

VOUS Le 10 février à 0h00

Les chabadabadas d'un chablis

Par **OLIVIER BERTRAND** Correspondant à Marseille

L'autre soir, il y avait une soirée à thème chez des amis. C'est assommant les soirées à thème, mais là, c'était sur la Bourgogne. Chacun devait apporter une jolie bouteille et, sur un très beau pot-au-feu, on a bu nuits-saint-Georges, pommard, morey, clos-de-vougeot... En blanc, un très bon meursault et puis un chablis, un grand cru bougros de chez Thierry Laffay, millésime 1999. C'était ample et minéral, très droit, avec encore beaucoup de fruit. En plongeant le nez là-dedans, je me suis soudain retrouvé des années en arrière. Les arômes de coquille d'huître du sous-sol chablisien faisaient remonter par vague des souvenirs non fossilisés de vendanges à côté de Chablis.

On se retrouvait alors, toute une bande, dans un petit village, Chemilly-sur-Serein, chez des amis vignerons. On dormait dans des gîtes ou dans la maison. Jeannette, la mère, accueillait, riait, faisait à manger. Il y avait une table immense dans le garage, souvent du jambon au chablis. Les nuits ne finissaient jamais, le petit chablis coulait, le départ dans les vignes au matin était difficile. De temps en temps, quand il n'était pas débordé, on passait acheter quelques bouteilles chez Thierry Laffay, un type pas trop bavard, assez doux, qui avait de l'humour et du bon vin.

Sa famille n'en faisait pas avant lui, mais elle avait un peu de terre sur les jolis coteaux de Chablis. Les arrière-grands-parents élevaient des moutons, la grand-mère était devenue agricultrice. Lui a voulu être vigneron. Après trois ans d'études à Beaune, il a planté du chardonnay (seul cépage de l'appellation), d'abord vendu en vrac, au négoce. Quatre hectares pour commencer, puis deux et demi plus tard. Et progressivement, il a commencé à vinifier, mettre en bouteilles. Par chance, certains des coteaux où les moutons gambadaient un siècle plus tôt se trouvent en premier et grand cru (vaudésir et bougros). Laffay les travaille en essayant de ne pas trop forcer sur les traitements, en évitant insecticides et désherbants. Débourbé et laissé sur ses lies les plus fines, le vin dort en cuve inox l'hiver avant de faire ses fermentations malolactiques au printemps, quand tout se réveille en même temps, la fleur dans les vignes et le jus dans les chais. Son vin est bon, cela s'est su. Par le bouche à oreille, le vigneron a fini par vendre aux particuliers 80% de ce qu'il vinifie.

Après les passages chez lui, on repartait chez Jeannette, une nouvelle nuit attendait, qui se terminait parfois par des balades sous les étoiles. Tout cela est remonté pendant que le nez restait au fond du verre, un peu plus longtemps que d'ordinaire. Les nuits d'ivresse si douce dans ce garage. Les bras dodus et la tendresse brusque de Jeannette, partie cet hiver juste avant Noël.