



APPELLATION / FOCUS TERROIRS

BEAUNE PREMIER CRU CLOS DES MOUCHES

La star !

Parmi les quarante-deux climats classés en premiers crus que compte l'appellation Beaune, le Clos des Mouches est certainement le plus connu. Il a la particularité d'être aussi bien favorable au chardonnay qu'au pinot noir. Deux propriétaires exploitent à eux seuls les deux tiers de ce climat.

Etymologie

Ce premier cru doit son nom au fait qu'il abritait autrefois des ruches, dans un clos particulièrement ensoleillé. Les abeilles étaient alors appelées « mouches à miel » d'où sa dénomination qu'on lui connaît aujourd'hui.

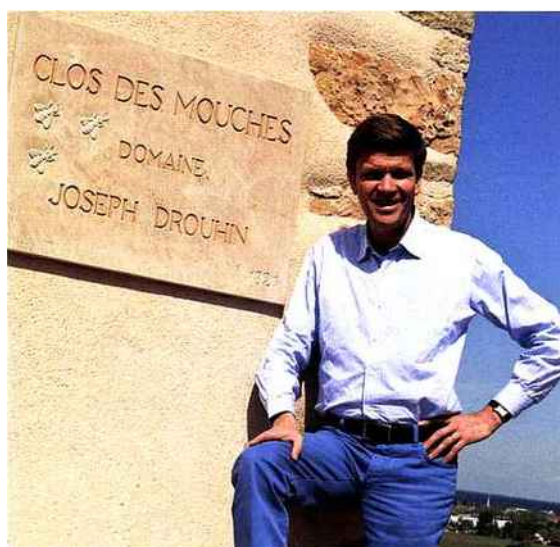
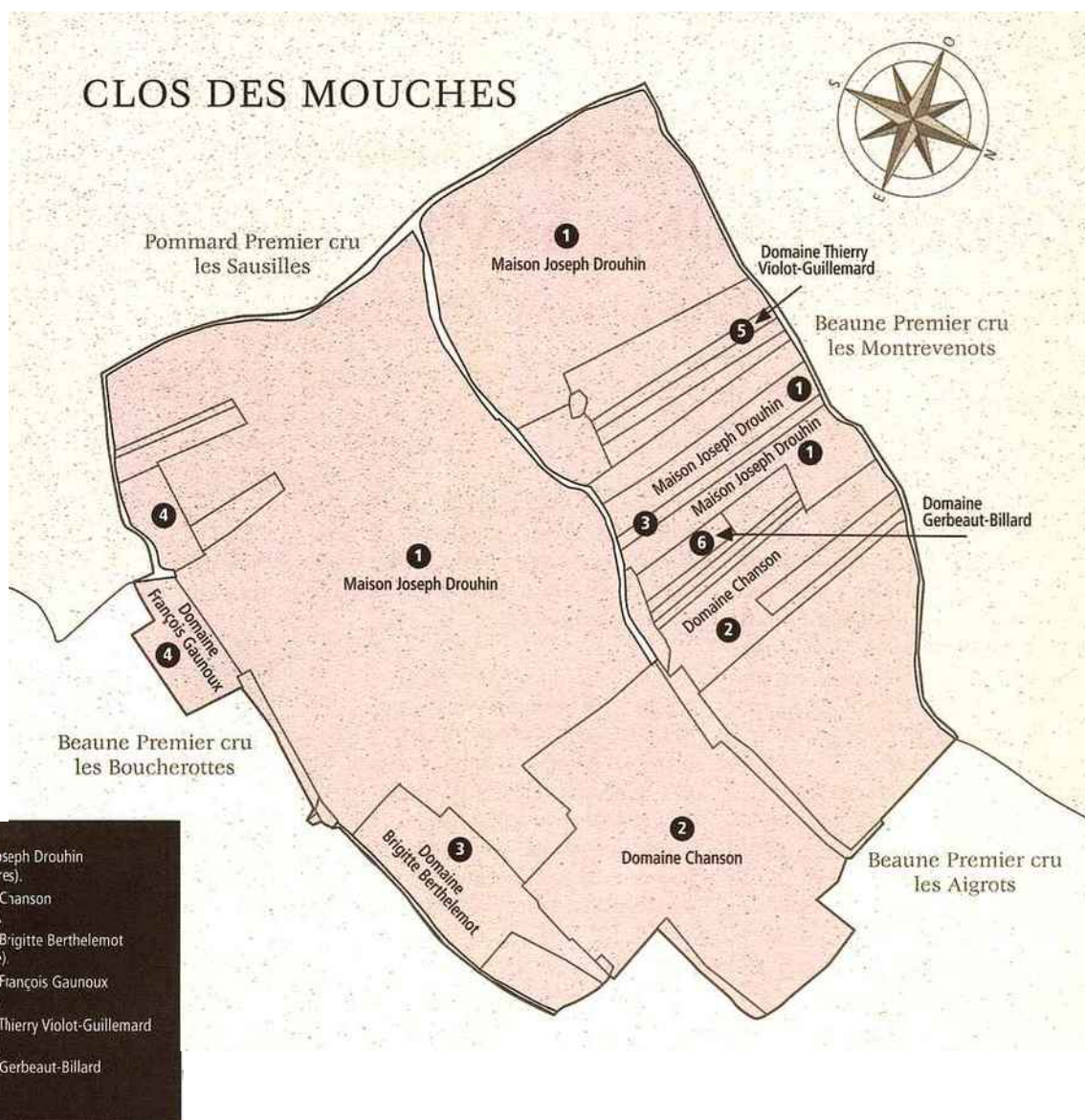
LES VINS

Le Clos des Mouches fait la jonction au sud avec le village de Pommard. Il est situé sur les coteaux du mont Saint-Desire. C'est un climat qui révèle toujours beaucoup de classe. « Plante en pinot noir, le Clos des Mouches évolue dans le registre de la rondeur avec une structure bien enrobée », explique Gilles de Courcel, directeur de la Maison Chanson, deuxième plus important propriétaire dans ce premier cru. « C'est un des premiers crus de Beaune les plus flatteurs dans sa jeunesse mais qui sait aussi très bien vieillir. En blanc, on est face à un vin aérien, minéral, avec une palette aromatique très complète. On retrouve des notes de fleurs blanches et de fruits

comme la pêche. Ce que j'aime dans cette appellation, c'est sa race, qui fait d'ailleurs sa notoriété mondiale. » « L'expression aromatique du Clos des Mouches se construit avec le temps », explique Frédéric Drouhin, pdg de la maison éponyme. « Pour les rouges, on découvre un grain de tanins proche de celui des Pommards. Cette bonne structure est compensée par de l'élégance et de la finesse. Lorsqu'il est planté en chardonnay, le Clos des Mouches peut évoquer les Corton-Charlemagne avec un côté salin et minéral. À la dégustation, on retrouve une texture grasse mais sans lourdeur, contrebalancée par une fraîcheur naturelle et de la tension. »



Un peu comme dans le premier cru les Bressandes, les vignes du Clos des Mouches progressent vers le haut du coteau, par paliers successifs, au fur et à mesure des murs construits par les propriétaires. « En haut du Clos des Mouches, on ne voit plus la plaine », précise Frédéric Drouhin. « C'est un dôme de vignes, avec une exposition au soleil très différente selon les parcelles. » Sur le haut du Clos des Mouches, le sous-sol est constitué de marnes calcaires jaunes avec un sol argilo-calcaire sablonneux, particulièrement favorable au chardonnay. En contrebas, la présence de carrière indique un sous-sol constitué de roche mère calcaire affleurante, rehaussée d'un sol maigre argilo-limoneux. « Si l'on regarde une photo aérienne des années 1940 du coteau de Beaune, on distingue des carrières, qui aujourd'hui ont été comblées par l'action de l'homme », ajoute Françoise Vannier-Petit, géologue. « Une partie des calcaires présents sur le Clos des Mouches s'est transformée en dolomie, qui associe du calcium et du magnésium. Le vignoble est majoritairement exposé sud-est, avec une altitude variant de 255 à 312 mètres, et des pentes assez marquées. »



Frédéric Drouhin Photo Lionel Georgeot

LE VIGNERON EMBLÉMATIQUE Maison Joseph Drouhin

Sur les vingt cinq hectares que compte le Clos des Mouches, quatorze sont la propriété de la maison beaunoise Joseph Drouhin, plantés à hauteurs égales en chardonnay et en pinot noir « Il s'agit de l'un des tout premiers climats achetés par Maurice Douhin pendant les années 1920 », raconte Frédéric Drouhin, qui dirige actuellement la maison familiale « Il a rencontré de nombreux propriétaires pour finalement parvenir à faire l'acquisition d'une quarantaine de parcelles. Il y a une grande diversité, avec des jeunes vignes jusqu'à des vignes âgées de 60 ans. La vendange du Clos des Mouches se fait sur une dizaine de jours, avec une vinification dédiée à chaque parcelle. La naissance de cette appellation, c'est comme plusieurs pièces d'un puzzle qui vont s'assembler. Quand on goûte une cuve, c'est bon mais pas autant que quand le vin aura été assemblé et mis en bouteilles. Le Clos des Mouches est un des vins emblématiques de la maison, qui permet de valoriser l'ensemble de la production de l'appellation Beaune ». Fondée en 1880, la Maison Joseph Drouhin travaille depuis bientôt vingt ans en biodynamie.