

V I N S   E T   A R T   D E   V I V R E

**BOURGOGNE**

AUJOURD'HUI

## Palmarès

### Les BOURGUIGNONS DE L'ANNÉE

De Chablis au Mâconnais, du nord au sud de la Bourgogne, leurs vins, à tous les niveaux d'appellations, ont conquis nos dégustateurs en 2017. Jeunes vigneronniers pleins de talent, très prometteurs, producteurs confirmés, au sommet de leur art, ces Bourguignons sont vraiment épatants !

### Pas si gâtés que cela...

Amaury Devillard et Jean-Michel Chartron sont nos « bourguignons » de l'année. Oh, ils peuvent sans avoir l'image « d'enfants gâtés », pour autant, tout n'a pas été rose pour eux...

« Je suis ensuite allé faire un stage de six mois en Afrique du Sud et revenu travailler chez Jet Service, en région parisienne où j'étais payé à la commission. L'idée était d'aller voir ailleurs pour être bien sûr que je voulais travailler dans le vin », assure Amaury, qui poursuit « Cette période a été essentielle pour nous deux. Il y avait un peu d'amour-propre à prouver que l'on pouvait se débrouiller tout seul. Être le fils de, ce n'est pas une rente à vie. Mes parents ont suscité l'envie mais sans me forcer. Notre métier, c'est une philosophie de vie, un patrimoine, des racines, et soit tu y vas en étant sûr de toi, soit tu n'y vas pas »



« Pour Amaury l'entrée dans le métier se fait par la case « tonnellerie » avec deux années passées chez Radou. Quand il pose ses valises chez Rodet en 1998, la situation a changé, la maison vient d'être revendue à Worms et Cie. En 2003, son père Bertrand quitte la direction de Rodet. Amaury le suit l'année suivante et c'est le grand saut dans le vide avec la création de la société Amaury et Aurore (sa sœur) Devillard regroupant plusieurs domaines un superbe potentiel, mais tout à faire ! »

« Jean-Michel et Amaury sont aujourd'hui mis en avant mais ne seraient rien sans leurs équipes et sans leur entourage familial »



## Les vins

Appellations « historiques » ou nouvelles, millésimes différents... Amaury Devillard et Jean-Michel Chartron présentent les vins qui comptent pour eux.

### Amaury et Aurore Devillard

#### Mâcon-Azé blanc 2016 - Domaine de la Garenne

La famille Devillard a mis un pied dans le Mâconnais en 2016 en reprenant sept hectares, dont une parcelle d'un seul tenant de trois hectares dans les hauts d'Azé. Un secteur très minéral qui se retrouve bien dans ce vin ciselé, salin, tendu « Avec l'âge, on aime les vins plus fins et plus digestes », plaisante Amaury Devillard.

#### Mercurey blanc 2016 - Château de Chamirey

Le Château de Chamirey est le « vaisseau amiral » de la famille. Cette cuvée représente la production de dix hectares de vignes « C'est difficile de faire bon en Bourgogne avec des volumes importants, alors il a fallu monter le niveau de chaque parcelle pour faire un bel assemblage », explique Amaury. Elevé à 50 % en cuves ce mercurey est bien équilibré, gras et tonique.

#### Mercurey-villages blanc En Pierrelet 2014-Château de Chamirey

Issue d'une parcelle de trois hectares plantée il y a trente cinq ans et véritablement recouverte de cailloux, cette cuvée a été lancée sur le millésime 2011. On change de dimension par rapport au mercurey villages blanc « cuvée ronde ». C'est un vin de repas, riche, gras, avec de beaux arômes frais de tarte aux citrons.

#### Mercurey-villages rouge Clos de la Maladiere 2015- Château de Chamirey

Vinifiée à part depuis longtemps, cette cuvée issue d'une parcelle d'un hectare a été lancée sur le formidable millésime 2015. C'est un mercurey « nouveau style » élégant, gourmand, plein de fruit, aux tanins tendres, sans une once de dureté « C'est ce que l'on aime et ce que l'on essaie de faire en vins rouges », explique Amaury Devillard.

#### Nuits-Saint-Georges premier cru rouge Aux Perdrix 2014 - Domaine des Perdrix

Le domaine avait été repris en fermage en 1996 par Bertrand Devillard et son épouse. Le domaine exploite 3,45 hectares dans Les Perdrix. Le vin est tendre, raffiné juteux long en bouche et très harmonieux.

#### Nuits-Saint-Georges premier cru rouge Aux Perdrix Les Huit Ouvrées 2013- Domaine des Perdrix

Cette cuvée provient de huit ouvrées (une ouvrée = 428 m<sup>2</sup>) plantées en 1922 dans la partie la plus au sud du climat et sur toute sa longueur, de haut en bas. Robe intense Arômes types 2013 un peu « froids », de sureau noir, de réglisse, de graphite Joli grain en bouche, dans un ensemble noble, riche, charnu, suave et droit.

#### Echezeaux grand cru rouge 2014 et Cuvée Du Dessus 2015- Domaine des Perdrix

Le domaine exploite 114 hectare dans Les Echezeaux 90 % dans Les Echezeaux Du Dessus et 10 % dans Les Quartiers de Nuits La cuvée « Du Dessus » lancée en 2015 est une sélection de deux pièces et elle ne sortira que dans les plus grands millésimes Le 2014 présente des arômes floraux, épices fruités Bouche dense charpentée, charnue, droite complexe Vinifiée à 60 % en vendanges entières, le 2015 est un monument de richesse, le tout avec un grain soyeux et une grande élégance.