

DOMAINE HERESZTYN-MAZZINI

Suivant le grand rythme caché de la nature, Florence Heresztyn et Simon Mazzini ont choisi la biodynamie. En six millésimes à peine, le duo fait déjà figure de référence à Gevrey-Chambertin.

Un ciel de feu éclaire la côte de Nuits. À pas comptés, on se faufile entre deux bâtisses du centre de Gevrey-Chambertin. Le regard interrogatif, Florence Heresztyn scrute les espoirs d'éclaircie. "Ah, ces pluies d'orage sont terribles pour la vigne. En 2013, la très grande humidité du printemps nous a obligés à réagir ! Il fallait changer de philosophie culturelle sur nos 5,5 hectares. Pour une compréhension intime du végétal, nous nous sommes orientés vers la biodynamie."

Revenue sur le domaine familial avec son mari Simon Mazzini une année plus tôt, en 2012, Florence a cette pudeur des terriennes, cachant ses joies comme ses peines. Dès le début, il faut tout réorganiser en changeant complètement de cap, suivant le grand rythme caché de la nature. La charge de travail se révèle immense mais le duo possède une foi à déplacer le Chambertin. Toutes les cuvées sont redessinées selon le parcellaire, de la façon la plus minutieuse.

Le clos qui jouxte la cuverie a pour nom Clos Village : on effleure de la main les fleurs naissantes en embrassant du regard son sol brun de marnes et de calcaire portant des vignes de 60 ans, produisant un vin tout en dentelle, plutôt typé chambolle. "Cela nous chagrinaut au début car, au milieu de nos 3 hectares de Gevrey, il n'avait pas le caractère masculin des vins de l'appellation, mais sa finesse constitue un atout tout aussi louable." Pour retrouver plus de densité de constitution, il faut se tourner vers les vieilles vignes, provenant de différentes parties du village. La cuvée Les Jouises où la moyenne d'âge atteint les 65 ans assemble des terroirs du sud de l'appellation : les sols y sont profonds, la terre y est amoureuse, elle confère au vin un muscle contenu. Le cru se révèle dense, terrien et structurant.

Plus au nord, En Songe et Gueulepines, les deux plus vieilles parcelles du domaine affichant 80 et 90 ans, sont assemblées dans "Les Songes". Le cru est vraiment mis en place en 2013 avec un premier millésime déjà très équilibré. À partir de 2014 se des-



LES SONGES VIEILLES VIGNES 2014

« Si on a produit du 2012, notre premier vrai millésime est 2013, et 2014 constitue un tournant avec la généralisation de la vendange entière pour moitié dans toutes nos cuvées. L'apport de ces tanins naturels permet de gagner en complexité et d'offrir des vins aériens. »

sine le profil recherché, porté par les maîtres mots : velours, expression du fruit, pureté. Une vitalité naturelle transparait sur le 2015 : "Pour conserver de la fraîcheur sur cette année généreusement ensoleillée, on est montés jusqu'à 60 % de vendange entière ; on est passés à 70 % sur le 2016." Le velouté plus dense et l'expression aromatique présentent un éclat tout en subtilité. On perçoit dans ce cru la carte d'identité du domaine. Pour compléter l'évolution formelle, la vendange entière densifie le milieu de bouche, la rend plus pure et donne à la finale une longueur aérienne.

Prenant de l'assurance dans le ton, la maîtresse de céans n'hésite pas à livrer cette confiance : "Depuis 2017, on essaie la phytothérapie, avec des protocoles à base de plantes ; le traitement aérien sur les sols permet de réaliser des analyses électromagnétiques, pour descendre en dose de soufre et de cuivre. La vigne y gagne ainsi en résistance."

Acrobate de la scène tannique, Simon Mazzini effectue alors un détour de pipette sur les premiers crus très prometteurs. La Perrière offre un grain soyeux et calcaire très vibrant : "La vigne porte bien son nom, son sol est parsemé de cailloux." À fleur de sol, les ceps sont posés aux Goulots sur une dalle rocheuse d'une ancienne

carrière. On en apprécie le charme énergétique qui se dévoile au bout de quelques années. À mi-coteau, plantée nord-sud dans le sens du clocher, la parcelle des Champonnets tutoie le village. Structurant et velouté, le tanin demande au moins 5 ans pour s'épanouir. Ici le travail des sols est réfléchi, quelle que soit la hiérarchie des appellations. Il n'y a rien de systématique mais une réflexion constante sur l'idée de perfection, empreinte d'une émotion évidente à la dégustation de toutes les cuvées.

En six millésimes, Florence Heresztyn et Simon Mazzini se sont affirmés comme des références méritant de figurer dans l'élite de Gevrey-Chambertin pour la complexité, la pureté et la transparence de chacun des climats qu'ils mettent en tanin. ➤

DENIS HERVIER

Florence Heresztyn
et Simon Mazzini.