

Claire & Fabio Montrasi

Le Mâconnais au naturel

PORTRAIT DE VIGNERONS

Le Château des Rontets, une bâtisse construite en 1850 sur un domaine viticole très réputé de l'appellation Pouilly-Fuissé.

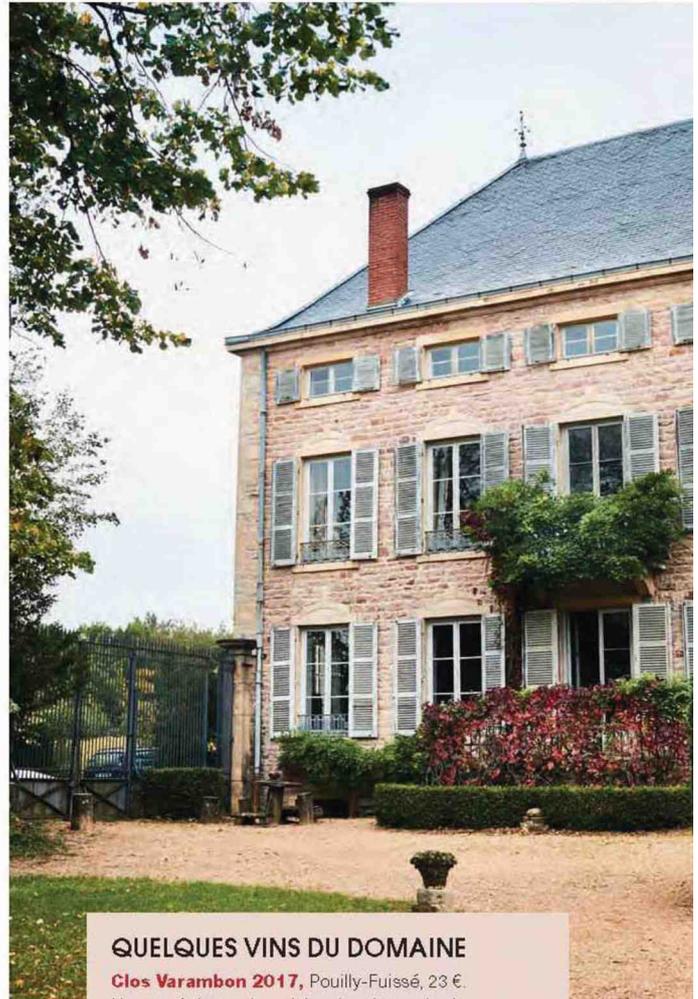
Tournant la page de leur carrière d'architectes à Milan, ces passionnés de vin ont repris les rênes du Château des Rontets. Ils nous régalent avec des cuvées exigeantes.

Texte **Pierrick Jégu**. Photos **Claire Payen**.

« **E**n Italie, je ne buvais pas de vin, je n'étais pas du tout destiné à devenir vigneron... » C'est Fabio Montrasi qui parle en arpentant les vignes du Château des Rontets, sur l'appellation Pouilly-Fuissé, dans le Mâconnais. Il était architecte à Milan. Sa femme, Claire, aussi. Et puis, une villégiature familiale, acquise par l'arrière-grand-père de cette dernière, est entrée dans leur vie. Claire y passait ses vacances. La vigne existait déjà depuis longtemps sur la propriété mais, après guerre, son oncle en planta à tour de bras. Pour résumer un peu vite, à un moment, soit Fabio et Claire en prenaient la destinée soit la propriété allait finir par être vendue. Le couple décide donc de s'inventer une nouvelle vie. Il faut dire que l'endroit a de quoi séduire, avec cette superbe et noble maison de 1850 perchée au sommet d'un coteau planté de vignes, d'où l'on embrasse un panorama époustouflant sur les collines du Mâconnais et la Roche de Solutré. Par temps clair, il faut juste faire quelques pas pour apercevoir les Alpes et le mont Blanc...

Le maintien de la biodiversité

Donc, au revoir Milan et bonjour l'extrême sud de la Bourgogne, en limite du **Beaujolais**. Sur le tas ou presque, avec quand même une formation au lycée viticole de Davayé en poche, et nourris de rencontres avec des vignerons de tous horizons, Claire et Fabio s'installent officiellement en 1995. Ils investissent l'immense demeure, remettent tout en état, la vigne, la cave, la futaille..., et deviennent vignerons ! Vingt-cinq ans plus tard, ils sont encore là et ont hissé leurs vins baptisés **Clos Varambon**, **Pierrefolle** ou **Les Birbettes** parmi les meilleurs de l'appellation et du Mâconnais. Leur terrain de jeu ? Sept hectares dont six sur l'AOC Pouilly-Fuissé plantés à haute densité : un demi-hectare sur **Saint-Amour**, dans le **Beaujolais**, et rien en ■■■



QUELQUES VINS DU DOMAINE

Clos Varambon 2017, Pouilly-Fuissé, 23 €.

Une cuvée issue des raisins des vignes du clos plantées après 1945. La griffe du domaine se dessine avec un bel équilibre et une expression très pure du chardonnay, à apprécier dès sa jeunesse. Fruits, fleurs blanches et épices douces en finale.

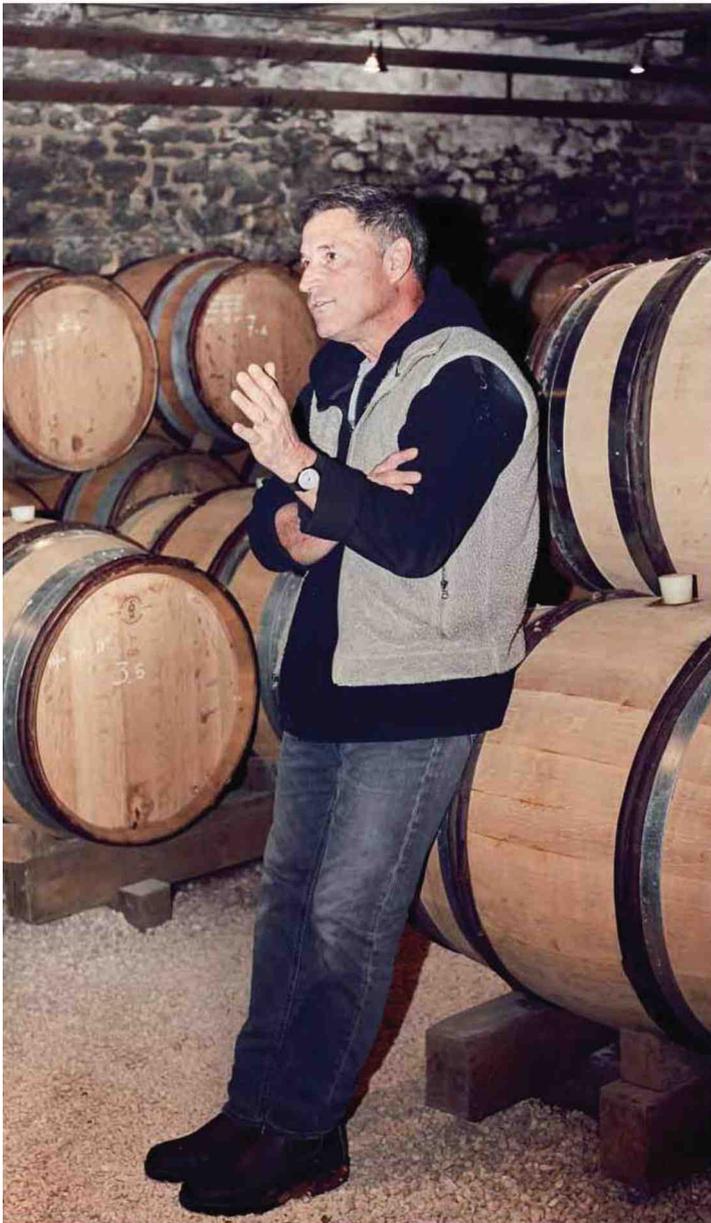
Pierrefolle 2017, Pouilly-Fuissé, 30 €.

Née des vignes d'une parcelle extérieure au clos, cette cuvée se donne plus en largeur que les autres, avec beaucoup de franchise. Assez riche, elle est aussi précise, tenue par de beaux amers en finale.

Les Birbettes 2017, Pouilly-Fuissé, 39 €.

Les vieilles vignes du clos en ont encore « dans le ventre ». La preuve avec ce vin juteux, profond, d'une belle énergie, à l'intensité maîtrisée par une bouche d'une agréable droiture. Sur le 2016, un peu plus sérieux, on retrouve cette proximité du raisin et cet équilibre entre tension et tendresse. Le 2012 prouve que Les Birbettes profite bien de plusieurs années de garde : le vin apparaît très épanoui, serein.

PORTRAIT DE VIGNERONS Claire et Fabio Montrasi



Fabio Montrasi élève ses vins en fûts, de dix-huit mois à deux ans, et produit des cuvées équilibrées entre fraîcheur et intensité.

EN SAVOIR PLUS

Pour toute information sur les vins de Bourgogne, rendez-vous sur le site du bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne. Pour s'initier ou se perfectionner : l'école des vins de Bourgogne à Beaune. Une future Cité des Vins ouvrira ses portes à Mâcon au printemps 2021.

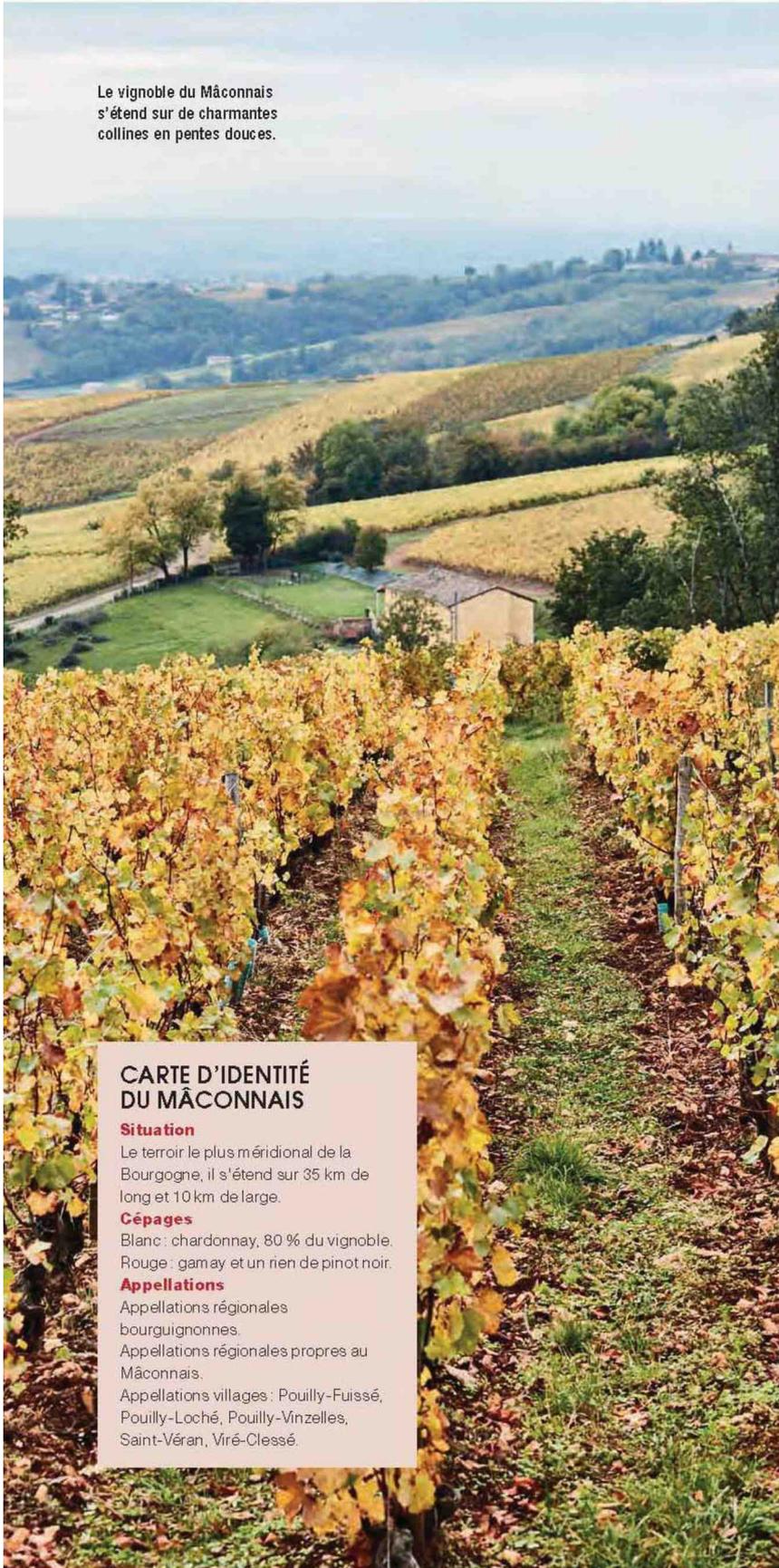
UN TRAVAIL ATTENTIF DE LA VIGNE ET UNE VINIFICATION RIGOUREUSE EN HARMONIE AVEC L'ENVIRONNEMENT.

■ ■ ■ appellation Mâcon. Le tout, sauf la parcelle de Saint-Amour posée sur du granit caractéristique du Beaujolais, enraciné sur des sols argilo-calcaires aux nombreuses nuances. Les cépages ? Un soupçon de gamay pour le rouge, et surtout du chardonnay, raisin blanc star de la Bourgogne. Leur philosophie ? Un travail du sol superficiel et la priorité donnée au maintien de la biodiversité... La certification bio – entamée dès 2005 – ne dit pas tout de la démarche ultra-rigoureuse de Claire et Fabio, nourrie de l'observation attentive de chacune de leurs parcelles donc d'une connaissance très intime de leurs terroirs. Aujourd'hui, nombre de domaines bio foncent vers la biodynamie. Ce n'est pas le truc de Fabio qui s'inspirerait plutôt de l'animisme qui ne met l'homme ni au-dessus ni au centre de tout, mais à égalité avec le reste : « C'est un peu l'idée de considérer que les autres êtres vivants ont une individualité semblable à celle des humains, qu'un milieu de vie a la même importance que l'homme. » Le vigneron va petit à petit dans cette direction.

Dans le respect des terroirs

Parmi ses projets, notamment se rapprocher de l'animal et donc acheter un cheval pour travailler dans les vignes. En cave, il s'agit pour le couple de ne surtout pas trahir les efforts faits dehors et encore moins de travestir la vendange. Donc, rester le plus fidèle à l'expression des terroirs en bannissant le recours à la cosmétique œnologique et à des pratiques brutales pour le raisin, les jus et les vins. Et, dans les vignes comme au chai, toujours s'adapter, notamment aux effets du changement climatique : « En vingt-cinq ans, les choses ont changé ! Avant, les années chaudes et solaires étaient des exceptions au milieu d'années pluvieuses. Aujourd'hui, c'est l'inverse ! » Il ne faut pas chercher des maturités trop poussées avant de vendanger, mais plutôt vouloir la maturité phénolique avant que la maturité alcoolique ne décolle vers des sommets outranciers... Sinon, le risque est de mettre en bouteille des vins très puissants, patauds, démonstratifs, tout ce que Fabio et Claire n'aiment pas ! Élevés sur lies de dix-huit mois à deux ans en fût – double fût et foudre dans la belle cave souterraine de la maison –, leurs vins révèlent tous un bel équilibre entre fraîcheur et intensité. De quoi séduire les cavistes les plus exigeants et les sommeliers de très belles tables de France et d'ailleurs ! ♦

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Le vignoble du Mâconnais s'étend sur de charmantes collines en pentes douces.

CARTE D'IDENTITÉ DU MÂCONNAIS

Situation

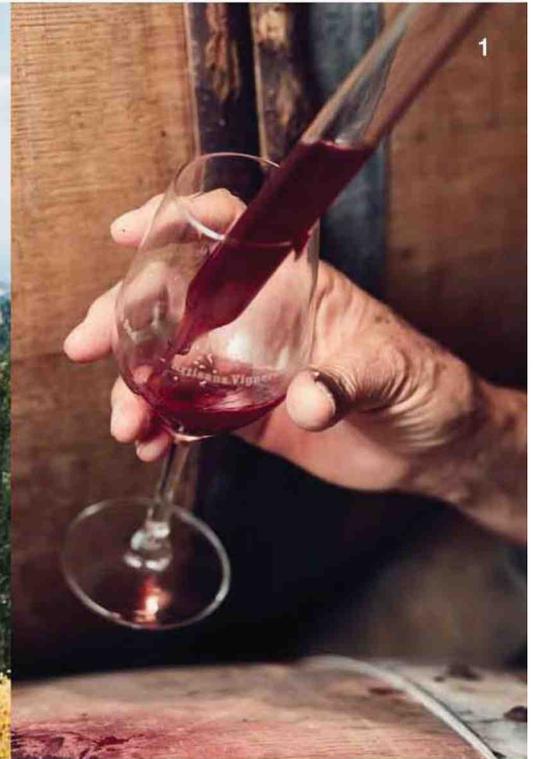
Le terroir le plus méridional de la Bourgogne, il s'étend sur 35 km de long et 10 km de large.

Cépages

Blanc : chardonnay, 80 % du vignoble.
 Rouge : gamay et un rien de pinot noir.

Appellations

Appellations régionales bourguignonnes.
 Appellations régionales propres au Mâconnais.
 Appellations villages : Pouilly-Fuissé, Pouilly-Loché, Pouilly-Vinzelles, Saint-Véran, Viré-Clessé.



1. Le Mâconnais est réputé pour ses vins blancs, mais le Château des Pontets vignifie aussi en rouge et élabore des bouteilles de haute volée. 2. Deux des cuvées phares du domaine posées sur un foudre, tonneau d'une très grande capacité où l'on élève le vin.

