



danse la
cave -
Pouilly-
Fuissé

CE QUI NE BOUGE PAS | VÉRONIQUE GAY-ROSIER | CE QUI NE BOUGE PAS | VÉRONIQUE GAY-ROSIER | CE QUI NE BOUGE PAS | VÉRONIQUE GAY-ROSIER

| À la différence de la prestigieuse route des Grands Crus dont les vignobles s'alignent, en archipels, le long d'une urbanité passagère, les climats du Pouilly-Fuissé sont un véritable morceau de campagne. Le visiteur se sent ici comme au cœur d'une bonbonnière bucolique. Certes les collines, là aussi, partagent les orages, mais l'air paraît plus doux. Tranquilles le matin, paisibles à midi, calmes en soirée, les hameaux sont authentiques, leurs pierres ne sont pas frottées à l'eau de Javel, ils ne cherchent pas à séduire.

| «L'homme qui a un peu usé ses émotions est plus pressé de plaire que d'aimer» écrivait George Sand. Les archéologues, ses contemporains, ceux qui, des fouilles de Solutré, firent surgir le célèbre site, baptisant ainsi une civilisation du paléolithique supérieur, savent bien, eux, que cette maxime ne s'applique pas ici. Érodé d'humanité et d'histoire, Solutré-Pouilly n'a point de ces vanités. «À vouloir plaire à tout le monde, on ne ressemble plus à rien», commentera d'ailleurs le vigneron Denis Bouchacourt.

CE QUI NE BOUGE PAS | VÉRONIQUE GAY-ROSIER | CE QUI NE BOUGE PAS | VÉRONIQUE GAY-ROSIER | CE QUI NE BOUGE PAS | VÉRONIQUE GAY-ROSIER

I Dans la cour de sa maison fleurit un magnolia. Sur le seuil de sa porte une vitrine abrite une feuille de laurier, copie des pointes de sagaie d'un temps immémorial qui vous arrive comme une carte postale : rennes, loups, bisons, rhinocéros laineux, renards polaires, et ours des cavernes. On se figure les chasseurs de la préhistoire arpantant les coteaux. La légende les a imaginés – faussement – pourchassant les chevaux pour les précipiter du haut de la roche en un piège meurtrier. L'histoire enrichit encore les images d'un passé qu'on pressent romanesque : une place forte médiévale, fief de bandits, la dernière à se rendre au Duc de Bourgogne.

| La quiétude apparente qui musarde à Solutré n'est donc que la sérénité ensoleillée d'un passé qui, peut-être, plus qu'ailleurs, a attendri les paysages, bonifié la terre et assagi les Hommes. On devine, dans le lointain de l'ère tertiaire, le mugissement de la Roche, ce récif corallien qui rêvassait au Mésozoïque dans un lagon tropical, et que les hoquets des Alpes érigèrent en rocher. Les contrecoups de ce soulèvement alpin pétrirent des sols de nature différente. La déforestation de la forêt gauloise, l'implantation romaine de la vigne, les pâturages – salutaires pour la pelouse sèche – des troupeaux de chèvres et de chevaux sur la roche, contribuèrent à en faire une terre d'exception où fleurissent

encore aujourd’hui les inules des montagnes et les orchidées sauvages, où fredonnent toujours les Bruants ortolans, les hiboux petit duc et les engoulevents d’Europe.

De ce terroir légendaire, Denis Bouchacourt modèle l'éclat et la minéralité de ses vins. Il sait avec une ferveur modeste donner à ses cuvées *Feuille de laurier*, *En Servy*, et *Ammonite* une réelle «dimension», entend les «tenir à l'écart des modes et ne pas les sacrifier au mythe de la séduction universelle». Il se considère comme le simple gardien «d'une originalité et d'une authenticité qui doivent traverser les générations, en préservant l'héritage des sols. Ce qui implique une certaine humilité et, paradoxalement, une immense fierté». Paradoxe? Non, dans la mesure où cette humilité naît de la pleine confiance dans «l'origine», fière alliance de la personnalité des climats et de la nature des Hommes.

Un grand-père Bouchacourt, qui autorisa le très jeune Denis à goûter son vin, lui a offert une madeleine de Proust singulière : l'odeur virile qui émane des tonneaux juste avant leur remplissage, les effluves épices, boisés et vanillés ; l'infusion capiteuse du raisin pressé ; celle plus enjouée, à la fois acidulée, florale et briochée, du vin qui ferment. Et toujours l'étrange sensation, dans la fraîcheur humide de la cave, tapissée du

feutrage velouté des moisissures, d'être gagné par cette moiteur parfumée et suave qui s'insinua dans tous les recoins de ses souvenirs.

I Succèdent les vendanges de l'enfance, et un père dans le négoce du vin. Quoi de plus naturel alors que de mettre ses pas dans la tradition ? De négociant pour l'international à courtier, en passant par caviste à Mâcon, il déguste sans relâche, il étudie, il compare les méthodes de vinification et d'élevage. Et même s'il délaisse les vignes rouges de son enfance pour courtiser les vignes blanches, Denis Bouchacourt est prêt désormais à inscrire son nom sur quelques bouteilles. Sa deuxième famille, celle de sa femme Sylvie, l'y aidera : d'abord il assiste son beau-père pour les vendanges et la vinification, puis il hérite du domaine qu'il cultivera sans jamais heurter la lignée des soins et des attentions. Il explique ainsi que son chai actuel ne fut construit qu'en 1997 : «tant que la mémé était là il était hors de question d'enlever le vin de chez elle». Tout est dit de l'attachement sentimental à ce domaine. On sent presque les joues fanées de la grand-mère et on imagine sa vie, celle de Bressans nés avec le siècle (le xx^e), jeunes commis de ferme qui fuiront la misère dans les années vingt, «deux gamins sous les bras, un autre à naître», pour venir chercher à Solutré de quoi se nourrir comme viticulteurs gagés. Ils travailleront dur, deviendront métayers, et, fruit de leur

labour, achèteront dans les années quarante leurs premiers arpents de vigne. Aujourd’hui, Denis jardine 26 parcelles âgées de 18 à 82 ans: quatre hectares de Pouilly-Fuissé et près d’un hectare et demi de Mâcon-Solutré. Un patchwork de climats qu’il tricote, avec l’aide de ses deux métayers, fragment par fragment, comme une pièce de haute couture dans le respect des spécificités de chaque parcelle et de chaque millésime.

| Vinifié et élevé en « liberté surveillée », ce vin-là ne triche pas avec son identité. Souvent charmant, délicieux, mais aussi quelquefois capricieux. « L'objectif n'est pas d'être parfait, le but est d'avoir quelque chose à dire. » Denis Bouchacourt se méfie de toutes les technologies qui, censées améliorer la qualité, ne tendent néanmoins, bien souvent, qu'à standardiser la production. Chaque vendange est une nouvelle naissance, chaque millésime est élevé comme un enfant unique.

Tant pis si de nos jours la nécessité de « se faire un nom » est devenu un impératif commercial auquel il est bien difficile d'échapper. Cette volonté d'imposer un style personnel perpétué à l'identique, immuable d'année en année, grâce à une technique où tout est paramétrable dans un calendrier implacable, l'ennuie profondément. La voie qu'il qualifie de technologique ne lui semble produire que très rarement de grands vins et il reste déterminé

à « éviter de se prendre pour un concepteur, et résolu à accepter les aléas naturels comme source d'originalité. Le travail se résume alors à favoriser la révélation des climats, et ce n'est finalement pas aussi compliqué que cela. La recette est simple et artisanale : il suffit d'effectuer quelques gestes clés à quelques moments clés, avec une bonne dose d'observation, un soupçon d'empirisme, et, parfois, une pointe d'inspiration, puis de laisser agir le temps. On chemine ainsi chaque année de découverte en étonnement, mais sans jamais perdre le fil puisqu'en dernier ressort la seule identité qui traversera les générations est celle du terroir. »

I Le vin a ses caprices que la raison ignore mais que l'homme de goût et de savoir accepte. Les villages de Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly et Vergisson qui, au sud du Mâconnais, abritent l'appellation, dans une sollicitude encore très familiale (90 % de caves particulières), ne cherchent décidément pas à séduire. «Quand on travaille pour plaire aux autres on peut ne pas réussir, mais les choses qu'on a faites pour se contenter soi-même ont toujours une chance d'intéresser quelqu'un» disait Marcel Proust. Les visiteurs ne s'y trompent pas d'ailleurs, et les amateurs étrangers notamment: le Pouilly-Fuissé demeure le cru de Bourgogne le plus exporté, pour son arôme de noisette ou de fleur d'accacia, mais

surtout pour les sensations tactiles et les harmonies que procure ce grand vin blanc aux reflets verts qui sait si bien vieillir.

« Un vin aux arômes exubérants mais sans finesse manquerait d'élégance; un vin puissant mais sans fraîcheur en finale pourrait être lourd; un vin délicat sans persistance aromatique serait court; un vin minéral sans complexité serait qualifié de monolithique. Le grand vin sera et élégant, et puissant, et persistant, et complexe et frais. Vous ne sauriez prétendre le contraire, même si vous n'aimez pas la noisette ou la fleur d'acacia: sa dimension s'impose. À partir de là, il reste à espérer que sa palette aromatique vous comble, et à savourer quelques instants de pur plaisir! » résume Denis Bouchacourt lorsqu'on l'interroge sur sa définition d'un « grand vin ».

| Finalement, c'est aussi simple que cela: quand vous avez bu un verre, vous avez l'envie, la curiosité et le plaisir anticipé d'en goûter un second. Vous êtes déjà envoûté par la complexité aromatique de ce Pouilly-Fuissé, fruit d'un terroir légendaire, par sa minéralité, antichambre de tant d'authenticité. C'est alors certain, vous reviendrez à Solutré, vignoble protégé par ce rocher à l'allure d'un sphinx, dont un promeneur célèbre et pèlerin fidèle, écrivait: «De là, j'observe ce qui va, ce qui vient, ce qui bouge et surtout ce qui ne bouge pas».



- | Unlike the prestigious *Route des Grands Crus* wine trail whose vineyards are strung out in groups amid a busy road and intermittent villages, the *climats* of Pouilly-Fuissé are a real patch of countryside. Visitors here feel as if they are in the midst of a rural candy box. Of course the hills, here too, get their share of storms, but the air seems milder. Tranquil in the morning, peaceful at midday and calm in the evening, the hamlets are authentic, their stones have not been bleached clean and they are not trying to charm people.
- | "The man who has rubbed the edge of his emotions a little is more anxious to please than to love" wrote George Sand. The archaeologists, her contemporaries, who unearthed the famous site from the excavations at Solutré, thereby naming a civilisation from the Upper Palaeolithic, are well aware that this maxim does not apply here. Eroded by mankind and by history, Solutré-Pouilly has none of these vanities. "It makes no sense at all, wanting to please everyone", will say wine grower Denis Bouchacourt.
- | A magnolia blossoms in the courtyard of his house. In the doorway a display case houses a laurel leaf point, a copy of the spear points

from a far-off time that comes to you like a post card: reindeer, wolves, bison, woolly rhinoceros, arctic foxes and cave bears. We imagine the prehistoric hunters striding across the hillsides. Legend pictured them – wrongly – chasing herds of horses and forcing them to jump to their death from the top of the rock. History further adds to the images of a past that is sensed as being romantic: a medieval fortress, a bandits' stronghold, the last to surrender to the Duke of Burgundy.

| The outward tranquillity that lingers in Solutré is therefore but the radiant serenity of a past that, perhaps more than other places, has softened the landscapes, improved the land and quietened the people. In the distant Tertiary period, we can imagine the roaring of the Rock, that coral reef which daydreamed in the Mesozoic era in a tropical lagoon, and that was formed into an escarpment by the sputtering of the Alps. The after-effects of this alpine upthrust shaped soils of different types. The deforestation of Gallic forests, the Roman introduction of vineyards, the pasturing of herds of goats and horses on the rock – good for the dry grass – helped to make it an exceptional land where Willowleaf Yellowhead and wild orchids still bloom today and where Ortolan Bunting, Scops Owl and European Nightjar still warble.

| Denis Bouchacourt shapes the brilliance and minerality of his wines

from this legendary *terroir*. With modest ardour, he knows how to give his *Feuille de Laurier*, *En Servy* and *Ammonite* wines a true "dimension" and intends to "keep them away from any crazes and not to conform them to the myth of universal appeal". He sees himself as the mere guardian "of originality and authenticity that has to travel down the generations, protecting the legacy of the soil. Which implies a certain amount of humility and, paradoxically, a huge amount of pride." A paradox? No, insofar as this humility springs from a complete trust in "the origin", a proud combination of the character of the *climats* and the nature of the people.

| Grandfather Bouchacourt, who allowed a very young Denis to taste his wine, left him with a flood of very special memories: the manly odour that comes from the barrels just before they are filled, the spicy, woody and vanilla-scented fragrances, the heady infusion of pressed grapes, the livelier one – tart, floral and brioche-scented – of the fermenting wine. And always the strange feeling, in the dank freshness of the cellar, covered with the downy felting of mould, of being won over by that scented, smooth stickiness that wormed its way into every corner of his recollections.

| Then come the grape harvests of childhood and a father who was a wine merchant. What could be more natural than following in the

footsteps of tradition? From merchant on the international market to wine broker, including a spell as a wine shop owner in Mâcon, he is continually tasting, studying and comparing methods of winemaking and growing. And even though he abandons the red wines of his childhood to court white vines, Denis Bouchacourt is now ready to put his name on a few bottles. His second family, his wife Sylvie's, will help him do that: first he helps his father-in-law with the harvesting and winemaking, then he inherits the *domaine* that he will cultivate without ever going against the tradition of care and attention. He explains that his present wine cellar was only built in 1997, "while the granny was there it was out of the question to remove the wine from her house". That says everything about the sentimental attachment to this *domaine*. One can almost sense the grandmother's withered cheeks and can picture her life, the life of Bresse folk born at the turn of the century (the 20th), young farmhands who would flee the poverty of the 1920s, "two kids in tow, another on the way", to seek a living in Solutré as tied wine growers. They would work hard, become tenant farmers and, fruit of their labour, would buy their first acres of vineyard in the 1940s. Today, Denis works 26 parcels aged between 18 and 82 years: four hectares of Pouilly-Fuissé and almost a

hectare and a half of Mâcon-Solutré. A patchwork of *climats* that he crafts, with the help of two tenant farmers, bit by bit, like a piece of *haute couture* in accordance with the specificities of each parcel and each year.

| Produced and matured under "supervised freedom", this wine does not lie about its identity. Often charming, delicious, yet sometimes temperamental too "the aim is not to be perfect, but to make a statement". Denis Bouchacourt is wary of all the technologies which, although supposed to improve quality, very often in fact tend to standardise production. Each harvest is a new birth, each vintage is nurtured like an only child.

| Never mind if, nowadays, the need to "make a name for oneself" has become a commercial requirement which it is hard to get away from; for instance, the wish to impose a personal style perpetuated in exactly the same way, unchanging from year to year as a result of a technique where everything can be defined to an inflexible schedule, irritates him profoundly. He thinks that path, which he describes as technological, rarely produces great wines and he is determined to "avoid thinking of himself as a designer, and is set on accepting the ups and downs of nature as a source of originality. The work then comes down to encouraging the *climats* to reveal themselves and that, after all, is not as complicated as

all that. The formula is simple and traditional : it just takes a few important operations at some key moments, with the right amount of observation, a hint of empiricism and, sometimes, a touch of inspiration, and then you have to let time do its work. In that way, every year you advance from a state of discovery to one of astonishment, but without ever losing the thread since, at the end of the day, the only identity to travel down the generations is that of the *terroir*."

| Wine has its whims which reason knows nothing of but which a man of taste and learning accepts. The villages of Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly and Vergisson which, to the south of the Mâconnais, are home to the *appellation*, in a still very family-run approach (90 % private cellars), are certainly not seeking to charm people. "When one works to please others one may not be successful, but the things one has done to content oneself always have a chance of interesting someone" said Marcel Proust. Visitors, for that matter, make no mistake, and foreign enthusiasts even less so: Pouilly-Fuissé is still the most popular Burgundy wine to be exported, it is appreciated for its hazelnut or acacia flower aroma, but especially for the tactile sensations and harmonies given by this great white wine with its green glints that ages so well.

| "A wine with exuberant aromas but no finesse would lack elegance; a powerful wine with no freshness to the aftertaste could be heavy; a delicate wine without aromatic persistence would be short; a mineral wine without complexity would be described as monolithic. A vintage wine will be elegant, powerful, persistent, complex and fresh. And even if you don't like hazelnut and acacia flower, there's no doubt about it: its dimension is essential. From that point on, all that remains is to hope that you'll be overjoyed by its range of aromas and will enjoy a few moments of pure unadulterated pleasure!" says Denis Bouchacourt when asked for his definition of a "great wine".

| In the end, it's as simple as that: when you have drunk one glass, you are keen, curious and in a hurry to taste a second. You are already captivated by the complex aromas of this Pouilly-Fuissé, fruit of a legendary *terroir*, and by its minerality, the gateway to so much authenticity. Then, without a doubt, you'll come back to Solutré, to the vineyard shielded by that sphinx-like rock, of which a famous walker and loyal pilgrim once wrote : "From there I can see what comes and goes, what changes and above all what stays the same".