

## **Domaines Albert Bichot** *maison fondée en 1831*

15 Mars 2016, il y a quelques années, certains journalistes comme Jacques Lacouture auraient pu prétendre à participer à la diplomatie du monde. Aujourd'hui il est rare de voir que les esprits de beaucoup aient envies de se calmer. Heureusement, les belles sorties comme nous le faisons avec quelques gentes dames et sieurs amusants et amusés mais sérieux se retrouvent pour favoriser leurs palais à la vie avec lesquelles nous délectons pour simplement s'ouvrir au monde du vin qui reste à mon humble avis, un lieu encore harmonieux et respectueux. L'introduction pourrait faire croire à une certaine gravité du moment. Il n'en ait rien car devant la gentillesse et la générosité de l'accueil que Jérémie Jeanne nous a fait, il aurait été dommage de ne pas profiter de cette journée qui s'annonce très particulière devant la richesse et la complexité à comprendre l'enjeu de ce domaine.



Nous nous sommes retrouvés à Saulieu sur le parking de la Tour d'Auxois face à la Côte d'Or de Bernard Loiseau. Les retrouvailles d'une dizaine d'amis, se faisant le plaisir de vivre une journée unique, n'avait de sens dans un premier temps que la direction Nuits-Saint-Georges par l'autoroute pour arriver à l'heure de 10 h, rendez-vous pris par Francis Salamolard notre cher et authentique homme des vins et des bois qui tient l'Auberge de l'Atre avec Odile sa femme depuis 35 ans.



A l'arrivée au domaine, l'estafette de Christophe accompagné de Thibaut et de Jacques n'a pas suivi le convoi. Les feux rouges de Nuits ont ralenti la course de jour et la perte de quelques minutes pour nous rejoindre dans ce majestueux jardins du Domaine, initié à grands pas vers la sortie Odile et Babette. Toutes deux, habillées à tendances rouges sur le trottoir devant la petite Chapelle aux toits mosaïquées de couleurs bourguignonnes et avec autant d'indices pour les aider au repérage, malgré cela, des voitures passaient sans grand succès.... ! .... Ah ! Les voilà ! ....

Par cette entrée, porte grande ouverte, Jérémie Jeanne qui parcourt de nombreux kilomètres toute l'année à travers la Bourgogne, nous révérence le domaine Albert Bichot avec passion et emmène nos pas jusqu'au caveau où s'aligne de belles étiquettes sur tonneaux comme Nuits Saint-Georges, Aloxé-Corton, Corton-Charlemagne, Echezeaux, Richebourg, Morey-Saint-Denis, Gevrey-Chambertin ainsi que bien d'autres s'étalant sur la Côte de Beaune comme le Pommard, Monthélie, Meursault, Santenay jusqu'à Mercurey...





*Jérémie raconte les Grands Crus, Premier Crus, l'existence de la famille et le bio arrivé il y a 10 ans sans label avec les chiffres d'Affaires. Devant la richesse d'autant de climats, une ruche de 160 personnes gèrent chacune elle-même en équipe représentant le fonctionnement afin de permettre à tous de donner un sens à la valeur de leur travail. Il nous explique l'importance de la cuverie à Beaune dédiée à la vinification, l'élevage, la mise en bouteille des vins blancs des domaines et des autres appellations issues d'achats de raisins.*



*La dégustation commence par les rouges*

### **Moulin à Vent de Rochegrès 2014 (Appellation)**

Un joli disque brun contourne le violet, le nez est fleuri et la bouche puissante. Les vignes sont sur des sols granitiques.

### **Santenay Les Charmes 2013**

Tout sur le fruit avec une belle fraîcheur, une bouche ronde et tannique, avec juste une petite pointe asséchante vers la fin.

### **Beaune Clos de l'Ermitage 2011**

Fraise et Framboise s'accouple et le nez sauvage bavarde avec une bouche herbacée. Avant même que Francis perçoive un côté fumé dominant, mon palais entendait un côté tabac. Mais en second nez, le fruité pointe un arôme de vanille avec une belle acidité persistante. La complexité me fait juste dire qu'il mériterait de le mettre en attente au moins 4 ans.

### **Aloxe-Corton Domaine du Pavillon 2011**

Dans un ton plus rustique, la couleur framboise au nez vanillé, très complexe avec une bouche tannique et réglissée. Elle est très poivrée et puissante.

### **Nuits-Saint-Georges 1er Cru « Château-Gris » Monopole 2011**

Un rouge profond nous emmène dans les bois avec un nez renardé même sanglier où l'on sent les feuilles humides de chêne. La bouche rafraîchie l'ensemble et l'élégance apparaît pour lui donner une souplesse avec une très belle longueur épiciée.

### **Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Sorbets 2011**

Un rouge-violet profond au nez très équilibré, une belle harmonie de bouche qui suit bien le nez. Elle n'a pas fini son chemin et peut donc attendre encore 3 à 4 ans.

### **Pommard 1er Cru Les Rugiens – Domaine du Pavillon 2011**

Tout dans la puissance avec les rouges de Pommard comme je les aime. Un vent miel sauvage apporte une bouche élégante malgré l'austérité que l'on connaît des Pommard mais qui donne toute sa droiture et cette reconnaissance du terroir. Très grande acidité et intense. Longueur qui appelle la délectation.

*« Lorsque les femmes aiment ce genre de vins cela ne signifie pas que c'est un vin de femme ! »*



*Nous poursuivons la dégustation avec les blancs*

### **Bourgogne Chardonnay « Secret de Famille » 2013**

Le Chèvrefeuille contourne le nez pour laisser place à une bouche fraîche mais bien plus fruitée donnant au fil du cheminement dans la bouche un grain gras pour donner du sens aux secrets de famille de l'amande abricot. L'écrin de soie au fermoir joliment orné par de multiples fleurs herbacées renferment les nombreux butinages des abeilles.



### **Mercurey Les Champs Michaux Domaine Adélie 2014**

Aux menthes miellées, douces et légères celle du printemps qui commence à percer la terre, la bouche exotique n'en laisse pas moins la place à la minéralité. Elle vient juste pour rendre gourmande une cuisine pleine de vivacité aux poissons que l'on vient de pêcher et où le gras et l'agrumes réhausseront les plantes aromatiques déjà suggérées en bouche.

### **Pouilly-Fuissé 2014**

Le nez verveine/menthe plus discret que la bouche minérale. On sait de quoi on parle !

### **Chablis 1er Cru « Les Vaucopins » Domaine Long-Depaquit 2013 (acheté par Albert Bichot)**

Nez très élégant avec des parcelles apparemment les plus difficiles à travailler (47 % de pente). Celles-ci se trouvent la rive droite du Serein et son terroir présente une troublante similitude avec les Grands Crus. L'exposition est plein Sud sur d'anciennes terres (près du kimméridgien). La bouche prononce quelques notes d'exotismes.



*Devant l'heure déjà bien avancée, nous nous dirigeâmes vers le restaurant « Simon » à Flagey-Echézeaux qui nous attendait pour poursuivre cette dégustation avec le Saint-Romain et Meursault.*

### **Saint-Romain 2013**

*Nez craie décrit en bouche quelques notes d'amandes et de réglisse très prononcé après que les agrumes aient fait leur apparition*



### **Beaune 1er Cru « Clos des Mouches » 2011**

*Très jeune avec un nez fleuri et légèrement boisé*

### **Meursault « les Charmes » 2012**

*Très minéral – perle de yozu (japonais) pamplemousse-citron*



Savigny-les-Beaunes « les Feuilletés » 2012  
Beaune « Epenotte » 2008



*L'accordéon de la vie !!! s'exprime l'un des hôtes et ce déjeuner aux photos murales qui rappellent quelques pastels, nous dirigeant pour conclure la journée, vers le Domaine du Pavillon où je mesure quelques vignes discrètement longeant le jardin intérieur à 12 et 13 000 de bovis.*

*15 hectares de vignes dont près de 4 hectares du Monopole – Pommard « Clos des Ursulines » et plus de 9 hectares d'appellations prestigieuses.*

*Voilà pourquoi richesses et complexités dont je parlais plus haut, regroupe pour les domaines Albert Bichot, un Château et quatre Domaines situés au cœur des différents vignobles qui composent la Bourgogne, le Chablis jusqu'à la côte Chalonnaise en passant par la Côte d'Or.*

*Reste à aller voir, un jour, ce fameux Château Gris qui m'a laissé en suspens, un mystère à notre ballade car même si l'on a perçu qu'il n'en resté pas grand chose, nous savons que les pierres sèches parlent et reflètent de ces hauteurs des sons et couleurs où les vents peignent les arômes par les chaleurs de la journée en contraste aux nuits fraîches, malgré la protection des forêts aux alentours.*



*Et si les vignes dépassent les 40 ans savourant les terres d'autrefois par leur couche d'histoire, alors de belles perspectives s'annoncent pour les prochaines années.*

*Quelles belles journées et merci à celui qui a choisi cette date ensoleillée car le lendemain la neige était au rendez-vous !*

*Écrit par Elisabeth Pierre Coeurderoy « Babette »*

