



MEILLEURS ESPOIRS  
Le lauréat

DOMAINE DE SUREMAIN

## Le vin dans les veines

À bientôt 40 ans, Loïc de Suremain est un homme heureux, pour qui devenir vigneron s'est toujours imposé comme une évidence. Représentant de la septième génération de la famille, il est à la tête d'une exploitation de dix-huit hectares, au cœur d'une appellation : Mercurey. Plus adepte de l'évolution que de la révolution, il a amené les vins vers plus de finesse.



« Des vins sur le fruit et joyeux », voilà ce qui plaît à Loïc de Suremain et ce qu'il s'emploie à produire. « Je n'ai rien d'un avant-gardiste. J'ai la chance d'avoir un père et un grand-père qui m'ont légué un patrimoine de belles vieilles vignes de pinot noir qui produisent des petits raisins. Ils n'ont jamais planté des gros pieds productifs qui ont pu contribuer à donner à une époque à Mercurey, l'image d'un vignoble où l'on produisait des vins durs et rustiques. Aujourd'hui, tout le monde s'est remis en question et je pense que nous pouvons rivaliser avec les beaux premiers crus de la Côte de Beaune ».

Installé depuis 2004 sur l'exploitation familiale, l'homme est adepte d'une culture raisonnable, où le bon sens prime. « Le travail des sols est primordial. On n'a quasiment plus recours au désherbage ». En 2018, d'importants travaux ont été entrepris dans la cuverie, construite en 1870. Les murs ont été sablés pour faire ressortir les pierres. Une charpente bois en pin Douglas de la région de Cluny a été posée. Côté équipements, le domaine a investi dans quelques cuves inox thermorégulées qui complètent les anciennes cuves bois. Loïc de Suremain peut donc désormais vinifier dans des conditions optimales des vins qui descendent ensuite par gravité dans les caves qui occupent la surface exacte (32 mètres de long sur une dizaine de large) de la cuverie et peuvent contenir jusqu'à 200 fûts.

Les dix-huit hectares sont situés sur Mercurey, où le domaine exploite cinq premiers crus et offre une palette bien représentative de l'appellation, qui produit de très beaux vins rouges principalement. Le domaine dispose d'un caveau de dégustation. « C'est important de recevoir encore nos clients, même si mon métier, c'est d'abord de faire du vin ».

71640 Mercurey - Tél. 03 85 98 04 92.



MEILLEURS ESPOIRS  
Les nommés



Nos quatre domaines nommés, venus de la Côte Chalonnaise, de la Côte de Nuits, de l'Yonne et de la Côte de Beaune, ont des parcours bien différents, parfois semés d'embûches.

### Domaine de La Folie (1) Un virage à 360 degrés

Respectivement attachée de presse et ingénieur à Paris, Clémence et Baptiste Dubrulle ont quitté la capitale en 2010 pour venir poser leurs valises à Chagny et reprendre le domaine familial. « L'exploitation est dans ma famille depuis cinq générations, mais nous sommes la première à être vignerons », explique Clémence Dubrulle. « Elle était jusque-là dirigée par un régisseur. Quand celui-ci a annoncé, fin 2009, qu'il partait, mon mari et moi avons dit banco ! L'idée nous trottait dans la tête depuis un moment. On a fait comme on pouvait pour notre premier millésime. Ça a été compliqué... Depuis 2015, nous sommes à 100 % autonomes. Désormais, on peut investir. En 2017 par exemple, on a remplacé toutes les cuves ».

Le domaine s'étend aujourd'hui sur 12,5 hectares, plantés autour de la propriété, en appellation Rully, avec une large majorité de vins blancs. « Notre formation, c'est le terrain. On continue d'apprendre tous les jours mais on aime ce qu'on fait ». Un travail payant, puisque le domaine commence à faire parler de lui... et ce n'est que le début !

71150 Chagny - Tél. 03 85 87 18 59.

### Domaine Michel Noëllat (2) Le pinot noir est roi

Vingt hectares, vingt-deux appellations... « On a de quoi s'occuper », s'amuse Sophie Noëllat, revenue sur le domaine familial en 2013, où elle travaille en



binôme avec son cousin, Sébastien, installé, lui, depuis 2008. Entre eux, les tâches sont bien réparties : l'administration et la commercialisation pour Sophie, la vigne et la cave pour Sébastien, même si au moment des vendanges et de la vinification, les décisions se prennent à deux. « On essaie d'être très précis en cuverie. Les raisins sont récoltés dans des bacs de 800 kg et nous avons investi pour le millésime 2019 dans des petites cuves inox. Tout est égrappé et on privilégie les remontages plutôt que les pigeages », précise Sébastien Noëllat. « Nous travaillons dans la continuité de ce qu'ont fait nos parents. Nous sommes fiers de ce qu'ils ont construit. Aujourd'hui, c'est une accumulation de petites choses qui permet d'améliorer la qualité ». Parmi elles, le tri en cuverie ou la sélection des tonneliers. « On travaillait avec six ou sept tonneleries quand on a commencé. On a réduit le nombre à trois ». 21700 Vosne-Romanée - Tél. 03 80 61 36 87.

### Stéphanie Colinot (3) Repartir de zéro

Après avoir bâti une expérience dans plusieurs domaines de Côte-d'Or et travaillé pendant seize ans aux côtés de ses parents, Stéphanie Colinot a fait le choix de quitter le domaine familial. « C'était



vraiment devenu trop compliqué pour moi de travailler dans ces conditions. Après avoir retiré mes propriétés, mon mari, viticulteur à Chablis, m'a hébergé dans sa cuverie. J'ai rentré mes premiers raisins seule en 2018 ».

La jeune femme exploite aujourd'hui 3,5 hectares sur différents climats d'Irancy, et propose également une gamme de vins de l'Yonne (Bourgogne Épineuil, Coulanges-la-Vineuse ou Côtes d'Auxerre) issus d'une activité de négoce. « À la vigne, le travail est traditionnel. Je fais appel à un prestataire pour le tracteur. En vinification, j'ai allongé la durée des cuvaisons et je fais plus de remontages qu'auparavant, pour gagner en douceur et en souplesse. Tous mes vins sont élevés en cuves inox. Je ne suis pas convaincue par le mariage entre le bois et Irancy ». 89144 Ligny-le-Châtel - Tél. 06 81 27 08 32.

### Domaine Yvon Clerget (4) L'avenir lui appartient

Thibaud Clerget est le plus jeune de nos espoirs de l'année. À 28 ans, il est à la tête d'un domaine de six hectares sur les appellations Volnay, Pommard, Meursault et Clos-de-Vougeot. « Mon père gérait le domaine avant moi. À partir de 2009, tout était vendu au négoce et la mise en bouteilles a repris à mon arrivée en 2015. Il m'a laissé les rênes et réaliser mes propres choix. Ce métier devient vite une passion. Le domaine est conduit en lutte raisonnée aujourd'hui, mais le bio, c'est un projet. J'ai eu d'importants soucis de santé en 2018, alors aller vers une viticulture plus propre me tient à cœur, même si je ne revendiquerai pas forcément le label ».

À son arrivée, le jeune homme a réalisé de gros investissements pour renouveler le matériel. Aujourd'hui, toute la production est mise en bouteilles et commercialisée à 90 % à l'export. « Les vinifications sont adaptées au millésime et à l'appellation. En 2017 par exemple, je fais 50 % de vendange entière dans le Clos-de-Vougeot, pour amener de l'élégance. J'ai aussi tendance à faire plus de remontages ». 21190 Volnay - Tél. 06 70 78 20 21.



MEILLEURS ESPOIRS  
Échanges

## « Nous partageons la même philosophie »

Comme pour les producteurs de l'année, les nommés se sont retrouvés chez l'espoir lauréat. Rendez-vous donc à Mercurey, au Domaine de Suremain, où la bonne humeur était au rendez-vous et les discussions animées.

Extraits, entre conversations et dégustations.

À peine les présentations entamées, que les questions fusent entre nos espoirs réunis, d'abord sur des sujets très concrets comme les cuves choisies récemment par le Domaine Michel Noëllat. La majorité des vins proposés étant des rouges, la dégustation commence avec les bouteilles du Domaine de La Folie, qui a choisi d'apporter que des blancs, à l'image du Rully Clos de La Folie 2018. « C'est un terroir délicat, avec une belle minéralité, que l'on élève exclusivement en cuves », explique Baptiste Dubrulle. L'occasion pour lui de revenir également sur ses motivations et celles de son épouse de s'installer en Bourgogne. « Nous avons vraiment envie de prolonger l'histoire du domaine et de maintenir l'exploitation. Ça n'a pas été simple tous les jours. Nous avons beaucoup développé

la vente au caveau, en recevant les gens 7 jours sur 7. Aujourd'hui, on a toujours une grosse clientèle de particuliers, et on fait 30 % d'export ». Chacun goûte désormais le rully premier cru Clos du Chaigne. « Tout est vendagé à la main chez nous et cette cuvée est élevée à 80 % en fûts », précise Clémence Dubrulle. « La vinification se fait sans SO2, en revanche, on levure ». Dernière appellation du domaine servie, le Rully Premier Cru Clos Saint-Jacques 2017. « Un terroir plus minéral, que l'on élève avec 20 % de fûts neufs ». Nos professionnels échangent alors au sujet des tonnelleries avec lesquelles ils collaborent : « On travaille principalement avec la tonnellerie Chassin pour les vins blancs, et un peu avec Damy et Tremeaux », précise Clémence Dubrulle. « Pour les blancs, Chassin c'est

vraiment top », affirme Thibaud Clerget. « Moi, je travaille beaucoup avec la tonnellerie Tremeaux ». « Nous avons réduit le nombre de tonnellers, et nos deux fournisseurs principaux sont Cavin et François », explique Sébastien Noëllat. « On a cinquante demi-muids pour l'élevage. Ça fonctionne bien sur les cuvées de villages, en boisant juste ce qu'il faut les vins et en conservant la fraîcheur ».

### Irancy au cœur

Stéphanie Colinot entame la grande série de vins rouges, avec ses cuvées d'irancys. L'occasion pour elle de s'attarder sur une région viticole peu connue par ses « collègues » présents. « Le vignoble d'irancy s'étend sur 180 hectares actuellement. Le climat La Comme est élevé en cuves, comme tous mes vins, pendant un peu moins d'un an et après quinze jours de cuvaison. 2018 a été un beau millésime chez nous, avec beaucoup de chaleur et des raisins bien mûrs. À Irancy, on gèle peu. On ne produit pas des vins taniques, plutôt des vins sur le fruit et l'élégance, c'est ce que les consommateurs recherchent aujourd'hui ». La dégustation du lieu-dit Les Cailles, toujours en 2018, puisqu'il s'agit du premier millésime de Stéphanie Colinot, fait apparaître les nuances entre les différents climats de l'appellation. « Le sol est plus caillouteux ici, avec une exposition sud-est. L'été, il fait moins chaud dans cette partie du vignoble, qui se présente comme un amphithéâtre ». Malgré une histoire familiale compliquée et le besoin de repartir de zéro, Stéphanie Colinot n'a rien perdu de son amour pour le métier qu'elle exerce et parle avec ferveur de sa région d'origine. « L'appellation Irancy autorise jusqu'à 10 % l'utilisation d'un autre cépage que le pinot noir, le César. C'est une variété de raisin capricieuse et difficile à travailler, mais qui, bien mûre, donne de très belles choses ». La dernière cuvée dégustée, un Irancy Côte du Moutier 2018, est justement issue d'un assemblage pinot noir et César, sur un coteau exposé plein sud.



### Du bon sens

Tandis que les conversations vont bon train entre les uns et les autres, c'est au tour de Loïc de Suremain d'entrer en piste avec ses mercreys, à commencer par le premier cru Clos L'Évêque 2017. « Il s'agit d'une parcelle précoce qui donne de petits raisins. Il ne faut pas traîner pour vendanger ». S'ensuit le service d'un premier cru La Bondue 2016, « un monopole d'exploitation du domaine, pour un climat qui compte seulement deux propriétaires ». Les langues continuent de se délier, et inévitablement, le sujet du bio fait son apparition, confirmant qu'il est plus que jamais au cœur de l'actualité et au centre des préoccupations des vignerons. « J'essaie d'avoir l'approche la plus saine possible, de faire du bon, tout ça en gardant en tête qu'il faut que l'exploitation tourne », résume Loïc de Suremain. « On est tous concernés ». « Pour moi, il faut bien différencier le bio du zéro impact », ajoute Baptiste Dubrulle. « Dire que c'est la même chose, c'est faux. On utilise plus souvent les tracteurs en bio, donc on consomme plus de gasoil. Ce n'est pas une solution qui marche à tous les coups ! ». « On peut tout à fait trouver un juste milieu et faire preuve de bon sens », poursuit Loïc de Suremain. « Les mentalités ont changé. À Mercurey, on prévient les habitants qui vivent près des vignes quand on va traiter ». Avant que Thibaud Clerget serve ses vins, Loïc de Suremain clôt la dégustation des mercreys avec un premier cru En Sazenay 2015.

Gros plan désormais sur la Côte de Beaune, où Thibaud Clerget a repris le domaine familial en 2015. Le jeune homme propose d'abord un volnay premier cru Clos du Verseuil, monopole du domaine. « C'est un vin tout en finesse, sur un coteau avec un ensoleillement doux. Nos vignes de premier cru Les Caillerets ont, elles, 80 ans, et produisent de petits raisins millerandés ». Là encore, l'élégance est au rendez-vous et tous les dégustateurs soulignent une belle tension, qui se révèle un peu comme la marque de fabrique du domaine, à l'image du Pommard Premier Cru Les Rugiens 2017 servi par Thibaud Clerget pour conclure sa série.

### Notre passion

Alors que Baptiste et Clémence Dubrulle ont dû quitter, à regret, la table pour rejoindre Paris où une obligation professionnelle les attendait, Sophie Noëllat sert le premier vin du domaine, un Chambolle 2017, qui sera suivi d'un vosne-romanée premier cru Les Suchots. La jeune maman, dont le mari est également vigneron à Vosne-Romanée, ne regrette pas son choix d'avoir rejoint le domaine familial alors qu'elle se destinait initialement à une carrière dans le droit. « On l'a tous dit, mais c'est vrai, notre métier c'est avant tout une passion... qui se transmet ! Mes enfants goûtent le vin et s'amuse à deviner si



« Il faut différencier le bio du zéro impact. **Ce n'est pas une solution qui marche à tous les coups** ».



c'est celui de papa ou de maman. Je ne sais pas quel sera l'avenir, mais pour l'instant, ils s'intéressent ». Stéphanie Colinot ne souhaite pas à sa fille de faire ce métier-là. « Je préférerais que mon fils reprenne le domaine. C'est vraiment dur pour une femme ». Une position qui s'explique facilement par les rapports entretenus avec son père, elle qui souligne le fait qu'Yves de Suremain ait eu « la classe de s'éclipser pour laisser son fils aux commandes. J'apprécie ».

« C'est vrai qu'on a eu la chance que nos parents nous mettent en valeur, mais on a bien conscience que ce sont eux qui ont élevé le domaine », affirme de concert Sébastien et Sophie Noëllat.