

Saint-romain

Domaine de Chassorney Un bourgogne blanc très bien né

Le talent de Frédéric Cossard, installé depuis 1996 à Saint-Romain, enfile de plus en plus de perles en remontant la côte de Beaune et la côte de Nuits : meursault, pommard, beaune, nuits-saint-georges, volnay. Des bouteilles qui font beaucoup parler d'elles. Mais il continue de produire les plus beaux saint-romain. Une pureté née d'un travail propre mais harassant : ni engrais ni produits chimiques mais sept cents heures de labour par an. Des vendanges assez tardives et des raisins ramassés comme des truffes. « Mais, avec quinze jours de décalage, je n'ai pas de problème pour trouver des vendangeurs ! » persifle Frédéric Cossard. Et il n'en a pas plus pour trouver des clients. C'est pourquoi il faut se précipiter sur ce saint-romain « Combe Bazin », issu d'un terroir de calcaire dur : un équilibre de puissance et de nervosité. Un grand blanc qui passe au-dessus du goulot de beaucoup de ces grandes étiquettes mythiques de Beaune dont trop de vigneron se contentent d'être les rentiers approximatifs. A déguster sur un poisson ou une volaille noble. ■ **E.C.**
Domaine de Chassorney, 21190 Saint-Romain.
Tél. : 03 80 21 65 55.
Saint-romain blanc « Combe Bazin » 2009 : 19,50 €.

