



Domaine des Perdrix

DOMAINE DES PERDRIX

Un célèbre climat qui donne son nom au domaine, des vignes centenaires sur « 8 ouvrées », une envergure digne d'un grand cru : c'est la belle envolée des Perdrix.

Un brin de nonchalance affadit le ciel d'été de la Saint-Jean, des lambeaux cotonneux lèchent le sommet du vignoble de Prémieux. Une touffeur dans l'air agace les sens et même les premiers crus semblent retenir leur souffle. Des cris d'hirondelles saluent l'arrivée de Bertrand Devillard entamant en 2022 son 56^e millésime. Disciple de Jacques Puisais, ce membre de l'Académie des gastronomes met encore avec plaisir la main à la vigne. Il trouve toujours le mot juste pour stimuler la génération à la manœuvre, celle d'Aurore et Amaury, ses enfants qui poursuivent le grand œuvre sur les quatre domaines familiaux allant de la Côte chalonnoise au Mâconnais en passant par les Perdrix sur la Côte d'Or : « Sur la Côte d'Or notre vignoble fait 12 hectares dont 5,63 sur Nuits-Saint-Georges, avec 99 % du célèbre climat Aux Perdrix qui donna son nom à la propriété. De forme convexe, ce parcellaire d'argilo-calcaire à prédominance argileuse bénéficie d'une orientation sud-est privilégiée », tient à préciser ce duo très complice tout en versant un premier cru Aux Perdrix 2020. Les accents d'iris et de rose épicée précèdent une matière complexe dotée d'un soyeux aristocratique. La bouche est fraîche, délicate et intense à la fois, avec un léger crémeux et la persistance aromatique prolonge de façon grandiose la finale. Pourtant il faut absolument l'attendre, comme en témoigne le grandissime 2015, d'une plénitude savoureuse.

Cerise sur le pinot, les vieilles vignes de ce climat plantées majoritairement en 1922 donnent la très rare cuvée « Les 8 Ouvrées » recherchée par le monde entier. L'intensité aromatique sur le cassis et la mûre du 2020 fait saliver. On tient là une expression nuancée et lumineuse d'un premier cru au niveau d'un grand ! Son profil aiguïté est trompeur, son envergure se révèle phénoménale car l'étoffe fraîche de sa finale emplit la bouche. « À proximité, nous possédons environ 1 hectare d'un autre premier cru célèbre, Les Terres Blanches, lui aussi exposé sud-est. Le vignoble se déroule en pente douce : 65 ares les plus argileux sont réservés au pinot noir et 33 ares

sont plantés sur le sommet en chardonnay, là où le calcaire affleure. Classé en Bourgogne, ce climat est passé premier cru dans les années 1980 avant que notre père ne reprenne le domaine en 1996... » Le premier coup de nez très engageant du rouge confirme cette promotion. On apprécie la pureté dans le toucher de tanin soyeux et en bouche tout paraît évident : cette pulpe longue et étirée sous la lèvre en forme de point d'exclamation marquée par des accents de cerise burlat séduit. Le blanc offre une bouche large, en retenue pour l'instant, avec une pointe fraîche et de la tension saline, typique d'un grand blanc sur un terroir de Nuits adapté à cette couleur.

Dans le ciel, les nuages vaillants indiquent la direction du nord, celle où les parcelles Bas de Combe et Aux Barrières jouxtent Vosne-Romanée sur 1,16 hectare. L'argile y domine, le nez diffuse une octave florale de gamme vosnienne. Sa délicatesse et sa force de séduction donnent le ton. Sous nos yeux soudainement le ciel se fait sombre et agressif et la foudre s'en mêle. Lorsque le premier éclair claque sa griffure, on se précipite pour gagner la nouvelle cuverie sise au 3, rue des Seuillots dans le centre de Nuits : « Ce lieu évitera aux raisins puis aux jus de transiter entre Prémieux, Gevrey et Mercurey. Nous concentrons tout ici, on y gagnera en confort et en évolution de nos crus. Nous venons d'y transporter 157 fûts. » Des cuves neuves rutilantes exhibent également leurs rondeurs argentées prêtes à accueillir la récolte : « Cela nous permettra d'insuffler une dimension gravitaire à la vendange et d'être encore plus précis dans nos parcellaires, qui auront des contenants adaptés. » Ouvrant de grands yeux admiratifs, Aurore Devillard ne se lasse pas de contempler son nouveau jouet technique : « Vous êtes les premiers à visiter la cuverie ! » Chacun fait alors un vœu. Dehors, le rire du soleil est de retour, l'arc-en-ciel luit comme une victoire, les nuages noirs sont partis enivrés vers d'autres cieux, du côté du Clos Vougeot. On plonge alors son nez dans la cuvée « Les 8 Ouvrées » 2013, offrant une dimension symphonique à la musique de Nuits. / DENIS HERVIER

PREMIER CRU AUX PERDRIX CUVÉE « LES 8 OUVRÉES » 2020

« On a effectué les vendanges de ces 34,24 ares un 23 août... Du jamais vu pour nous car même en 2003 nous n'avions pas donné le premier coup de sécateur si tôt. Afin de conserver de la fraîcheur, nous avons commencé à récolter les baies dès 6h30 pour nous arrêter en fin de matinée. Les vinifications à température modérée ont fait le reste. »





SPÉCIAL NUITS-SAINT-GEORGES

Trois mots pour une multitude d'histoires, d'origines, de climats, de sols, d'expressions.

Trois mots - Nuits-Saint-Georges - pour une appellation ayant inspiré le nom de la Côte de Nuits mais qui demeure pourtant dans l'ombre de certaines de ses voisines à l'instar de Vosne-Romanée. Avec ses 41 premiers crus - dont les Saint-Georges qui revendique sa couronne de grand cru - et ses vins pourpres denses et floraux, l'appellation créée en 1936 regorge de talents et de flacons d'émotions à la portée de l'amateur. Reportage

Aux Perdrix

Plus à l'ouest, Aux Perdrix appartient pour l'essentiel aux domaines Devillard puisque cette famille possède 3.44 hectares des 3.48 que compte ce premier cru de pur argilo-calcaire. Aurore et Amaury Devillard en tirent deux cuvées. On apprécie le corps généreux de la cuvée Aux Perdrix, souvent proche de l'intensité et de la sève d'un grand cru. Plus voluptueuse encore, la cuvée Aux Perdrix « Les 8 ouvrées » se montre noblement aromatique, étoffée, complexe, du niveau chaque année des meilleurs crus de la côte de Nuits. L'étiquette fétiche traduit le vol agile de ces volatiles qui n'ont pas grand circuit à faire pour sortir du bois tout proche qui abrite le climat des Terres Blanches.

Terres Blanches

En lisière de bois, la famille Devillard, tout comme les Hospices de Nuits, possède sur ce terroir de 4.90 hectares des crus issus de ce sol à dominante calcaire qui étire parfaitement les rouges. En blanc, on a un style nuiton qui tire sur le soyeux et le gras avec une juste tension très bien ajustée.

