

NOUVEAU CHRONIQUEUR VINICOLE

PAR MICHEL THERRIEN, MD  
THERRIEN.MICHEL@VIDEOTRON.CA  
OMNIPRATICIEN / URGENTOLOGUE, CSSS DU NORD DE LANAUDIÈRE

# LA BOURGOGNE VINICOLE : UNE PASSION!

L'équipe rédactionnelle de notre magazine s'enrichit grandement avec la venue du Dr Michel Therrien à titre de chroniqueur vinicole. Ce dernier est urgentologue de carrière et passionné de vin depuis deux décennies. Sa carrière a débuté en 1988 au Centre hospitalier d'Asbestos, avant qu'il pratique jusqu'en 1996 au Centre hospitalier de Granby. Il se dirige par la suite vers le Centre hospitalier régional de Lanaudière à Joliette, où il pratique à l'urgence près d'une décennie. Aujourd'hui, il pratique encore dans la région de Lanaudière, à la Clinique familiale des Prairies, de même qu'à l'hôpital de Joliette, pour l'hospitalisation de groupe.

Il s'intéresse au monde viticole depuis 1990. Ses premiers cours lui furent prodigués par feu Jules Roiseux et, depuis plus de 15 ans, il déguste mensuellement avec son mentor, le sommelier Alain Bélanger. Il a parcouru les grands vignobles français à plusieurs reprises et également la Toscane. Les accords mets et vins ainsi que la dégustation en mode anonyme ou semi-anonyme le passionnent. Ses régions favorites sont la Bourgogne, la Loire et la Provence, bien que sa cave à vins fasse la belle part aux vins bordelais, rhodaniens, toscans et porto vintage. Ces dernières années, il a fait de nombreuses dégustations et participé activement à divers forums de discussion sur le vin sous le pseudonyme WineBoy. Il a été membre fondateur du site *The Wine Addict* en 2006, et a créé en mai 2009 le forum de discussion vinicole [www.lapaulee-enligne.com](http://www.lapaulee-enligne.com). Je suis d'ailleurs membre actif de ce forum; les experts comme les débutants sont invités à devenir membres. L'inscription et la participation sont entièrement gratuites.



Au cours des prochains numéros du magazine *Santé inc.*, il tentera par ses textes et ses notes de dégustation, de vous communiquer et partager sa passion pour le vin. Il tâchera, dans la mesure du possible, de coordonner ses recommandations d'achat avec les arrivages importants à la SAQ, du *Courrier Vinicole* et du magazine *Cellier*.

Julien Martel  
Rédacteur en chef

Pour cette première chronique, j'ai pensé vous entretenir de ma grande passion pour les vins bourguignons. Je vais tenter de simplifier cette région dont plusieurs amateurs rêvent. La Bourgogne se divise en 5 grandes régions : le Chablisien, la Côte de Nuits, la Côte de Beaune, la Côte Chalonnaise et le Mâconnais. J'ai visité à plus de huit reprises la Côte d'Or et elle m'anime toujours. Une soixantaine de kilomètres de pur plaisir. Cette Côte d'Or se divise en deux côtes : la Côte de Nuits et la Côte de Beaune. La première est dédiée aux vins rouges en grande partie et s'étend sur une trentaine de km entre Dijon et Nuits Saint-Georges. Les communes les plus célèbres sont Gevrey-Chambertin, Vougeot, Chambolle-Musigny, Vosne-Romanée, Morey Saint-Denis et Nuits Saint-Georges. La seconde est divisée entre vins blancs et rouges. Elle se situe entre la montagne de Corton (près de Beaune) et Santenay sur environ 25 km. Les communes les plus connues sont Beaune, Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet.

La Bourgogne est constituée de communes plus agréables les unes que les autres. La majorité de ces communes ont des populations de quelques centaines de personnes (Vougeot, Chambolle-Musigny, Puligny-Montrachet) à quelques milliers (Gevrey-Chambertin, Meursault, Beaune). Chaque fois que je m'y retrouve, j'ai l'impression d'être en campagne, mais avec la différence d'y retrouver des restaurants incroyables, une boulangerie, une charcuterie. Cela pour chaque petite commune. Il n'est pas rare de rencontrer en marchant dans les vignes ou tout simplement en joggant le matin, de grands vigneronniers tels qu'Aubert de Villaine de La Romanée Conti, Bruno Clair, Christophe Roumier, Louis-Michel Liger-Bélaïr...

Pour l'amateur, la Bourgogne est souvent fort complexe. Cependant, pour les cépages, rien de plus facile. En blanc, du chardonnay et en rouge, du pinot noir. Certes, on peut complexifier le tout et parler du gamay, de l'aligoté, du sauvignon, du César... mais tel n'est pas le but. Il y a plus de 100 appellations d'origine contrôlée en Bourgogne qui se déclinent en une hiérarchisation régie par les Lois françaises :

> Vingt-trois appellations **régionales** (Bourgogne, Mâcon, Crémant, Côtes de Nuits-Village, etc.) pour 52 % des vins produits.

> Quarante-quatre appellations **communales** ou **villages** (Chablis, Gevrey-Chambertin, Meursault, Corton, Mercurey, etc.) pour 36% des vins produits. Pour rendre le tout encore un peu plus difficile, les appellations communales peuvent se subdiviser en lieux-dits ou climats au nombre de 635. De ces climats ou lieux-dits, il y a 562 appellations « **1<sup>er</sup> cru** » (Chablis 1<sup>er</sup> cru, Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> cru, etc.) pour 10 % des vins produits.

> Trente-trois **Grands Crus** (Bâtard Montrachet, Corton Charlemagne, Bonnes Mares, Romanée Conti, etc.) pour 2% des vins!

### COMMENT CHOISIR UN VIN DE BOURGOGNE?

Avec ces centaines d'appellations, il est normal pour l'amateur de ne pas savoir où donner de la tête lorsque vient le temps d'acheter des vins de Bourgogne. Mais au-delà de la hiérarchie des vins, telle que décrite ci-dessus, du terroir et du millésime, il y a surtout le producteur. On dit souvent qu'en Bourgogne, le premier critère d'achat devrait être le producteur. À cet effet, je vous conseille plusieurs lectures d'auteurs reconnus pour en apprendre davantage sur les nombreux producteurs de la région, notamment *The Wines of Burgundy* de Clives Coates (disponible sur Amazon.ca), en plus des notes de dégustation de Allen Meadows, le critique le plus influent au monde pour la région bourguignonne (burghound.com). Le guide du vin de Michel Phaneuf est aussi un achat avisé, de même que la connaissance de plusieurs agences en importation privée qui offrent des produits de Bourgogne non disponibles en succursales.

À titre de départ, voici une liste de quelques producteurs renommés, selon quelques communes, ayant d'ailleurs été visités et dont plusieurs vins reposent en cave lanaudoise!

**Gevrey-Chambertin** : Armand Rousseau, Bruno Clair, Joseph Roty, Domaine Lucien Boillot. **Morey St-Denis** : Domaine des Lambrays, Christophe Perrot-Minot, Domaine Dujac. **Chambolle-Musigny** : J.F. Mugnier, Domaine G. Roumier, Robert Groffier, Ghislaine Barthod. **Vosne-Romanée** : Domaine de la Romanée Conti, Domaine du Comte Liger-Bélaïr. **Nuits Saint-Georges** : Domaine Henri Gouges, Domaine Thibault Liger-Bélaïr, Domaine

de l'Arlot. **Beaune** : Domaine du Château de Chorey. **Pommard** : Comte Armand, Domaine de Courcel. **Volnay** : Marquis d'Angerville, Domaine Joseph Voillot. **Meursault** : Comtes Lafon, Buisson-Charles, Henri Germain. **Puligny-Montrachet** : Etienne Sauzet, Louis Carillon, Domaine Leflaive. **Chablis** : Vincent Dauvissat, J.P. et B. Droin, Billaud-Simon

### RECOMMANDATIONS D'ACHAT

**Bourgogne Les Clous 2007, A&P de Villaine**  
Prix régulier: 28,25\$  
Code SAQ : 00872168  
Un vin blanc vinifié par nulle autre

qu'Aubert de Villaine, copropriétaire et gardien du temple bourguignon qu'est le Domaine de la Romanée Conti! Une robe jaune pâle. Un bouquet où les agrumes dominant, avec en plus des citrons, puis quelques fleurs jaunes et de la pomme-poire. En bouche, le vin a une attaque franche, il est bien vif et droit. La finale se veut longue avec une rétro olfaction sur les poires et une belle salinité en fin de bouche qui nettoie l'ensemble. Un vin que l'on peut tout simplement prendre seul en apéro ou le servir avec un poisson grillé à chair blanche ou quelques fromages de chèvre en fin de repas. Un vin de soif au plaisir doté d'une belle précision et d'une belle pureté. ▶



## LE MONDE DU VIN

### Beaune 1<sup>er</sup> cru 2005

Château de Chorey (Jacques Germain)

Prix régulier: 46,25\$

Code SAQ : 11113254

Un assemblage de différents 1<sup>ers</sup> crus du domaine (Boucherottes, Cent Vignes et jeunes vignes de Teurons). Certes pas aussi viril que le 1<sup>er</sup> cru Les Teurons ou racé comme le 1<sup>er</sup> cru Les Cras ou velouté comme la cuvée Tante Berthe du même domaine, mais un très beau vin à prix doux. La robe est rubis vers la cerise. Un bouquet de bonne complexité où j'y retrouve des fleurs rouges, du fruit rouge dont les cerises ainsi qu'un peu de poivre. Le vin est plutôt droit en bouche avec une belle fraîcheur et des tannins plus fermes en

finale. Vin dont l'évolution sur deux heures lui apporte un peu plus de gras, mais toujours une finale assez ferme qui nous rappelle l'appellation et le millésime 2005. Une garde de 5 à 10 ans sans problème.

### Domaine des Lambrays

Clos des Lambrays Grand Cru 2004

Prix régulier: 136,50\$

Code SAQ : 10783985

Un domaine ayant le quasi monopole de ce grand cru. D'ailleurs, un des 5 grands crus de la commune de Morey Saint-Denis avec le Clos de Tart, le Clos Saint-Denis, le Clos de La Roche et une partie des Bonnes-Mares. La robe est rubis d'intensité moyenne et bien brillante. Un

bouquet qui évoque bien le millésime avec des notes un peu herbacées et des fleurs séchées. La bouche est vraiment tout en douceur avec une texture soyeuse, une bonne acidité, des tannins souples et une grande longueur aromatique, dont le retour des fleurs séchées et quelques petits fruits rouges des champs. Une belle expression d'un grand cru dans un millésime plus difficile, mais avec un domaine qui sait faire! Le 2005 au domaine est grandiose et mérite patience. Il ne faudra pas manquer le délicieux 2006 en finesse et sur le fruit que j'ai eu la chance de déguster à trois reprises. Ce 2004 nous permettra d'attendre le 2005.



Michel sur le mur qui sépare le Clos de Tart des vignes de Bruno Clair en Bonne Mares de Morey

### ACTUALISATION DES MILLÉSIMES DE LA BOURGOGNE

Comment choisir ses vins, basés sur la qualité globale du millésime :

**1999** : Boire les vins d'appellations communales et quelques 1<sup>ers</sup> crus. Les Grands Crus peuvent encore être en réclusion dans votre cave pour quelques années. Un grand millésime.

**2000 et 2001** : La majorité des vins sont à boire et actuellement plusieurs Grands Crus se dégustent admirablement bien.

**2002** : Buvez-les blancs! Les rouges peuvent dormir. Un excellent millésime.

**2003** : Millésime atypique à juger aux cas par cas.

**2004** : Millésime moyen en rouge. Plusieurs vins à mettre en carafe afin d'atténuer certains arômes végétaux. Les blancs de la Côte de Beaune sont splendides dont quelques flacons de Meursault exceptionnels.

**2005** : Le très grand millésime en rouge depuis 1990! Vraiment attendre patiemment. Les blancs sont riches, pour ne pas dire avec une certaine opulence.

**2006** : Millésime de fruits et de terroir. Les vins représentent bien ce que les moines en avaient pensé.

**2007** : Millésime difficile en rouge, mais des blancs d'une grande pureté.

**2008** : Un millésime de vigneron! Les rouges, pour ceux ayant récolté tardivement, pourraient surprendre et l'analogie avec les 2002 est de mise. Je suis plus inquiet pour les blancs dont les fermentations malo-lactiques n'étaient pas terminées pour la plupart à la fin juillet. Aurons-nous une répétition du millésime 96 avec des acidités difficiles à se fondre à l'ensemble? ☒