



Rodolphe Demougeot

Inspiré par ses grands-parents vignerons, qu'il accompagnait souvent sur le terrain, Rodolphe Demougeot a créé son domaine en 1992. Il exploite des parcelles sur Pommard, Beaune, Monthelie ou encore Meursault, où Rodolphe est installé. Il obtient deux Coups de cœur avec son beaune Les Beaux Fougets et son bourgogne Côte d'Or. Deux cuvées du millésime 2019.

• Pourquoi vous êtes-vous tourné vers ce métier ?

Mes parents n'étaient pas vignerons, mais propriétaires de vignes. En 1992, j'ai pu récupérer l'exploitation des parcelles de ma mère. Elles étaient jusqu'alors exploitées par son frère et sa sœur. J'ai pu agrandir ensuite grâce à des achats ou des fermages, des métagages. C'est un métier très complet. Faire du vin est l'aboutissement d'un cycle qui dure deux ans à partir de la taille des ceps de vignes jusqu'à la commercialisation de la bouteille.

• Quels sont vos principes de viticulture ?

On ne met plus de désherbants depuis une vingtaine d'années, plus d'engrais chimique. Je n'ai pas de certification particulière. L'esprit, c'est d'être bio le plus possible mais, plutôt que de me faire certifier, je veux être libre notamment les années difficiles, comme on en a tous les 5 ou 6 ans. Cela permet d'éviter de faire marche arrière.

• Comment s'opèrent les vendanges et les vinifications ?

La récolte est manuelle, en petite caisse, avec un premier tri des raisins à la vigne. Un deuxième tri s'opère à la cuverie. Sur des cuvées comme beaune ou pommard, une partie des raisins, entre 10 et 30 % selon le millésime, n'est pas égrappée. Ensuite, l'idée est d'intervenir le moins possible : pas de levurage. L'élevage se fait avec 10 à 40 % de fût neuf pour les rouges, sur une durée d'un an, puis de deux mois en cuve pour terminer.

• Comment définir le millésime 2019 ?

C'était une année relativement facile, avec peu de raisins à trier. Il nous a seulement manqué un peu d'eau pendant l'été. Les rendements n'ont pas été très généreux. Les vins sont équilibrés malgré des fortes maturités, les acidités sont plus élevées qu'en 2018. Ce sont des vins typés.

• Quelles sont les caractéristiques des terroirs des deux coups de cœur ?

Les Beaux Fougets est un *climat* à la limite avec Pommard, juste en dessous du Clos des Mouches. Ma parcelle fait 0,5 ha sur des sols argileux qui donnent des vins charnus plus typés pommard que savigny. Les vignes sont âgées de 40 à 60 ans. Les vins se gardent une dizaine d'années sans problème. Le bourgogne Côte d'Or provient de 2 ha à Chassagne-Montrachet, en limite de l'appellation *village*, côté Santenay. La plupart des vignes ont une soixantaine d'années, mais j'ai commencé à replanter la parcelle. Je vinifie cette cuvée en douceur, avec très peu de fût neuf, pour rechercher surtout de la finesse, la gourmandise.

Les coups de cœur

- Beaune Les Beaux Fougets 2019
- Bourgogne Côte d'Or 2019

307

♥ RODOLPHE DEMOUGEOT
Les Beaux Fougets 2019 ★★

2000 | 20 à 30 €

BEAUNE
LES BEAUX FOUGETS

Rodolphe DEMOUGEOT

Établi à Meursault depuis 1992, Rodolphe Demougeot exploite aujourd'hui un vignoble de 7,8 ha, dont 6 ha de pinot noir, entre Savigny et Chassagne. Labours au cheval, refus des désherbants et des engrais chimiques, l'orientation est résolument biologique, et la vinification peu interventionniste.

Ce *climat* de 5,24 ha, voisin des 1^{ers} crus Epenotes et Boucheroettes, côté Pommard, tire son nom des hêtres qui y poussaient autrefois. Rodolphe Demougeot en exploite un demi-hectare planté il y a 55 ans. Il en tire un beaune *village* épatant, d'un seyant gréat, au nez de cerise légèrement vanillé par 12 mois en fût. La bouche est ample, profonde, dotée de tanins fermes mais fins, rafraîchie par une pointe d'acidité, avant de s'étirer dans une longue finale réglissée. Du caractère et un solide potentiel. ☞ 2024-2030

EARL DOM. RODOLPHE DEMOUGEOT,
2, rue du Clos-de-Mazeray, 21190 Meursault,
tél. 03 80 21 28 99, rodolphe.demougeot@orange.fr
orange.fr r.-v.

♥ RODOLPHE DEMOUGEOT
Côte-d'Or Pinot noir 2019 ★★

6400 | 11 à 15 €

2019

BOURGOGNE CÔTE D'OR
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
PINOT NOIR

Rodolphe DEMOUGEOT

Établi à Meursault depuis 1992, Rodolphe Demougeot exploite aujourd'hui un vignoble de 7,8 ha, dont 6 ha de pinot noir, entre Savigny et Chassagne. Labours au cheval, refus des désherbants et des engrais chimiques, l'orientation est résolument biologique, et la vinification peu interventionniste.

Des ceps de 50 ans ont enfanté ce magnifique bourgogne brillant comme un rubis. Le nez, « explosif » associe en toute harmonie d'intenses notes de fruits rouges à une pointe de toast venue des 10 mois passés sous bois. Parfaitement équilibrée, la bouche se révèle souple, tendre, fine, épurée, adossée à des tanins veloutés. Diablement gourmand. ☞ 2022-2026

EARL DOM. RODOLPHE DEMOUGEOT,
2, rue du Clos-de-Mazeray, 21190 Meursault,
tél. 03 80 21 28 99, rodolphe.demougeot@orange.fr
 r.-v.