

Choose One: Burgundy or Costières de Nîmes



It was either Burgundy or Costières de Nîmes. Caroline Bellavoine grew up in Paris, but ended up in Saint-Sernin-du-Plain in the Couchois area of Burgundy.

– Wine has always been my passion. What I did for a living did not involve wine and I really wanted to make my own wine. So I signed up for wine school. Burgundy and Costières de Nîmes are two regions I'm very fond of. They are very different and I wanted to have my own vineyards. In Burgundy it is very hard to find vineyards to buy. In the Costières de Nîmes it is very much focused around co-ops

and I felt it wasn't my thing.

So Burgundy it was. In 2003 Caroline Bellavoine settled in Saint-Sernin-du-Plain, a village with slightly less than 600 inhabitants. The Couchois area, centered around the village of Couches, is at the top of the Côte Chalonnaise, west of Bouzeron, Rully and Mercurey. It is one of the lesser known parts of Burgundy. The only appellation around here is the regional, red only, Bourgogne Côtes du Couchois. It's a small appellation. Just eight hectares in total and some growers, Caroline Bellavoine included, just put Bourgogne on the label, with no mention of the Couchois.



– When I had completed my studies I registered with all the different organisations that help young winegrowers to start out, explains Caroline Bellavoine. I also decided to become an oenologist and by 2007 I had passed my degree. There was a grower here in the village who had two daughters and a son, but none of them was interested in taking on the family domaine.



– I visited the domaine and I liked it a lot. There were many old parcels, but the vines were still in good shape. At the time the domaine covered nine hectares. Since then I have sold some parcels and acquired some new ones. Today I have six and a half hectares.

The domaine was originally the property of the abbey of Saint-Sernin-du-Plain. In the village there is a handful of winegrowers. Most of them produce a range of wines including appellations such as Bourgogne, Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Maranges and Santenay.

– Around Saint-Sernin-du-Plain you'll find very different soil types, says Caroline Bellavoine. You have different soil types suitable for different grape varieties. There is schist for the aligoté, granite for the gamay and clay-limestone for the pinot noir and the chardonnay.

Coming from a non-winegrowing family means you have to start from scratch in many respects. You have to create your own domaine and there is no previous generation to fall back on when you need help.

– My great-grandfather was a farmer further south in Burgundy. He had some vineyards. When I started out with my domaine my great-uncle told me my great-grandfather would have been proud, because wine was his passion. It took me about 15 years to really become accepted and part of the village.



The Bourgogne aligoté of Domaine Caroline Bellavoine comes from a slope close to the village. The vines are between 25 and 30 years old.



– I use whole bunches, she says. At harvest we use small cases for the grapes. I press gently using an old Vaslin press. Fermentations are completed only with the indigenous yeasts and there is only a light filtration.

The Bourgogne rosé is a blend of gamay and pinot noir, with slightly more of the former. The white Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune comes from Dezize-lès-Maranges, a ten-minute drive to the northeast from Saint-Sernin-du-Plain.

Many of the parcels for the Bourgogne rouge have reached a respectable age, well above 50 years. They are located up on the slopes as well as on the flatter parts near the village.

– One of the slopes is mainly clay and limestone, says Caroline Bellavoine. The other is schist, which I like because it produces softer tannins. It is more stony, which forces the vines' roots to grow deep, while the clay-limestone parcel has deeper soil. Together, the two make a nice blend. Depending on the vintage I change the proportions.

This Bourgogne rouge could be labelled and sold as Bourgogne Côtes du Couchois, but since the appellation is not particularly well-known, neither in France nor abroad, Caroline Bellavoine feels it is easier to put just Bourgogne on the label.





There is also some Bourgogne blanc on its way. Chardonnay vines have been planted in Saint-Sernin-du-Plain and 2021 will be the first vintage.

Maranges is the village appellation shared by the three villages of Dezize-lès-Maranges, Sampigny-les-Maranges and Cheilly-les-Maranges. The Maranges of Domaine Caroline Bellavoine comes from Les Varennes, a *lieu-dit* to the immediate west of Dezize-lès-Maranges.

– The soil in Les Varennes contains some schist, says Caroline Bellavoine. It gives the wine a certain lightness that I like. It's at the bottom of the slope and the vines are 35–40 years old. Maranges is an appellation which has an image of being a bit austere. The new generation of growers has changed this. Today the focus is more on fruit. Some people are very surprised when they taste this kind of Maranges, expecting something much tougher.

Since 2007 she has also been making a Crémant de Bourgogne. It is a blend of pinot noir, gamay and aligoté.

– For the base wine I use barrels from Chassagne-Montrachet which have already been used for two wines. I keep the wine there for a couple of months in order to round it off.

© 2020 Ola Bergman



769 personnes aiment ça. Soyez le premier parmi vos amis.

Premier choix entre Bourgogne ou Costière de Nîmes



C'était soit la Bourgogne soit les Costières de Nîmes. Caroline Bellavoine a grandi à Paris, mais a fini à Saint-Sernin-du-Plain dans les Côtes du Couchois en Bourgogne.

- Le vin a toujours été ma passion. Ma profession précédente n'impliquait pas le monde du vin et je voulais vraiment produire mon propre vin. Je me suis donc inscrit dans une école de vin. La Bourgogne et les Costières de Nîmes sont les deux régions qui me plaisent le plus. Elles sont très différentes et je voulais avoir mes propres vignobles. En Bourgogne il est très difficile de trouver des vignobles à acheter. Dans

les Costières de Nîmes, le vignoble est très axé sur les coopératives et j'ai senti que ce n'était pas mon truc.

C'était donc la Bourgogne. En 2003, Caroline Bellavoine s'installa à Saint-Sernin-du-Plain, un village d'un peu moins de 600 habitants. La zone du Couchois, est centrée autour du village de Couches, et est au sommet de la Côte Chalonnaise, à l'ouest de Bouzeron, Rully et Mercurey. C'est l'une des parties les moins connues de Bourgogne. La seule appellation qui s'y trouve est destinée au vin rouge, c'est le Bourgogne Côtes du Couchois. C'est une petite appellation. Seulement huit hectares au total et quelques cultivateurs, Caroline Bellavoine inclus, viennent de mettre la Bourgogne sur l'étiquette, sans mention des Couchois.



- Quand j'ai terminé mes études, je me suis inscrite auprès de toutes les organisations qui aident les jeunes viticulteurs à démarrer, explique Caroline Bellavoine. J'ai aussi décidé de devenir œnologue et en 2007 j'avais réussi mon diplôme. Il y avait un cultivateur ici, dans le village, qui avait deux filles et un fils, mais aucun d'entre eux n'était intéressé pour reprendre le domaine familial.



J'ai visité le domaine et je l'ai beaucoup aimé. Il y avait beaucoup de vieilles parcelles, mais les vignes étaient encore en bonne forme. A l'époque, le domaine couvrait neuf hectares. Depuis, j'ai vendu quelques parcelles et en ai acquises de nouvelles. Aujourd'hui, j'ai six hectares et demi.

Le domaine était à l'origine la propriété de l'abbaye de Saint-Sernin-du-Plain. Dans le village il y a une poignée de vigneron, la plupart d'entre eux produisent une gamme de vins avec les appellations comme Bourgogne, Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Maranges et Santenay.

- Autour de Saint-Sernin-du-Plain, vous trouverez des sols très différents, dit Caroline Bellavoine. Vous avez différents types de sols adaptés à différentes variétés de raisins. Il y a le schiste pour l'aligoté, le granit pour le gamay et le calcaire argileux pour le pinot noir et le chardonnay.

Venir d'une famille non viticole signifie que vous devez partir de zéro sur beaucoup d'aspects. Vous devez créer votre propre domaine et il n'y a pas de génération précédente sur lesquelles vous pouvez compter quand vous avez besoin d'aide.

- Mon arrière-grand-père était agriculteur plus au sud en Bourgogne. Il avait quelques vignobles. Quand j'ai commencé avec mon domaine, mon grand-oncle m'a dit que mon arrière-grand-père aurait été fier de moi, parce que le vin était sa passion. Il m'a fallu environ 15 ans pour vraiment être acceptée et faire partie du village.



Le Bourgogne Aligoté du Domaine Caroline Bellavoine est situé sur une pente, proche du village. Les vignes ont entre 25 et 30 ans.



- J'utilise des grappes entières, dit-elle. Lors de la récolte, nous utilisons de petits caissons pour le raisin. Je presse doucement en utilisant une vieille presse Vaslin. Les fermentations ne sont réalisées qu'avec les levures indigènes et il n'y a qu'une filtration légère.

Le Bourgogne rosé est un mélange de gamay et pinot noir, avec un peu plus de ce premier. Le Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune blanc vient de Dezize-lès-Maranges, à dix minutes en voiture au nord-est de Saint-Sernin-du-Plain.

Beaucoup de parcelles de Bourgogne rouge ont atteint un âge respectable, bien au-dessus de 50 ans. Elles sont situées dans les pentes ainsi que sur les parties les plus plates du village.

- L'une des pentes est principalement composée d'argile et de calcaire, dit Caroline Bellavoine. Les autres sont composées de schiste, ce que j'aime parce qu'elles produisent des tanins plus doux. Le sol est plus pierreux, ce qui force les racines de la vigne à se développer en profondeur, tandis que la parcelle d'argilo-calcaire a un sol plus profond. Ensemble, les deux forment un joli mélange. Selon le millésime, je change les proportions.



Ce Bourgogne rouge pourrait être étiquetée et vendue comme Bourgogne Côtes du Couchois, mais comme l'appellation n'est pas particulièrement connue, ni en France ni à l'étranger, Caroline Bellavoine estime qu'il est plus facile de mentionner Bourgogne sur l'étiquette.



Il y a aussi du Bourgogne blanc en route. Des vignes de chardonnay ont été plantées à Saint-Sernin-du-Plain et 2021 sera le premier millésime.

Maranges est l'appellation village commune aux trois villages de Dezize-lès-Maranges, Sampigny-les-Maranges et Cheilly-les-Maranges. Le Maranges du Domaine Caroline Bellavoine vient de Les Varennes, un lieu-dit à l'ouest immédiat de Dezize-lès-Maranges.

- Le sol des Varennes contient un peu de schiste, dit Caroline Bellavoine. Il donne au vin une certaine légèreté que j'aime. Il se situe au fond de la pente et les vignes ont entre 35 et 40 ans. Maranges est une appellation qui a l'image d'être un peu sévère. La nouvelle génération de producteurs a changé cela. Aujourd'hui, l'accent est davantage mis sur les fruits. Certains sont très surpris quand ils goûtent ce genre de Maranges, s'attendant à quelque chose de beaucoup plus dur.

Depuis 2007, elle fait aussi un Crémant de Bourgogne. C'est un mélange de pinot noir, gamay et aligoté.

- Pour le vin de base, j'utilise des tonneaux de Chassagne-Montrachet qui ont déjà été utilisés pour la vinification de deux vins. Je le garde dedans pendant quelques mois afin de l'arrondir.

© 2020 Ola Bergman



769 personnes aiment ça. Soyez le premier parmi vos amis.