

# Le saint-romain veut modifier son classement

Forte de la qualité de ses vins blancs frais et nets et de ses rouges bien charpentés, cette modeste appellation espère se hisser dans la hiérarchie des bourgognes

**S**aint-Romain, petit village pittoresque de la côte de Beaune, a accueilli samedi 26 et dimanche 27 janvier la fête annuelle que les vignerons de Bourgogne organisent à tour de rôle au profit de leurs sociétés d'entraide et de secours mutuel : la Saint-Vincent tournante. Les 18 000 visiteurs ont pu, cette année, goûter les vins jeunes aux deux couleurs de l'appellation. « Les blancs [chardonnays] ont été servis avec un homard aux crevettes, les rouges [mot non] sur un filet de bœuf aux morilles, fêta gras et jus de truffes », précise Gilles Buisson (Domaine Henri et Gilles Buisson) organisateur du banquet de 400 couverts, l'un des moments forts de la manifestation.

La combe de Saint-Romain, avec ses falaises abruptes, son éperon rocheux qui s'élargit vers les hautes côtes, offre un paysage puissant et varié, au sous-sol chaotique. Sans le plissement alpin, la Bourgogne n'aurait sans doute connu que l'appellation générique bourgogne et des appellations communales. C'est la poussée alpine, au cours de l'ère tertiaire, qui a fait éclater le sous-sol calcaire bourguignon et créé un véritable puzzle sur les coteaux de Beaune et de Nuits-Saint-Georges.

D'une parcelle à l'autre, la nature du sous-sol – éboulis, marnes, argiles – est si différente que, au fil des siècles, les moines en leurs abbayes et les vignerons ont d'abord repéré puis matérialisé ces différences en construisant des petits murs de pierre autour de chaque groupe de parcelles, appelé « climat ». Cette délimitation fixait le bornage des propriétés et permettait aussi de repousser les sangliers et de freiner l'érosion naturelle. Ces différents climats prennent naturellement le nom de « clos », dont le plus célè-

bre est le Clos de Vougeot. Ceux dont les qualités aromatiques, la complexité et le potentiel de garde furent reconnus accédèrent à la catégorie de 1<sup>er</sup> cru. Quelques-uns – huit seulement pour les côtes-de-beaune – parvinrent au statut de grand cru.

La Bourgogne n'est pas l'exemple le plus simple pour comprendre la réglementation mise en œuvre depuis plus d'un demi-siècle par l'Institut national des appellations d'origine (INAO). Mais elle permet d'appréhender la notion de terroir et plus encore de climat, mot-clé de toute la Bourgogne viticole.

Le saint-romain n'est qu'une modeste appellation communale de 135 hectares créée par le décret de 1947. Ses vins blancs, frais et nets, ses rouges bien charpentés aux notes de fruits rouges sont d'autant plus appréciés des amateurs que leurs prix ont su rester raisonnables. Bernard Martenot (Domaine de la Perrière), nouveau président de l'appellation,

estime que « certains climats mériteraient leur classement en 1<sup>er</sup> cru ». Le syndicat s'est donc engagé auprès de l'INAO dans une procédure de modification du classement – études de sols à l'appui – qui devrait déboucher d'ici quelques années sur une nouvelle délimitation.

Fred Cossard (Domaine de Chassorney) estime la démarche justifiée « pour tirer vers le haut l'ensemble de la production ». Le terroir est une condition nécessaire, mais pas suffisante, pour faire un grand vin. Le débat est ancien et relancé récemment par Jean-Robert Pitte (*Bordeaux-Bourgogne. Les passions rivales*, Hachette Littératures, 2005, 250 p., 19 euros).

Incontestablement, le sol, l'exposition et le microclimat ont une influence sur le caractère d'un vin, mais pas plus que les rendements, les levures (si elles ne sont pas indigènes), l'âge de la vigne, la philosophie des vendanges, les techniques de vinification et d'élevage ou encore le collage et la fil-

tration, ainsi que bien d'autres conditions mises en lumière par les historiens et les géographes.

Les vignerons de Saint-Romain – une dizaine installés sur la commune – sont désormais engagés dans une démarche de qualité. Les Domaines Germain Père et Fils, Barolet-Pernot, Pierre Taupenot, Alain Gras jouent depuis longtemps le jeu du terroir. En rouge, le saint-romain-poillanges 1999 de Bernard Martenot (10 euros la bouteille dans un millésime récent), issu d'un sol très calcaire et d'un traitement de la vigne en lutte raisonnée exige un important travail

des sols. Les rendements n'excèdent pas 38 hectolitres par hectare. Son aspect tannique, ses arômes de fruits rouges sont emblématiques de l'appellation. Le saint-romain blanc Combe-Bazin (2006) du Domaine de Chassorney est à la fois fruité et gras, assez nerveux, minéral (prix de départ : 15 euros). C'est un vin issu de l'agriculture biologique, dont les rendements de 35 à 40 hectolitres à l'hectare ne doivent rien aux vendanges en vert.

Peu d'interventions en cuverie : « C'est un jus de raisin fermenté », dit le vigneron Fred Cossard avec malice. « Ses vins dérangent

les habitués des bourgognes formés, mais, la surprise passée, on a du mal à revenir au médiocre », dit un caviste tourangeau, Michel Tamisier. Ces deux bouteilles justifient, déjà, la démarche entreprise par les vignerons de Saint-Romain.

JEAN-CLAUDE RIBAUT

Bernard Martenot, Rue de la Perrière, 21190 Saint-Romain. Tél. : 03-80-21-68-97 (vente directe).  
Domaine de Chassorney, Rue du Village, 21190 Saint-Romain. Tél. : 03-80-21-65-55 (vente directe).  
Caves 47, 47, avenue de la Tranchée, 37100 Tours. Tél. : 02-47-41-20-66.

