

Le Muid Montsaugeonnais

Une histoire

Il était une fois un vaste état féodal, la Lingonie ou Pays de Langres. Il serait trop long d'expliquer ici comment naquit cette immunité, issue du Royaume des Burgondes. Il reste que cette haute baronnie ecclésiastique, ni champenoise ni bourguignonne, n'admettait d'autre suzerain que le Roi de France en personne.

C'est probablement au IX^e siècle que l'Évêque de Langres diligenta les religieux pour implanter la vigne sur les coteaux d'Aubigny, où ils fondèrent le prieuré. Ce terroir ou « pagus », situé au sud de l'Évêché et doté d'un climat plus doux, au pied du plateau, appartenait à ce vaste passage entre les deux bassins de mers : « Le Haut Gué ». Il prit très vite une importance stratégique. C'est ainsi que s'érigèrent, dans les décennies obscures qui suivirent, les forteresses redoutables de seigneurs « secondaires ». Celle de Montsaugeon, forte de neuf tours, et à une journée de marche de Dijon, étant le siège d'un puissant comté : La Terra Montis Salionis.

Le Montsaugeonnais, aux plaines fertiles, devint vite le grenier de la cité lingonne, et sa principale source d'approvisionnement en vin de qualité, le Vignoble du Montsaugeonnais était né.

Du XI^e au XIII^e siècle, les seigneurs et comtes de Montsaugeon, ayant dû s'endetter pour participer aux Croisades successives, cédèrent progressivement leur pouvoir temporel à l'Évêque de Langres qui prit grand soin des vignes. Bernard, évêque de la Cité, consacre les droits et usages des vigneron du Montsaugeonnais, en 1386, en son château de Bourg.

Le Vignoble vivra alors ses heures de gloire, en dépit de la destruction, en 1595, du château de Montsaugeon par les Langrois, très soucieux de conserver le bénéfice des vignes. Pour prendre la place forte, devenue repaire de brigands, il ne fallut pas moins qu'Henri IV s'en charge.

Durant les siècles suivants, on relate que les vins étaient exportés aux Pays Bas...

Sur la grande foire de Langres, au XVIII^e siècle, les cours du vin étaient donnés par celui du... Muid Montsaugeonnais. Il n'était pas bourgeois Langrois qui ne se piquât alors de posséder quelques ouvrées en Montsaugeonnais. La révolution des transports et le phylloxéra vinrent ruiner les vigneron de notre terroir, qui s'étaient mal reconvertis à la technique des vins de garde.

En 1989, après un arrêt brutal de près d'un siècle, les gens du Montsaugeonnais, érigés en confrérie, replantent dix hectares de vignes à Aubigny, Montsaugeon, Rivière-les-Fosses et Chatoillenot.

Avec l'Ordre des Chevaliers du Montsaugeonnais, aux confins des Trois Provinces, sur l'ancien Chemin des Loups, l'Histoire recommence...

Les Cépages en Montsaugeonnais

Chardonnay (six hectares plantés) : Cépage noble et très complexe quant à son arôme. Consommé jeune, ses parfums sont frais et fruités. Les années aidant, il devient plus moelleux et rond en bouche.

Pinot Noir (cinq hectares plantés dont deux dernièrement à Chatoillenot) : Cépage noble qui engendre soit un vin de conservation moyenne, peu astringent, léger, soit un vin de plus longue conservation. Dans ce cas les tanins, en plus grande proportion, donnent un vin de forte coloration rouge ; il s'en dégage une saveur boisée.

Auxerrois (un hectare planté) : Ce cépage produit un vin blanc fruité, doux en bouche et de couleur jaune or. De type « primeur », il libère ses qualités optimales durant les toutes premières années. Puis, au-delà, la saveur du fruit s'atténue lentement.

Blanc de blancs : Le Muid se devait d'élaborer un « brut » en méthode traditionnelle. C'est chose faite avec les « Bulles de Muid ». A partir du Chardonnay travaillé par un professionnel de renom, idéal pour l'apéritif, mais aussi les fins de repas.



Rosé : Le rosé du Montsaugeonnais est produit en petites quantités, prélevées sur le Pinot noir et le Gamay (30 ares), il relèvera vos soirées estivales par la grande qualité que lui donne sa méthode de vinification.

Vins du Montsaugeonnais élevés en fûts de chêne : Pour quelques amateurs éclairés, le Muid Montsaugeonnais élève, en fûts de chêne neufs, le Chardonnay et le Pinot noir. Le Chardonnay, à l'issue de quelques mois, a été mis en bouteilles, et ses saveurs boisées vous séduiront. Le Pinot noir restera plusieurs mois en fûts, avant de vous faire ses révélations.

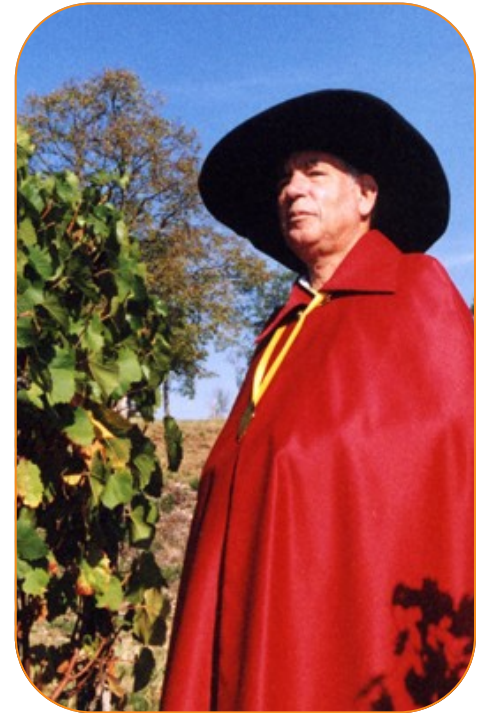
Confit de vin :

Ce petit pot se révélera un agréable cadeau pour les desserts ou sauces, à partir des grappes du Terroir.

En conditionnement coffret luxe, trois bouteilles ou un magnum, le Muid Montsaugeonnais vous propose ses « idées cadeaux ».

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Sachez apprécier avec modération.



© Photos : Jean-François Feutriez