

AUXEY-DURESSES

Les viticulteurs attendent les amateurs ce week-end

Pour la vingt-cinquième année, les vignerons d'Auxey-Duresse ouvrent les portes de leurs caves les 23 et 24 octobre. De quoi déguster et acheter des cuvées issues principalement des millésimes 2018, 2019 et 2020, trois années de grande qualité qui donnent le sourire aux professionnels.

Après un millésime éprouvant et aux quantités qui s'annoncent extrêmement limitées, les vignerons d'Auxey-Duresse s'apprêtent à quitter leur costume de vignerons pour enfilier celui d'hôte de choix pour des centaines d'amateurs de vins de Bourgogne. Un rôle qu'ils avaient d'ailleurs pu tenir en 2020, en dépit des consignes sanitaires strictes.

La petite restauration est de retour

« Cela s'est vraiment bien passé. Nous avons eu moitié moins de visiteurs, mais un tiers de ventes en moins seulement. Les locaux et les amateurs étaient au rendez-vous », souligne Thomas Battault. En plein air, pas de contrainte pour les promeneurs du week-end, mais au moindre attroupelement et dans les caves, ce sera « masque obligatoire et



Thomas Battault, Jordan Larchez, Christophe Diconne et Estelle Prunier s'apprêtent à accueillir amateurs de crus et clients pendant tout le week-end. Photo LBP/M. D.

maintien des gestes barrières », énonce Estelle Prunier dans un sourire.

Aux points de restauration qui font leur retour cette année après la parenthèse de l'an dernier où seul le restaurant du village accueillait des clients sur réservation, la présentation du pass sanitaire sera « obligatoire », comme dans la navette qui transporte les visi-

teurs entre le bourg d'Auxey et le hameau de Melin.

Dans les bouteilles, la bonne quinzaine de domaines ouverts aura un peu de vins du millésime 2017, mais surtout des cuvées issues des trois années suivantes : 2018, 2019 et 2020, même si le dernier millésime en date, qui commence à être commercialisé, est loin d'être mis en bouteilles chez

tout le monde, notamment en rouge. « Ce sont trois beaux millésimes qui sont en plus chez nous de belles années de garde », observe Estelle Prunier.

« Il y en a pour tous les goûts »

Christophe Diconne, le nez au-dessus du verre, apprécie le millésime 2019 : « Il y a de la

profondeur dans les vins rouges de cette année-là. On a vu la maturité progresser très vite avant les vendanges. Ce n'est pas un millésime classique pour le pinot noir, alors qu'en blanc, c'est moins atypique. Mais quel que soit le millésime, il y a le style de chaque domaine qui s'exprime. À Auxey-Duresse, il y en a pour tous les goûts », s'enthousiasme-t-il.

Pour le millésime en gestation, alors que les vinifications sont quasiment terminées dans une majorité de domaines, le plus expérimenté des quatre vignerons est philosophe : « Nous avons oublié ce qu'était la météo de Bourgogne. Là, nous avons vécu des dates de vendanges plus classiques. Il n'y en a pas beaucoup, mais cela va faire des vins fins », annonce Christophe Diconne.

Jordan Larchez compare 2021 à « 2013. L'allure de la vendange était un peu la même, et cela goûte super bien aujourd'hui. Il y a peut-être plus de maturité cette année ». En attendant de donner un avenir vinicole et commercial aux raisins de l'année, place à la fête bachique qui, comme chaque année, permettra aux visiteurs de profiter d'une côte viticole dorée par les reflets de l'automne.

Manuel DESBOIS

Un verre sérigraphié à 5 €

■ Pratique

Dégustation de 10 à 18 heures les samedi et dimanche 23 et 24 octobre. Verre sérigraphié à 5 € permettant de déguster chez tous les viticulteurs ouverts, disponible notamment sur la place de l'Église. Pour se restaurer sur place : restaurant *La Crémaillère*, 03.80.21.64.48, et d'autres points de restauration dans les domaines ou au stand tenu par les élèves de la MFR (maison familiale rurale) de Grandchamp pour l'achat de verres au centre du village. Des expositions artistiques sont également visibles dans certaines caves.

■ Les vignerons présents

Thomas Battault, 03.80.21.69.85 ; Éric Bonnetain, 03.80.21.61.65 ; caveau d'Auxey, 06.62.82.90.16 ; château de Melin, 03.80.21.21.19 ; domaine Alain et Vincent Creusefond, 03.80.21.26.61 ; domaine Cabaret,

03.80.21.63.56 ; domaine Diconne, 03.80.21.25.60 ; domaine Michel Prunier et fille, 03.80.21.21.05 ; domaine Laurent et Romain Prunier, 03.80.21.27.51 ; domaine André et Bernard Labry, 03.80.21.21.60 ; domaine Henri Latour et fils, 03.80.21.65.49 ; domaine Max et Anne-Marie Piguet-Chouet, 03.80.21.25.78 ; Stéphane Piguet, 06.87.54.59.02 ; Jean-Christophe Poulléau, 03.80.21.26.71 ; domaine Auguste Prunier et domaine Valérie Prunier-Berland ; domaine Piguet-Girardin, 06.81.73.66.43 ; domaine Philippe et Justine Prunier-Damy, 03.80.21.60.38 ; domaine Simon et Alexis Roy, 03.80.21.23.71.

Les élèves de la MFR de Grandchamp étaient chargés de la vente des verres l'an dernier, sans leur offre de restauration, qui est de retour cette année.

Photo archives LBP/Jean-Pierre LEY





Le service Relation Abonnés
chaque jour à votre écoute

LE BIEN PUBLIC

PAR TÉLÉPHONE

0 800 003 280

Service & appel gratuits

Du lundi au vendredi :
De 8h00 à 16h00 non stop

Le samedi, le dimanche
et jour férié :
De 8h00 à 11h30

PAR MAIL :
relationabonnes@ebmedia.fr