

BEAUNE Viticulture

# Nicolas Rossignol fait le pari du verre pour élever son volnay

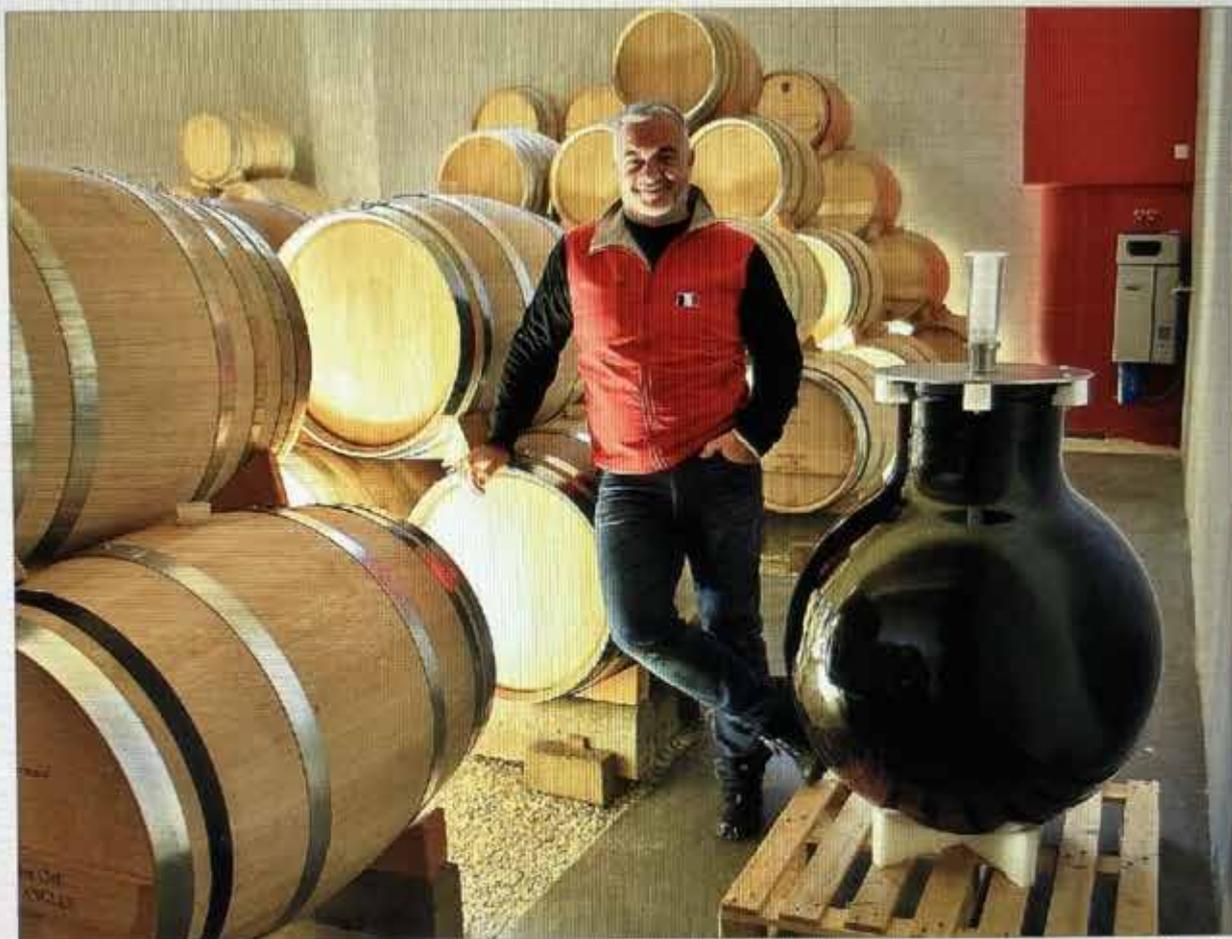
Installé depuis 2016 dans la zone d'activités de la Porte de Beaune, le vigneron volnaysien, qui soigne une vingtaine d'hectares de vignes dans la côte de Beaune, élève 220 litres de volnay 1<sup>er</sup> cru Clos des Angles dans un wine-globe. Un contenant en verre peu répandu qu'il pourrait développer à l'avenir.

Mettre du Clos des Angles dans un contenu sphérique, il fallait oser. Au fond de sa cave beaunoise de plain-pied, Nicolas Rossignol fait trôner son premier wine-globe sur son support et une palette de bois, histoire d'éviter l'accident pour ce contenu en verre, plus fragile que les autres, qui renferme 220 litres de premier cru de Volnay, le village d'origine de ce professionnel reconnu, qui a effectué sa première vinification en 1994 au sein du domaine familial.

## Une solution créée pour les vins blancs

Veste sans manche et sourire enjôleur façon moniteur de ski, le viticulteur n'est pas ostentatoire mais n'est pas de ceux qui se cachent. Installé depuis 2016 dans des locaux de 1 500 mètres carrés dans la zone d'activité de la Porte de Beaune, il vient de terminer « la cinquième vinification sur place, déjà », souffle-t-il en saluant les lieux du regard.

Pas effrayé par un millésime aux rendements deux fois inférieurs à 2019 (lire par ailleurs), il étrenne cette année une solution d'élevage différente, qui commence tout



Nicolas Rossignol a intégré, cette année, un wine globe dans sa cuverie beaunoise. Un contenant en verre qu'il teste avec 220 litres de volnay 1<sup>er</sup> cru Clos des Angles. Photo LBP/M. D.

doucement à faire sa place chez les viticulteurs : le wine-globe. « C'est Michael Paetzold, qui dirige une société bordelaise de traitement du vin, qui m'a fait découvrir ces sphères en verre. Celle-ci contient 220 litres, mais ils vont bientôt en fabriquer qui contiennent 600 litres », détaille-

il en caressant la surface polie.

S'il n'est pas le premier à utiliser ces globes, la méthode était, jusqu'ici, plutôt dévolue aux vins blancs : « Arnaud Ente, à Meursault, vinifiait des Dames-Jeannes et a développé cette solution avec Paetzold. Les champagnes Sue-

nen les utilisent aussi. Pour ma part, j'ai décidé d'y mettre du vin rouge », sourit Nicolas Rossignol, dont l'objectif est clair : « Un vin sans apport de bois. Le verre est une matière noble, et j'ai très envie de découvrir cette cuvée "brute" ».

## Evoluer pour « continuer à faire des vins bourguignons »

Pour ce premier élevage, le vigneron a choisi le volnay 1<sup>er</sup> cru Clos des Angles, « un vin hyper rond et harmonieux, dont j'ai conservé 50 % des grappes. J'hésitais avec le volnay 1<sup>er</sup> cru Santenots, mais les tanins de cette cuvée sont plus structurés, et ont besoin du bois. Je ne sais pas si j'assemblerai le résultat avec les vins en fût ou si nous l'isolons, mais si cela marche, je n'hésiterai pas à développer l'élevage dans les globes. Je veux garder cet éclat, le fruit, la fraîcheur du pinot noir ».

Pas forcément séduit par les amphores, remises au goût du jour par plusieurs domaines de France et de la côte viticole, Nicolas Rossignol identifie l'élevage des vins comme une opération qui gagnerait à être travaillée : « On a la chance d'avoir beaucoup de techniques disponibles. Dans les vignes et en œnologie, j'ai l'impression qu'on a fait le tour. L'élevage, c'est ce qu'on a le moins développé. Henri Jayr expliquait que chaque fût était différent. Mon rêve serait de pouvoir gérer chacun d'entre eux différemment ».

Marqué par le « changement climatique », le viticulteur souhaite avant tout « changer, évoluer pour continuer à faire la même chose : des vins bourguignons ». Une gageure quand il faut veiller sur 20 hectares, et embouteiller entre 30 et 35 cuvées selon les millésimes.

Manuel DESBOIS

## Un millésime 2020 « plein d'énergie », mais peu généreux

Alors que les vins du millésime 2020 se reposent dans les fûts entreposés dans la cave de plain-pied de Nicolas Rossignol, le viticulteur revient sur une année dont il apprécie « l'énergie, les vins sont toniques, il y a de l'acide tartrique, il y a un vrai style bourguignon, pas rhodanien, avec des degrés alcooliques entre 13,8° et 15,2°. Au niveau du climat, on est quasiment dans le Nouveau monde, les températures montent haut, le niveau d'alcool aussi, quand l'acidité baisse. Mais vendan-

ger trop tôt voulait dire aussi vendanger des raisins qui n'étaient pas mûrs », souligne celui qui décide de la date de vendange « au palais », en goûtant les baies. Sur les 20 hectares du domaine, les rendements ont oscillé entre 18 hectolitres par hectare et 30 hl/ha. Des parcelles proches ont été récoltées avec parfois près d'une semaine d'écart, et le vigneron a fait le choix d'augmenter la proportion de vendange entière dans plusieurs cuvées sélectionnées.