

Domaines Georges Roumier et Jacques-Frédéric Mugnier

De Chambolle à Musigny

Des vins de "transparence"

Au cœur de la Côte de Nuits, sur le vibrant terroir de Chambolle et de Musigny, Frédéric Mugnier élève des pinots intenses et délicats. Christophe Roumier, lui, élabore des vins plus fermes, d'un grand raffinement avec le temps. Deux interprétations magistrales. **TEXTE ET PHOTOS ROBERTO PETRONIO**

S'il existe en Bourgogne un vin marqué du sceau de la délicatesse et du raffinement, c'est celui produit sur la commune de Chambolle-Musigny. Christophe Roumier, du domaine Georges Roumier, et Frédéric Mugnier, du domaine Jacques-Frédéric Mugnier, deux vigneron emblématiques, nous font partager ici leur lecture passionnante, nuancée d'un domaine à l'autre, mais toujours juste de cette sublime appellation. Ce parcours nous a menés du chambolle-musigny village jusqu'à l'exceptionnel Grand cru, le Musigny en personne, en passant par le plus envoûtant des Premiers crus : le chambolle-musigny Les Amoureuses. Pour chacun des climats, deux millésimes produits à dix ans d'intervalle ont été dégustés.

Au cœur de la Côte de Nuits, le vignoble de Chambolle-Musigny prend naissance sur un sol drainant, léger, avec peu d'argile, où la roche n'est jamais loin de la surface. Le domaine Mugnier possède deux parcelles de chambolle village, une vers la Combe d'Orveau exposée au sud, l'autre sur des sols profonds

dans le bas du village. Le domaine Roumier cultive les deux tiers de ses chambolles villages en coteau sur un cône de déjection caillouteux. Le reste est en pied de coteau plus argileux. Au sud de l'appellation, le Premier cru Les Amoureuses est séparé du Musigny par une succession de petites failles qui le démarquent de son prestigieux voisin. Dans ces deux magnifiques climats, la roche est quasi affleurante.

Élégance et délicatesse

Préoccupés par l'environnement, Frédéric Mugnier et Christophe Roumier n'utilisent plus de désherbant depuis 1989. Ils ne se revendiquent pas "bio" pour autant. En bon autodidacte, Mugnier n'aime pas l'idée de système ; quant à Roumier, il refuse les étiquettes. Tous les deux travaillent sur une meilleure répartition des grappes par pied et sur une plus grande surface foliaire, gage d'une bonne maturation des raisins.

En cave, Christophe Roumier aime conserver un peu de rafle lors des vinifications. Avec des extractions conduites plus tôt et plus vigoureusement que chez son voisin, il



obtient une matière plus colorée et plus imposante, mais toujours élégante. Au domaine Jacques-Frédéric Mugnier, au fil des années, on préfère travailler plus en douceur. Les raisins sont égrappés mécaniquement mais avec délicatesse, de façon à préserver l'intégrité des grains entiers. « En gardant les grains entiers jusque dans la cuve, la fermentation démarre plus lentement ; on obtient ainsi des tanins plus élégants et plus fins », confie notre vigneron. Cette différence d'approche donne chez Roumier des vins fermes, plus structurés, voire plus « édifés » selon ses propres ●●●

Du simple chambolle-musigny village au Grand cru Musigny, les vins des domaines Roumier et Mugnier dévoilent en vieillissant leur incontestable lien de parenté.



Malgré des approches différentes, Christophe Roumier (à gauche) et Frédéric Mugnier proposent une lecture fine et précise de leur terroir de Chambolle-Musigny.

“ Le plus important dans un grand vin, ce sont les gens avec qui vous le dégustez. ”

●●● mots, mais toujours élégants, qui se révèlent sur le long terme ; quant aux vins du domaine Jacques-Frédéric Mugnier, ils jouent la carte du soyeux et de la délicatesse, mais toujours avec une intensité surprenante.

Goûtez la transparence

Malgré leur finesse de texture, les vins de Chambolle-Musigny vieillissent admirablement bien. Vingt ans de garde n'effraient pas un village. Ici, il ne faut pas chercher la matière, mais plutôt le caractère aérien du vin, sa transparence. Si Les Amoureuses sont raffinées et joyeuses, il y a du Satie dans le Musigny où le silence est aussi important que la note. Le paradoxe des vins de Chambolle, c'est qu'ils sont aériens et intenses à la fois. On est fasciné par leurs robes pâles : ils jouent avec la lumière, sans jamais la tuer.

Si l'approche des hommes est différente, on s'aperçoit qu'au vieillissement, les vins de ces deux domaines ont un lien de parenté. Comme le souligne Frédéric Mugnier, « on ne fait pas les mêmes vins, mais on aime des vins semblables ». Et Christophe Roumier d'abonder : « Nos musigny ont le même cœur ». Certes ! Mais pas forcément la même enveloppe. Si j'aime la plasticité et les parfums des vins du domaine Roumier, les vins du domaine Mugnier représentent la quintessence de la finesse des vins de Chambolle-Musigny. ●



PORTRAIT

Frédéric Mugnier Domaine J.-F. Mugnier

S'il incarne la cinquième génération sur le domaine, Frédéric Mugnier a pourtant dû faire son apprentissage seul après avoir récupéré les vignes d'un ancien métayage. Douze ans ont été nécessaires à cet ancien pilote pour comprendre sa vigne. « Depuis 2004, nous avons multiplié par quatre le temps passé sur chaque pied. Nous avions du retard sur le travail de la vigne », confie-t-il. Aujourd'hui, s'il affirme son goût pour des vins délicats, il confesse une tendresse pour les millésimes présentant un léger défaut, plus captivants à ses yeux que des 2005 "trop parfaits". Le plus important à ses yeux étant les personnes avec lesquelles se partage un grand vin et le souvenir qu'on en garde, il préconise, pour parfaire le service du vin, de... passer à table en bonne compagnie !

viennent les notes de kirsch. L'alcool est un rien présent, la chaleur du millésime a probablement laissé ici une plus forte empreinte. À l'aération, il évolue sur des notes d'agrumes. Pour Frédéric Mugnier, ce vin, à la texture fine et délicate, est exotique. Ce millésime atypique ne donne pas en effet la lecture la plus juste de ce terroir.

DOMAINE GEORGES ROUMIER Chambolle-musigny 1993

À l'ouverture, ce vin dégage un parfum floral superbe, puis il évolue sur des notes de pâtisseries et de café. Racé et élégant, il semble moins structuré que le vin du domaine Mugnier, mais avec peut-être plus de finesse et de soyeux. Il a préservé la fermeté du millésime qui lui a conféré cette aptitude au vieillissement, même si, aujourd'hui, il se livre tout en douceur.

DOMAINE JACQUES-FRÉDÉRIC MUGNIER Chambolle-musigny 1993

Légèrement confit, marqué par des notes de jus de veau et de cuir fin, le nez évolue vers des arômes de bois précieux. La bouche surprend, on ne s'attend pas à un vin aussi compact. Elle a gardé de l'austérité du millésime. Frédéric Mugnier trouve qu'il y a trop de caractère dans ce millésime. Pourtant, ce simple chambolle village est un adolescent qui n'a pas fini de grandir.

DOMAINE GEORGES ROUMIER Chambolle-musigny 2003

Au nez se dégage un parfum de pêche de vigne. En bouche, on ne sent pas la chaleur du millésime, mais un fruit plutôt noir. Christophe Roumier le trouve un peu massif et court. Il me semble plus ramassé que massif par sa structure qui est mise en relief. Malgré son étoffe, il est moins persistant que le vin du domaine Mugnier.

DOMAINE JACQUES-FRÉDÉRIC MUGNIER Chambolle-musigny 2003

Au premier nez, une sensation de fruit très mûr apparaît. Puis

DOMAINE GEORGES ROUMIER Chambolle-musigny Premier cru Les Amoureuses 2002

Le nez est marqué par des notes de fumée, de tabac brun ●●●

CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Les vins ont été dégustés au domaine Georges Roumier le 5 décembre 2007 par Roberto Petronio pour La Revue du vin de France, Christophe Roumier du domaine Georges Roumier, Frédéric Mugnier du domaine Jacques-Frédéric Mugnier et Marco Lorenzoni, un amateur passionné.

●●● avec un beau végétal et des épices. Moins sur le fruit, ces Amoureuses s'affirment à ce stade par leur caractère sauvage, tout en préservant ce côté évanescent du terroir de Chambolle. En bouche, la chair et la matière sont fines mais compactes, avec des tanins élégants. D'une grande fermeté, il semble moins délicat que le vin du domaine Mugnier et demande encore de la patience pour révéler toute la transparence de ce terroir.

**DOMAINE
JACQUES-FRÉDÉRIC MUGNIER
Chambolle-musigny Premier cru
Les Amoureuses 2002**

Le nez est un véritable bouquet de fleurs aux parfums captivants. Il évolue sur des notes de pêche, voire de fruit exotique. On devine là la délicatesse du vin. Aérien et persistant, il illustre ce paradoxe qui signe le caractère des vins de Chambolle. D'une magnifique fluidité, avec un toucher de bouche remarquable, c'est de la sensualité à l'état pur.

**DOMAINE GEORGES ROUMIER
Chambolle-musigny Premier cru
Les Amoureuses 1992**

Ce vin à point, d'une grande suavité, avec un toucher de bouche d'une belle finesse, illustre parfaitement l'idée que l'on se fait des Amoureuses. Fluet à sa naissance, d'après notre vigneron, ce 1992, qui s'est étoffé en bouteille, se montre, à la lecture de ce petit millésime, magnifique aujourd'hui.

**DOMAINE
JACQUES-FRÉDÉRIC MUGNIER
Chambolle-musigny Premier cru
Les Amoureuses 1992**

Ici, le nez se démarque par sa fermeté. Avec une légère aération, il s'ouvre sur les épices, des notes de terre et de cep frais, et une petite chaleur qui annonce une pointe d'alcool. Les tanins ont conservé un peu de rigidité. On s'attendait à un peu plus de



PORTRAIT

**Christophe Roumier
Domaine Georges Roumier**

Christophe Roumier est l'un des meilleurs vignerons de sa génération. Il produit des vins avec beaucoup de personnalité, un héritage qui lui vient de son père et de son grand-père. S'il n'est affilié à aucune école, ses échanges avec le célèbre Henri Jayet lui ont donné une approche du vin qui le distingue de ses aînés : « Il m'a appris que l'on pouvait produire de meilleurs vins si l'on retardait les fermentations malolactiques par le froid. Et puis, avec les années, je me suis aperçu également que j'aime les choses qui nous échappent. Pour preuve, même si je trouve que mes vins sont rigides à la naissance, ils vieillissent bien, car, finalement, on ne contrôle pas grand-chose », déclare Christophe Roumier, qui estime que pour s'exprimer au mieux, ses vins ne doivent pas être mis en carafe. « Passez plutôt deux à trois heures à table avec eux. »

tendresse dans ce petit millésime. Il manque à ce vin quelque chose de joyeux.

**DOMAINE GEORGES ROUMIER
Musigny 2001**

Le nez est magnifique, délicat et sauvage. À sa naissance, ce vin embaumait les fleurs avec une intensité et une complexité surprenantes. Il évolue crescendo, et l'on retrouve la beauté apportée par les raisins entiers. Pour Christophe Roumier, le musigny est plus fort que le vigneron, il se fait tout seul. S'il le guide vers une quête de la perfection dans sa production, celui-ci s'impose comme un splendide référent.

**DOMAINE
JACQUES-FRÉDÉRIC MUGNIER
Musigny 2001**

Un parfum aux notes grillées, mais toujours délicat, confère une belle allure à ce musigny. Plus pâtissier que floral, avec des senteurs de grain de café, il est suivi par une bouche sati-

“ Pour apprécier mes vins, ne les carafez pas, passez trois heures à table avec eux. ”

née. Son fruité d'une grande pureté semble interminable. Le musigny s'impose par son aristocratie. Ici, nos deux vignerons ne font qu'accompagner l'énergie et la complexité du grand terroir de Musigny.

**DOMAINE GEORGES ROUMIER
Musigny 1991**

« J'ai eu beaucoup de réduction sur le musigny cette année-là et la grêle a été un cauchemar », confie Christophe Roumier. Le vin peine à s'exprimer, le musigny a besoin de temps pour s'épanouir. Le premier nez est marqué par le céleri et l'encre avant que le fruit ne prenne place. Puis il évolue vers des notes florales et de bois précieux. En bouche, il se montre ferme. Plus en relief et moins soyeux que le vin du domaine Mugnier, il est plus plein que délié, mais encore loin de son apogée.

**DOMAINE
JACQUES-FRÉDÉRIC MUGNIER
Musigny 1991**

Chocolat aux épices, cumin avec une pointe d'anis étoilée... Une véritable invitation au voyage. Des notes mentholées surgissent à l'air. La chair est sublime, avec une texture de satin, de la profondeur et une structure intégrée dans la douceur du vin. Il y a un rayonnement dans son silence. C'est un jardin minéral où tout est en place. Il reste pur, comme si la grêle de 1991 ne l'avait pas atteint. Grandiose ! ●