

BOURGOGNE

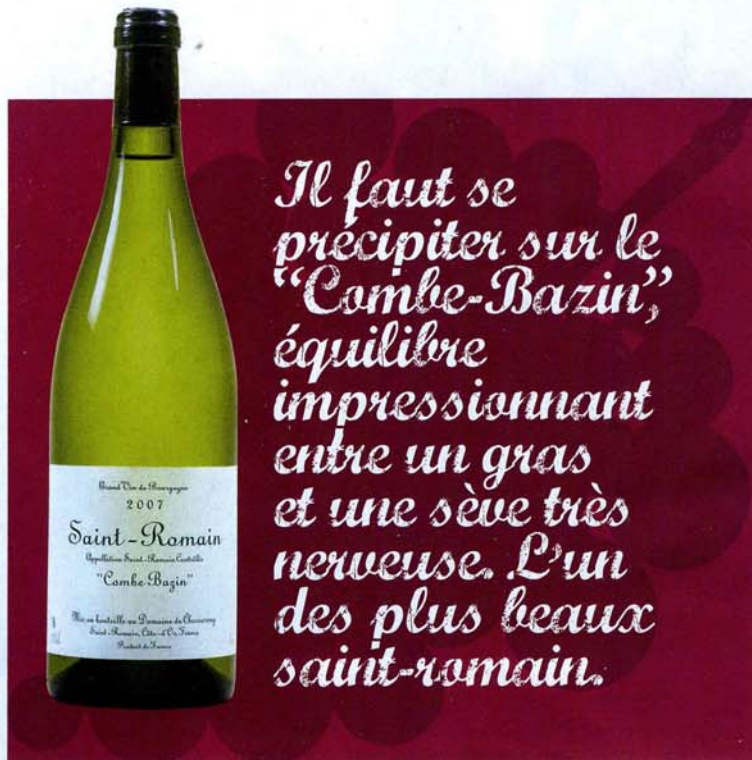
SAINT-ROMAIN

Domaine de Chassorney

Un grand vin blanc au cœur naturellement tout simple

Les archives des marchands de vin racontent que lorsqu'on négociait, au xv^e siècle, le « vin du pays de Beaune » au prix double de celui des autres crus, l'appellation englobait alors le pommard, le volnay et... le saint-romain. On ne l'a pas oublié à Beaune, où la plupart des grandes maisons continuent de présenter dans leur gamme des saint-romain, blancs et rouges, qu'elles produisent ou achètent dans ce petit vignoble un peu isolé dans une combe qui taillade le sud de la Côte de Beaune.

Frédéric Cossard, qui s'impose depuis une dizaine d'années comme l'un des vinificateurs les plus précis et les plus soignés de la côte, fait l'inverse : installé depuis 1996 à Saint-Romain, cet ancien courtier en vins se met à vinifier des nuits-saint-georges et auxey-dures-ses. Mais continue de produire les plus beaux saint-romain. Avec une formation d'œnologue doublée d'un BTS en produits laitiers, il travaille son raisin comme d'autres leur lait cru : le plus simplement et le plus naturellement possible. Un programme chargé : ni engrais ni produits chimiques mais 700 heures de labour par an. Puis 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



Il faut se précipiter sur le "Combe-Bazin", équilibre impressionnant entre un gras et une sève très nerveuse. L'un des plus beaux saint-romain.

trouver des clients. C'est pourquoi il faut se précipiter sur ce « Combe Bazin », issu d'un terroir de calcaire dur, qui vient d'être mis en bouteille : un équilibre impressionnant entre un gras et une sève très nerveuse. Une grande bouteille de blanc qui passe bien au-dessus du goulot de beaucoup de ces grands crus mythiques de Beaune dont trop de vigneron se contentent

d'être les rentiers approximatifs au lieu de faire ce qu'il faut pour les honorer. À déguster sur un poisson ou une volaille nobles. ■ E.C.

DOMAINE DE CHASSORNEY

21190 Saint-Romain
Tél. : 03 80 21 65 55

■ Saint-Romain
« Combe Bazin » 2007 : 25 €