

Vins. Le domaine Jacques-Frédéric Mugnier est devenu une référence internationale. La faute à l'ancien ingénieur et pilote de ligne qui, depuis 1978, a repris les choses en main pour faire de ses vins parmi les plus prisés de la planète.

Frédéric Mugnier plane au-dessus de Chambolle-Musigny



Frédéric Mugnier et Audrey Sadde.

Chez les Mugnier, on a toujours cultivé le goût de la double casquette. Déjà en 1863, lorsque Frédéric Mugnier fonde le domaine, il doit s'attacher à faire fructifier le domaine familial d'un côté (château Chambolle-Musigny) et l'activité de liquoriste qu'il monte alors à Dijon. La tradition se perpétue chez les Mugnier. Et ce, même si en 1950, la conjoncture n'est pas très bonne et que les liqueurs sont finalement vendues au groupe Boisset. Le domaine, quant à lui, s'est toujours transmis de père en fils. Même si les 20 hectares de vignes étaient parfois laissés en fermage (un contrat de location était alors signé avec un vigneron pour une durée déterminée). Mais il est désormais coutume pour un descendant de revenir vaquer aux occupations du domaine. La vigne n'a plus rien d'une sale besogne. Les vins sont devenus, avec l'apparition de la vente à la bouteille et la mise en place des AOC, une

affaire rentable. Pourtant tout n'est pas gagné lorsque Frédéric Mugnier reprend les vignes de son arrière-grand-père et de son père Jacques-Frédéric, en 1978. L'ingénieur, parti la plupart du temps à l'étranger sur des plateformes pétrolières, doit enfiler les bottes et le bleu de chauffe pour remettre le domaine en état. Mais cela ne l'arrête pas. Il a tout simplement envie de changer de vie après avoir passé des années dans le pétrole, dont deux aux Émirats arabes où la culture française lui manqua rapidement.

UNE CARRIÈRE DE PILOTE DE LIGNE

En Bourgogne, il retrouve donc le terroir. Les pieds dans la terre. Le néo-vigneron, qui a « trainé », dit-il, au lycée viticole, s'est pris de passion pour le domaine familial. « Au départ, j'étais venu pour voir ce qui se passait au domaine. J'ai pris un congé sabbatique, je suis allé goûter chez les uns et chez les autres et je ne suis jamais reparti », raconte-t-il.

Ce qu'il omet presque de signaler, c'est que pendant dix ans, de 1990 à 2000, il reprend la vieille tradition de la double casquette, en exerçant le métier de pilote de ligne : Air France, Air Inter, Air Liberté... Mais en 2000, il s'arrête pour se poser sérieusement au domaine et être prêt pour 2004, date à laquelle le fermage du clos de la Maréchale prend fin avec la maison Faiveley. La Maréchale, premier cru renommé de Nuits-Saint-Georges, revient elle aussi au bercaïl et marque le début d'une nouvelle ère au domaine Mugnier, celle que Frédéric a baptisée « la renaissance ». Pendant ses escales, il s'attache à travailler le sol, la vigne. Il est un des premiers, en 1985, à supprimer les engrais... avant de s'attaquer aux désherbants et pesticides. Il reprend le labour... Résultat : dans la deuxième moitié des années 1990, la vigne retrouve son « équilibre biologique ». Elle devient même prolifique, trop prolifique. « Pas facile, pas très maîtrisée

aussi », avoue Frédéric Mugnier. Un problème que soulève sans tabou le viticulteur : « Nous avons dû faire face à un problème de vigueur excessive. Nous sommes obligés de faire des vendanges vertes (ndlr : faire un premier tri au début de l'été pour enlever des raisins et ne garder que les meilleurs) et ce n'est pas normal. Les vignes ont été habituées à vivre dans des sols pauvres et empoisonnés, aujourd'hui il faut qu'elles s'habituent à retrouver des sols riches et sains ».

Et le travail a fini par payer : « Maintenant, c'est magique, annonce-t-il le sourire aux lèvres. Je n'arrache plus les vieilles vignes, elles sont plus jeunes d'année en année et produisent plus... » Les vins du domaine (lire ci-contre), quant à eux, s'attachent bel et bien, notamment à l'export où les 60.000 bouteilles (produites sur 14 hectares à Chambolle-Musigny et à Nuits-Saint-Georges) partent sans condition.

PATRICK LEBAS

Bu chez lui...

BONNES MARES GRAND CRU 2008. Trente six ares... et un seul style pour ce vin droit et ferme. Grand parmi les grands, bonnes mares se fait rare, entre 900 et 1.500 bouteilles, pas plus. On ferme les yeux, on déguste, c'est long et ample, que du bonheur.

CHAMBOLLE-MUSIGNY « LES AMOUREUSES » 2008. Certainement un des vins les plus recherchés, une tête de cuvée qui participa à faire la renommée de la maison. « Personne aujourd'hui n'en a proposé une explication capable de nous convaincre vraiment », explique Frédéric Mugnier. Qu'importe, ce premier cru est hors norme, intouchable malheureusement et pourtant incomparable.

MUSIGNY GRAND CRU 2008. On touche au sublime avec ce grand cru. Le domaine est tout heureux de compter sur une parcelle de 1 hectare et 14 ares, entièrement située dans la partie dite « Grand-Musigny ». C'est un vin suave, rond, gourmand mais avec une puissance assez exceptionnelle. Et quelle longueur ! Frédéric Mugnier aime les vins fins, élégants, aériens... et par dessus tout « l'harmonie » des arômes et de la structure. « Si on arrive à lister les arômes indépendamment, c'est qu'il n'y a pas d'unité. Dans un grand vin, tout doit être fondu, indescriptible et digeste », précise le vinificateur de l'un des plus grands crus rouges.

NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU

LA MARÉCHALE 2008. La Maréchale a quelque chose de symbolique pour Frédéric Mugnier. Longtemps faïssée en fermage (53 ans), elle est redevenue propriété exclusive de la famille. Le 1^{er} novembre 2003, le domaine est ainsi passé de 4 à 14 hectares. Le clos de la Maréchale est une parcelle de 9,76 hectares. C'est le plus grand monopole en Côte-d'Or. Ce nuits clos des fourches, qui fut rebaptisé à la fin du XIX^e siècle pour devenir clos de la Maréchale, est un vin droit, structuré et inflexible, sans doute le (bon) contraire des Amoureuses. Il faut savoir attendre La Maréchale mais l'on reste conquis par l'équilibre, pardon, l'harmonie, trouvé dans ces vins.

tchin...

par Patrick Lebas

Gloria

Les Trois Glorieuses se sont refermées le week-end dernier. Ce triple événement bourguignon qui démarre par un chapitre au Clos de Vougeot, suivi par la vente des vins des Hospices de Beaune et qui se conclut par la célèbre paulée de Meursault, n'a jamais aussi bien porté son nom. La saison s'est achevée lors de ce troisième week-end de novembre, en apothéose, avec une vente aux enchères des Hospices de Beaune des grands jours. Oh bien sûr, les professionnels font mine de ne pas comprendre pourquoi le marteau s'est affolé à ce point. Mais rappelez-vous : qui fixe les prix de cette vente ? Le négociant ? Mais l'inflation a mauvaise presse par ces temps de crise... Pourquoi augmenter si les vins ne se vendent pas, s'interrogent les badauds qui scrutent derrière les vitres embuées de la salle pour tenter d'apercevoir un « people » ? Parce que 2009 se gardera et s'exportera... Si les Américains et les Anglais boudent un peu le marché tricolore, ils ne ratent jamais un grand millésime. Et 2009 est assurément un bon millésime. Ces 20 % sont importants, ils annoncent le retour de l'export. C'est en tout cas ce que veulent croire les acheteurs de la 179^{ème} vente aux enchères des Hospices de Beaune, adeptes de la méthode Coué.

WWW.DIVINE-COMEDIE.COM

Le meilleur de la Bourgogne sur internet

“ le site des domaines qui n'ont pas grand chose à vendre mais tellement de choses à dire... ”

