

*LE DOMAINE DE SUREMAIN EST UN  
DOMAINE DONT LES FONDAMENTS DATENT  
DES FONDATIONS DU CHÂTEAU, ÉLEVÉ À  
MONTHELIE EN 1746.*

*POUR L'EXPLOITANT ACTUEL, ERIC DE  
SUREMAIN, C'EST EN 1978 QU'IL A FAIT SES  
PREMIERS PAS DANS LA PHILOSOPHIE DE SON  
GRAND-PÈRE ET DE SON PÈRE, QUANT À LA  
CULTURE DE LA VIGNE ET L'ÉLEVAGE DU VIN.*

« Actuellement, nous exploitons cinq hectares à Rully, dont trois en cépages chardonnay, et cinq hectares et demi sur Monthelie. Autrefois, le domaine était beaucoup plus grand, ajoute Eric de Suremain, mais il a été morcelé lors des différentes successions ».

« La biodynamique est le choix d'exploitation du domaine. Mon père avait commencé à faire quelques essais bien avant que l'idée soit dans l'air du temps », se souvient le vigneron. Il laissait ses parcelles enherbées et n'utilisait surtout pas de désherbant ».

En 1982, le domaine investit dans un tracteur conventionnel et entreprend, de façon individuelle, une lutte raisonnée grâce à un désherbage partiel. Se rendant compte relativement vite de ses limites dans sa façon de travailler, Eric de Suremain s'inscrit à des stages en 1985 pour se perfectionner. Hésitant entre la biodynamique et le biologique, il décide, en 1995, d'aller encore plus loin. Il effectue plusieurs stages organisés par GJPV (Groupement des jeunes professionnels de la viticulture) et passe, en 1996, toute l'exploitation en biodynamique. « C'était une urgence, se souvient-il. Pourtant, au début, j'ai essayé bien des critiques. Pour la vigne, le choc a été important et brutal... Il y a eu des débuts difficiles ».

Aujourd'hui, le domaine assure un vin biologique, contrairement à ce qui se faisait autrefois : des vins issus de raisins biologiques. Le cahier des charges est strictement respecté, tant sur le plan de la culture que de l'élevage et du vieillissement. Les vendanges sont exclusivement manuelles, les raisins pressés en pressoir bois et fermentés en cuves bois aussi, sans levure ajoutée.

La maison travaille quatre rouges : rully 1<sup>er</sup> cru Préaux, monthelie village, monthelie 1<sup>er</sup> cru les Clous des Chênes, monthelie 1<sup>er</sup> cru Sur la Velle.

La parcelle fétiche du domaine est celle de La Velle car elle est la plus grande et s'étend sur trois hectares et demi, mais le coup de cœur d'Eric de Suremain va au rully 1<sup>er</sup> cru Les Préaux, qui est plus abordable et moins complexe que les monthelie. Il est à la fois flatteur, très équilibré et il peut aisément vieillir.

Le domaine de Suremain exporte 40% de sa production en Europe et distribue les 60% restant en France, chez les restaurateurs, les cavistes et les particuliers.

La maison n'est jamais à court d'idée, après la « biodynamique



attitude », elle adopte la « poule attitude ». Dans l'idée d'emmener le cheptel dans les vignes et de réintroduire des animaux « gratteurs » dans la nature, elle investit dans l'acquisition de quelques gallinacés. En même temps, Eric de Suremain confectionne, sur une vieille remorque, une maison duplex pour ces demoiselles. C'est ainsi que notre poulailler ambulante traverse le village pour les vignes, sous les yeux interrogateurs des Monthéliens. Ces allers et retours sont de courte durée et les gratteuses, accoutumées à la vie de château, passent plus de temps à traquer larves et vers de terre dans le parc que dans les vignes. Mais rien n'est joué, elles pourraient prochainement reprendre le chemin du vignoble pour quelques vacances...

**DOMAINE  
ÉRIC ET DOMINIQUE  
DE SUREMAIN**  
Rue du Pied-de-Vallée  
21190 Monthelie  
03 80 21 23 32  
desuremain@wanadoo.fr