



*Dominique
et Eric de Suremain.*

Valeur sûre

ERIC DE SUREMAIN

Il est rare de voir un vigneron avouer ses doutes avec plusieurs décennies d'expérience derrière lui. Éric de Suremain est comme cela, entier, honnête. La bio chez lui, c'est a priori de l'histoire ancienne (début en 1996) et pourtant : "c'est rodé oui et non. Le millésime 2012 nous prouve que l'on apprend tous les ans. Il faut rester vigilant. Cette année, nous avons eu des difficultés à maîtriser l'herbe dans les vignes. Je ne travaille sans doute pas assez les sols." Quand on lui parle vinification, il n'hésite pas à reconnaître le partenariat étroit qu'il entretient avec son œnologue-conseil : Véronique Girard, du centre œnologique de Bourgogne (Beaune - 21). "C'est un travail à deux, avec une optique traditionnelle. Je ne fais pas de prémacération à froid et les fermentations durent une douzaine de jours avec des délestages et des pigeages au "feeling", en fonction de l'année et de la cuvée. En élevage, j'utilise peu de fûts neufs, 10 à 15%, pas plus." Le domaine couvre aujourd'hui 10,5 hectares (5,5 sur Monthelie et 5 sur Rully, en Côte Chalonnaise) et quand beaucoup prétendent ne plus avoir de vins à vendre, Éric de Suremain assure que les amateurs de vins sont les bienvenus au Château de Monthelie.

21190 Monthelie - 03 80 21 23 32



MEILLEURE NOTE DE LA DEGUSTATION

Monthelie premier cru rouge

Le Clou des Chênes 2009 (19,30 €) - 18,5

Le vin est issu de l'assemblage de deux parcelles sur les lieux-dits Grand Clou et Petit Clou. Le nez se révèle très fin et pur à la dégustation. Belle texture en bouche, avec de la matière et des tanins soyeux. Grand potentiel de garde...

Monthelie premier cru rouge

Le Clou des Chênes 2010 (19,30 €) - 17

Les fruits noirs s'expriment au nez avec une légère note fumée. Bouche fraîche et gourmande, charnue... Délicieux !

Monthelie rouge 2010 (14,50 €) - 17

Belle origine et belle vinification pour ce vin de garde, à l'élevage soigné. Tanins massifs en bouche.

Monthelie rouge 2009 (14,50 €) - 15,5

Le vin est agréable dès aujourd'hui, évoquant un jus de cerises noires. La bouche est fraîche, avec une légère note réglissée.

Monthelie premier cru rouge Sur la Velle 2009 (19,30 €) - 14,5