

LE
CRÉMANT
DE
BOURGOGNE

LE
CRÉMANT
DE
BOURGOGNE
DEUX SIÈCLES D'EFFERVESCENCE

SOUS LA DIRECTION DE

Jean-François Bazin

PRÉFACE DE

Dominique Loiseau

AVEC LE CONCOURS DE

Loïc Abric, Catherine Barbier, Anne Bouhéliier, Étienne Breton-Leroy,
Pierre du Couëdic, Jean-François Delorme, Hélène Liebert, Georges Legrand,
Gérard Liger-Belair, Christophe Lucand, Grégoire Pissot,
Edward Steeve, Christophe Suchaut.

PHOTOGRAPHIES DE

Thierry Gaudillère

ONT APPORTÉ LEUR COLLABORATION

Mme Monique Boisseaux, Mme Marjorie Brayer, Mme Anne Delorme, M. Jean-Claude Simonnet,
M. Jean-Pierre Simonnet, M. Laurent Simonnet, Mme Émilie Urbano.

DUNOD

REMERCIEMENTS

Nous remercions vivement :

la Mairie de Beaune – service des Archives municipales et du Patrimoine culturel –, la ville de Tonnerre, la Société d'Histoire et Archéologie de Chalon-sur-Saône, la Fédération des Caves coopératives de Bourgogne et du Jura, le Bien Public, M. Christophe Bouchard, M. Pierre Lebeault, Mme Henriette Gougler, M. François Junet, la Société d'archéologie de Tonnerre, Mme Jeanne Thibaudin, M. Alain Cornelissens, M. José Martinez, M. Maurice Vollot, M. Jean-Claude Maire, M. Robert Lequeux, la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, M. Jules Tourmeau, Mme Sabine Louis-Violand, M. Michel Lateyron, la Mairie de Plombières-lès-Dijon, M. Jean-Paul Miretti, M. Olivier Sohler, M. Jean-François Bersan, M. Jean-Pierre Amelin, M. J. Pelletier, M. Marc Combier, M. Stéphane Bernoud, M. Vincent Barbier.

Crédits photographiques: Jean-Pierre Coquéau (page 18), Musée du Pays Châtillonnais (page 58), Jean-Louis Bernuy (page 66), Joyce Delimata (page 98), Clara Gaudillère (page 106 à gauche, pages 169 et 204), David Clemencet (page 112 en bas à gauche et au centre), Nomacor (page 151), Juliette Limonier (page 190), Confrérie des Chevaliers du Tastevin (page 233), Le Bien Public (page 234).

Toutes les autres photographies sont de Thierry Gaudillère


Relecture : Danielle Roque

Graphisme de couverture: Maud Warg

Photographie de couverture: Thierry Gaudillère, retouchée par Rachel Weill

Maquette intérieure: Maud Warg

Post-traitement des photographies: Clara Gaudillère

<p>Le pictogramme qui figure ci-contre mérite une explication. Son objet est d'alerter le lecteur sur la menace que représente pour l'avenir de l'écrit, particulièrement dans le domaine de l'édition technique et universitaire, le développement massif du photocopillage.</p> <p>Le Code de la propriété intellectuelle du 1^{er} juillet 1992 interdit en effet expressément la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Or, cette pratique s'est généralisée dans les établissements</p>	 <p>DANGER LE PHOTOCOPIAGE TUE LE LIVRE</p>	<p>d'enseignement supérieur, provoquant une baisse brutale des achats de livres et de revues, au point que la possibilité même pour les auteurs de créer des œuvres nouvelles et de les faire éditer correctement est aujourd'hui menacée.</p> <p>Nous rappelons donc que toute reproduction, partielle ou totale, de la présente publication est interdite sans autorisation de l'auteur, de son éditeur ou du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris).</p>
--	---	--

© Dunod, 2015

5 rue Laromiguière, 75005 Paris

www.dunod.com

978-2-10-072879-4

Le Code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L. 122-5, 2^o et 3^o a), d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L. 122-4).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

Préface

Je suis très heureuse de pouvoir vous présenter ce beau livre consacré aux Crémants de Bourgogne. En effet, si la Bourgogne produit des vins légendaires, souvent inaccessibles, elle propose aussi une gamme de Crémants qui mérite toute notre attention. Grâce à un procédé d'élaboration bien spécifique, avec notamment la phase de prise de mousse, les Crémants de Bourgogne sont des vins qui offrent une expression aromatique très variée, selon le ou les cépages concernés, le terroir, le vieillissement, sans oublier le dosage choisi pour la liqueur...

Les Crémants de Bourgogne offrent ainsi une vaste palette gustative. Et il y en a pour tous les goûts ! Certains d'entre nous préfèrent la vivacité et la fraîcheur d'un Crémant extra-brut, ou blanc de blancs. Alors que d'autres préfèrent le moelleux et la générosité d'un blanc de noirs, ou d'une cuvée élevée plus ou moins longuement sur lattes, dont les arômes sont plus intenses et plus complexes. Tout dépend aussi de l'instant choisi pour déguster un Crémant donné !

Pour ce qui est de la température de service, par exemple, comme pour d'autres vins de Bourgogne, vous choisirez la température de service idéale en fonction de sa personnalité afin de bien exprimer sa complexité.

J'aime apprécier certains Crémants de terroir, bien typés, dans des verres à Bourgogne, après un éventuel carafage, pour accompagner les plats d'un menu,

comme pour cette recette d'un grand classique de Bernard, le blanc de volaille au foie gras chaud et purée truffée.

Au Relais Bernard Loiseau, à Saulieu, nous avons travaillé à l'élaboration de deux Crémants qui sont des cuvées exclusives. Notre expertise et notre recherche d'excellence ont ainsi permis de proposer à nos clients un produit emblématique du savoir-faire régional.

Il s'agit, d'une part, d'une cuvée de Crémant de Bourgogne « blanc de blancs » aux bulles très fines, à la robe or pâle, au nez subtil et floral, d'une fraîcheur élégante et fine ; nous voulions surtout préserver la sensibilité et la pureté du chardonnay, avec un bel équilibre entre une acidité bien maîtrisée et une addition de sucre réduite. Et d'autre part, d'une cuvée de Crémant rosé « sec », 100 % pinot noir, à la robe rubis bien soutenue et brillante, au nez de fruits rouges ; la douceur de son attaque en bouche flatte le palais, l'ensemble est équilibré et frais, avec une finale suave et savoureuse qui accompagne à merveille nos desserts.

Vraiment, la Bourgogne a de quoi être fière de ses Crémants qui sont des vins gourmands à part entière. Et chaque vigneron bourguignon devrait élaborer un Crémant qui lui ressemble.

Grâce à ce livre, vous ne dégusterez plus le Crémant de Bourgogne de la même façon et vous trouverez mille occasions de le faire pétiller !

Dominique Loiseau

Le Mousseux de Musset 8



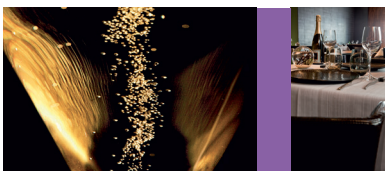
LES BERCEAUX D'UN VIN D'EXCEPTION 12

En Côte de Nuits, en Côte de Beaune	14
En Côte chalonaise	32
En Mâconnais, en Beaujolais	46
En Châtillonnais	58
En Tonnerrois	72
En Chablisien, en Auxerrois	82
Le commerce des vins effervescents de Bourgogne aux XIX ^e et XX ^e siècles	92
Voyons voir le menu...	104



LE CORPS ET L'ÂME D'UN GRAND VIN 106

La naissance du Crémant de Bourgogne : un fruit de la passion	108
Le Crémant de Bourgogne : son identité, ses droits et devoirs	120
L'élaboration du Crémant de Bourgogne	124
La bouteille et le col, son bouchon, son muselet et sa capsule	146
L'étiquette et ses filles	156
Femmes et hommes de l'art	164
Richesse économique, source d'emplois	168



POUR L'AMOUR DU GOÛT, L'ART DE LA DÉGUSTATION

172

Le choisir, l'acheter, le conserver	174
La préparation du service, le service et le verre	180
Le déguster : les cinq sens et le sixième	184
À découvrir, à visiter : l'œnotourisme effervescent	192
Paroles de sommeliers	194
Les grands chefs se dévoilent...	198



AUTOUR DU CRÉMANT DE BOURGOGNE

220

Tout le bonheur d'apprendre	222
Dix questions et leurs réponses	226
Le monde enchanté des bulles	230
Les mots du Crémant de Bourgogne	236

Bibliographie

240

Le Mousseux de Musset

Par Jean-François Bazin

*« ... Tandis qu'à ses côtés, sous le vase d'albâtre,
Où dort dans ses glaçons le Bourgogne Mousseux,
Le pudding entamé, de sa flamme bleuâtre,
Salamandre joyeuse, égaye encor les yeux. »*

Quand, en 1830, Alfred de Musset glisse en ses *Secrètes Pensées de Rafaël* une bouteille de Bourgogne effervescent mise à rafraîchir, il témoigne du succès fulgurant de ce vin au sein de la meilleure société de son temps : celle des salons où un jeune et

brillant poète est bientôt remarqué. Le salon d'une Dijonnaise qui vient de conquérir le Tout-Paris littéraire, celui de Madame Ancelot.

En effet le Bourgogne Mousseux a fait tout récemment son entrée à Paris, en 1815 seulement. Il n'a guère mis de temps à accrocher son étoile sur la voûte céleste de la renommée !

Il y a deux siècles.

Ce bel anniversaire, si nous le fêtons ensemble ?

Le Crémant de Bourgogne n'est pas un de ces



produits fabriqués un beau jour par la publicité sous un nom d'opérette. Une sorte de *pop wine*...

De nos jours, un cabinet de relations publiques prendrait contact avec l'agent de Musset et lui proposerait d'introduire le Bourgogne effervescent dans l'un de ses prochains poèmes, contre une petite rétribution et quelques caisses de douze. Cela se pratique couramment au cinéma. Pourquoi déguste-t-on tel vin dans *Lune de fiel* de Roman Polanski ? Cependant, rassurez-vous, Alfred Hitchcock a choisi tout seul le Pommard des *Enchaînés* et Alain Resnais le Chablis de *Providence*.

Le Crémant de Bourgogne s'appuie sur deux cents ans d'expérience et d'amélioration constante de son excellence.

Il est un vin, un grand vin de Bourgogne.

Sur la photo de famille, il tient toute sa place auprès des meilleurs crus et il y fait honneur.

Tout esprit, il aime la fête et la joie. Bien élevé, il connaît les usages et il sait se conduire en toutes circonstances.

Bien avant Hugh Johnson, un Bourguignon réussit le premier à publier un livre aussi étonnant qu'encyclopédique : la *Topographie de tous les vignobles connus* dont la première édition parut à Paris en 1816⁽¹⁾. En Afrique, en Asie, en Amérique, partout sur la Terre. André Jullien (originaire de la Côte chalonaise, établi dans le négoce du vin à Paris) ne cite alors en France aucun vin mousseux, hormis de Champagne, à l'exception de la Savoie : « À Lasseraz (...) on cultive quelques ceps hautains, du plant dit de malvoisie ; il produit des vins blancs délicats et qui moussent comme le Champagne, lorsqu'ils sont mis en bouteilles au mois de mars. »⁽²⁾ Les éditions ultérieures (1832 et suivantes) feront place à l'effervescence bourguignonne.

Dès les années 1820, des vins mousseux apparaissent en effet en Bourgogne, à Arbois, Saint-Péray, puis bientôt en Lorraine, en Touraine, dans la vallée du Rhône tandis que Limoux s'honore de sa Blanquette et Die de sa Clairette. Les Suisses, les Allemands, les Autrichiens et les Hongrois, les Italiens, les Espagnols, les Russes en Crimée et sur le Don, les Australiens, les Américains dans l'Ohio, l'État de New York et la vallée de Sonoma en Californie inspirent eux aussi des bulles.

Mais, pour porter à l'excellence pure la simple effervescence, il faut beaucoup s'y appliquer et, comme le conseillait saint Bernard de Cîteaux, « *laisser du temps au temps* ». Voisine et sœur de la Champagne, la Bourgogne a tout naturellement appris la méthode champenoise. Tout au long du XIX^e siècle et au début du XX^e, les deux vignobles tiraient profit de leur proximité par des gestes réciproques, en fourniture de raisins et de vins, en apprentissage et formation. Plus encore,

Un clos, à Monthélie, emblématique de la Bourgogne viticole.



consanguins, ils partagent jusqu'à nos jours les mêmes cépages en blanc et en noir.

Tandis que la Champagne évoluait pas à pas jusqu'au Champagne et s'y consacrait corps et âme, la Bourgogne ne négligeait pas ses prestigieux vins tranquilles tout en jouant sa carte dans l'effervescence. D'une manière originale à la fin du XIX^e siècle, pour une clientèle outre-Manche et outre-Atlantique, elle y acquit un réel renom en blancs et même en rouges effervescents sous des noms... de fantaisie.

Durant les années 1920 et 1930 surtout, avec courage et sagesse, les appellations d'origine contrôlée ont mis de l'ordre dans l'étiquetage des vins. Plus encore : dans le respect de leur identité. Musset avait ouvert au Bourgogne Mousseux la porte de l'Histoire. Il y eut ensuite plusieurs variantes de la prise de mousse par les Bourguignons.

Certaines furtives, comme ces vins dits perlants, ou perlés jadis, qui sont des effervescents nés de leur fermentation et ayant gardé en bouteille quelque pétulance.

La plupart des autres effervescents résultent de processus codifiés, que l'on dit méthode rurale, méthode traditionnelle, méthode ancestrale, méthode champenoise. Il faut en connaître le suc pour les distinguer.

Une première étape est acquise quand est instituée l'appellation d'origine contrôlée Bourgogne Mousseux (1943). Les dénominations de cru (les grands crus rouges en particulier Chambertin, Clos de Vougeot, Volnay ou Pommard – Romanée-Conti n'eut jamais de version effervescente, d'ailleurs Montrachet non plus) doivent alors s'éteindre en vins effervescents, au bout de quelques années de tolérance. Positive, cette évolution apparut cependant insuffisante.

Durant la seconde moitié du XX^e siècle, il devint nécessaire de fonder et ordonner cette effervescence sur des valeurs durables, à la fois fidèles au passé et riches d'avenir : le Crémant de Bourgogne, reconnu en 1975.

Appellation d'origine contrôlée, le Crémant de Bourgogne est soumis aux règles les plus strictes. Il résulte d'une histoire que nous allons vous conter, verre en main.

Notes

- (1) Jullien (André), *Topographie de tous les vignobles connus (...)* suivie d'une classification générale des vins, édité par l'auteur, par Mme Huzard et L. Colas tous deux imprimeurs-libraires à Paris, 1816.
- (2) Exemple d'un Bourgogne Aligoté des Hautes-Côtes de Nuits, récent. On lit sur l'étiquette qui porte Perles d'Or : « ce vin tiré sur lies, servi très frais, dégagera ses perles naturelles ». Autre exemple ci-après en Châtillonnais (*Le Perlé de Saint Robert*).

AVERTISSEMENT

Nous ne parlons pas ici de Crémant, mais du Crémant de Bourgogne.

Il n'entre pas dans nos habitudes de négliger la majuscule concernant tout à la fois le Crémant, la Bourgogne ainsi que ses Climats. Si l'on en discute parfois à Paris, pour nous l'affaire est claire : il s'agit de noms propres, ayant plein droit à leur majuscule. Lire romanée-conti, comme cela est fréquent, n'est-il pas pire qu'une erreur d'orthographe ? C'est assurément une faute de goût et plus encore une marque d'inculture. Romanée-Conti se situe bien sûr à son rang moral et orthographique.

De même Champagne porte ici sa majuscule, alors qu'on l'en prive souvent et même en Champagne, sans raison probante.

Tout comme Bourgogne et Crémant de Bourgogne.

Principal artisan des appellations Crémant de Bourgogne et Crémant de Loire, Michel Lateyron nous rappelle utilement que « *le Crémant ne prend jamais de S car c'est un nom propre, invariable comme Champagne ou Bourgogne.* » Il a mille fois raison. Suivant en cela l'habitude, l'usage le plus fréquent, nous offrons dans ce livre le pluriel au mot Crémant sans pour autant oublier qu'on ne le devrait pas.

Le Crémant de Bourgogne est une appellation d'origine contrôlée. Sa production et son élaboration sont régies par des règles précises.

