

Hospices de Beaune : « Ce millésime vaut le coup »

À six jours de la Vente des vins, les professionnels se pressent à la cuverie des Hospices de Beaune pour goûter le millésime 2017. Une année « spéciale » pour la régisseuse Ludivine Griveau, qui a choisi avec ses équipes de limiter les rendements dans certains secteurs.



Concentrée, Ludivine Griveau a « l'impression d'être une sprinteuse qui ne veut pas lever la tête avant l'arrivée ». La régisseuse des Hospices de Beaune attend la Vente des vins de dimanche avec impatience. Photo M. D.

Dans la salle de dégustation, les bouches des professionnels grument et crachent au fil des cuvées. Puis, les stylos s'agitent sur les pages des carnets de dégustation. Ce n'est pas du Charles Aznavour, qui préside, entre autres, la Vente des vins de dimanche, mais c'est la musique permanente de la cuverie des Hospices. Happée ce lundi par une chaîne de télévision une bonne partie de la journée, Ludivine Griveau garde le sourire malgré les sollicitations diverses. « J'ai l'impression d'être une sprinteuse qui ne veut pas lever la tête avant l'arrivée », décrit-elle, légèrement essoufflée. Le temps de prendre un verre et d'entamer la dégustation, la viticultrice a repris ses esprits. « Je suis très contente d'ouvrir la cave cette année. Avant cela, je n'avais pas mesuré le côté spécial du millésime. Nous sommes une des seules régions françaises à avoir fait du vin en quantité. On aurait pu surfer sur ses rendements généreux, mais on a fait le pari de la maîtrise », affirme la régisseuse du domaine des Hospices.

Des rouges « constants et homogènes »

Vendanges vertes, ébourgeonnage, tout a été mis en œuvre pour limiter la prolifération des raisins. « Je dois rendre hommage à toutes les équipes. Je leur en ai demandé beaucoup. Elles ont suivi et adhéré, il faut le souligner. Grâce à ce travail, ce millésime vaut le coup. » Dans une année où la maturité des baies était très disparate, et où la qualité

des vins rouges semble varier beaucoup selon les secteurs et les cuvées, Ludivine Griveau est heureuse d'avoir obtenu « constance et homogénéité : ce sera une fois de plus la différence aux Hospices. Nous sommes dans le haut du panier ». La professionnelle ne cache pas ses coups de cœur pour le volnay 1er cru cuvée Général Muteau, ou encore le pommard cuvée Suzanne Chaudron, deux vins pourtant très différents. Dans l'ensemble, la gamme des rouges offre un fruit étonnant pour un millésime annoncé comme équilibré. « Ce sera très très beau en rouge », affirme Ludivine Griveau, qui n'en délaïsse pas pour autant les blancs, qui ont « surpris » un employé du domaine par leur qualité. Le pouilly-fuissé cuvée Françoise Poisard offre par exemple un nez très flatteur, aux notes de chair de pêche bien mûre. Alors que seul le bâtard-montrachet a terminé la fermentation malolactique, les meursaults affichent déjà de jolies promesses, notamment la cuvée Goureau. Les grands crus affichent également un potentiel superbe, mais cela ne surprendra personne.

Il y a un bruit de fond fruité partout, et après, il y a des nuances.

Le négociant Michel Picard, cité par Ludivine Griveau

Manuel Desbois

Des fûts neufs, mais un boisé discret

La tradition du domaine des Hospices a le bois dur. « Nous restons à 100 % sur de l'élevage en fûts neufs », observe Ludivine Griveau, régisseuse, qui depuis son arrivée s'applique à mettre en retrait les effets du bois sur les vins. « Nous demandons à nos tonneliers (Damy, François frères et Taransaud) de respecter au moins trois ans de séchage naturel pour nos bois, et l'on travaille sur les origines. C'est année, il y a notamment des essences de la forêt de Cîteaux. Pendant l'élevage, le bois est la colonne vertébrale. Cela porte le vin, mais il y a tous les membres et les muscles autour », détaille Ludivine Griveau.