



BOURGOGNE

CHÂTEAU DE MONTHELIE

DOMAINE ERIC DE SUREMAIN

Le Château de Monthelie, c'est d'abord une histoire de famille, où, tour à tour, les générations se sont succédé depuis 1903. Aujourd'hui, Eric de Suremain et sa femme Dominique exploitent le domaine avec énergie et passion.

Monthelie est un joli village niché au cœur de la Bourgogne qui partage ses coteaux avec Meursault, Volnay et d'Auxey Duresses. Le Château de Monthelie (XVIII^e siècle) avec sa toiture en tuile vernissée de Bourgogne, est inscrit à l'inventaire des monuments historiques.

C'est en 1903 qu'Albert de Suremain hérite du Château de Monthelie. Son fils, Robert, s'y installe en 1930 avec son épouse Germaine et exploite les vignobles de Monthelie et de Rully (propriété de sa femme).

En 1956, c'est au tour de Bernard, l'un des quatre enfants de Robert, de s'y installer et d'exploiter le domaine. Il est rejoint par son fils Eric en 1978 qui commence, après des études au lycée viticole de Beaune et six mois passés aux Etats-Unis, comme métayer, avant d'en prendre la gestion en 1983 avec sa femme Dominique. Et depuis 2019, C'est au tour de Gwendoline, leur fille, de les rejoindre dans cette belle aventure.

L'EXPLOITATION

De nos jours, le domaine Eric de Suremain exploite 5,7 ha sur Monthelie et 5 ha sur Rully. Les cépages sont ceux de la tradition bourguignonne avec le pinot noir qui est particulièrement adapté au climat et aux terroirs qui exprime ici toute sa dimension dans les vins rouges. Il apprécie les sols profonds, mais reste fragile et sensible au mildiou et à l'oïdium.

Quant au Chardonnay, ce cépage originaire de Bourgogne, prend ici toute sa dimension dans les vins blancs. Robuste malgré sa vulnérabilité au gel, il préfère les sols calcaires peu fertiles.

LA PHILOSOPHIE DE LA CULTURE

Depuis 1996, Eric de Suremain cultive sa vigne selon la charte de l'agriculture biologique et certifiée en 2003, une volonté farouche de ne pas utiliser de produits chimiques de synthèse et de favoriser ainsi la biodiversité et la revitalisation des sols.

Puis la « biodynamique attitude » est apparue. Le maître des lieux la compare à un chef d'orchestre. C'est elle qui donne le ton, l'impulsion, l'harmonie entre le sol, la plante et l'homme. Elle agit en parfaite concertation dans le sens même de la nature. Pour Eric, la biodynamie est l'essence même de la terre. De par ses principes, précise-t-il, « nous avons appris à nous adapter à la plante, au terroir, au climat. Nous observons le sol et la plante pour mieux agir. »

« Chacune de nos interventions biodynamiques favorise la racine, la feuille, la fleur ou le fruit » en y apportant des préparats d'origines animales (compost de bouse et bouse de corne), végétales (ortie, valériane, camomille, pissenlit, écorce de chêne, achillée mille feuilles) et minérales (silice).

Par dose homéopathique et mélangée avec de l'eau et dynamisée, ces préparats seront ensuite vaporisés dans la vigne.

Le calendrier lunaire donne ensuite les éléments nécessaires quant aux moments propices pour intervenir quant à la taille, les mises en bouteilles ou toutes interventions sur le vin ou les vendanges.

LES VINS

Nous avons goûté le millésime 2017 dans les appellations 1^{er} Crus Rully et Monthelie.

Tout d'abord les blancs avec le Rully 1^{er} cru « Agneux » qui dévoile un premier nez discret sous une teinte or pâle. Apparaissent ensuite des notes lactées, beurrées, florales et vanillées d'une belle intensité. L'attaque en bouche, grasse, tendue, est bien équilibrée, ronde et agréable sur un support acide parfait avec des notes de fleurs blanches, de poire et de noisette.

La persistance aromatique est magnifique et

laisse présager d'un beau potentiel de garde. Puis c'est au tour du Rully 1^{er} cru Pillot « L'Intemporelle » avec une belle teinte jaune dorée. Après un premier nez discret qui évolue sur des notes florales, de cassis, d'épices et de bergamote, nous avons une belle attaque en bouche avec une puissance gustative qui se développe rapidement vers de la complexité et de la richesse. La présence de gaz carbonique apporte de la légèreté et de la fraîcheur. On y retrouve les chardonnays bourguignons d'autrefois !

Ce vin est un Grand vin, très prometteur et qu'il ne faut pas hésiter à garder.

Puis viennent les Rouges avec le Monthelie 1^{er} Cru « l'Instant ». Une belle robe rouge rubis et brillante. Le nez encore timide sur des notes épicées, fumées, de noyau, mais l'entrée en bouche est belle, réglissée et croquante sur de la griotte. Les tanins intégrés et bien extraits sont de belle qualité et de belle maturité. Ce vin est destiné aux connaisseurs affirmés.

Et nous terminons avec le Rully 1^{er} cru « Préaux », un flacon à partager sans modération entre amis pour un repas plaisir. Robe rouge rubis éclatant et d'une belle intensité, un nez flatteur sur des notes légèrement café/grillé, cerises noires, croquantes, une belle acidité d'entrée de bouche, agréable et fluide, où l'on retrouve le croquant et la gourmandise d'un pinot. Les tanins présents sont bien intégrés, délicats et fins.

Dans chaque bouteille il y a ostensiblement une véritable culture de l'art du vin.

Des restaurants prestigieux comme Troisgros ou la Côte Saint-Jacques, L'Oiseau des Ducs de Bernard Loiseau, ou plus simplement la Closerie des Lilas à Paris ne s'y sont pas trompés.

Si vous passez à Monthelie, vous y croiserez peut-être Eric de Suremain emmener son cheptel de poules afin d'y réintroduire (à petite échelle) des animaux « gratteurs » dans la nature... ■

**Domaine Eric de Suremain
Château de Monthelie - 21190 Monthelie**