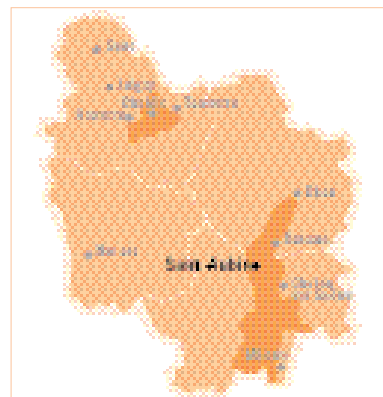


Saint-Aubin

La quatrième étoile

Saint-Aubin brille comme une nouvelle étoile au firmament des grands vins blancs de la côte de Beaune. Ses premiers crus racés, tendus par la minéralité, possèdent aussi un vrai potentiel de garde. À prix d'ami...



Repères

Président de l'appellation : Didier Larue

Surfaces et productions

Saint-aubin premier cru blanc :	70 ha - 450 000 bout.
Saint-aubin village blanc :	18 ha - 120 000 bout.
Saint-aubin premier cru rouge :	38 ha - 230 000 bout.
Saint-aubin village rouge :	25 ha - 150 000 bout.
	16 premiers crus

Dans sa cave en contrebas de la nationale 6, entre deux rangées de fûts au garde-à-vous, Didier Larue, vigneron à Saint-Aubin et président du syndicat, présente deux bouteilles du millésime 2002. À gauche, le fleuron du domaine en appellation saint-aubin 1^{er} cru blanc, Murgers des Dents de Chien. À droite, un puligny 1^{er} cru, vinifié et élevé de la même façon. Les robes, dans des tonalités or-blanc, sont très proches. Les nez, marqués par la pureté, la finesse, un boisé raisonnable et des arômes de fleurs et de noisette, respirent la race des terroirs. Entre ces deux blancs de la côte de Beaune, la parenté est indéniable. Seul, un peu plus de gras, un soupçon d'ampleur supplémentaire en bouche permettent au puligny de prendre l'avantage sur son voisin. Mais on est dans la nuance... Saint-Aubin, quatrième étoile de la galaxie des villages blancs du sud de Beaune,

après Chassagne, Meursault et Puligny ? La démonstration est faite. On le pressentait depuis longtemps, mais notre sélection apporte la confirmation de la qualité de cette appellation discrète et méconnue, où le rapport qualité/prix se hisse à un niveau rare. Sur 167 échantillons des deux couleurs (30 de plus qu'il y a deux ans), 49% ont passé l'épreuve de la dégustation. Pour les seuls premiers crus blancs, le pourcentage de réussite atteint 56%. C'est exceptionnel, et justifie qu'on se penche sur les facteurs de qualité du vignoble.

Le premier saute aux yeux ou plutôt au nez : Saint-Aubin bénéficie de terroirs à vins blancs de premier ordre. Ses sols calcaires très minces, couvrant les coteaux en limite de Puligny et de Chassagne, conviennent au chardonnay. "Les Murgers des Dents de Chien, c'était un cimetière de pierres, à défricher à la barre à mine et au marteau piqueur", illustre Didier Larue. Sylvain Langoureau, vigneron au hameau



Les vins blancs de Saint-Aubin sont marqués par la minéralité, la finesse et la pureté.

Portail en pierres dans le clos de la Châtenière.



de Gamay, parle géographie : "À vol d'oiseau, les remilly sont à 200 ou 300 mètres du Montrachet, dans son prolongement. Mais sur Saint-Aubin, les sols sont plus caillouteux."

Grosso modo, le vignoble est divisé en trois secteurs. Le premier, constitué des premiers crus, se trouve en bordure de Puligny et, de l'autre côté de la route, en limite de Chassagne. C'est la zone des Remilly, Murgers des Dents de Chien, Châtenière, Cortons, Charmois, Combes... Le chardonnay domine, mais sans exclusive. Le deuxième secteur, entre le hameau de Gamay et le village, est surtout voué au pinot noir, avec les Friottes, sur le Sentier du Clou, les Perrières, Derrière chez Edouard... Enfin, dans le prolongement ouest du vignoble, au bord de la petite route qui serpente vers La Rochepot et son

château médiéval, on trouve les vignes d'appellation village.

Les blancs de saint-aubin possèdent un caractère commun : leur trame minérale. Ils n'ont certes pas l'ampleur des meilleurs premiers crus des communes voisines, mais leur finesse, leur élégance, leur pureté aromatique et leur finale nette séduisent les amateurs. Le plus marqué par la minéralité est le Murgers des Dents de Chien. Mais la Châtenière offre une race exceptionnelle et un potentiel de vieillissement (voir encadré), auquel le Charmois oppose son gras, Remilly sa rondeur, les Friottes et les Perrières leur fermeté... Comme tous les vignobles à la pointe de la qualité, Saint-Aubin a bénéficié du dynamisme de domaines phares : Marc Colin, Hubert Lamy, Roux... La plupart des vigneron ont aussi profité de la prospérité des années

quatre-vingt-dix pour s'équiper en pressoir pneumatique, en installation de froid et en futaille de qualité, et la nouvelle génération (les frères Colin, Didier Larue, Olivier Lamy, Sylvain Langoureau, Vincent et Philippe Prudhon, Benoît et Jean-Baptiste Bachelet, les sœurs Thomas...) a donné le coup d'accélérateur de l'émulation. Ces "trentenaires" viennent de créer un groupe de lutte raisonnée.

De plus, l'avenir s'annonce radieux. Dans les années quatre-vingt et quatre-vingt-dix, les vigneron ont arraché beaucoup de pinots noirs pour planter des chardonnays. En résulte un vignoble blanc jeune, qui n'a pas atteint son potentiel qualitatif maximum. "Le meilleur est à venir. Dans les dix prochaines années, la qualité va progresser", affirme Marc Colin.

Et les rouges ? Eclipsés par la qualité des premiers crus blancs et leur prix d'ami (de 10 à 18 Euros la bouteille départ cave), ils ne sont pourtant pas à jeter aux

Saint-Aubin bénéficie de terroirs à vins blancs de premier ordre

orties. Les meilleurs vigneron combattent la rigueur des tannins, le fond de rusticité et la tendance naturelle à l'austérité en privilégiant le fruit et en essayant de ne pas trop extraire ; cela donne dans les faits des saint-aubin souvent légers, fruités et flatteurs. Ils produisent des vins aux arômes de fruits rouges et de baies sauvages, dont la fermeté requiert quelques années de cave. ■

Jean-Philippe Chapelon

Photographies : Lionel Georgeot et David Clémencet

Le vignoble est implanté sur les flancs d'une large combe qui, en serpentant, génère des expositions différentes.



Dégustation verticale

La Châtenière, domaine Marc Colin et fils

Les grands blancs se caractérisent par leur aptitude au vieillissement. C'est le cas de la Châtenière de Marc Colin, dont le 79 tient la distance. Verticale.

2000 : 15,5/20

Robe pâle et brillante, nez fin et frais, mêlant aux agrumes les arômes beurrés de l'élevage en fût. De la chair, du volume, et une finale tendue par la minéralité. Taillé pour aller loin.

1998 : 11/20

Un vin déroutant, qui semble prématurément vieilli. Robe dorée, évoluée. Nez puissant de miel, de figue et d'orange confite, évoquant la présence de botrytis. Attaque presque huileuse, puis le vin s'amincit et termine court sur une finale très acide.

1997 : 16/20

Le millésime "habille" de sa maturité la minéralité du terroir. Robe dorée sur tranche, avec quelques reflets verts. Au nez, des effluves florales, de noisette grillée, avec une évolution vers le champignon. Structure harmonieuse et bien équilibrée. Pour aujourd'hui et pour demain.

1996 : 14/20

Robe or. Arômes puissants de miel et de coing confit, avec quelques notes mentholées. En bouche, la forte trame acide conduit à une finale un peu austère. Un vin rigoureux, dans l'esprit du millésime. Attendre, pour voir. Mais l'acidité se fondra-t-elle ?

1995 : 17/20

Robe plus jeune que celle du vin précédent. Grand nez racé de noisette grillée, de fumé, de champignon de couche. La structure marie le gras et la délicatesse, avec une grande amplitude et une finale minérale. Splendide. On peut encore l'attendre.

1978 : 12/20

Robe dorée, pas trop évoluée. Arômes puissants de truffe blanche et de viennoiserie. La bouche reste fraîche, mais présente un creux et une finale acide. À boire à table.

1979 : 17,5/20

Le sommet de la dégustation. Une gourmandise aux atours or-bronze, au nez riche de miel, de cire d'abeille et de mandarine confite. Bouche évoluée, ronde, opulente, sans la minéralité habituelle. À goûter sur un foie gras.

Vins dégustés par Jean-Philippe Chapelon et Laurent Gotti



Les terroirs de Saint-Aubin

Dans le sillage des grands

Niché entre Chassagne et Puligny, et Puligny, Saint-Aubin s'épanouit au cœur d'une combe aux reliefs accidentés qui convient particulièrement bien au chardonnay.

Un peu isolé dans la reculée de la combe, Saint-Aubin trouve sa place entre Chassagne et Puligny. Les vignes de l'appellation s'éparpillent sur les flancs des coteaux escarpés qui montent à Nolay. Les premiers crus donnent naissance à des vins aux expressions variées. Trois grandes zones se dégagent du long serpent que forment les terroirs de l'AOC saint-aubin. La première, idéalement placée, se situe dans la continuité des terroirs de Chassagne et Puligny et monte jusqu'au

hameau de Gamay. Les vignes bien exposées fournissent des vins gras, élégants et fins qui ne sont pas sans rappeler leurs voisins. On y retrouve différents finages tels que Charmois, Remilly, Chatenière ou Murgers des Dents de Chien qui figurent parmi les fleurons du village. Ils reposent sur un sol calcaire peu profond où se mêlent en surface cailloutis calcaire et argiles brunes. Ces vins possèdent du caractère et peuvent se révéler de remarquables vins blancs de garde.

La seconde zone trouve ses marques autour du hameau de Gamay. Elle porte également des premiers crus mais les terroirs sont davantage dédiés au pinot noir. Les terres restent rocailleuses mais sont plus profondes. Frionnes, Sentier du Clou, Derrière chez Edouard ou Castets forment les meilleurs climats. Les vins rouges sont souvent marqués par un style fruité et flatteur. Les blancs sont gras et amples mais n'offrent pas la complexité des vins situés dans le bas de combe.

Le troisième secteur s'étale au-dessus du village de Saint-Aubin, sur le haut du coteau, à près de 350 mètres d'altitude. Les vignes sont tributaires du temps et souffrent parfois des gelées ou d'un manque de maturité en année difficile. Les vins sont le plus souvent légers et pleins de fraîcheur. En année propice, des terroirs comme les Pucelles ou les Argillers peuvent fournir de belles bouteilles alliant gras et finesse. ■

François Laborier

Retrouvez notre sélection des meilleurs saint-aubin 2001 et 2002 et gevey-chambertin 2000 et 2001 dans la version papier du magazine.

