

Lové au cœur du village, le château de Chambolle-Musigny – grande demeure de style classique – abrite le domaine Mugnier. Bien que le portail soit toujours largement ouvert, on ne franchit pas le seuil sans être saisi par l'atmosphère qui s'impose. Le léger retrait de la bâtisse permet d'échapper au tumulte du monde, mais ce n'en est pas là l'unique raison. En fait, ce sont les Mugnier qui induisent et préservent la sérénité de ce lieu.

& Portrait



## Frédéric Mugnier, les ailes du terroir

PAR JEAN-LOUIS SUBTIL Au premier abord, Frédéric Mugnier, est un homme discret, peu démonstratif. Cependant, à l'écouter évoquer sa vie et son expérience au domaine, on ne peut douter de rencontrer une forte personnalité, une personnalité authentique nourrie de cette alchimie précieuse faite de réflexion et de sensibilité et qui n'est sûrement pas étrangère à la justesse ressentie de ses vins.

Un domaine dont nous suivons l'évolution depuis plusieurs années et qui, par son souci des équilibres, a pu s'exprimer dans le registre de l'élégance naturelle. Aussi, si le musigny 2004 nous avait déjà très fortement impressionnés en début d'année, la cuvée des Amoureuses réalise une sorte d'accomplissement. Un vin « aérien » pour un ancien aviateur, analogie amusante et quand même étonnante !

Scientifique de formation, Frédéric Mugnier maîtrise parfaitement l'outil de la connaissance, sans pourtant l'idéaliser. Il reconnaît volontiers qu'au-delà de ce qui est prévisible, il faut laisser agir de manière prépondérante les forces du vivant. Essayer d'être au plus juste dans son action tout en intégrant la part d'impondérable et d'inattendu que cette action aura provoquée. Un équilibre précaire mais sans lequel le grand vin ne peut se faire. Ainsi du mode culturel : « ce qui est déterminant, c'est la relation, une pratique évidemment pensée, vécue et totalement assumée, qui implique la reconnaissance des limites de tout système, quel qu'il soit, raisonné, bio ou biodynamie ».

Pour preuve, les options novatrices prises récemment – telle la distribution très soignée de la baguette sur les fils afin d'obtenir une répartition foliaire idéale – auront certainement permis un meilleur bilan énergétique. Ainsi la maturation plus harmonieuse des tanins en 2004 n'a pas manqué de se traduire en profondeur de saveur dans tous les vins du domaine.

Une chance assumée de posséder autant de grands et premiers crus, une chance qui permet de mettre de côté le coût de revient pour ne se consacrer qu'à ce qui peut permettre une amélioration de la qualité.

Frédéric Mugnier, un homme du concret... gêné par l'excès de romantisme qu'il y a autour du vin parce qu'à la vigne, « c'est un travail de fou qui est réalisé », rien à voir avec ce qui se fait en vinification : « le vin lui, il se fait tout seul, on peut certes l'entourer de soin et d'amour, mais il ira là où il veut aller. J'en suis arrivé au laisser-faire à la cave et en vinification, cela marche finalement très bien mais pas du tout à la vigne. À la vigne par contre, on est très proche du travail de jardinier ! »

Romantique quand même, quand il évoque le souhait nostalgique « qu'on laisse la vigne un peu en paix, qu'on la laisse vivre de manière plus harmonieuse au lieu de la traiter comme un bonzaï. Mais pour cela, il faudrait admettre que la vigne n'est pas forcément faite pour produire les raisins dont nous avons envie... » Mais alors, pauvres de nous, amateurs de grands vins !