après les ravages du phylloxéra et surtout les terribles gelées de 1957, puis de 1961, il renaquit grâce à une poignée de vigneronns talentueux, dont Jean-Hugues Goisot fût le fer de lance, pour que le vignoble retrouve ses lettres de noblesse grâce à ses blancs de chardonnay qui possèdent une typicité et une qualité toutes particulières.

Le domaine familial Goisot, dont les premières traces datent du XIX^e siècle, situé au cœur de la Bourgogne septentrionale, fut transmis en 1979 par Marie-Claude, elle-même petite-fille de vigneronns, à ses enfants Jean-Hugues et Ghislaine qui très vite comprirent la nécessité de travailler différemment. En effet, quand Jean-Hugues prend les rennes du domaine, malgré le soin que ses parents prenaient de leurs vignes, les vins n'étaient pas, loin s'en faut, au niveau de ceux d'aujourd'hui, et il décide de remettre en cause beaucoup de choses.

Le travail commence par le remplacement des cépages peu qualitatifs, comme le sacy ou le gamay, par du chardonnay, du fié-gris (variété locale de sauvignon) et du pinot noir. Les nouvelles plantations auront une forte densité de 10 000 pieds/ha pour, afin de freiner leur vigueur, augmenter la concurrence entre les ceps les obligeant à chercher plus profondément leurs nutriments. Les baies sont plus petites, mais de meilleure maturité, et les vins plus minéraux. Le travail des sols et la suppression des produits phytosanitaires amènent tout naturellement le mode cultural biologique certifié en 2001.

Des ébourgeonnages sévères permettent de limiter la production de raisins, de minorer l'entassement de la végétation. L'effeuillage côté soleil levant garantit la qualité du raisin. Si un traitement s'impose, des produits naturels (poudres de roches, décoctions de plantes) sont utilisés. Pour stimuler la vie des sols, un épandage d'humus sur certaines parcelles, sans jamais d'engrais, est effectué.

UNE CULTURE EN BIODYNAMIE

En 2005, le fils Guilhem et son épouse Marie intègrent le domaine qui obtient la certification en biodynamie. Actuellement, l'exploitation de 30 ha s'étend sur les communes de Saint-Bris, Irancy et Chablis. Le vin qui nous intéresse, Gondonne, par Chardonnay est le plus structuré et épicé des cuvées parcelles du domaine Goisot. Sur un sol du Jurassique supérieur étage kimméridgien, où alternent calcaires et marnes bleues, cette parcelle de 1,2 ha est plantée de vignes de chardonnay de plus de 40 ans. Comme l'ensemble du vignoble, elle est cultivée en biodynamie.

Fin septembre, les vendanges manuelles sont décidées en fonction de la maturité et du goût des raisins. Les grappes sont sévèrement triées, puis totalement éraflées. Le pressurage pneumatique est très lent, la fermentation alcoolique par levurage indigène est longue à une température de 25 ° dans sa première partie, pour bien garder la spécificité du terroir, suivie par la fermentation malolactique et d'un élevage sur lies fines. Vinification et élevage se déroulent en fûts de chêne de haute futaie. Le soufrage est réduit massivement.

Il faut souligner que la vinification est la plus naturelle possible avec le minimum d'interventions, les Goisot étant convaincus que le vin se fait avant tout à la vigne, afin de privilégier la typicité de chaque vin, son originalité, sa tonalité minérale.

AU NIVEAU DES GRANDS CRUS DE CHABLIS

Cette Gondonne 2018, habillée d'une robe jaune vif pailletée d'or, déploie au nez une intensité aromatique complexe de fleurs blanches : acacia, chèvrefeuille, de fruits jaunes bien mûrs : pêche, poire, ananas, d'agrumes type bergamote, des senteurs de zan, de cannelle, d'épices : muscade, poivre blanc. La richesse soyeuse de sa texture concourt à un équilibre remarquable tenu par une acidité

impeccable qui jamais ne heurte mais trace le chemin à une bouche riche, ample, onctueuse qui offre des notes de grillé et de pépins de citron. Quant à sa longue finale savoureuse, elle se montre élégante et éclatante.

Ainsi, cette cuvée Gondonne, grâce à sa minéralité prégnante, se trouve, quoique différente, au niveau des grands crus de Chablis. Les chardonnays des Côtes d'Auxerre ont en commun avec les chablis voisins une acidité naturelle, si bien qu'après quelques années de garde, la Gondonne accompagne à merveille les poissons nobles de mer : filets de sole au beurre citronné, turbot sauce mousseuse, Saint-Pierre en croûte de laurier. Il est aussi judicieux de l'associer aux poissons d'eau douce comme la truite aux amandes, le filet de perche meunière et la quenelle de brochet sauce Nantua.

Les viandes blanches peuvent également être flattées par ce vin : blanquette de veau, volaille de bresse à la crème et aux champignons. Si vous êtes impatient de déguster plus jeune ce flacon, le registre bourguignon lui conviendra pleinement : jambon persillé, andouillette vin blanc, gratin de cardons, escargots au beurre aillé. Les fromages peu relevés, type Mont d'Or ou Beaufort d'été, s'harmoniseront parfaitement avec ce vin.

Écoutons la tribu Goisot : « *Depuis de nombreuses années, nous travaillons les vignes dans le respect des appellations, des consommateurs, des personnes qui travaillent pour le domaine et bien-sûr l'environnement avec un savoir-faire qui associe tradition et modernisme. Nous sommes fiers de produire un vin authentique, sain pour l'homme et la nature* » et j'ajouterai... pour le portemonnaie, car les tarifs de Gondonne (moins de 25 e) sont sans commune mesure avec ceux de Chablis

J. Helen

***Domaine Guilhem et Jean-Hugues Goisot
89530 Saint-Bris-le-Vineux***

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération