

DOMAINE GEORGES MUGNERET-GIBOURG

D'année en année, les sœurs Mugneret donnent des ailes au Clos Vougeot. Il faut dire que dans ce domaine de Vosne-Romanée, il a une vraie dimension sentimentale...

Paré au quotidien d'un costume trois pièces, cravaté jusqu'au menton, Marcel Gibourg, maquignon au grand cœur, s'impose dans les années 1950 comme un chef de clan façon Jean Gabin. Ce patriarche visionnaire touche volontiers au grisi : il écrit pour son neveu Georges Mugneret, étudiant en médecine, le scénario d'une vente aux enchères mettant en scène 34 ares de Clos Vougeot ! De quoi produire en moyenne 1 600 bouteilles issues des parcelles "Les Chioures" et "Les Montiottes Hautes" dans la partie supérieure, celle des papes. Le carabin se promet alors de ramener sous ses chaussures l'argile et le calcaire du célèbre grand cru. Grâce à l'aide précieuse de son oncle, il écarte tous ses concurrents. On eût dit que le ciel lui jaillissait du cœur, le terrestre prit soudainement des allures divines et le joyau cistercien devint une religion : le bon docteur convertit ses filles, devenues de talentueuses gardiennes du temple. Comme deux courants qui se rejoignent sous l'onde, les sœurs Mugneret donnent des ailes au Clos Vougeot.

Marie-Andrée, la cadette, regard doux sous des cils rêveurs, en parle volontiers avec émotion : "Aujourd'hui encore, sentimentalement, ce cru tient une grande place car à travers les âges il sait conserver du panache, comme ce 1966 qui allie vigueur et élégance tout en dentelle." L'occasion de faire une revue de millésimes est trop belle. Tire-bouchon en main, Marie-Christine libère avec dextérité le liège du 1980 dont la substance truffée se révèle d'une étonnante jeunesse, puis verse un 1994 à l'assise veloutée. "Vinifiant depuis 1989, je me suis sentie à l'aise sur le 1991 où il y avait de vrais équilibres. Avec ma sœur, nous n'aimons pas les millésimes où tout paraît rouler tout seul car il existe toujours des pièges." Continuant l'exercice de style, cette ancienne pharmacienne au regard rieur verse un 1999 : un silence tannique profond s'installe, on retient son souffle devant ce vin éclatant de jeunesse et d'équilibre. "Il constitue une an-



**CLOS VOUGEOT
2014**

« Nous l'aimons car sur ce millésime nous avons beaucoup souffert à la vigne, y compris sur la fin avec la drosophile *suzukii* qui nous a fait passer des nuits blanches. On a ici la couleur rubis, idéale, du pinot. En bouche, il offre une pureté classique avec un retour de cerise éclatant. »

née charnière, nous recherchons désormais plus de finesse, de fruit, de fraîcheur et de croquant, avec une colonne vertébrale digne de ce nom." Progressivement, les accents de pivoine et de poivre du Sichuan se mettent en place, la bouche rayonne et l'envolée finale bouleverse. Avec sa robe légèrement brunie, 2007 offre des accents de fruits rouges agrémentés d'une pointe de pivoine. Dans la lignée, 2014 fait entendre le grand air de *La Flûte enchantée*, dans ses envolées et ses promesses lyriques.

Devant tant de naturel, on interroge la sœur des vignes, et Marie-Andrée de répondre sans ambiguïté : "Compte tenu de millésimes comme 2016, avec les attaques multiples de mildiou, si l'on ne veut pas perdre 80 % de la récolte, le bio est exclu, comme d'ailleurs la vendange en vert. Notre mode cultural se veut raisonné par un travail des sols et l'abandon des insecticides."

On pratique désormais l'effeuillage, déterminant pour l'aération du pied et des grappes. Et de verser le 2011 issu de cette pratique : son toucher de tanin soyeux ouvre sur le cassis, il se prolonge par une droiture tout en tension et un retour aérien. Un nouveau mode de traitement vient d'être expérimenté avec l'achat d'un tracteur muni de buses. Celles-ci permettent d'injecter le produit sur une surface très précise. On peut mieux cibler les grappes et les feuilles, tout en évitant un nuage qui se diffuse dans l'environnement.

Le clos-vougeot demande une extraction en douceur et un mode de cuvaison plus long. "Nous entonnons les jus dans 70 % de fûts neufs issus d'une chauffe blonde tout en légèreté. L'élevage dure en moyenne quatorze à seize mois, et nous conservons le principe de sulfiter deux mois avant la mise en bouteille", précise Marie-Christine en versant le 2015 aux tanins floraux finement brodés. Le retour salin lui donne une fantastique résonance, comme une musique ineffable et profonde. Devant tant de raffinement, on reste le petit doigt sur la couture du verre. ❖

DENIS HERVIER



Marie-Andrée et
Marie-Christine
Mugneret.