

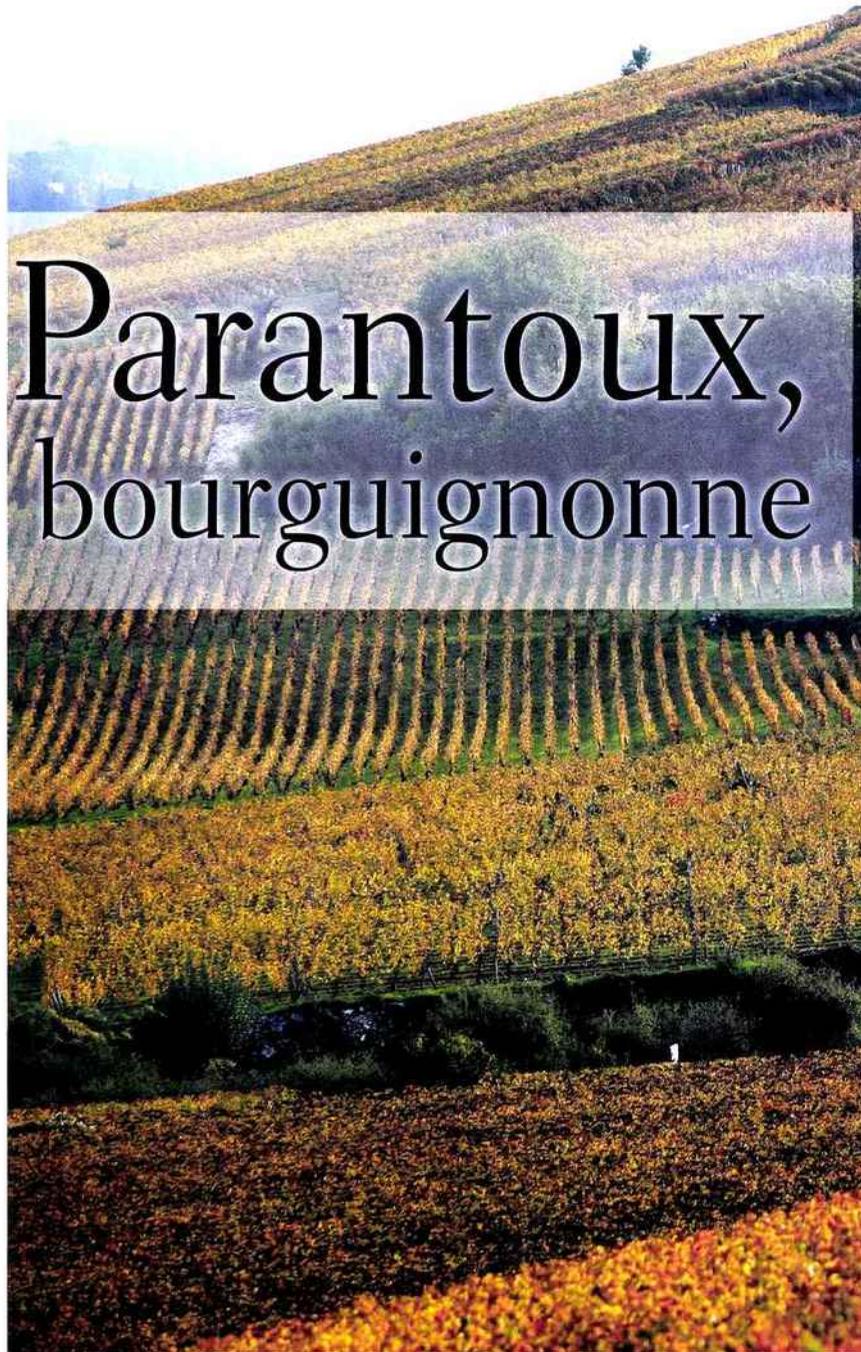


 | Part du rêve

Cros Parantoux, l'icône bourguignonne

C'est un mythe que ce cru de la Côte de Nuits, défriché et rendu célèbre par une autre légende, Henri Mayer. **TEXTE** PIERRE GUIGUI

Dès qu'on parle du Cros Parantoux, c'est systématique, on se met à chuchoter comme pour échanger un secret entre initiés. Aussi mythique que la Romanée-Conti chez les connaisseurs, il est cependant moins célèbre que sa voisine auprès du grand public. Et pourtant, le vignoble possède tous les atouts pour inspirer une légende : sa création, la qualité de ses vins, la rareté de ses bouteilles. Jusqu'à la fin de la Seconde guerre mondiale, cette parcelle de terre, située sur l'appellation Vosne-Romanée, était en fait consacrée à la culture des topinambours. Elle jouxte les Richebourg sur une petite colline de 285 m avec une pente quelque peu versante. Dans les années 50, sa propriétaire, Maria Noiro-Camuzet, en confie le métayage à Henri Mayer, qui deviendra un des plus célèbres vigneron de Bourgogne. Lui est confiée alors la tâche de planter de la vigne. Il défriche ce 1,01 hectare qu'il façonne à coups de barre à mine, de soc de charrue, et même de dynamite, on raconte qu'il a utilisé plus de 400



bâtons. Il rachète ensuite la majorité du cru, 71,77 ares exactement. Henri Mayer a « réinventé » le travail de la vigne, du sol, refusant la marée de produits chimiques de synthèse qui immergeait le vignoble à l'époque. « C'est la nature qui doit être notre guide, c'est le terroir qui impose sa loi, c'est le climat qui l'infléchit. Bien évidemment, c'est au vigneron de déjouer les pièges d'un climat capricieux (...) S'il y réussit, il peut amener en cuverie un raisin le plus

« C'est la nature qui doit être notre guide, c'est le terroir qui impose sa loi, c'est le climat qui l'infléchit. »



Le Cros Parantoux, bien exposé à l'Est, est une petite parcelle de 1,01 hectare exactement.



Aux enchères

En 2012, à Hong-Kong les prix explosent sur les cuvées signées Mayer. 1985: 16 645 € la bouteille, 1989: 14 686 €, 1993: 11 749 €, 1999: 9 791 €. La même année, un 1999 atteint 15 065 €. Quant aux millésimes 1993 et 1995, ils s'échangeaient respectivement à 2 136 € et 2 751 € à Hong-Kong (Christie's) à la mi-juin (source iDealwine).

Les prix

Aujourd'hui, une bouteille de 2010 signée Emmanuel Rouget vaut 750 à 860 €, signée Méo-Camuzet 1 100 à 1 300 €. Chez Lavinia, un 1982 se vend à 5 770 €.

Au restaurant

«Cros Parantoux, je l'ai déjà servi sur du gibier à plume, du vrai, celui qui n'est pas lâché la veille du jour de la chasse. Il va à merveille sur une perdrix à la Souvaroff, une recette ancienne d'une volaille farcie au foie gras et aux truffes. On peut aussi le marier avec des ris de veau aux légumes anciens», explique Jean-Michel Deluc, maître-sommelier, actuel chef sommelier du site www.lepetitballon.com.



Henri Mayer (à droite), s'entretenant avec Jean-Nicolas Méo-Camuzet, un des propriétaires du cru.

PHOTOS © DR



Le village de Vosne-Romanée entouré de crus prestigieux.

sain possible et le vin pourra se faire de la façon la plus naturelle qui soit, aujourd'hui comme hier», affirmait Henri Mayer en 1997 sous la plume de Jacky Rigaux, auteur de « Les temps de la vigne » (1). Mais la révolution du Bourguignon se retrouve aussi dans le chai. Précurseur du retour aux méthodes traditionnelles manuelles, il pratique l'éraflage des raisins, où, après les vendanges, on sépare les grains de leur tige. Il aime les vins ronds et élevés en fûts neufs. À la fin des années 70, il commercialise sa récolte sous son nom propre, encore une nouveauté en Bourgogne. En effet, pendant longtemps, les « petits » vendaient leurs raisins et rares étaient les producteurs qui mettaient en bouteille. L'ensemble des vins étaient vendus en vrac au négoce.

C'est d'ailleurs grâce à son premier millésime, le 1978, qu'Henri Mayer devint célèbre en défrayant les chroniques américaines du Wine

Spectator. Même si d'autres vigneronns suivraient des voies identiques, son travail sur les appellations renommées a construit sa réputation et médiatisé ses méthodes.

UNE BOUTEILLE 1985 À 16645 €

Aujourd'hui, le Cros Parantoux est classé premier et se range parmi les vins les plus prestigieux du monde. Même les commissaires-priseurs les plus aguerris ont le marteau tremblant quand ils le vendent aux enchères. Et pour cause, une bouteille 1985 a atteint le joli score de 16 645 €, en 2005, à Hong-Kong. Autre consécration : le Cros Parantoux est un des héros du manga « Les gouttes de Dieu » de Tadashi Agi et Shu Okimoto, vendu à plus de 6 millions d'exemplaires au Japon et à plus de 400 000 en France (2).

En 1995, il prend sa retraite, confie seulement 43,27 ares à son neveu Emmanuel Rouget, qui,

La verticale

Méo-Camuzet. Le style est ample, minéral avec de la profondeur.

2009 : l'équilibre du millésime solaire avec la fraîcheur du cru. Une bouteille mythique.

2010 : une grande puissance qui s'étire en allonge salivante. Un millésime impressionnant.

2011 : mine de crayon, minéralité, coquelicot et fruits noirs sur une base ferme et fraîche.

2012 : densité, salinité avec une grande profondeur tout en gardant un côté crayeux.

Emmanuel Rouget. Le style joue la dentelle avec une concentration moyennement puissante mais une allonge toute en soyeux comme ce 2012 sous tension sur une base de cassis et plus généralement de fruits noirs. La texture s'étire déjà avec un bel acidulé très croquant et vivifiant. De la fraîcheur certes mais avec de beaux fruits gorgés de plaisir ensoleillé.

finalement, en 2002, vinifie la totalité de la propriété de son oncle. Il y a actuellement toujours deux exploitants sur ce climat, le domaine Méo-Camuzet et Emmanuel Rouget. Rien et tout a changé, en effet le sol favorise toujours « de belles acidités avec beaucoup de fraîcheur induisant l'extraction et donnant des vins intenses », explique Jean-Nicolas Méo-Camuzet, « ce cru développe de la structure et aujourd'hui, je cherche de meilleures maturités pour lui donner plus d'équilibre. Il est concentré naturellement, inutile d'exagérer les extractions. » Il produit une version moderne pleine d'éclat et de subtilité du cru. Le style évolue aussi chez les Rouget. « Auparavant, Henri Mayer faisait des vins plus durs en raison du bois neuf. Il cherchait et poussait davantage la matière, il obtenait donc plus de tanins. Il fallait attendre longtemps avant de les boire. Aujourd'hui, on peut le déguster plus rapidement », remarque Guillaume, l'un des fils d'Emmanuel. D'autant que, même jeune, un millésime du Cros Parantoux n'en garde pas moins son statut d'emblème. ■

Il se garde en mémoire

À ceux qui ont eu la chance et le privilège de déguster ce vin mythique, son souvenir laisse encore du bonheur sur leurs papilles. Production spécifique, il n'en reste pas moins né parmi l'un des 15 premiers crus (Côte de Nuits) sur les terres de Vosne-Romanée. Il en possède certains traits comme ses arômes de fraise, framboise, cassis et sa profondeur de matière mais moins veloutée, moins tendre. Cros Parantoux est unique par sa finesse, sa fraîcheur, son ciselé et sa précision qui lui confère une incomparable garde.

(1) « Les temps de la vigne, Henri Mayer vigneron en Bourgogne », Jacky Rigaud, 2011, éd. Terre en Vues, 15€
(2) « Les gouttes de Dieu », Tadashi Agi, Shu Okimoto, 2010, éd. Glénat, 6 tomes, 60€