

## Domaine des Varoilles à Gevrey Chambertin

En septembre dernier, on a fêté, à Rolle et en Bourgogne, un bel anniversaire... En effet, il a été célébré, chez Hammel, le 20e anniversaire de l'achat du Domaine des Varoilles à Gevrey-Chambertin par Michel Rolaz et Gilbert Hammel. Ce dernier officiant depuis le début comme œnologue du prestigieux domaine bourguignon, puisqu'il dirige lui-même la culture des vignes et la vinification des vins élevés et mis en bouteilles à la propriété. Pour marquer l'événement la Maison Hammel avait invité à Gevrey une vingtaine de fournisseurs-vignerons de la Côte et quelques journalistes. – Michel Vidoudez rapporte:

Il s'agit, en fait, d'un achat effectué en 1990 et que non seulement personne ne regrette... Mais dont tout le monde se félicite encore! Dans cette fameuse région, le «climat» est le nom du lieu-dit cadastré de production. Les climats les plus prestigieux sont classés en «grands crus» et ne sont que 30 au total, dont 9 sur la seule commune de Gevrey-Chambertin!

D'une cotation souvent très proche, les «premiers crus» constituent – avec les 30 nommés plus haut – l'aristocratie des appellations communales. Les autres crus (non classés en premiers

crus) correspondent à des climats également privilégiés. Suivent les AOC comme, par exemple, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Morey-Saint-Denis, etc. alors que la base de la classification est formée des appellations régionales (Bourgogne, Bourgogne Côtes-de-Nuits, Bourgogne Côtes de Beaune, etc.).

### Les climats des Varoilles.

Les différents climats composant le Domaine des Varoilles figurent dans les trois catégories supérieures citées plus haut, dont deux en «grands crus» (Charmes-

Chambertin et Clos-Vougeot), trois en «premiers crus» (Clos des Varoilles, Champonnets et La Romanée) et deux en autres crus (Clos du Meix des Ouches et Clos du Couvent). Les Premiers Crus et les autres figurant tous sous l'appellation Gevrey-Chambertin. Le Clos des Varoilles occupe à lui seul six hectares sur les dix que compte au total le Domaine. Ce dernier commercialise la moitié de sa production en France, avec essentiellement une clientèle privée, de cavistes et de gastronomie. L'autre moitié étant exportée aux quatre coins du monde.

### Domaine de tradition

Les Varoilles est un domaine de tradition: naturellement le style de chaque vin est donné par la typicité du terroir, propre à chaque cru. Issues exclusivement de vieilles vignes de pinot noir (50 ans en moyenne, les vendanges sont triées manuellement, avant d'être égrappées. Une cuvaison de deux semaines assure une couleur rubis foncé ainsi qu'une belle structure sur



Gilbert Hammel

des tanins élégants et soyeux. Le procédé adopté, relève M. Hammel, est celui du «pigeage» qui permet aux cuvées de conserver une parfaite homogénéité. Au terme de la cuvaison, les vins sont logés en fûts de chêne français pendant quelque 18 mois. Il s'agit de 25% de barriques neuves (228 litres) et de 50% pour les Grands Crus. Gilbert Hammel précise encore qu'il tente «de privilégier au maximum la nature et le caractère de chaque cru, la beauté des arômes, la délicatesse de la texture et la franche perfection du bouquet».

### Mission accomplie...

Mission accomplie puisque au cours de ces 20 dernières années, le Domaine des Varoilles a acquis une notoriété très significative... Preuve en est: la Revue «Bourgogne Aujourd'hui» a attribué récemment aux Charmes-Chambertin AOC 2009 la note maximale de 18/20, ceci en compagnie de deux vins d'au-



Les vieilles vignes de pinot noir du Domaine des Varoilles ont un âge de 50 ans en moyenne.



Vue sur le vignoble «Clos des Varoilles 1er Cru» – les Premiers Crus et les autres figurent tous sous l'appellation Gevrey-Chambertin.

tres domaines. Pas étonnant puisque, aux Varoilles, le millésime 2009 peut être taxé d'exceptionnel.

C'est d'ailleurs notre opinion après l'avoir dégusté sur place lors de la célébration des 20 ans. D'une manière générale, on note au nez une grande concentration aromatique, mais avec beaucoup d'élégance et de finesse. La bouche est très fruitée (petits fruits rouges et noirs) avec des notes épicées (vanille) et une touche finale toastée due à la présence des barriques neuves.

#### En dégustation...

Lors du repas anniversaires servi au Domaine, un savoureux bœuf

bourguignon, les invités ont eu l'occasion de déguster trois vins. D'abord «La Romanée 1er Cru» 2003, classée Monopole parce qu'il n'y a qu'un seul propriétaire de cette appellation-là. En effet, elle n'a rien à voir avec la Romanée-Conti et la romanée St-Vivant (Vosne-Romanée) situées également en Côtes-de-Nuits. Ce Gevrey-Chambertin «La Romanée» 1er Cru est récolté sur un vignoble de 1 hectare (2dl au m<sup>2</sup> en 2003!) qui bénéficie d'une situation plein-sud, au-dessus du Clos des Varoilles 1er Cru, également un monopole. Sa robe est rubis sombre brillant. Au nez: très belle concentration aromatique de petits fruits noirs

(mûre, cerise, sureau) et d'épices (muscade et poivre blanc) avec une légère touche animale en finale. Bouche très charnue bien soutenue par des tanins qui commencent à se fondre. – Un grand vin de garde qui devrait conserver toute son intensité au moins jusqu'en 2015!

Ensuite un Clos des Varoilles 2002 1er Cru, avec une robe rubis-noir sombre. Le nez exhale de fins et délicats arômes de réglisse et de violette. En bouche, il sait jouer la rondeur et la souplesse, avec une texture charnue et opulente et une finale épicée et longue. Un vin prêt à boire!

Enfin le Charmes-Chambertin Grand Cru 2001, Cuvée Prestige

constitua un bouquet final apprécié. Elevé en 100% de fûts neufs durant trente mois, il offre une robe rubis-bigarreau dense. Le nez très fin même des arômes de mûres sauvages à des notes de réglisse et d'épices, rehaussé d'un joli boisé bien intégré. En bouche, il dévoile une chair pleine, bien soutenue par des tanins gras et mûrs.

#### Des vins de gastronomie

En Bourgogne, davantage que nulle part ailleurs, le rôle du terroir est déterminant. Voilà probablement pourquoi, d'ailleurs les bourgognes rouges offrent les plus larges possibilités d'accompagnements de mets et de plats. Le vignoble du Domaine des Varoilles – et tout particulièrement son «climat» phare du «Clos des Varoilles», classé 1er Cru à Gevrey-Chambertin – en sont la parfaite illustration.

Si vous êtes de passage en Bourgogne, le Domaine des Varoilles vous attend pour visite et dégustation. C'est une adresse qui vaut certainement le détour... Et même le voyage!



Des conditions idéales pour l'élevage des vins du domaine dans la cave historique.



Pour marquer ses 20 ans de Bourgogne, Gilbert Hammel a invité des fournisseurs-vignerons de la Côte et quelques journalistes.