



Trente

# DEUXIEME VIE

## LE CELLIER AUX MOINES, L'HISTOIRE CONTINUE POUR PHILIPPE PASCAL

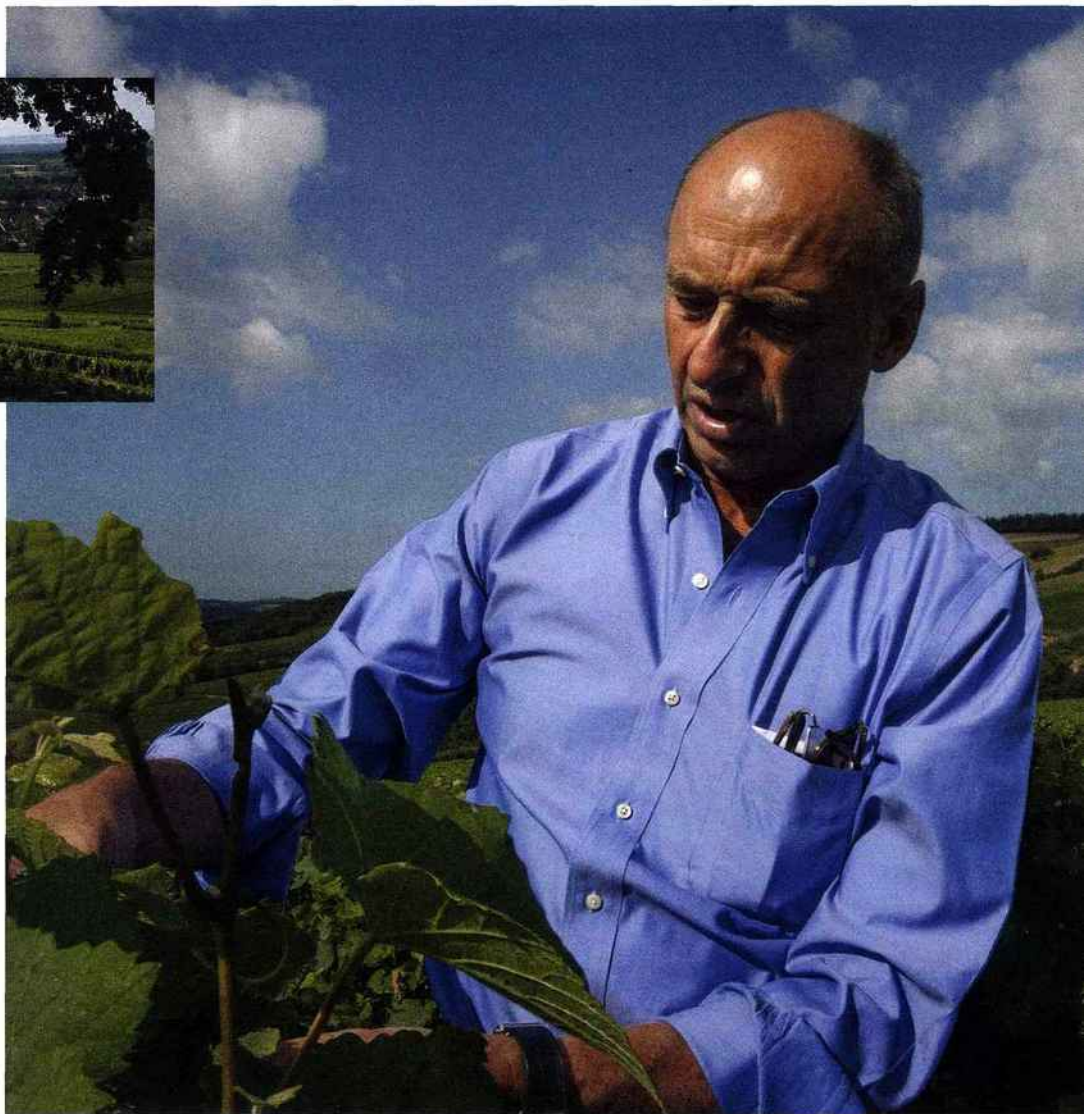


Le village de Givry vu du cellier.

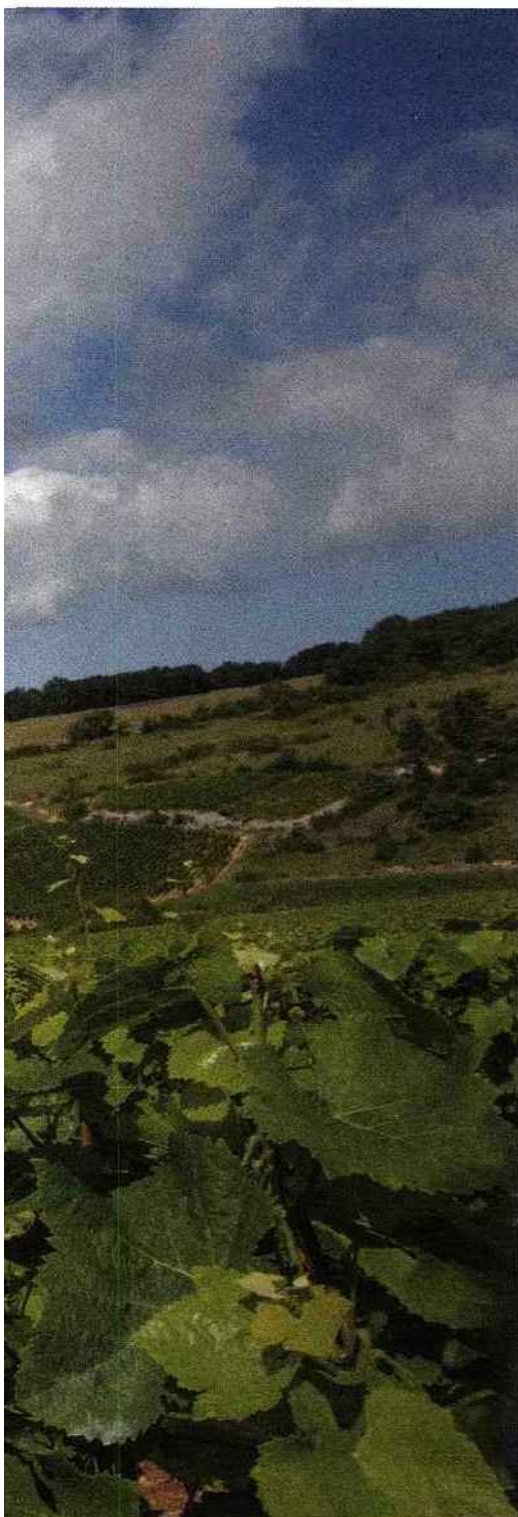
### L'APPELLATION

#### GIVRY

Le match entre la Côte d'Or et le Chalonais a longtemps été plus équilibré qu'il ne l'est aujourd'hui. Vin préféré d'Henri IV, offert aux hôtes de marque, le givry était traité sur un pied d'égalité avec les vins de la Côte d'Or. Une ordonnance de Philippe de Valois rapporte qu'en 1349 « le tonnel de vin de Givry paiera six sols d'entrée à Paris tandis que ceux de la Loire n'en payaient que deux. » Aujourd'hui, l'appellation née en 1946, qui s'étend sur près de 270 hectares, comporte 26 climats classés en premier cru.



Philippe Pascal, néo-vigneron après une vie professionnelle dans l'univers du luxe. L'homme est transfiguré par sa nouvelle fonction et il apprend vite.



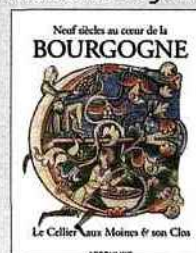
Armand Borlant

## LE LIVRE

### LE CELLIER AUX MOINES ET SON CLOS

Le coup de cœur des Pascal pour « l'un des plus anciens domaines de Bourgogne » se raconte au fil des pages de l'un des plus beaux livres de l'année. Un ouvrage entre histoire et viticulture, cosigné par l'historien Gilles Platret, déjà auteur de La grande histoire de vins de Givry de l'antiquité à nos jours.

Gilles Platret  
et Philippe  
Pascal,  
192 pages,  
Assouline.





L'UN DES PLUS ANCIENS DOMAINES  
DE BOURGOGNE, FONDÉ PAR  
DES MOINES CISTERCIENS EN 1258,  
RENAÎT SOUS L'IMPULSION  
DE LA FAMILLE PASCAL.

Sylvie Andreau

**T**erroir d'exception, domaine neuf fois centenaire et cellier classé monument historique. L'appellation Givry redécouvre depuis quelques années l'une de ses pépites, le domaine du Cellier aux Moines. L'arc brisé cistercien du soupirail qui descend vers la cave est devenu l'emblème de ses propriétaires, la famille Pascal. Elle a aussi fait sienne la devise des fondateurs du domaine, « Ora et labora. » En 1258, des religieux de l'abbaye de la Ferté établissent à Givry un petit vignoble. Ils installent un vendangeoir qu'ils feront prospérer jusqu'à leur expropriation, en 1790, pour cause de confiscation des terres du clergé. Une famille de négociants de Châlon en devient alors propriétaire. C'est elle qui vendra à Philippe et Catherine Pascal et leurs enfants, en 2004. L'ancien dirigeant de LVMH se glisse sans mal dans les bottes de vigneron bourguignon. Passé cinq ans par la branche spiritueux du géant du luxe, et dix autres à la tête de son horlogerie et joaillerie, il a choisi Givry pour offrir à sa famille un nouveau destin. Ils investissent la bâtisse, la rénovent et relancent l'exploitation en 2006 en s'équipant d'une nouvelle cuverie et en replantant plusieurs parcelles.

Nichés au sommet d'un promontoire d'où l'on distingue, par beau temps, le mont Blanc, en surplomb de la plaine de la Saône, les clos du Cellier des Moines ont compté jusqu'à 13,6 hectares. Ils descendent en pente douce vers Givry sur un terroir argilo-calcaire exposé plein sud. Planté en pinot noir de vignes plus que trentenaires, le domaine compte aujourd'hui 4,7 hectares de givry premier cru. Au fil des ans, quatre parcelles ont été replantées. L'une d'entre elles, laissée en jachère depuis la crise du phylloxéra, a donné cette année sa première récolte. Vinifiée avec un soin particulier, elle livrera 600 bouteilles d'une

cuvée à laquelle les Pascal n'ont pas encore trouvé de nom. « Elle a beau être placée dans le périmètre cadastral Clos du Cellier aux Moines, elle n'a pas obtenu l'appellation premier cru », regrette Philippe Pascal. Cette déconvenue n'a en rien infléchi la stratégie de l'artisan-vigneron, comme il se définit lui-même. Le domaine du Cellier aux Moines a commencé à rayonner au-delà de la côte chalonaise. Il s'est étendu à Mercurey, avec 61 ares de chardonnay et une cuvée « Les Margotons » (clin d'œil à Marguerite, l'une des filles Pascal), et à Bouzeron, avec un aligoté vieilles vignes. Il a aussi poussé ses pions en côte de Beaune, la prestigieuse rivale de la côte chalonaise avec trois premiers crus. En 2012, le domaine a repris trois parcelles, Puligny-Montrachet (Les Pucelles), Chassagne-Montrachet (Les Chaumées) et Santenay Beauregard. Une carte de vins de Bourgogne qui séduirait le plus avisé des sommeliers, et sur laquelle le givry du Cellier compte se repositionner. Les Pascal travaillent avant tout à la montée en gamme d'un domaine qui atteindra son plein rendement dans trois ou quatre ans avec un objectif de 15 000 bouteilles. Sa production est tombée l'an dernier à 7 000 cols. Avec 25 hectolitres par hectare, après tri, elle devrait atteindre à peu près deux fois plus pour le millésime 2013. Les propriétaires du Cellier ont été parmi les derniers de Givry à lancer les vendanges, le 4 octobre dernier. Cette dizaine de jours leur a permis de "gratter" 1,5 degré d'alcool. Cette année encore, Catherine Pascal, bourguignonne de naissance, a veillé au tri méticuleux de la récolte, éliminant de 10 à 20 % de grappes par parcelle. « Le millésime a été critiqué, mais la Bourgogne nous réserve de jolies choses », prédit Philippe Pascal qui lancera bientôt les travaux d'une nouvelle cuverie par gravité, opérationnelle pour les vendanges 2014. Le domaine du Cellier aux Moines n'a pas fini sa révolution. ♣