

LADOIX-SERRIGNY

Chloé Chevalier, jeune talent reconnu de la côte de Beaune

En novembre, la viticultrice ladoisienne a remporté un deuxième prix de Jeune Talent de la côte de Beaune, après celui de 2018. Lors de ce concours consacré au millésime 2019, elle a présenté trois vins : un aligoté et deux cuvées de ladoix village, dont elle détaille l'origine pour *Le Bien public*.

Chloé Chevalier se fait un prénom. La fille de Claude Chevalier, personnage bien connu du milieu viticole et ancien président du BIVB (Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne), a remporté, en novembre, son deuxième prix de Jeune Talent de la vigne pour la côte de Beaune. Un deuxième trophée, après celui de 2018. Pour l'occasion, la jeune viticultrice de 34 ans détaille les trois vins qui ont séduit le jury du prix organisé chaque année par le GJPV (Groupe des jeunes professionnels de la vigne et du vin).



Chloé Chevalier, très active au sein du Groupe des jeunes professionnels de la vigne et du vin (GJPV), a remporté son deuxième prix de Jeune Talent de la côte de Beaune. Photo LBP/M. D.

■ Bourgogne aligoté 2019

« Je l'aime beaucoup ce vin, à tel point qu'on le boit en magnum », livre d'emblée Chloé Chevalier en souriant. Revenu en grâce, le cépage aligoté est bien traité au domaine Chevalier. Cette cuvée est issue d'une vigne de plaine de 40 ares, plantée en 1979. « À maturité, les raisins sont bien dorés. Pour le millésime 2019, nous avons vinifié sans ajout de soufre jusqu'à la fin de la fermentation malolactique, pour éviter l'oxydation prématurée. On continue depuis, et la méthode a été étendue à tous les vins blancs en 202. » Élevé 100 % en fûts anciens (qui ont déjà contenu quatre à cinq vins), le 2019, avec un rendement d'une soixante d'hectolitres par hectare, a donné 1 100 bouteilles et 30 magnums. « C'est un vin hyperdigeste, pas trop vif, avec une rondeur apportée par la chaleur du millésime. » Prix départ cave : environ 10 €.

■ Ladoix blanc 2019

La cuvée de village blanc est un assemblage de plusieurs cli-

mat qui représentent à peu près 2,5 hectares de vignes. Sont ainsi récoltés et vinifiés séparément : La Mort, Le Champ Pussuet, Les Toppes Coiffées, Les Issards et La Blancharde. Ces deux dernières vignes ont été plantées après l'achat de terres non cultivées, en 2013, au domaine des Hospices de Beaune. « J'aime bien vinifier notre parcelle séparément. Je veux voir ce que nos vignes offrent. En blanc comme en rouge. La Mort, par exemple, est un climat très gras et aromatique, quand Les Issards donnent un vin plus vif et tendu. L'association de toutes les parcelles crée un équilibre qui fonctionne bien », souligne Chloé Chevalier à propos de cette cuvée dont le domaine produit environ 18 000 bouteilles chaque année. « J'aime les blancs aromatiques, et je n'hésite pas à bâtonner (remuer les lies du vin dans le tonneau, ndlr) quand le millésime le nécessite », conclut-elle. Prix départ cave : 21 €.

Installée depuis 2008 au domaine familial

Installée depuis treize ans au domaine familial, Chloé Chevalier est entourée par deux de ses quatre sœurs, Anaïs et Julie. Son talent avait déjà été reconnu, à l'aveugle, à l'issue du concours 2018 du GJPV, qui réunit les talents précoces de la viticulture locale, et qui était consacré au millésime 2016. « À part la petite dernière, nous étions toutes dans les vignes dès l'âge de 6 ans. À la fin de l'école primaire, j'ai demandé à une de mes tantes si ça existait, les femmes viticultrices. J'ai rapidement décidé que je voulais faire ça », racontait la vigneronne. Après six années pleines au lycée viticole de Beaune, elle s'est installée au sein du domaine familial en 2008. Elle gère la

quinzaine d'hectares du domaine sans désherbant, comme ses aînés. Le regard de la viticultrice s'adoucissait au moment d'évoquer ses vignes préférées : « Les Gréchons, un premier cru de ladoix proche du bois de Corton. La terre est belle et la vue magnifique. Les levers de soleil y sont superbes. Les cortons (1 hectare de corton rouge et 0,5 hectare de corton-charlemagne) ont également une place particulière, car ils font partie de l'histoire de la famille. Mon grand-père Georges Chevalier y allait tout le temps et les avait obtenues pour un cheval à l'époque ». Un troc qui serait impossible aujourd'hui, mais qui n'empêche pas Chloé Chevalier d'écrire sa propre histoire.

■ Ladoix rouge 2019

Cette cuvée de village rouge est le résultat de l'association d'une bonne dizaine de climats, soit plus de 3,5 hectares de vignes. La plus jeune a été plantée en 2015, et la plus ancienne dans les années 1950. « Il y en a un peu partout sur l'aire d'appellation, dont le climat de La Corvée, dont nous possédons

1,5 hectare d'un seul tenant », livre Chloé Chevalier. Vinifiée en cuve béton ou inox, la cuvée fait l'objet d'une macération préfermentaire à froid d'environ une semaine, ce qui la fait rester en cuve entre deux et trois semaines. « Le vin doit rester sur le fruit, et que l'on ne se pose pas la question de ce que l'on va manger avec. Tu ouvres la bou-

teille, tu l'entames et tu la finis. Il y a de la fraîcheur, du croquant », sourit la viticultrice. Élevée dix mois dans des tonneaux (sans aucun fût neuf), la cuvée donne entre 15 000 et 18 000 bouteilles. Prix départ cave : 19,50 €.

Manuel DESBOIS

domaine-chevalier.fr

BEAUNE

Soirée jeux de société, vendredi

La bibliothèque municipale de Beaune propose une soirée jeux de société le dernier vendredi de chaque mois, de 20 à 23 heures, pour les amateurs de jeux, débutants ou chevronnés, à partir de 10 ans. Cette animation est gratuite et ouverte à tous sur réservation. Des places sont encore disponibles pour ce vendredi 28 janvier.



Photo d'illustration LBP/Ph. B.

Pratique Bibliothèque Gaspard-Monge, 11, rue Marey à Beaune. Tél. 03.80.24.55.75. bibliotheque-gaspardmonge@marie-beaune.fr

**Abonnés
7J/7 INTÉGRAL**

Tout est simple
pour gérer
votre abonnement
depuis votre espace
client sur notre site

LE BIEN PUBLIC

www.bienpublic.com