

SPÉCIAL BEAUNE

## DOMAINE FAIVELEY

*Dans son large éventail de climats, cette grande maison ne possède qu'un seul cru beaunois, un monopole, le Clos de l'Écu, l'un des fers de lance du renouveau de l'appellation.*

Aussi loin que l'on puisse remonter dans le Moyen Âge, on trouve un Clos de l'Écu : il permettait aux propriétaires de payer l'impôt au duc de Bourgogne. Sorte de mirador, ce monopole en forme d'hélice d'avion toise les premiers crus. Accroché à la montagne, il semble retenu par la grâce de Dieu. De sa pente très raide, il regarde le monde.

"Tout cela n'a évidemment pas échappé à mon père lorsqu'il a acheté, en 2003, ces 2,37 hectares d'un seul tenant clos de murs, explique Erwan Faiveley. En fait, les grandes maisons du négoce beaunois sont venues nous solliciter pour faire briller les vins de Beaune, alors trop en retrait par rapport aux appellations voisines. Il s'agit de bouger les lignes, c'est absolument nécessaire et le challenge est excitant même si nous ne possédons qu'un premier cru de Beaune." Ne restant jamais à la lisière des choses, le jeune homme se fait plus précis : "Dès notre arrivée, nous avons laissé le terroir s'auto-réguler pour qu'il consomme toute la potasse et l'azote emmagasinés de façon superficielle." Il a fallu attendre 2010 pour atteindre les objectifs qualitatifs fixés : "Nous avons un vignoble jeune et productif, remontant à 1989 et 1998. On maintient la plante proche du sol avec un palissage approprié à 1,30 mètre. La vigueur se trouve ainsi maîtrisée par l'ébourgeonnage. Si le millésime est tardif, nous pratiquons la vendange verte. Nous nous adaptons à ce que Dame Nature nous donne."

Engagé dans un mode de culture raisonnée où tous les intrants sont bannis, le vignoble du Clos de l'Écu est l'un des seuls à être exposé plein sud quand la plupart des terroirs du secteur regardent plutôt vers l'est : "Avec une telle orientation, quelques réglages nous ont permis de trouver un juste équilibre entre les années où nous avons trop de récolte et celles où la vendange était plus restreinte."

Des bancs de brume sèchent comme linge au soleil sur la crête des vignes toutes dorées. Sur ce sol drainant, la roche mère affleure et les racines ne plongent pas trop profondément. Lorsqu'il pleut comme en 2014, les vignes passent de beaux



### BEAUNE PREMIER CRU CLOS DE L'ÉCU 2016

« C'est un vin profond d'une robe sombre et éclatante. Le nez est puissant, sur la menthe fraîche et la réglisse. En bouche, les tanins sont structurés mais la maturité du millésime les a polis pour donner un vin suave et rond. »

étés. Mais les années chaudes comme 2018 méritent la plus grande attention : "On a eu un blocage fin août ; heureusement les quelques pluies de septembre sont venues rétablir la situation. L'eau se trouve ici rapidement digérée car on a peu d'argile. Pour rééquilibrer ce côté chaleureux du Clos, une récolte relativement abondante s'impose. En effet les petits rendements provoquent un manque de fraîcheur dans l'expression du fruit."

Sur les 4 parcelles composant le clos, la maturité est homogène. De ce fait, les vendanges se déroulent en une seule fois, sur vingt-quatre ou trente-six heures. Le début s'effectue par la pointe ouest où sont produits les plus petits raisins : "On continue au milieu par La Coupée, puis la zone du bois où le sol se montre plus argileux, et enfin la partie la plus à l'est." L'emploi du pressoir vertical se révèle indispensable, il évite toute forme de sécheresse ou de dureté dans le tanin. Égrappé à 100 %, le fruit de chaque secteur géographique est élevé dans un contenant différent. Tout se retrouve ensuite assemblé juste avant la mise en bouteille. La nouvelle cuverie inaugurée en 2018 privilégie ce type de vinification haute couture. Le cru y gagne en complexité comme en pureté de fruit.

Lors de l'élevage, le Clos de l'Écu bénéficie d'un traitement à part : "On fait appel à des tonneliers spécifiques, différents de ceux utilisés pour nos autres crus. Ainsi, Seguin Moreau apporte de la rondeur en même temps qu'une certaine douceur, domptant toute forme de matière fougueuse. Cela marche bien sur un terroir aussi chaud qui ne produit pas de vins gras ni très parfumés mais plutôt consistants. Sa texture et son caractère font parfois penser au niveau tannique à une côte-rôtie."

Instillant un commentaire appuyé sur le temps du vin, Erwan Faiveley se met au rythme des lieux. Ici, chaque heure du jour en sa magnificence apporte sa couleur, son bruit ou son silence. Et les vins, transcendant leur millésime, disent ainsi toute la magie du Clos de l'Écu. ➤ DENIS HERVIER

Erwan  
Faiveley