

Domaine Olivier Morin - Bourgogne Chardonnay Circonstance - 2016



Tous les amateurs d'une expression « chablisienne », minérale et iodée, du chardonnay, seraient bien inspirés de s'intéresser de plus près au petit vignoble de Chitry, au cœur de l'Yonne, entre Chablis et Auxerre. Point de « premier » ni de « grand cru » ici, seulement l'appellation régionale « Bourgogne-Chitry ».

Et pourtant, on retrouve un terroir très similaire à celui de Chablis, avec ces fameuses marnes argilo-calcaires du Kimméridgien si riches en fossiles d'huîtres, un terroir où le chardonnay s'exprime de fort belle façon.

Bienvenue chez Olivier Morin, qui a repris depuis 1992 le vignoble familial, à la suite de son père, Michel, lui-même l'un des premiers à croire au potentiel du chardonnay à Chitry. Bien lui en a pris. Plantées à une altitude idéale de 200 mètres, sur les fameux sols de marnes kimméridgiennes, les vignes d'âges variables (entre 15 et 60 ans) bénéficient d'un soin largement inspiré de l'agriculture biologique (même si le domaine n'est pas certifié) : travail du sol, enherbement naturel, bannissement de tout herbicide, fertilisation uniquement à base de compost organique, ébourgeonnage pour limiter les rendements et favoriser concentration et juste maturation des baies... On l'aura compris, Olivier ne laisse rien au hasard.

Au final, ses blancs s'affirment comme les meilleurs représentants de cette appellation à découvrir ou re-découvrir, régulièrement distingués, à juste titre, par la RVF et autres guides de référence. En 2016, le vignoble d'Olivier a malheureusement beaucoup souffert du gel puis de la grêle. Il a donc réalisé une cuvée unique, ce Bourgogne Circonstances, réunissant le peu de raisins produits sur les différentes parcelles du domaine et des raisins obtenus auprès d'amis et voisins solidaires.

Le résultat est franchement excellent, avec ce vin précis, au bouquet de fleurs blanches, de poire et de notes iodées, à la bouche fraîche, élégante, très équilibrée et toujours « maritime ». Un beau vin pur et dense, qui tient la dragée haute à de nombreux chablis, et vous ravira, été comme hiver, pour accompagner un plateau de fruits de mer, une viande blanche ou un fromage bourguignon à croûte fleurie.

Domaine Olivier Morin - Bourgogne Chardonnay Circonstance - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Très floral (acacia, aubépine, tilleul), poire, coing, notes iodées, embruns. Une touche d'amande fraîche et de zeste de citron vert.

Bouche : Très précis, dense et pur. Bel équilibre, finale droite sur les fruits blancs et les saveurs maritimes.

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer, cuisses de grenouille persillées, salade de petits gris. Poissons grillés. Chaource.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée. Principes biologiques.