

DOMAINE HERESZTYN-MAZZINI

Un démarrage sur les chapeaux de roues !

Florence Heresztyn et son mari Simon Mazzini n'ont pas mis longtemps à se distinguer. Dès leur premier millésime, 2012, *Bourgogne Aujourd'hui* saluait la qualité de leurs gevey-chambertin. Depuis, le couple a confirmé au fur à mesure des dégustations et cherche encore à améliorer la qualité de ses vins.



Dans notre numéro 112 (juin-juillet 2013), nous écrivions que le Domaine Heresztyn-Mazzini était à suivre de près. Deux ans et demi plus tard, Florence et Simon sont les lauréats de notre catégorie « espoir de l'année », et quiconque a suivi leur parcours ne sera pas étonné de les retrouver là. La Bourgignonne et le Champenois d'origine sont à la tête d'un domaine de 5,5 hectares, qui produit chaque année entre 25 000 et 30 000 bouteilles. Quand on les interroge sur leur façon de travailler, Florence la résume en une phrase : « chaque millésime est comme un nouveau défi. On s'interroge, on cherche comment s'améliorer en permanence ». C'est dans cet esprit-là que le couple a commencé en 2014 à traiter certaines parcelles du domaine en bio. « C'est difficile pour nous de concevoir le bio sans la biodynamie. Comme cela demande du temps et de l'investissement, on préfère commencer par quelques vignes. Cette année, nos parcelles de gevey Clos Village et de grand cru Clos-Saint-Denis seront, elles aussi, travaillées ainsi ». La certification se fera peut-être dans quelques années, mais pour l'heure, Florence et Simon préfèrent avancer doucement, mais surtout ne pas reculer. Pour eux, chaque étape du travail de la vigne appelle une réflexion. « Notre parcelle de premier cru Les Goulots était jusqu'à présent taillée en cordon. On va en passer une partie en baguettes, pour voir comment la vigne réagit. En parallèle, nous avons réalisé de nombreuses analyses de sols sur chacune de nos parcelles. Nous travaillons aussi avec un nouveau pépiniériste en sélection massale ». Un travail important a aussi été réalisé sur le choix des tonneliers. « Nous avons désormais trois fournisseurs, avec lesquels on choisit des chauffes sur-mesure ».

Au fur et à mesure des millésimes, le pourcentage de vendange entière a augmenté. « Pour se faire, la qualité de la matière première, les raisins, est primordiale », rappelle Simon. « Nous trions la vendange entière afin de garder les meilleures rafles. Elle permet de structurer les vins, les rendre dynamiques, avec de la fraîcheur, et apporte de la complexité, de l'attaque à la finale ». Au quotidien, le couple s'emploie à révéler au mieux la personnalité de ses terroirs. « C'est essentiel que tous nos vins soient bien identifiés et identifiables. Nous avons mené une réflexion sur les gevey-villages en 2014 pour finalement lancer deux nouvelles cuvées, Les Songes et Les Jouises ». Faire toujours mieux, telle pourrait être la devise du Domaine Heresztyn-Mazzini.