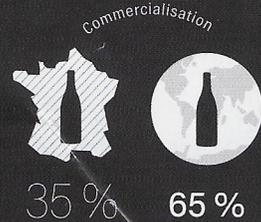
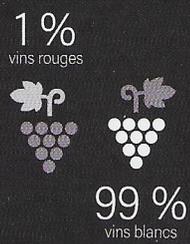




De gauche à droite : Roger, Lisa, Christine et Vivien Saumalze.

LE DOMAINE EN CHIFFRE



Domaine coup de cœur

SAUMAIZE-MICHELIN

EN DOUCEUR

LE DOMAINE SAUMAIZE-MICHELIN, À VERGISSON, S'EST IMPOSÉ PEU À PEU, SANS FAIRE DE BRUIT, EN DOUCEUR, COMME L'UN DES PLUS GRANDS NOMS DU CRU POUILLY-FUISSÉ. ET POURTANT, ROGER ET CHRISTINE SAUMAIZE POURRAIENT, SANS AUCUN DOUTE, REPRENDRE À LEUR COMPTE CETTE CÉLÈBRE CITATION DE JACK LONDON : « CE N'EST PAS LA DESTINATION QUI COMPTE, C'EST LE VOYAGE. »

« Je n'ai pas fait beaucoup d'études, je n'ai pas trop l'école ; c'est la clef des champs qui m'intéressait, la nature. À l'origine, j'étais d'ailleurs plus intéressé par les animaux que par la vigne, et dans les années 1970, il y avait encore des vaches laitières dans chaque exploitation viticole, des chevaux. Mon père a été l'un des derniers à labourer ses vignes au cheval. Les vacances n'existaient pas ! Les parents travaillaient dur et on allait avec eux à la vigne le jeudi, le week-end ; c'était comme cela ! Mon père et mon oncle ont succédé à leur père sur un petit domaine, tout en gardant une activité de pépiniéristes. Mon oncle Pierre était un commerçant, un entrepreneur, quelqu'un de très ouvert d'esprit, qui pratiquait déjà des élevages sur lies en cuves, un avant-gardiste pour l'époque, et j'ai beaucoup appris à son contact dans mon adolescence ; appris sans doute à aimer les vins, des vrais vins tout simplement, appris à communiquer aussi ». Roger Saumaize vient tout juste de dépasser les 65 ans et il nous raconte pourtant une époque qui reflète à quel point les choses ont changé en très peu de temps dans le monde du vin. Les événements vont se précipiter pour lui en 1977, à son retour du service militaire quand son père lui « balance » un métagage de 3,5 hectares et une récolte (pas la meilleure du siècle) sur pieds en l'invitant à voler de ses propres ailes. Des débuts un peu précipités... « mais dans des conditions satisfaisantes, avec des vignes en bon état, qui avaient toujours été labourées, piochées, des bâtiments, des cuves béton et le propriétaire des vignes m'a beaucoup aidé ; c'était rudimentaire, mais j'avais ce qu'il fallait pour travailler », se souvient Roger Saumaize, qui va débiter en polyculture avec encore des... vaches charolaises en pension pendant l'hiver. « À l'époque, on cultivait les vignes de façon empirique, comme on nous l'avait appris, on faisait du vin, beaucoup, très simplement, qui se vendait en vrac, plutôt cher, il n'y avait pas de TVA, les déclarations de récolte étaient remplies par la secrétaire de mairie. C'était une époque rêvée ! Il suffisait de travailler, et on gagnait de l'argent, alors qu'aujourd'hui, on brasse des sommes importantes, mais il ne reste pas grand-chose à la fin ».

Une fois les premières années passées, Roger Saumaize va prendre son métier à bras-le-corps, avec une bonne dose d'intuition : « sans savoir pourquoi, j'aimais les labours, la noblesse du travail du sol, l'élevage dans les très vieilles barriques que mon père m'avait laissées. J'ai commencé à élever les vins de cette façon, de faire un peu de bouteilles, mais ce n'était pas facile pour des gens modestes de vendre des pouilly-fuissé en direct, alors nous avons commencé à vendre des bouteilles de vins courants à nos amis ». Au début des années 1980, une rencontre va véritablement enclencher la dynamique, celle avec Jean-Marie Guffens, un grand vinificateur. « Il nous a montré le chemin, appris ce qu'était un vrai élevage sur lies en fûts, appris à bâtonner, et il a même trouvé nos premiers clients à l'export, en Belgique. Nous étions de vrais ploucs et il avait déjà tout compris, ce qu'était le terroir et ce qu'il fallait faire à la vigne, le travail du sol, les ébourgeonnages... et en cave pour le mettre en valeur ; sa cuvée de pouilly-fuissé Sur la Roche a fait le tour du monde, alors que nous faisons encore des vins très rustiques ». Le domaine achète ses premiers fûts neufs en 1985, lance sa cuvée de pouilly-fuissé Clos de la Roche (rebaptisée depuis...) la même année, avec à la clef un coup de cœur dans le Guide Hachette. « Une révélation et une grande fierté ! » Après l'oncle attentionné des premières années, la révélation d'un autre monde du vin avec Jean-Marie Guffens, la création (en 1995) du GEST par les grands domaines de Côte-d'Or et la rencontre avec Yves Hérody vont marquer un autre virage dans la carrière de Roger Saumaize. « Le travail était réalisé de façon empirique, avec je pense un bon sens paysan ; nous avions l'intuition qu'il fallait travailler les sols, avoir une viticulture exigeante, mais Yves Hérody nous a expliqué pourquoi il fallait le faire et ce qu'il fallait faire pour mieux comprendre le terroir et le mettre en valeur ! Et quand vous comprenez pourquoi vous faites les choses et que vous êtes en mesure de l'expliquer, vous devenez beaucoup plus fort à tous les niveaux ; le savoir-faire est important, mais le faire savoir l'est tout autant ! » Cela nous a fait grandir. Nos vins sont devenus plus précis ; ce qui nous a permis

d'agrandir la production de bouteilles et de fidéliser nos clients, qui pour certains sont là depuis plus de trente ans ; nous avons grandi ensemble et c'est une grande fierté pour moi. Si je devais citer une dernière grande rencontre plus récente et déterminante dans ma carrière, c'est celle avec Pierre Masson et la biodynamie. J'ai tout de suite adhéré à la simplicité, à la modestie, à la sensibilité avec laquelle il abordait les choses. J'ai l'impression d'avoir atteint avec Pierre une forme d'apogée dans mon cheminement et dans ma carrière de vigneron. Ceci étant, quand on voit l'état du vignoble aujourd'hui, on peut être inquiet ; la biologie et la biodynamie ne suffiront pas pour le sauver. Il va falloir trouver autre chose ».

Textes : **Christophe Tupinier et Gilles Trimaille**
Photographies : **Thierry Gaudillère**

FICHE D'IDENTITÉ

- 1977** : au retour du service militaire, Roger Saumaize récupère 3,5 hectares de vignes en métagage laissées par son père.
- 1980** : achat de 1,5 hectare de vigne aujourd'hui en pouilly-fuissé premier cru Sur la Roche.
- 1981** : mariage avec Christine Michelin qui arrive sur le domaine.
- 1985** : première mise en bouteilles d'une cuvée parcellaire de pouilly-fuissé, Le Clos de la Roche.
- 1991** : construction de la première cave au Martelet, à Vergisson, où est installé le domaine aujourd'hui. Deux autres caves et des bâtiments seront construits au même endroit en 2007.
- 1995** : le domaine prend le nom Saumaize-Michelin.
- 2005** : passage du domaine en biodynamie (non certifiée).
- Août 2006** : rachat du métagage, dont les 3,5 ha repris en 1977.
- 2012** : arrivée sur le domaine de Vivien, le fils, rejoint en 2020 par sa sœur Lisa.
- 2014** : reprise en fermage de la « vigne du chamois » (33 ares très pentus...) en premier cru La Maréchaude.
- 2018** : agrandissement du domaine avec l'apport des vignes de Vivien (1 ha).
- Millésime 2020** : arrivée des pouilly-fuissé premiers crus.

Domaine coup de cœur

CÔTÉ COULISSES

RIEN N'EST GRAVÉ DANS LE MARBRE

LES FONDAMENTAUX DU DOMAINE SAUMAIZE-MICHELIN SONT EN PLACE DEPUIS LONGTEMPS, TANT DANS LES VIGNES, AVEC UNE VITICULTURE BIODYNAMIQUE (NON CERTIFIÉE) QUE DANS LES CAVES, AVEC LE RECOURS À DES ÉLEVAGES EN FÛTS DE CHÊNE. POUR AUTANT, LA NOUVELLE GÉNÉRATION ARRIVE ; ELLE VA DEVOIR S'ADAPTER À LA NOUVELLE DONNE CLIMATIQUE ET RIEN N'EST GRAVÉ DANS LE MARBRE.

PORTRAIT CHINOIS

Votre plus beau souvenir de dégustation ?

Vivien : Une Côte-Rôtie Sereine Noire 2011 de chez Gangloff ; nous l'avons bue à Noël en famille et tout était exceptionnel : le moment, la complexité, la fraîcheur, l'âme du vin

Le vignoble que vous rêvez de découvrir ?

Christine : Le Douro, au Portugal, parce que ces images de pentes vertigineuses, couvertes de vignes, qui descendent jusqu'à la rivière sont magiques. Et puis, il y a le porto et beaucoup d'autres vins très intéressants dans ce secteur.

Le vin que vous auriez aimé faire ?

Lisa : Nous aimerions bien vinifier du gamay, dans le Beaujolais, mais le rêve devrait bientôt se concrétiser. Je n'en dis pas plus pour le moment, mais nous allons investir dans un cru.

Vivien : Je rêve de faire un champagne blanc de blancs.

Si vous n'aviez pas été vigneron en Bourgogne, dans quelle région de France ou du monde auriez-vous aimé travailler ?

Roger : J'aime la difficulté, l'escalade, les pentes raides, la beauté des paysages, les murs de vignes, alors disons les terrasses de la Côte-Rôtie.

Qui rêveriez-vous de réunir autour d'une bonne bouteille ?

Lisa : Puisque le rêve est permis, je réponds sans hésiter Nelson Mandela pour tout ce qu'il peut représenter d'universel, pour la profondeur de l'homme. Léonard de Vinci aussi, qui aurait sans doute beaucoup de choses à nous raconter.

Quand vous ne buvez pas de vin, quelle boisson consommez-vous ?

Vivien : La bière blanche en été quand il fait chaud et je suis également très amateur de gin tonic avec de beaux agrumes.

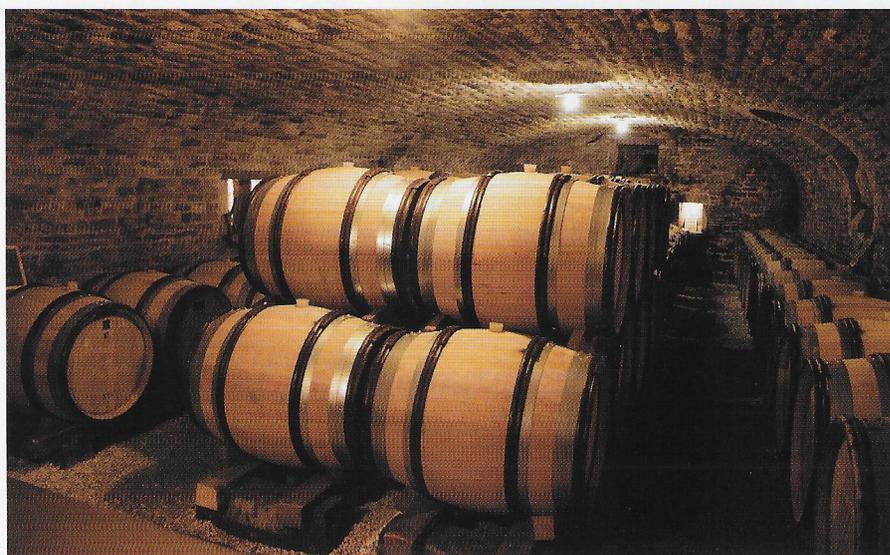
Quel métier auriez-vous pu faire si vous n'aviez pas été vigneron ?

Christine : Fleuriste pour rendre les choses plus belles qu'elles le sont par des camaïeux de formes, de couleurs.

Lisa : Éducatrice canine parce que les chiens comprennent mieux les hommes que les hommes entre eux.

Roger : Éleveur, de vaches, de chevaux, de moutons.

Vivien : Guide de pêche à la truite en eau sauvage, pour le contact avec la nature.



Le vignoble

La rencontre dans les années 2000 avec Pierre Masson a été déterminante dans le passage du domaine à une viticulture biodynamique toutefois non certifiée pour l'heure. « Je viens d'une époque où nous sommes nombreux à nous être construits tout simplement, sans avoir besoin de certification, de cadre, pour prouver qui nous étions, ce que nous valions ; et puis rentrer dans un système en l'appliquant bêtement peut être dangereux », explique Roger Saumaize. Et la jeune génération est sur la même longueur d'onde : « quand on me pousse à faire quelque chose, je n'ai pas envie de le faire », ajoute Vivien Saumaize.

Le domaine est intégralement, du « simple » mâcon aux premiers crus, cultivé sans produit chimique et en biodynamie depuis le milieu des années 2000. « La biodynamie, c'est beaucoup de sensibilité, cela se passe dans la tête ; c'est un autre monde et Pierre Masson nous a emmenés dans cet autre monde, avec une grande simplicité, sans extrémisme ni intolérance », se souvient Roger Saumaize, préoccupé par l'évolution du climat. « J'ai toujours été à fond pour le travail du sol, pour les labours, mais ce qui était vrai il y a vingt ans, ne l'est plus », estime-t-il. « Un tournant climatique est en train de s'opérer. Il se passe quelque chose et il va falloir trouver des alternatives dans le travail des sols comme dans les traitements au soufre et au cuivre pour limiter

les effets du réchauffement », ajoutent Lisa et Vivien. Dans les prochaines années, les labours au cheval sur des sols « sensibles » comme Les Ronchevats et les couverts végétaux seront expérimentés.

La vendange

« Tout est vendagé à la main et nous cherchons à atteindre la maturité optimale mais sans aller au-delà ; il y a une part de chance dans la mesure où nous essayons d'affiner la date de début de la récolte jusqu'au dernier moment. Ceci étant, notre vignoble est tellement morcelé, dispersé, qu'en jonglant avec les différentes parcelles précoces ou tardives, nous n'avons généralement pas besoin de nous arrêter », explique Vivien Saumaize, qui poursuit : « la juste maturité ce n'est pas que l'analyse, c'est du ressenti, de l'observation des raisins. S'il n'y a que 12 degrés, mais que le raisin commence à se ramollir, il va falloir y aller ; en revanche, si à 13 degrés, le raisin est encore ferme, pas assez doré, pourquoi se précipiter ? » « En sachant qu'avec une équipe de vendangeurs, à un moment il faut bien se décider et y aller », ajoute Roger qui conclut : « pendant longtemps, de par l'altitude du village, Vergisson a eu la réputation de faire des vins verts. L'évolution climatique nous a été très favorable jusqu'à ces dernières années et elle a permis d'obtenir des maturités, des équilibres presque idéaux entre sucres et acidités, mais c'est en train de changer... »

La vinification

« En passant du pressoir Vaslin au pneumatique, on s'est mis à chercher des jus très propres, mais tellement clairs qu'ils étaient fragiles, alors que maintenant, si la matière est belle, mûre, on cherche à la travailler ; on foule les raisins, on éclate les grains, un échange se fait entre le liquide et le solide, l'ensemble passe dans le pressoir qui est fermé trente minutes avant le démarrage du cycle pour accentuer ce travail de macération », explique Vivien. « En blanc comme en rouge, beaucoup d'éléments viennent de la peau et de la périphérie des pépins, alors la façon de travailler ces peaux est fondamentale sur la constitution des moûts », ajoute son père. « Les pressurages sont plutôt longs, même il n'y a pas vraiment de règle ; le ressenti est essentiel chaque année et d'une cuvée à l'autre. Les débourbages ne sont pas trop serrés pour garder des levures, la nourriture des levures et tous ces éléments qui vont constituer le vin. »

L'élevage

Quand le domaine a acheté ses premiers fûts au milieu des années 1980, certaines cuvées ont été élevées avec de forts pourcentages de bois neuf ; aujourd'hui, toutes les cuvées parcelaires sont toujours vinifiées, élevées (et bâtonnées intelligemment selon les millésimes) en fûts de 228 litres et quelques demi-muids pour les cuvées de début de gamme, mais jamais avec plus de 10% de fûts neufs. « Cela m'est même arrivé de prêter quelques fûts neufs pour que l'on me les avine et on les reprend au bout d'un an », précise Roger Saumaize qui poursuit : « quand j'ai débuté, les récoltes étaient plutôt régulières ; aujourd'hui cela peut aller du simple au double d'une année à l'autre et gérer le parc de fûts est devenu très compliqué ». Les vins passent onze-douze mois en fûts, avant de faire six à douze mois supplémentaires en cuves béton ou émaillées,

« mais surtout pas d'inox », ajoute Vivien ; pour tenter de garder de la tension dans les vins, il compte expérimenter d'autres contenants comme les œufs béton et... des bonbonnes de verre de 54 litres.

Le style

« Nous avons sans doute une patte apportée notamment par l'élevage en fûts de chêne, mais en précision et en finesse. Nous n'aimons pas les vins lourds et c'est peut-être cela notre style, mais dans tous les cas, je n'ai pas envie de gommer les identités de terroirs, de millésimes », assure Vivien. « Après chacun a ses préférences et notre père aime les millésimes septentrionaux, frais, tendus, droits ; il adore 2021, alors qu'au début, il le trouvait creux, sans grand intérêt et puis les vins se sont révélés en cours d'élevage », explique Lisa. « On m'a parfois dit que je faisais des vins féminins, sous-entendus élégants, et cela m'a beaucoup flatté », sourit Roger.

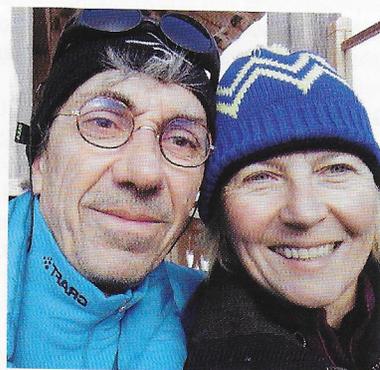
L'avenir

« Il y a eu une forme de continuité climatique entre mon grand-père et papa, alors que tout change radicalement aujourd'hui ; il faudra sans doute se battre contre le climat et tout faire pour trouver des solutions », estime Lisa. « Positivons un peu ! La Bourgogne s'est toujours adaptée et il va falloir réfléchir sérieusement aux hauteurs de palissages, aux ombres portées, à l'irrigation, trouver de nouveaux cépages, porte-greffe, et cette année, nous avons même pulvérisé de la kaolinite ; le feuillage blanchit et c'est une forme de crème solaire », ajoute Vivien. « Je suis persuadée qu'il faudra diversifier nos revenus dans l'élevage, dans d'autres cultures, et retourner à ce que faisaient nos grands-parents », ajoute Lisa. « Un proverbe dit : *tout ce qui existait revient* et c'est souvent le cas ; si la vigne ne nourrit plus son homme comme cela a longtemps été le cas à Vergisson, il faudra bien trouver une porte de sortie », conclut Roger.



SAUMAIZE- MICHELIN VU PAR...

**ISABELLE ET CHRISTIAN
CLERGET (VOUGEOT - 21)**



Les deux couples se sont rencontrés il y a une vingtaine d'années dans le cadre de dégustations organisées par leur importateur suisse commun. « Roger et Christine sont des gens charismatiques et authentiques, qui nous ont fait connaître un endroit magnifique, Vergisson et des vins, Pouilly-Fuissé, Saint-Véran, Mâcon, que nous ne connaissions pas assez », explique Isabelle Clerget. « Lors de nos discussions, de dégustations, de visites dans les vignes, Roger m'a beaucoup appris sur le monde du bio, de la biodynamie et cela m'a énormément servi dans la mise en place de la viticulture biologique sur notre domaine de côte de Nuits », ajoute Christian Clerget. « C'est quelqu'un de très pointu, très exigeant, toujours en quête de progrès pour mieux mettre en valeur ses terroirs. Il a parfois des idées un peu arrêtées, mais c'est bien aussi de rencontrer des gens convaincus de ce qu'ils font et qui vont au bout de leur démarche ».