



VOLNAY 1° Cru 2006 MARQUIS D'ANGERVILLE

Volnay 1° cru Monopole - Le Clos des Ducs, un "survivant"

Le volnay Clos des Ducs renvoie à l'histoire des ducs de Bourgogne. C'est aussi un terroir ouvert sur son temps où l'on pratique la viticulture biodynamique.

Un terroir et un vin complexe

Situé dans la partie haute du vignoble de Volnay, le Clos des Ducs se caractérise par une pente sévère et un double devers : nord-sud et est-ouest. L'exposition est chaude, au sud-est, mais compensée par la fraîcheur des nuits liée à une altitude relativement élevée (320 mètres environ en sommet de parcelle) et un aspect bien venté. Des éboulis très calcaires, blancs, tapissent le sol avant d'arriver à un bon mètre de sol plus épais, marneux. On trouve ensuite la dalle calcaire compacte. Le Clos ne manque jamais d'eau grâce à des sources qui courent plus ou moins profondément sous la parcelle ; d'autre part sa physionomie (pente, exposition...) lui permet de vite sécher après une pluie. Depuis le millésime 2009, le domaine conduit au plan technique par François Duvivier, a engagé une certification en viticulture biodynamique.

Le terroir est donc complexe et le vin l'est tout autant. Ne traduisez pas complexe par compliqué, mais plutôt par raffiné. Si certains terroirs livrent rapidement leur verdict, il n'en est rien pour le Clos des Ducs qui joue sa partition sur plusieurs tonalités. Le profil aromatique est souvent épicé, floral, mais il peut s'agrémenter de notes fruitées. En bouche, c'est le pur classicisme qui s'impose, la longueur, l'harmonie, un grain de tanin délicat, une touche minérale. Nous sommes là très proches d'un vin issu d'un climat au potentiel de **grand cru**.

Histoire

Un document atteste qu'en 1507, un officier royal, secrétaire des comptes a fait l'inventaire du domaine royal de Volnay. Dans ce document, trente-huit Volnaysiens,

appelés en témoignage, décrivent le domaine abandonné par les Ducs de la Maison de Bourgogne. L'état précise que « *le Roi a tierce partie indivis ès vignes assises Sous Roiches ces vignes sont de 52 ouvrées, que le total des vignes appartenant au Roi est de 275 ouvrées sises pour le principal en Caillerets, en Fremiet, en Champans, l'Ormeau et Taillepieds* ».

Sous les mêmes noms, ces crus produisent toujours les vins les plus réputés de Volnay. Le Clos des Ducs, formé des anciennes vignes « *assises Sous Roiches* » décrites dans l'état de l'officier royal, a aujourd'hui une superficie de 2.15 hectares, soit l'exact équivalent des 52 ouvrées de 1507.

Ainsi, le Domaine Marquis d'Angerville d'aujourd'hui est, à peu de chose près, celui qui est décrit dans l'état de l'officier royal en 1507.

En 1804, le domaine du Clos des Ducs est acquis par l'ancêtre direct du propriétaire actuel

En 1804, le Baron du Mesnil, sous-préfet d'Autun, acquiert le Clos des Ducs, à "Vollenay" en Côte d'Or, au coeur de la côte de Beaune. Autour du Clos des Ducs, la propriété rassemblait des parcelles de vignes qui, au 12ème siècle, s'intégraient dans le célèbre vignoble des Ducs de Bourgogne (Taillepieds, Caillerets et Champans).

Dans la deuxième moitié du 19ème siècle, le domaine du Clos des Ducs est la propriété d'Eugène du Mesnil, fils du Baron du Mesnil, et grand-oncle de Sem, Marquis d'Angerville, qui est le grand-père de l'actuel propriétaire.

Sem, Marquis d'Angerville, entreprend le ré-encépagement du domaine en 1906

A sa mort en 1888, Eugène du Mesnil a légué le Clos des Ducs à son neveu et filleul, Sem, alors âgé de quinze ans. Il en prendra possession presque 20 ans plus tard, après la crise phylloxérique qui ravagea le vignoble à la fin du 19ème siècle. Sem, Marquis d'Angerville, ancien élève de l'Ecole des Beaux-Arts à Paris, se consacre à partir de 1906 à la remise en état de ce vignoble historique et à son ré-encépagement en plants fins de pinot noir.

Ardent défenseur du « vin authentique », le Marquis d'Angerville s'oppose rapidement à certains négociants de Beaune, dont les pratiques de l'époque n'étaient pas irréprochables. Il est alors contraint de chercher d'autres débouchés pour ses vins, car le négoce ne lui achète plus sa récolte. Il sera ainsi l'un des premiers, par nécessité, à mettre sa production en bouteilles à la propriété et à vendre directement le fruit de son travail. Il développe dès cette époque un courant d'affaires avec les Etats-Unis. Sa recherche constante de qualité et d'authenticité le pousse naturellement à participer comme membre fondateur, notamment aux côtés du Baron Leroy, à la création de l'Institut National des Appellations

A la mort de Sem d'Angerville en 1952, son fils Jacques reprend le Domaine.

Aussi passionné de qualité que son père, il construira la réputation du Domaine, inlassable ambassadeur du village de Volnay et de ses propres vins. Très impliqué dans les instances professionnelles bourguignonnes, Jacques d'Angerville est nommé à la présidence du Comité Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (organisme prédécesseur du B.I.V.B.) entre 1979 et 1981, puis de nouveau entre 1983 et 1985. Il participe à la création de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin à Dijon, dont il est le premier Président (1993). Accueilli à l'Académie du Vin de

France dans les années 60, il en sera le Président de 1982 à 1987, puis Président d'Honneur. Jacques d'Angerville fut également membre fondateur de l'Académie Internationale du Vin.

En juillet 2003, Guillaume d'Angerville reprend le domaine laissé par son père après une vie entière dédiée à la Bourgogne et aux grands vins de Volnay.

Qualifié dans le guide Bettane & Desseauve de « producteur bourguignon majeur du vingtième siècle », Jacques d'Angerville aura vinifié 52 vendanges et largement contribué au grand essor de la Bourgogne depuis les années 60. Il a laissé derrière lui un domaine magnifiquement tenu, des vins de référence et une véritable philosophie des grands vins de Bourgogne.

A sa disparition, la famille d'Angerville a voulu préserver l'intégrité du Domaine. Ainsi Guillaume d'Angerville a repris le Domaine en 2003, dans la ligne tracée par son père et son grand-père. Il est épaulé par son beau-frère, Renaud de Villette, ingénieur agronome, qui a travaillé aux côtés de Jacques d'Angerville pendant quinze ans. Le Domaine reste ainsi familial, et le savoir-faire des générations disparues se transmet dans la continuité.

Un terroir

Un acte officiel du début du 16ème siècle répertorie déjà cette parcelle de 52 ouvrées dans l'ancien Domaine des Ducs de Bourgogne. L'ouvrée, l'unité de surface traditionnelle en Bourgogne, représente la surface dont un vigneron pouvait s'occuper seul en un jour; il y a environ 24 ouvrées dans un hectare. Véritable clos, ceint de meurgers, il couvre une surface de 2.15 hectares, identique aux 52 ouvrées mesurées au 16ème siècle. Le sol est fortement calcaire, pierreux, pauvre, assez profond et très argileux (marne blanche). L'exposition sud-est parfaite est garante d'un ensoleillement idéal. La pente très accentuée du vignoble permet un très bon drainage.

Le vin :

C'est le grand vin du Domaine. Ce vin, ferme et élégant à la fois, joue dans une ligue à part. Sa structure est complexe et harmonieuse. Ses arômes, très amples, lui confèrent un volume exceptionnel et une rare distinction. Vin de garde, il évolue lentement en bouteille pour atteindre une grande plénitude à partir de 10 ans d'âge. Les grands millésimes demandent souvent plus de temps.