Ève Grossot dans les coteaux abrupts

On est vignerons chez les Grossot, depuis 1920. Jean-Pierre, Corinne et Ève Grossot évoquent la géographie de trois de leurs premiers crus : les Fourneaux, plantés, tout près, sur la commune de Fleys, Vaucoupin, sur la commune de Chichée, et Mont-de-milieu, le plus célèbre sans doute.

Nicola Edge
nicola.edge@centrefrance.com

RACINES

« Les Fourneaux, commence Jean-Pierre Grossot à Fleys, nous en avons deux parcelles : celle que vous voyez en face, plein sud, avec des pentes assez marquées, à 30, 32 %, et celle qui est située route de Rameau. On y trouve des sols plutôt caillouteux, où ils sont plantés depuis longtemps. Le cru des Fourneaux peut faire un bon vin d'apéritif, de maturité, assez charmeur, assez riche et gras, avec une forte puissance, des notes d'épices, une chaleur ». « C'est un vin d'implantation relativement jeune, dit Ève Grossot, 27 ans, revenue dès ses 20 ans au domaine. Mais il a assis rapidement sa notoriété ». Après un BTS d'hôtellerie-restauration et des débuts remarqués -un stage de quatre mois au George V, un stage de restauration chez Meneau- elle a choisi de revenir aux sources.

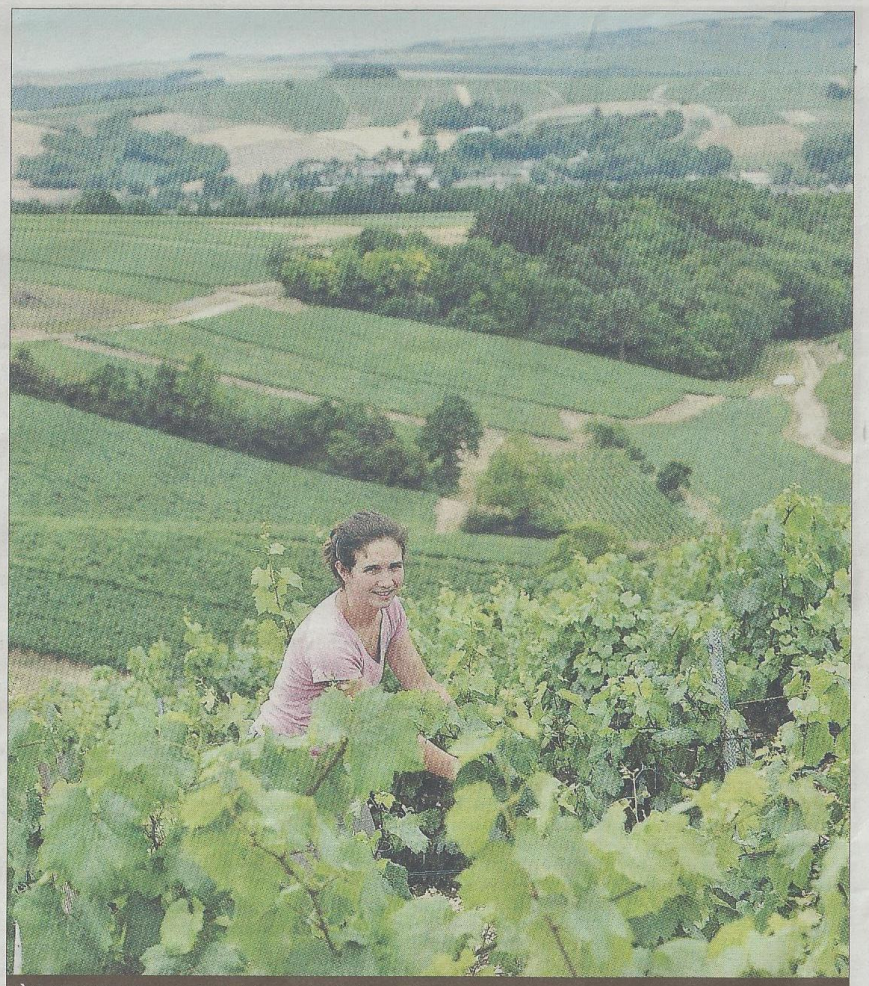
Sur la rive droite du Serein, en exposition à majorité sud/sud-est, les terrains qui portent les parcelles de vaucoupin de la famille Grossot à Chichée, sont aussi bien pentus, parfois avec un petit côté canyon. « Avec le vaucoupin, on est dans le minéral, dit Jean-Pierre Grossot. Un chablis pur et dur, plus tendu, qu'on peut comparer au Côte-de-Léchet, tout en finesse ; un vin d'accompagnement.

Vaucoupin est cité dans les livres depuis longtemps. On pense à mont-mains, à vaillons. Un sol de gros blocs kimmeridgiens, avec un calcaire coquille. « C'est un vin qui plaît beaucoup aux Américains, dit Jean-Pierre Grossot. Personnellement, je le savoure volontiers avec un carpaccio de saint-jacques ».

Eve et sa mère Corinne vous entraînent sur les petites routes de Chichée, vers des coteaux abrupts qui peuvent atteindre 45 %. La famille Grossot est attachée à Vaucoupin, car, explique Corinne, c'est « ce que le jeune couple avait eu en premier ». « Regardez, dit Eve, entre les parcelles, on a l'impression de voir des arabesques. Il y a 30 ans, sur les hauteurs de Vaucoupin, on ne trouvait que quelques parcelles. Dissuasif d'accès. Puis, peu à peu, les domaines ont commencé à planter. »

Planté à la fois sur Chablis et sur Fleys, le mont-de-milieu, la parcelle de 65 ha de Jean-Pierre, Corinne et leur fille Eve Grossot est bien baignée au soleil. Le terroir est riche au niveau des composants, plus complexe peut-être que les précédents, avec une terre un peu brune. « On est face à un terroir un peu à l'image du fourchaume, commente Jean-Pierre. Cela donne un vin de caractère, assez long en bouche, et différentes saveurs. Un vin gustatif, aux épaules assez larges, qui a de l'ampleur, de l'acidité ».

Si les Grossot élèvent principalement leur vin dans des cuves métalliques, le mont-de-milieu, lui, tient très bien la barrique. Le domaine, qui produit cinq premiers crus : fourchaume, mont-de-milieu, les fourneaux, vaucoupin et côte de troëmes, est en conversion bio ; il devrait être certifié en 2015. Et fait des vendanges manuelles pour la récolte des vieilles vignes.



ÈVE GROSSOT. Au cœur des terrains pentus de Vaucoupin. PHOTO FLORIAN SALESSE.

EN CHIFFRES

18 ha
Les plantations de chablis et chablis premier cru du domaine de Grossot.

1 ha 70
Les parcelles de Fourneaux à Fleys.

1 ha 50
Les parcelles de Vaucoupin à Chichée.

50 %
Le niveau d'exportation: Grande-Bretagne, Japon, Chine, Belgique, Scandinavie, Canada.

JEAN-PIERRE GROSSOT, ENFANT DE GÉNÉRATIONS DE VIGNERONS DE PÈRE EN FILS À FLEYS

CAVE. Jean-Pierre Grossot évoque volontiers ses parcelles lors de la dégustation. PHOTO N-J.E.

SON PÈRE

Jean-Pierre Grossot

C'est un enfant de la balle : du côté du papa de Jean-Pierre Grossot, on était vigneron de père en fils à Fleys. Sa mère était d'une famille vigneronne. « Il a eu la chance d'avoir des parents qui lui ont fait confiance très tôt », dit son épouse Corinne.

Corinne n'a pas été élevée dans le milieu de la vigne. En rencontrant son mari, elle a aussi épousé avec passion la vie au cœur des vignes. Ensemble, tous deux ont développé peu à peu la partie commerciale d'un domaine qui produit 80.000 bouteilles annuelles en moyenne. Aujourd'hui, avec sa fille Ève, ils sont tous trois engagés sur le domaine.

CLIMATS ■ Les Fourneaux et Vaucoupin

Les Fourneaux, écrits au singulier en 1537, ont, selon Jean-Paul Droin, dans son ouvrage *Par mots et par vaux*, un lien avec la chaleur. Ils évoquent selon lui le souvenir d'anciens fours à chaux aujourd'hui disparus, ou les brûlures des rayons du soleil sur la peau du vigneron et sur les baies.

Quant à Vaucoupin, il signifie d'après lui la vallée, autrefois en bois, coupée ou défrichée, ou redécoupée entre plusieurs propriétaires. Il pourrait aussi évoquer une famille Copin qui possédait des terres.