

ine

PAYS BEAUNOIS

PORTES OUVERTES SUR LES CLOS (VII)

Et revoilà le clos de la Maréchale



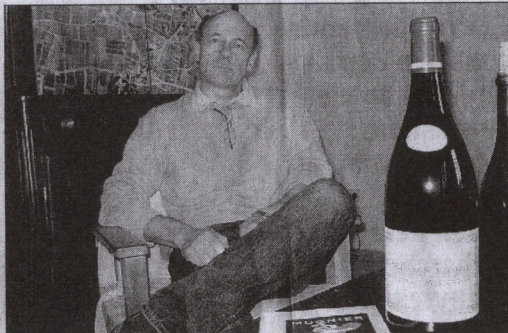
Le château de Chambolle-Musigny constitue le fief du domaine Jacques-Frédéric Mugnier, dont on aperçoit la cuverie sur la droite (photos X.C)

Propriété de la famille Mugnier – château de Chambolle-Musigny – le clos de la Maréchale, un nuits-saint-georges 1^{er} cru, a réintégré le giron familial après un intermède de 53 ans.

L'Empire – qu'il soit 1^{er} ou 11^e – et encore moins l'épouse du vainqueur de Verdun, n'ont à voir avec cette Maréchale, dont le clos se trouve le long de la N74, à Premeaux-Prissey. Jusqu'en 1855, cette vigne est en effet connue sous le nom de clos des Fourches, avant de devenir clos Maréchal en 1892. L'hypothèse la plus plausible, dit Jean-François Bazin, est ainsi que ce clos ait appartenu, ou ait été travaillé, par une Mme Maréchal. L'occasion pour son actuel pro-

priétaire, Frédéric Mugnier, de lancer un appel à tous ceux qui pourraient lui fournir des renseignements...

Depuis les années 1920, ce qui semble être le plus grand clos en monopole de Côte-d'Or – près de 10 hectares – appartient en effet à la famille Mugnier, propriétaire du château de Chambolle-Musigny, et qui fut également célèbre pour son cassis et ses liqueurs. Cependant, en 1950, Jacques-Frédéric Mugnier, le père de Frédéric, doit se résoudre à suspendre l'exploitation directe du domaine familial. L'ensemble, qui comprend, outre les 10 hectares du clos de la Maréchale, un nuits-saint-georges 1^{er} cru, mais aussi 4 hectares de cham-



Frédéric Mugnier est à la tête du domaine familial depuis 1985

bolle-musigny, principalement en premiers et grands crus, est alors confié en location. Puis, en 1978, le contrat arrivant à expiration, Jacques-Frédéric Mugnier décide de faire renaître le domaine en reprenant la partie du vignoble constituée des 4 hectares de chambolle-musigny, mais en reconduisant le contrat de fermage sur le clos de la Maréchale. Il faudra attendre 2003 pour que le clos réintègre le domaine Jacques-Frédéric Mugnier.

Cinquante-trois ans d'absence

Entre-temps, Frédéric Mugnier, ingénieur de son état, prend une année sabbatique, histoire de faire mieux

connaissance avec ce domaine. « J'ai découvert un monde passionnant », souligne Frédéric Mugnier, qui franchit le pas en 1985, date à laquelle il prend la direction du domaine. Difficile en effet de se contenter de suivre de loin un tel trésor comprenant presque exclusivement des 1^{er} et grands crus, dont, excusez du peu : plus d'un hectare de musigny ! « C'est une chance exceptionnelle », glisse Frédéric Mugnier, pour qui le grand défi sera de préparer le retour du clos de la Maréchale dans le giron familial. Un retour qui sera l'occasion d'une importante réorganisation pour le domaine : on ne passe pas comme cela de 4 à 14 hectares ! C'est ainsi que la cuverie de Chambolle-Musigny est rénovée et agrandie, tandis que l'équipe de vignerons passe à six permanents.

« Mettre en avant le vivant »

« On ne fait pas de bon vin sans bons outils », souligne Frédéric Mugnier qui, loin de tout dogmatisme, entend pratiquer une viticulture « propre ». Se défendant d'être bio – « je refuse toute



Avec ses 10 hectares, le clos de la Maréchale, un nuits-saint-georges 1^{er} cru, est l'un des plus grands clos en monopole de la Côte-d'Or

Le clos en 5 dates

- 1863.** – Création du domaine Jacques-Frédéric Mugnier à Chambolle-Musigny.
- 1950.** – Le domaine, qui compte alors 14 hectares, dont les 10 hectares du clos de la Maréchale, est confié en location.
- 1978.** – Renaissance du domaine Jacques-Frédéric Mugnier avec les 4 hectares de chambolle-musigny.
- 1985.** – Frédéric Mugnier prend la direction du domaine.
- 2003.** – Le 1^{er} novembre, le clos de la Maréchale réintègre le domaine.

étiquette » – il n'en a pas moins banni progressivement du domaine les engrais industriels, en 1987, puis les désherbants, en 1990 et enfin les insecticides, en 1996. Une démarche similaire est entreprise depuis au clos de la Maréchale, « la richesse biologique du vignoble étant selon lui la clé de toute viticulture responsable », dans le souci de « mettre en avant le vivant ». Après cinquante-trois ans d'absence, les premiers vins « clos de la Maréchale » – un millésime 2004 – estampillés à nouveau domaine Jacques-Frédéric Mugnier, ont été mis en bouteille en avril 2006, après 18 mois de fût. Il s'agit

de rouge bien sûr. Cependant, le blanc est aussi présent, comme en témoigne une vieille tradition : « Dans notre cave j'ai des bouteilles d'avant-guerre » relève Frédéric Mugnier. En 2004 des pieds de pinot noir ont ainsi été greffés en chardonnay. À terme, 10 % du clos pourrait ainsi être consacré au blanc.

Blanc ou rouge, on n'a pas fini de parler de cette « Maréchale », dont les amateurs ne manquent pas de saluer « la race affirmée ».

Xavier COURNAULT

La semaine prochaine : Le clos de la Pousse d'Or à Volnay.

Le clos en bref

Situation. – Premeaux-Prissey.
Superficie. – 9, 76 ha.
Appellation. – Nuits-saint-georges 1^{er} cru.
Propriétaire. – Domaine Jacques-Frédéric Mugnier à Chambolle-Musigny (monopole).
Production. – Environ 45 000 bouteilles.
Prix. – Autour de 40 euros.
À savoir. – D'ici la fin de l'année sera mis en bouteille le premier millésime en blanc.