

LE RENOUVEAU DU BEAUJOLAIS EST ARRIVÉ



Les vignerons Mathieu et Camille Lapiere, à Villié-Morgon (Rhône), le 18 mars.

FÉLIX LEDRU POUR LE MONDE

Du beaujolais, on connaît surtout le nom, grâce à un petit vin de fête, commercialisé plus vite que de coutume, le troisième jeudi de novembre, dans les caves et bistros. Ce « beaujolais nouveau » a fait sa gloire, mais il n'a pas toujours été bon. Cela, nous le savons aussi. Boire un vin deux mois après la vendange est un pari ardu, et le succès planétaire de l'opération n'a pas aidé à soigner le procédé de fabrication. Le réchauffement climatique a au moins cette vertu : le raisin est ramassé plus tôt, le vin a davantage le temps de se bonifier. Et il redevient volontiers ce jus léger et très fruité, agréable. Le problème est que les Français n'en sont plus fanas. Du reste, la moitié de la production de beaujolais nouveau est exportée – le Japon en consomme un quart.

Sinon, ce vignoble est mal connu, coincé entre deux grandes régions de vin, la Bourgogne au nord, le Rhône au sud. Sa surface est modeste, autour de 15 800 hectares, à trente minutes de Lyon. Le paysage n'est pas monotone, avec ses collines qui ondulent et ses vallées propices à la randonnée, avec aussi les clochers des crus, au nord, les Pierres Dorées de Bagnols, au sud.

C'est aussi un vignoble presque exclusivement rouge. Avec un seul cépage, le gamay, qui représente 98 % des vignes. A côté, les 2 % de chardonnay donnent un rare vin blanc. Aucune autre région viticole n'offre une telle homogénéité de style. Un vin uniforme ? Non ! Certes, le beaujolais est souvent un vin léger. Mais on connaît moins la structure et la chair de ses crus, leur complexité aromatique, allant des notes

fleuries aux saveurs épicées, avec une capacité de garde de plus de dix ans pour les meilleurs. Ils devraient jouer un rôle moteur dans le renouveau d'un vignoble qui a souffert dans le passé.

Le Beaujolais compte dix crus aux noms parfois méconnus (morgon, moulin-à-vent, fleurie, juliéas, etc.), tous au nord, qui offrent un autre visage : davantage bourguignon. Ce vignoble est du reste administrativement rattaché à sa grande sœur. Pas étonnant qu'on lui découvre des terroirs complexes et qu'il produise des vins différents à partir d'un seul cépage. Dans ce numéro, qui invite à la découverte, nous avons sélectionné quarante crus au rapport prix-plaisir fort attrayant. Profitez-en ! ■

MICHEL GUERRIN ET OPHÉLIE NEIMAN

DOSSIER

Qui sauvera le beaujolais ?

Des crus et un terroir à redécouvrir

PAGES 2-3

Portraits de vignerons

Deux passionnés : Frédéric Burrier et Fabien Duperray

PAGE 4

Notre sélection

40 bouteilles 2017 à prix plaisir

PAGE 5

NOMS D'UN BORDEAUX !

Plusieurs châteaux de la région ont des noms très proches. Le plus souvent, la cohabitation se passe bien. Mais, depuis une quinzaine d'années, des marques prestigieuses protestent et vont en justice

PAGE 6



ENTRETIEN AVEC LAMBERT WILSON

L'acteur raconte sa passion discrète pour le blanc de Bourgogne, le théâtre et l'écologie

PAGE 7

une Famille, un Clos, un Premier Cru

Une trilogie fondée sur les liens familiaux et la passion d'un terroir
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

5, rue du Mesnil • 51130 Vertus • Tél : +33 (0)3 26 52 16 30 • Fax : +33 (0)3 26 52 20 13
info@champagne-veuve-fourny.com • www.champagne-veuve-fourny.com

Qui sauvera le beaujolais ?

Faute d'investissements, le vignoble a perdu 40 % de sa surface et 50 % de son chiffre d'affaires en quinze ans. Pour séduire à nouveau, la région, qui s'est longtemps reposée sur le « beaujolais nouveau », parie aussi sur la richesse de ses crus et sur le vin nature

VILLIÉ-MORGON (RHÔNE) - envoyée spéciale

Parmi les anecdotes de caviste, il est celle du client qui évoque ses goûts : il déteste le beaujolais mais adore le morgon. Sauf que le morgon est un beaujolais. L'un des dix crus que compte le vignoble, et sans doute le plus connu avec le saint-amour. D'ailleurs, si les consommateurs situent souvent le premier en Bourgogne, le second est associé, à tort, à la vallée du Rhône.

Cette maîtrise pour le moins aléatoire d'un vignoble ferait juste sourire si le beaujolais ne traversait pas une crise majeure. Qui s'éternise même. Dominique Piron, le président de l'interprofession de la région, ne craint pas d'aligner les chiffres : en quinze ans, le vignoble a perdu 40 % de sa surface et 50 % de son chiffre d'affaires. Mais, assure-t-il, c'est un cycle que d'autres ont connu avant de rebondir : « Nous avons tardé à réagir. Mais nous sommes désormais rassemblés pour bouger. »

Les problèmes sont de deux ordres : le vignoble est en mauvais état. Faute d'investissements et de moyens, la vigne dépérit. Elle est la plus vieille de France, ce qui n'est pas un bienfait, puisque la remplacer coûte cher. Les chais et les cuveries ne sont pas mieux. Il faudra une bonne décennie pour rendre le beaujolais pimpant. Mais pour cela, il faudrait résoudre la seconde difficulté : séduire à nouveau les consommateurs.

Voyons le bon côté, le beaujolais est la deuxième appellation de vin la plus connue après le champagne. Le mauvais ? Sa renommée ne vient pas de sa qualité mais de l'opération « beaujolais nouveau », au succès mondial – nous y reviendrons. Pourtant il ne manque pas d'atouts, entre des crus à l'excellent rapport qualité-prix, des paysages ravissants, des vigneronnes iconiques.

Au commencement, le beaujolais était grand. En 1936, quand naissent les premières AOC viticoles dans le pays, les crus du Beaujolais en sont. Chénas ou moulin-à-vent font des vins de garde prisés, qui se vendent au même prix que ceux de pommarde, de corton ou de châteauneuf-du-pape. Puis, dans les

années 1980, l'opération « beaujolais nouveau » se répand comme une traînée de poudre : commercialiser un vin produit en septembre dès le troisième jeudi de novembre, donc très jeune et sans attendre le printemps suivant. Et tout change. « Le succès planétaire du beaujolais nouveau, c'est le cas d'école de ce qu'il ne faut pas faire, rigole Dominique Piron. L'événement a été construit par les bistrotiers parisiens, les Anglais, les amateurs de fête et les médias. C'est devenu un événement mondial qu'on n'a pas maîtrisé. On n'a pas su garder le contrepoint des terroirs. Il y a eu un tsunami de la pensée unique, tout le monde s'est engouffré dedans. »

Manière de dire que tous les vigneronnes en ont fait, beaucoup, au détriment de la qualité et des crus. Avec son fameux goût de banane, il a accaparé jusqu'à 50 % de la production de vin dans le Beaujolais. Aujourd'hui, c'est deux fois moins. « C'est tout de même 25 millions de bouteilles vendues en trois jours, insiste le président de l'interprofession. Il y a des gens qui en vivent. Il faut cesser de le critiquer. Aujourd'hui, il ne tire plus les crus vers le bas. D'ailleurs, ces crus profitent de cette opération, car ils sont davantage vendus en période de beaujolais nouveau que le reste de l'année. »

Variations infinies

Le beaujolais nouveau, coupable idéal de la crise ? Dans son bureau, le peu disert Franck Dubœuf, fils de Georges Dubœuf, à la tête d'un empire qui pèse pour un quart de la production totale de ce vignoble, nous regarde avec méfiance : « Vous allez faire comme tous ces médias qui se sentent obligés de dire du mal du beaujolais nouveau pour dire du bien des crus ? Ne comptez pas sur moi. Il a été un formidable ambassadeur de nos vins, il a permis de mettre le nom de la région sur toutes les cartes de restaurants. » La marque Dubœuf, ce n'est pas moins de 50 cuvées de beaujolais nouveau commercialisées chaque année. Et Franck Dubœuf l'assure : « A chaque heure son vin, à chaque vin son heure. Cessez les antagonismes et assumez la multiplicité du beaujolais. »

Alors parlons-en : morgon, moulin-à-vent et chénas sont aussi charnus et structurés que saint-amour, chiroubles et régnié sont souples et fins. Fleurie porte bien son nom, tant il

images. Une vision carte postale assumée, destinée à un public familial. Il faut saluer la réussite, car entre Beaune et Lyon, deux pôles touristiques forts, le Beaujolais peine à attirer le vacancier. Pourtant, l'amateur de grand air est gâté. Avec des paysages de vallées propices à la randonnée, des panoramas de verts émaillés par les clochers (dont celui de Clochemerle), les Pierres Dorées au sud, la roche de Solutré au Nord, la région est belle.

Sites prestigieux

Deux événements pourraient séduire ceux qui préfèrent la boisson aux musées et aux randonnées. Le premier aura lieu les 7 et 8 avril, dans les châteaux de Pizay, des Ravatys et de Corcelles, distants d'une poignée de kilomètres, au cœur de Villié-Morgon. Les sites sont prestigieux : l'un a un spa, l'autre une salle de réception et le troisième est une vieille bâtisse. Mais il s'agit d'abord de faire goûter les vins. L'opération « Bien boire en Beaujolais » réunit plusieurs associations de vigneronnes – les Beaujoloise, Biojoloise, Beaujol'Art, Beaujall'Wines et Gamays Chics – désireuses de faire connaître les vins du terroir. Ce salon réservé aux professionnels s'ouvre discrètement au public amateur. La dégustation et le repas étant gratuits, mieux vaut, pour entrer, contacter l'un des 230 producteurs. « Nous voulons attirer les amateurs pour qu'ils constatent que le beaujolais a changé, tant nous sommes



« Aujourd'hui, 70 % de notre production viennent des crus. Ils assurent notre identité et sont un référentiel qui casse l'image tenace du "beaujolais" »

PHILIPPE MARX
directeur commercial

peut être fleuri et subtil, tandis que juliénas est nerveux. Brouilly et côtes-de-brouilly n'ont rien à voir, le vin qui sort des côtes du mont Brouilly est plus corsé que celui qui suinte des plaines. Bref, avec un seul raisin, le gamay, planté sur un sous-sol varié de roches volcaniques, de granit, de schiste et de pierres bleues argileuses, les crus du Beaujolais offrent des variations infinies à l'image de la complexe Bourgogne.

D'ailleurs, la voisine Bourgogne entretient des relations plus qu'intimes avec le Beaujolais, bien calé dans son giron. Pour preuve, il est possible d'y produire du crémant de Bourgogne et des coteaux bourguignons ! La maison Jean Loron, installée dans le Mâconnais et le Beaujolais, revendique son appartenance à la prestigieuse région mère : « Le Beaujolais, c'est la Bourgogne viticole ! », affirme son directeur Philippe Bardet. D'ailleurs, dans le sud du Beaujolais, là où les belles pierres dorées donnent aux paysages des allures de petite Toscane, la grande maison de négoce produit du coteaux-bourguignons.

Elle n'est pas la seule, le beaujolais se vend mieux quand il porte ce nom-là et l'argile du sol convient bien aux cépages bourguignons. Mais Philippe Bardet songe plutôt à la complexité des crus. Et à leurs différences sur le marché : « Il ne reste jamais un litre de morgon en fin de campagne. Le brouilly a longtemps été le plus facile à vendre, mais ça se tasse. Moulin-à-vent reste le seul qui a une vraie vision de garde : on met en vente des 2009 et des 2010 pour moins de 25 euros. » Et puis il y a ceux qui vont moins bien : « Le régnié ne se vend pas. On l'écoule plus facilement sous le nom de beaujolais-villages ou dans une cuvée sans soufre. »

Sans soufre ou presque

L'important, pour assurer une pérennité financière et des atouts pour l'avenir, serait donc de pouvoir présenter toute la palette des crus. Pas un hasard si la marque Vinescence est née de la fusion de trois coopératives, complémentaires sur les AOC : avec 310 coopératives sur 1200 hectares de vignes, Vinescence est le plus grand producteur de crus, qu'elle vend en bouteilles, ou en vrac pour le négoce. « Aujourd'hui, nous avons toutes les appellations du Beaujolais, et 70 % de notre production viennent des crus, se réjouit Philippe Marx, le directeur commercial de la cave. Ils assurent notre identité et sont un référentiel qui casse l'image tenace du "beaujolais". »

A l'autre bout de l'échelle de production, dans les petites maisons rurales qui bordent les routes vallonnées des crus, notamment autour de Morgon, des vigneronnes indépendants ont, eux aussi, trouvé un antidote à la crise. Avec une vision totalement différente. Les vins « nature », sans soufre ou presque, avec le moins d'intervention possible sur la fermentation, sont nés ici. Jules Chauvet, un vigneron-négociant, en a posé les bases dès les années 1950, d'autres ont suivi, ont développé ses idées ou en ont simplement gardé les principes. L'héritier le plus connu est Marcel Lapierre, vigneron iconique du Beaujolais,

Un œnotourisme, des Pierres Dorées à la roche de Solutré

Survoler les vignes du Beaujolais entouré d'abeilles géantes ou fêter les vendanges sur un air de comédie musicale, vous n'en aviez sans doute jamais rêvé, mais le Hameau Dubœuf l'a fait. Ouvert en 1993 face à la gare de Romanèche-Thorins, dans le nord du vignoble, ce musée du vin a même inventé un mot : œnoparc. Et de fait, en pénétrant dans la reconstruction d'un gigantesque hall de gare, avec fresque murale et guichet à l'ancienne, on a la sensation de débarquer dans le Disneyland du vin : attractions ludiques, cinéma en 3D ou en nappes animées, mini-golf dont chaque trou porte le nom d'un cru, promenade dans les vignes en quadricycle, balade en petit train jusqu'au centre de vinification, le tout sur 30 000 mètres carrés. Quelque 80 000 personnes viennent chaque année sur ce site, ouvert tous les jours de 10 heures à 18 heures. La comparaison avec le royaume de Mickey ne choque pas Anne Dubœuf, responsable du Hameau créé par son beau-père, accessoirement le plus grand producteur de beaujolais : « Depuis ses 16 ans, Georges Dubœuf rêvait de faire un musée du vin. Avec Paul Bocuse, il allait à Orlando [Floride] et adorait visiter les parcs d'attractions. C'est là que l'idée a pris forme. »

Ce mois-ci, une nouvelle attraction est ouverte au Hameau Dubœuf, une pièce immersive qui retrace l'histoire du Beaujolais en sons et



De gauche à droite : les producteurs du Beaujolais Georges Descombes, Mathieu et Camille Lapiere, Michele Smith-Chapel et David Chapel, à Villié-Morgon (Rhône), le 18 mars. A droite : vue des vignes vers Villié-Morgon, Chiroubles et Fleurie.
FÉLIX LEDRU
POUR « LE MONDE »

décédé en 2010. A rebours des vins chaptalisés, levurés, filtrés, il a montré dans les années 1990 qu'une vinification rigoureuse pouvait suffire à produire de grands vins. Autour de lui se constitue une bande, « Le gang des 4 », ainsi surnommés par Kermit Lynch, célèbre importateur américain qui fera d'eux les chouchous des sommeliers outre-Atlantique : Marcel Lapiere donc, Jean Foillard, Jean-Paul Thévenet, et Guy Breton, bientôt rejoints par Yvon Métras.

« Le vin nature est né ici pour plusieurs raisons, estime Mathieu Lapiere, le fils aujourd'hui à la tête du domaine. Parce que Jules Chauvet, bien sûr. Parce que mon père et des collègues avaient créé des réunions autour d'un microscope. Ils analysaient les cuves, étudiaient comment évoluait le vin, apprenaient à envisager les possibilités avant d'intervenir. Ce groupe perdure : nous n'avons pas de secrets industriels ici, on partage notre savoir. D'ailleurs, le partage est dans la mentalité du Beaujolais. »

Même s'ils détonnent encore dans le paysage, les producteurs de vin nature sont désormais reconnus et respectés. Dans les hauteurs de Morgon, Georges Descombes en est l'un des maîtres, et son vin n'a pourtant pas

fait l'unanimité : « Nous avons fait du chemin, mais ça a coïncidé avec les instances. On disait que j'étais atypique. » Et de renouer avec la garde des beaujolais d'antan : « Un morgon dans les règles de l'art vieillit quinze à vingt ans sans souci ! J'adore ouvrir des vieux millésimes à mes importateurs pour les surprendre. »

Du côté de l'interprofession, le vin nature ne fait plus débat. « Pour certains vignerons, il a représenté la seule échappatoire à la pensée unique du fruité, du facile à tous les étages. Tout n'est pas parfait. Mais le mouvement est utile pour piquer les fesses, obliger les gens à évoluer, ouvrir les esprits », estime Dominique Piron.

Mathieu Lapiere a passé son enfance à voir son père « faire des efforts de fou pour vendre » et dire que les vignerons de la région n'étaient pas fiers de ce qu'ils faisaient. « Mais cette fierté revient, ajoute-t-il. Des gens choisissent de reprendre des domaines, ou même de s'installer, ce n'est pas rien. » Justement ce jour-là, son ami David Chapel, fils du mythique cuisinier triplement étoilé Alain Chapel, mort en 1990, est de passage dans les chais. En compagnie de Michele Smith, sa compagne, autrefois sommelière dans un restaurant new-yorkais lui aussi triplement étoilé. Ces deux-là auraient pu choisir mille carrières. Ils ont décidé de s'installer ici, où l'on peut « faire des grands vins dans un bon esprit ». Ne cherchant pas la facilité, ils visent Chiroubles et ses coteaux pentus, difficiles : « J'ai toujours aimé le chiroubles, explique David Chapel. C'est comme les terres de côte-rôtie, il y a des coteaux et un terroir génial. Et la finesse du gamay en prime. Sa réputation n'est pas encore au niveau, mais cela viendra, c'est sûr. »

Mee Godard aussi a choisi le Beaujolais. Cette œnologue de formation s'est installée en 2013 après être passée à Morgon avec des amis : « J'ai eu ce qu'on appelle une révélation, un coup de cœur pour ces paysages vallonnés, les gens sympas et les vins excellents. Un trio gagnant ! » Elle produit des vins de terroir racés, de garde, qui ont la faveur des guides comme des connaisseurs. Depuis la fenêtre de sa cuisine, face à la côte du Py, elle contemple les vignes et les vallées : « Le plus beau, c'est l'automne, avec la brume qui recouvre tout, on se croirait sur la mer. Et j'aperçois le mont Blanc ! » Mee Godard vend ses vins entre 18 et 30 euros. Quand elle a démarré, beaucoup trouvaient cela cher. Aujourd'hui, ce sont des prix que l'on croise régulièrement. Signe que les grandes bouteilles sont de retour. Et que les consommateurs sont prêts à y mettre le prix. ■

OPHÉLIE NEIMAN

Chiffres

15 800 hectares Plantés dans le Rhône et en Saône-et-Loire, sur 40 km entre Lyon et Mâcon.

2 cépages Le gamay représente 98 % de la production, le chardonnay 2 %.

2 appellations régionales Beaujolais et beaujolais-villages.

10 crus AOC Juliéas, saint-amour, chénas, moulin-à-vent, fleurie, chiroubles, morgon, régnié, côte-de-brouilly, brouilly, tous situés dans le nord du vignoble.

2 vins primeurs Beaujolais nouveau et beaujolais-villages nouveau, fêtés le troisième jeudi de novembre.

L'INSTANT TAITTINGER

#THEINSTANTWHEN

ESPRIT DE FAMILLE



9 septembre 2018, Château de la Marquetterie. L'équipe du Champagne Taittinger prépare le cochelet, le dernier jour des vendanges.

Photo de Massimo Vitali



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Frédéric Burrier, à la fois bourguignon et « très beaujolais »

Installé à Fuissé pour les blancs et à Fleurie pour les rouges, le vigneron ne produit pas moins de seize cuvées

FUISSÉ (SAÔNE-ET-LOIRE) - envoyé spécial

Frédéric Burrier a beau être président depuis quinze ans de l'Organisme de défense et de gestion (ODG) du pouilly-fuissé, une appellation-phare du sud de la Bourgogne, il est « très beaujolais », comme il aime à le dire. Son château de Beauregard, en fait une belle maison de maître avec vue imprenable sur la somptueuse roche de Solutré, se trouve à quelques kilomètres de la frontière qui sépare les deux régions viticoles, matérialisée par la petite rivière, l'Arlois, qui s'écoule entre les pentes qui accueillent les chardonnays du saint-véran, un beau bourgogne blanc, et les coteaux où s'épanouissent les gamays du saint-amour, le cru du Beaujolais le plus septentrional. Seulement 800 mètres séparent ces deux appellations et, pourtant, la frontière n'est pas fortuite. Au nord, les sols sédimentaires du jurassique, au sud déjà les terres granitiques qui s'étendent jusqu'au Massif central.

Sur l'impressionnante gamme de vins que propose le château et le domaine Joseph Burrier, seize cuvées sont des blancs bourguignons (pouilly-fuissé, saint-véran, mâcon-fuissé, viré-cessé...), et onze des rouges – un bourgogne pinot noir et dix beaujolais (fleurie, moulin-à-vent, morgon, chiroubles, saint-amour, juliéna...). Soit un quart de rouge sur les 300 000 flacons produits annuellement et un quart du chiffre d'affaires annuel de 3 millions d'euros. Au sol, cela donne 13 hectares de beaujolais sur une surface totale de 55 hectares.

Mais, le cœur de Frédéric Burrier bat à parts égales pour les deux vignobles, rompant avec une tradition qui faisait pencher le domaine vers les prestigieux blancs de Bourgogne.

Dégustation

Fleurie, « Poncié », 2015

Laissez-vous séduire par la fraîcheur de cette cuvée, aux notes florales, fruitées et épicées. Une grande qualité plus qu'abordable. 12,50 €.

Morgon, « Grand Cras », 2016

Au pied de la célèbre côte du Py, le coteau « Grand Cras » s'expose au soleil. Et offre ce morgon charpenté, aux arômes de fruits noirs (prune, cerise noire) et aux notes poivrées et giroflées. Superbe ! 14,60 €.

Tél. : 03-85-35-60-76.

Frédéric Burrier, dans les caves du château de Beauregard.

MICHEL JOLY



« Quand j'ai pris la tête du vignoble, il y a vingt ans, en 1999, alors que mon père, un véritable Bourguignon, ne s'était jamais considéré comme un vinificateur de rouges, j'ai travaillé ces crus du beaujolais comme ils auraient toujours dû être faits », explique le vigneron né en 1961. Si tous les vins ne sont pas certifiés – « c'est difficile quand on a 150 parcelles et des voisins qui, eux, traitent » –, Frédéric Burrier a commencé le bio dès le départ, et les premières certifications sont arrivées en 2013. Les rouges sont en conversion pour une production bio annoncée dans deux ans.

Loïn du vin de soif

A la dégustation, sans nul doute, ces gamays du Beaujolais supportent la comparaison avec de beaux pinots noirs bourguignons. « Je viens de goûter un superbe moulin-à-vent de l'année de ma naissance. Déjà, pour le banquet qui accueillait la venue au monde de mon père, en 1937, mon grand-père avait débouché des bouteilles de 1929 de ce cru. » La preuve que le beaujolais peut être un vin de garde, loin de son image de vin de soif, à boire vite.

« Mon père et mon grand-père étaient en désaccord avec la tendance "beaujolais nouveau" qui marquait alors la production et qui, selon eux, allait tuer la région »

« L'une des raisons pour laquelle mon père et mon grand-père n'ont pas développé ces vins rouges était leur désaccord total avec la tendance "beaujolais nouveau" qui marquait alors la production et qui, selon eux, allait tuer la région. Nous n'en avons jamais produit », insiste Frédéric Burrier, qui déplore aussi l'ostracisme des Bourguignons à l'endroit du Beaujolais.

La famille Burrier était déjà présente dans les vignobles du Mâconnais et du Beaujolais il y a cinq siècles. Deux mariages successifs, à la fin

du XIX^e siècle, permettent de l'arrimer un peu plus à ce Beaujolais. Un siècle plus tard, la saga familiale voit la fondation de la Maison Joseph Burrier, qui permet l'extension du domaine vers de nouvelles appellations du sud de la Bourgogne. En 2007, des achats de vignobles permettent de s'attacher les crus de morgon et de saint-amour, puis, quelques années plus tard, de chiroubles et de juliéna.

Aujourd'hui, Frédéric Burrier marche, tranquille, les jambes campées en Bourgogne et en Beaujolais, avec un chai au « château », à Fuissé, pour vinifier les blancs et un autre, à Fleurie, réceptacle des rouges beaujolais. « Pour les rouges, on ne va pas procéder à de grosses extractions. Les tannins du gamay sont rugueux, on ne les recherche pas, on vise la délicatesse, explique-t-il. Sur les rouges de caractère, comme les morgons ou les moulins-à-vent, je veux garder la fraîcheur, je fais des élevages longs, un an environ. Et quand on me dit qu'il ne faut pas faire d'élevage sur des beaujolais, je réponds qu'on en fait bien pour un pomard. » Pour Frédéric Burrier, le beaujolais, c'est sérieux. Et sans complexe. ■

RÉMI BARROUX

Fabien Duperray prend des libertés avec les normes et les prix

L'ancien marchand de vin, devenu vigneron à la quarantaine, mise sur le bio et défend une esthétique du vin

LA CHAPELLE-DE-GUINCHAY (SAÔNE-ET-LOIRE) - envoyée spéciale

Les giboulées de mars ont beau glacer La Chapelle-de-Guinchay, petite commune du nord du Beaujolais, Fabien Duperray est vêtu de manches courtes. Qu'importe le temps et la température, l'homme plantureux, devenu vigneron sur le tard, à la quarantaine, est réchauffé par son grand dynamisme. Curieux, il n'est pas du genre à rester en place. Au point d'avoir créé en 2007, à partir de rien, le domaine Jules Desjournes, un nom qu'il a inventé.

Ce Lyonnais d'origine raconte : « Mes parents m'ont transmis des livres. Ils ne m'ont pas donné d'argent, mais des valeurs, de la culture. Chez moi, on buvait très peu de vin. Mais pour célébrer des événements, mon père achetait des premiers grands crus classés. Alors que j'avais une douzaine d'années, il m'a fait goûter un Château Margaux 1964. J'avais trouvé ce vin tellement extraordinaire que j'ai aussitôt déclaré devant toute ma

famille que je deviendrais marchand de vin et vigneron. »

Fabien Duperray est passé par l'école hôtelière de Thonon-les-Bains (Haute-Savoie), puis par une école de viticulture à Beaune (Côte-d'Or). Mais sans que l'apprentissage ne débouche sur l'achat d'un domaine viticole. « Je n'ai pas rencontré, lors de mes études, la fille de vigneron qui m'aurait permis d'être la pièce rapportée, plaisante-t-il. Et comme mes copains d'école devenaient vignerons, je suis devenu leur marchand. » Ce premier métier lui a permis d'acquérir la maison vigneronne du XIX^e siècle où il vit. Il lui a surtout permis de valoriser des vigneronnes inconnues.

En 1992, il découvre Arnaud Ente, dont personne ne voulait les bouteilles, alors qu'elles se vendent aujourd'hui à des prix astronomiques (plusieurs centaines d'euros). Fabien est un pionnier, pas du genre à boire des étiquettes, plutôt à les créer. Même chose quand il invente le domaine Jules Desjournes dans le Beaujolais. « Ici, on est confronté à un schisme : soit on a

une idée "glouglou nature" du vin, soit on boit du vin industriel. Je crois à la singularité du beaujolais, à une quête de l'origine dans laquelle je me reconnais. Les vins de Romanèche, par exemple, sont axés sur la matière, ce ne sont pas du Wagner, mais du Chopin ou du Mozart. Ceux de Chénas sont des vins de parfum. Il ne faut pas jouer contre les spécificités de ces origines. »

« En mode méditatif »

Pendant les vinifications, le vigneron crée des vins en intervenant peu, ou plutôt à sa façon. En deux temps. « Quand mon vin fermente, je me mets en mode méditatif, j'observe, j'agis le moins possible. » Mais, ensuite, l'élevage est exceptionnellement long pour la région : ses vins passent deux hivers avant d'être mis en bouteilles. Sa lecture du beaujolais est sacrément culottée, bien plus esthétique qu'économique : « Je n'essaie pas d'imiter un vin de Bourgogne ; je cherche le raffinement, le détail, la précision, la fraîcheur, l'appétence. Même un petit vin peut être complexe. Je ne veux pas que les miens

soient marqués par une méthode, mais qu'ils aient une beauté naturelle. »

Certifiés biologiques depuis 2009, ses vins proviennent de très vieilles vignes sur les meilleurs secteurs de Fleurie, Moulin-à-Vent, Chénas et Villié-Morgon, qu'il laboure au cheval. « Le travail de la terre prend le pas sur le travail de vinification. Comme mes vignes sont très vieilles, elles ont été plantées avec une densité forte, on ne peut donc pas toujours passer entre les rangs avec une machine », explique le vigneron qui produit à sa manière des vins du XXI^e siècle. En prenant des libertés avec les normes mais aussi sur les prix de vente. « Si tu produis un grand cru de côte-de-nuits, tu dois être dans un prix très élevé. Pourquoi ? Si tu es dans le Beaujolais, tu es nivelé par le bas. Pourquoi ? », demande Fabien Duperray. Voilà donc un vigneron qui a fait sauter un plafond de verre sur le prix. C'est sans doute la raison pour laquelle ses bouteilles se vendent à près de 90 % à l'étranger, où l'on se fie sans doute plus au goût du vin qu'à l'appellation. ■

LAURE GASPARTO

Dégustation

Beaujolais Villages, blanc 2016

Ce chardonnay est un modèle du genre. Après vingt-deux mois d'élevage – unique pour l'appellation –, il présente une structure confortable, ample et longue. Elevé en cuves Inox, à peine quatre mois en barrique, il est plutôt sur des saveurs citronnées. Un vin hors norme, raffiné et précis. 20 €

Moulin-à-vent, « Les Michelons », rouge 2014

Impossible de deviner que cette bouteille, d'une délicatesse époustouflante, provient du cépage gamay. La minéralité est unique, grâce à des tannins particulièrement soyeux. Finale sur des notes très chic de tabac et d'épices. 50€
Tél. : 03-85-33-85-88

NOTRE SÉLECTION DE BEAUJOLAIS

Laure Gasparotto et Ophélie Neiman ont retenu 40 vins sur les 150 qui leur ont été soumis lors d'une dégustation à l'aveugle. Uniquement des rouges, du millésime 2017. Certains peuvent être bus tout de suite, d'autres méritent d'être mis en cave. Profitez-en, les prix sont très attractifs

BROUILLY

Domaine de Fontalognier, « La Tentation d'Héloïse »

Qu'est-ce qu'un nez authentique ? Les arômes dégagés par ce vin, par exemple, avec un fruité débonnaire, autour de la framboise, la grenade et la cerise, avec une pointe de thym. La bouche offre finesse et longueur et la finale, très joyeuse, achève de nous séduire. Beaucoup de plaisir. **8 €**.
Tél. : 04-74-69-21-62.

Château des Tours

Attention à ne pas le confondre avec un célèbre côtes-du-rhône du même nom. Ce Château-ci a ses tours à Brouilly, et il propose une interprétation de son terroir convaincante, presque bourguignonne. Passé un nez fruité, autour des petites baies rouges, la texture dévoile beaucoup de profondeur, de longueur et un côté soyeux. **10 €**.
Tél. : 04-74-03-40-86.

Domaine Nicolas Boudeau, « Grain d'expression »

Brouilly est le cru le plus méridional du Beaujolais. Il est souvent associé à la souplesse et à la rondeur. Ce vin en est une excellente illustration. Avec sa couleur pâle, son nez de fraise et de grenade pimpant, sa bouche acidulée, légère, il représente le brouilly « glouglou » et « sympatoche » qu'on aime. Mais avec un peu d'ouverture, ses arômes gagnent en complexité avec des épices et des fleurs, ce qui le distingue des autres. **11 €**.
Tél. : 04-74-03-13-85.

Domaine Lathuilière Gravallon, « Vieilles vignes »

Nous avons eu un véritable coup de cœur pour cette bouteille. Parce que son contenu est d'une élégance rare sur l'appellation. Tout démarre avec un nez très floral, pivoine en tête. La bouche confirme la dominante florale, qui se pare d'une texture délicate, aérienne, étirée, superbe. La preuve que le beaujolais peut briller par son raffinement. **12 €**.
Tél. : 04-74-04-23-23.

Domaine du Père Benoît, « Millésime »

On est d'abord surpris par les arômes chaleureux exhalés par le vin : de la mûre, de la myrtille. En bouche, la gourmandise se confirme, et les arômes évoluent vers la tarte aux fruits et le chocolat. La bouche, très harmonieuse, porte des tanins veloutés, résultat d'un élevage de vingt mois en demi-muid. Un vin mûr et rond, tout indiqué avec une viande rouge. **20,20 €**.
Tél. : 04-74-66-81-20.

CHÉNAS

Domaine de Côtes Rémont, « En Rémont »

Ce domaine familial, implanté dans la région depuis le XVIII^e siècle, présente ici un vin tout en délicatesse et témoin d'un savoir-faire traditionnel. Son toucher soyeux se prolonge par des notes d'épices douces d'une belle profondeur. A découvrir. **8,50 €**.
Tél. : 04-74-04-40-49.

CHIROUBLES

Julien Chantreau, « Javernand »

On pourrait nager dedans tant il est souple. Mais ce serait dommage car il mérite mieux. Gourmand, juteux,

il a une qualité terrible : un goût de « re-viens-y ». A boire tout simplement. **8 €**.
Tél. : 06-82-45-57-78.

Maison Passot Rémy & Fils

Si vous goûtiez ce vin, le chiroubles sortirait vite de l'ombre dans laquelle il reste injustement cantonné. La lumière est faite avec ce vin d'une suavité exemplaire. Son jus est dynamique, gourmand, sincère. Il reflète un travail d'artisan consciencieux à l'écoute attentive de sa matière première. Les vignes sont cultivées sur des sables issus de la désagrégation du granit. **8,40 €**.
Tél. : 06-80-01-22-90.

Domaine Le Plateau de Grille-Midi, « Grille-Midi »

Ce qui est remarquable avec ce chiroubles, c'est sa franchise. Il est là, bien sec, y compris avec ses notes légèrement vanillées qui dénotent sa grande jeunesse, à peine sortie de son élevage. Il se révèle déjà si riche que, grâce à ses notes fruitées axées sur la prune, on imagine bien son évolution. A garder si possible, sinon sa gourmandise actuelle est très convaincante. **8,50 €**.
Tél. : 04-74-69-13-48.

Domaine Anthony Charvet, « Granite »

Ce tout petit domaine fait naître de son terroir granitique un vin qui bat le chaud et le frais, entre des arômes de fraise cuite, de confiture de framboises et une bouche vive, tonique, qui fait saliver. Le résultat est charmant. On en redemande. **9,50 €**.
Tél. : 06-50-07-25-01.

Frédéric Berne, « Les Terrasses »

Ce jeune vigneron peut se vanter d'avoir tapé dans le mille avec ce vin. Ses arômes de fraise cuite « confiturée » livrent une première impression gourmande. Mais une fois posé sur la langue, le vin déploie une puissance inattendue à Chiroubles. Un vin ambitieux, solide et réussi. **15 €**.
Tél. : 06-83-46-05-06.

CÔTE-DE-BROUILLY

Domaine de la Roche Saint-Martin

Un « petit » vin, par sa simplicité, qui n'exclut pas de grandes qualités : très extraverti par ses arômes intenses, très expressif en bouche également, il dévoile une jolie matière, joyeuse, avec ce qu'il faut de longueur. Belle finale gourmande sur la framboise, le poivre et une pointe de réglisse. **7 €**.
Tél. : 04-74-66-85-39.

Domaine Chevalier-Métrat

Beaucoup de sérieux se dégage de ce vin, né du travail de Marie-Noëlle et Sylvain Métrat, sur leur petite exploitation. Il y a notamment une belle sensation d'équilibre, avec une structure soignée, des tanins soyeux, de la longueur. Le tout enrobé d'arômes épicés et de fruits noirs. **9 €**.
Tél. : 04-74-03-50-33.

Domaine Robert Perroud, « Foudre n° 5 »

Ce vin nous a emballés. Immédiatement, nous avons la sensation qu'il « pinote », c'est-à-dire que le gamay se comporte comme un pinot noir bourguignon : translucide, un arôme de cerise assez fin, beaucoup de fraîcheur dans la bouche. Il y a de l'élégance dans sa personnalité épurée. Un très beau travail de vigneron. **11,50 €**.
Tél. : 06-15-12-28-42.

Château des Ravatys, « Cuvée Louis Pasteur »

Sacrée surprise, ce château appartient à l'Institut Pasteur ! Fruit d'un legs testa-

mentaire, cette exploitation de 29 hectares reverse les bénéfices des ventes à l'Institut Pasteur, le biologiste ayant beaucoup œuvré de son vivant pour la conservation du vin. Celui-ci révèle ses qualités : sombre, concentré à l'œil comme en bouche, il présente une solide structure tannique, propre à la côte-de-brouilly, qui promet un beau potentiel de garde. **12,80 €**.
Tél. : 04-74-66-80-35.

Château de La Chaize, « Brûlier »

Avec ses 99 hectares de vignes, ce château est l'un des plus importants producteurs du Beaujolais. Vendu il y a deux ans lors de la plus grosse transaction du vignoble, il pourrait évoluer très rapidement. En attendant, cette cuvée issue d'une minuscule parcelle escarpée nous a plu : florale, dense et dotée d'une grande longueur, harmonieuse ; elle accompagne dans cinq ans une bonne viande grillée. **22 €**.
Tél. : 04-74-03-41-05.

FLEURIE

Château de Poncié, « Le Pré Roi »

Il a la délicatesse propre aux fleuries. De la framboise et du poivre au nez, une bouche fine, souple et fraîche. Presque cristallin, crissant sous la dent, il assume sa finesse. **8,80 €**.
Tél. : 04-37-55-34-75.

Château de Fleurie

Aucune hésitation sur ce vin. Que ce soient ses arômes gourmands qui mêlent la fraise fraîche, ou sa bouche veloutée, qui offre une vraie caresse au palais, ce vin, propriété de la maison Jean Loron, touche en plein cœur. **12 €**.
Tél. : 03-85-36-81-20.

Domaine des Nugues

Voilà un vin qui a du jus ! Derrière cette lapalissade, c'est un vin rond, ample, presque rhodanien qui s'exprime, avec de la groseille, de la mûre et des épices au nez. Mais il y a aussi de la minéralité et une complexité qui lui donne diverses facettes, bien fondues dans le plaisir. **14 €**.
Tél. : 04-74-04-14-00.

JULIÉNAS

Domaine Le Cotoyon, « Fût de chêne »

Des parfums séducteurs embaument par-delà le verre. Mais ce vin n'est pas un Casanova, il est authentique : ses saveurs reflètent la minéralité de son terroir. Voilà qui sait jongler entre gourmandise et simplicité. Elevé neuf mois en fûts de chêne, il a juste les atours qu'il faut. **8,90 €**.
Tél. : 03-85-35-12-90.

Domaine des Chers, « Vieilles vignes »

Issu de vignes âgées de 50 à 70 ans, ce vin raconte son terroir avec simplicité. Un savoir-faire marqué par des évidences qui se traduisent ici par une texture suave et précise. De la belle œuvre à un prix très raisonnable. **9 €**.
Tél. : 06-75-54-61-40.

MORGON

Domaine Vincent Geoffroy, Côte du Py « Vieilles vignes »

Issu d'une vinification traditionnelle, ce qui dans la région correspond à une

vinification semi-carbonique, ce vin surgit grâce à sa simplicité, sa sincérité et sa générosité. On aime son côté tarte aux poires. Un vin à sortir pour les moments de partage au quotidien. **7,50 €**.
Tél. : 06-75-48-11-91.

Domaine de la Bèche - Olivier Depardon, « Côte du Py »

Alors là, on est face à un sacré rapport qualité/prix. Ce vin élégant et savoureux a bien l'identité de son terroir, avec des notes poivrées profondes et longues. Un vin d'une belle simplicité qui ne cherche pas à en faire trop. Il est donc parfait. **10 €**.
Tél. : 04-74-69-15-89.

Château du Châtelard, « Les Roches »

Le terroir granitique de Morgon s'exprime particulièrement bien dans ce vin, grâce à des notes minérales qui ne mentent pas. On passe de saveurs fleuries aux épices douces selon une texture joliment déliée. Longueur et profondeur. **10,50 €**.
Tél. : 04-74-04-12-99.

Steeve Charvet, « Côte du Py »

Un coup de cœur pour ce vin équilibré et « séveux ». Elaboré avec les levures indigènes des raisins, il exprime une authenticité pure. Riche et complexe, ce vin superbe s'achève dans une finale incroyablement longue. Il en a des choses à dire ! **12 €**.
Tél. : 06-50-20-71-25.

Domaine Gérard Brisson, « Les Charmes »

Les arômes qui se dégagent prouvent déjà la précision de l'ensemble. En bouche, l'harmonie est bien présente, avec autant de fraîcheur que de mâche. Fondé sur des tanins magnifiques, ce vin de garde s'achève longuement et montre ainsi son potentiel immense. **13,80 €**.
Tél. : 04-74-04-21-60.

Domaine Patrick Boulard, « Côte du Py »

Il y a une évidence spontanée avec ce vin époustouflant de beauté. Cela ne signifie pas qu'il est facile, mais qu'il manifeste un sens éloquent de l'élégance. Complexe, dominé par des notes poivrées, il est appétissant. Du velours qui se déploie pendant longtemps. **14 €**.
Tél. : 04-74-69-16-20.

Domaine de La Bonne Tonne, « Grands Cras »

C'est du sérieux, ce morgon, issu de l'agriculture biologique. Marqué par des notes fruitées délicates, son toucher est soyeux, issu d'un travail d'élevage bien maîtrisé. A laisser vieillir pour en capter tout le potentiel. **15,30 €**.
Tél. : 04-74-69-12-22.

Domaine Dominique Piron, « Côte du Py »

Ce vin est de la séduction incarnée, enfin version liquide. D'étonnantes notes de jasmin apparaissent autant au nez qu'au palais, marquant ainsi l'harmonie de l'ensemble. Finale gourmande et précise qui dit : buvez aujourd'hui ou demain, le plaisir sera toujours là. **18 €**.
Tél. : 04-74-69-10-20.

MOULIN-À-VENT

Domaine de Colette « Le Mont »

Lui, c'est plutôt son côté sympathique que l'on aime. Pas du genre à pousser des coudes pour exister. Non, ce vin aux multiples notes florales s'impose avec un grand naturel par sa belle chair, friande et gourmande. Une jolie

bouteille, qui a également le mérite d'être généreuse. **12,20 €**.
Tél. : 06-08-89-07-91.

Domaine du Bois de Chat, « Cœur de granit »

Un brin classique, tout juste émoussillé par des notes franchement fruitées, ce vin se fait remarquer par sa spontanéité sincère et pure. Il est du genre à donner envie de préparer une planche de charcuterie plus qu'un plat compliqué. **13 €**.
Tél. : 06-63-49-24-35.

Château du Moulin-à-Vent, « Champ de Cour »

Un vin d'une grande élégance et d'une merveilleuse fluidité. On pourrait dire qu'il coule de source ! Ses notes poivrées le prolongent agréablement. Un cru précis, profond, habile et qui possède un énorme potentiel de garde. **29 €**.
Tél. : 03-85-35-50-68.

Philippe Pacalet

Un vin au toucher voluptueux, à la hauteur de ses ambitions. Issu de sols granitiques et de manganèse, propre à l'appellation, il en exprime toute la brillance à travers des tanins précis et soyeux. Avec des notes gourmandes de vanille, il sait être tendre et long. **37 €**.
Tél. : 03-80-25-91-00.

RÉGNIÉ

Domaine des Braves

Le fruit s'exprime ici sans retenue : cassis, framboise et une touche de violette, l'ensemble est très gourmand au nez. En bouche, les tanins sont fins, délicats. Un plaisir immédiat et facile. **8 €**.
Tél. : 04-74-69-05-32.

Domaine de Thulon

A la magnifique couleur grenat du vin s'ajoute un joli fruit qui a besoin d'aération pour s'exprimer sur des notes mûres. La texture est tenue, droite, et gagne en intensité au fil de la dégustation. Un régné distingué. **9 €**.
Tél. : 04-74 04 80 29.

Domaine Les Capréoles, « Chamodère »

Ce vin nous a tout de suite fascinés. Parce que la sensation minérale s'impose immédiatement, avant même le fruit qui évoque une petite fraise délicate. Moins expressif que tendu, frais, ciselé même, salin en finale, c'est le terroir qui s'exprime avant tout. Avec talent. Certifié bio. **10,50 €**.
Tél. : 04-74-65-57-83.

SAINT-AMOUR

Domaine Bel Avenir « La Gagère »

Un vin plein d'éclats, mais pas bling-bling. Il illumine le palais de son fruit mûr et juste. Bravo pour cette trame tannique, ce dénouement des saveurs qui se déploient peu à peu, avec sérénité, vers de plus en plus de complexité. Superbe ! A goûter sans hésitation. **11,20 €**.
Tél. : 03-85-36-75-02

Domaine de l'Étourmet

Grâce à un domaine comme celui-ci, saint-amour trouve toutes ses lettres de noblesse. L'onctuosité de ce vin n'a d'égale que sa gourmandise qui porte aux nues ce terroir trop souvent mal aimé, malgré son nom. Une texture d'un raffinement extrême qui vaut la peine d'être savourée avec une belle volaille. **12,50 €**.
Tél. : 03-85-36-81-20.

« Je culpabilise à me faire trop plaisir »

ENTRETIEN | Lambert Wilson incarne actuellement Alceste dans « Le Misanthrope », à Paris. Entre deux représentations, l'acteur évoque ses passions : le bourgogne blanc – le chablis surtout, sa « boisson chic » –, le théâtre et l'écologie

L'acteur Lambert Wilson mène une carrière dense à la fois au cinéma et au théâtre. Il est à l'affiche sur les planches du Comedia - Théâtre Libre, à Paris : tous les soirs, il incarne le personnage complexe d'Alceste dans *Le Misanthrope*, dans une mise en scène de l'Allemand Peter Stein. Entre deux représentations de la pièce de Molière, le comédien nous a accordé un entretien. Dans le nouveau bar du Lutetia, seul palace de la rive gauche, il évoque, sur un ton très libre, sa relation au vin, mais aussi ses autres centres d'intérêt, le théâtre et l'écologie. Parce que tout est lié.

Alceste boit-il du vin ?

Dans *Le Misanthrope*, on ne boit pas de vin. Avant la représentation, les comédiens non plus. Le rôle d'Alceste est énorme : c'est l'équivalent de 1500 vers que je dois restituer chaque jour. Mieux vaut être concentré... D'autant qu'on devrait faire une centaine de représentations à Paris. Mais, chaque soir, après le spectacle, il y a un dîner pendant lequel on peut partager un verre de vin et continuer de débattre autour de ces personnages d'Alceste et de Célimène, qui restent des énigmes. On a donc un bel os à ronger avec cette aventure artistique qui ne cesse de nous poser des questions fondamentales.

Quel vin choisissez-vous alors ?

Je suis un fanatique de vin blanc. Ce n'est pas un hasard si ma maison se trouve en Bourgogne, dans l'Yonne, à côté de Chablis. J'ai commencé à m'intéresser au vin blanc après avoir vu un film d'Alain Resnais quand j'étais jeune acteur ou à peine sorti de l'école de théâtre. C'était à la fin des années 1970. Il s'agissait de *Providance* [1977]. Dans ce film, une scène montre des Anglais dans un château au milieu des bois. Un vieil écrivain, incarné par le grand acteur britannique John Gielgud, se trouve au milieu de sa famille. Tous les personnages boivent du vin blanc. C'est un chablis, et ce vin m'est alors apparu comme une chose vraiment belle, avec sa couleur, son côté rafraîchissant et sophistiqué. La boisson chic, en somme. Beaucoup plus chic que le champagne que j'ai toujours trouvé vulgaire d'une certaine façon, car trop assimilé à un produit de luxe. De manière générale, l'effervescence, je la fuis. Je ne me plains pas si on m'offre du champagne, il m'arrive d'en boire, mais je préfère le côté tranquille, serein, d'un verre de vin blanc.

Quand avez-vous commencé à en goûter ?

En me rendant en Grande-Bretagne pour mes études de théâtre, je me suis intéressé à ce fameux breuvage qui n'était pas du tout celui de ma famille. Mon père [le comédien, metteur en scène et directeur de théâtre Georges Wilson] était complètement « bordelais ». Le soir, après avoir joué au théâtre, il buvait seul une bouteille en lisant des pièces et en mangeant des pâtes. Sa culture était vraiment le vin rouge. Mais en Angleterre, on boit beaucoup de vin blanc, et c'est là que j'ai commencé à l'apprécier. Ma pratique de l'anglais s'est bien améliorée grâce au vin blanc, mais aussi grâce au gin tonic que j'ai découvert là-bas. Désormais, je vais au marché le dimanche près de chez moi, dans l'Yonne, et c'est là que j'achète du chablis. C'est mon vin, c'est comme ça.

La culture bordelaise vous est-elle totalement étrangère ?

Ce qui est amusant, c'est que ma grand-mère maternelle était de Libourne, à côté de Saint-Emilion. J'en ai de vagues souvenirs. Il paraît que c'était une femme pauvre, une espèce de virago terrible qui lavait ses enfants avec une brosse à chien. Elle nous donnait du vin rouge coupé d'eau avec des morceaux de sucre pour le goûter. C'était typique-



Lambert Wilson, au bar de l'hôtel Lutetia, à Paris, le 13 mars.
MANUEL BRAUN POUR « LE MONDE »

ment bordelais. On devait alors faire une sacrée sieste. Chez elle, un repas n'était pas concevable sans un verre de vin. Elle ne buvait pas beaucoup mais le verre de vin lui était indispensable au même titre que le pain. Du côté paternel, j'ai du sang irlandais, et j'imagine qu'ils buvaient de la bière ou du whisky.

Il y a deux ans, vous avez été invité à Bordeaux...

Oui, ce devait être en mars 2016, à Saint-Emilion. On m'a proposé d'être le parrain des primeurs pour le millésime 2015. C'est l'œnologue très connu Michel Rolland qui m'a fait venir. J'étais très épaté par la présence de tous les critiques du monde, qui devaient mentionner sur leur ordinateur leurs notes définitives sur le millésime. Evidemment, je n'ai pas été d'une grande aide pour eux. Mais, là, j'ai découvert cette culture des crus classés. Certes, dans l'Yonne, on possède des domaines comme le Château de Béru, mais à Bordeaux, j'ai découvert les grands crus, les grands crus classés, les grands crus classés A ou B. Château Pavie à Saint-Emilion, par exemple, c'est le très grand luxe. On est au-delà du vin, avec quelque chose de complètement fou, comme les finitions des fûts en maroquinerie Hermès. Mais on peut faire du très bon vin sans tout cela. Château Pavie, c'est l'accomplissement d'une vie,

celle de Gérard Perse, qui a acheté ce domaine il y a vingt ans.

Ce vin « haute couture » vous correspond-il ?

Personnellement, je n'ai pas le réflexe du luxe, de la même manière que je ne vais pas dans les grands restaurants. Je n'achète pas pour autant de la piquette. Les propriétaires bordelais m'ont offert des bouteilles extraordinaires pour me remercier. Mais je ne suis pas du tout comme ça, à me constituer une cave, à réfléchir à ce que je vais boire. J'apprécie incroyablement mais je ne mémorise pas tout ce que je bois dans le but de faire des comparaisons. Je ne veux pas devenir dépendant et commencer à me demander ce que je vais boire. Sinon je vais me dire que, hormis les grands crus, tout le reste est nul – ce qui est faux évidemment. Donc, j'essaie d'effacer de ma mémoire les très grands vins pour ne pas en conserver quelque chose de trop précis. Je culpabilise toujours à me faire trop plaisir. J'adore faire plaisir à mes amis, et leur servir des bons vins. Mais, pour moi, j'ai déjà le sentiment de dépenser trop d'argent et que ce n'est pas bien.

Comment êtes-vous arrivé en Bourgogne ?

C'est la Bourgogne que j'ai choisie pour y acheter ma maison. Je m'y suis

installé car j'ai des amis d'enfance qui vivent au nord de Dijon. J'avais d'abord acheté un moulin à côté de chez eux, avant de m'installer dans l'Yonne où j'ai également choisi d'habiter un moulin. J'adore les collines ondoyantes et vertes qui me font penser à l'Angleterre. Et j'ai découvert le côté minéral de la Bourgogne. Pourtant, l'hiver peut y être rude.

Vous vous engagez pour le vin de votre région ?

J'ai été parrain de la Vente des Hospices de Beaune, en 1993, où j'ai vendu « ma » pièce de vin [fût de 228 litres, vendu aux enchères] caritative, et j'ai également été membre [en 2018] du jury du Festival [international du film policier] de Beaune. Je me suis fait introniser par un certain nombre de confréries viticoles et notamment par celle des Chevaliers du Tastevin au Clos Vougeot.

Cette culture du vin correspond-elle à celle de votre famille ?

Non. Mes parents avaient une autre approche. Ils avaient acheté une maison de vacances à Bandol, dans le Var, avec deux hectares de vignes, récoltées par la coopérative locale. On produisait un vin qui ne voya-geait pas très bien. On le récupérait dans de grandes bonbonnes et on le consommait exclusivement sur place avec nos amis de passage.

C'était un rouge qui devait être assez typique de Bandol. Mon premier contact avec le vin vient de là. Mes premiers essais. C'était très joyeux parce qu'on était assez nombreux en été. Les adultes trouvaient ce vin merveilleux : ils disaient qu'il ne donnait pas mal à la tête.

Vous êtes très engagé pour l'environnement.

Comment cela se traduit-il ?

Grâce à mes parents, j'ai toujours été en contact avec la nature. Même leur vin à Bandol était nature, sans sulfites, et c'est pour cela qu'il ne pouvait pas voyager. Mon père avait compris qu'il valait mieux se réveiller dans la nature, et il préférait prendre la route après avoir joué le soir au théâtre. La lumière de la campagne de Rambouillet, où j'ai grandi, le bruit des oiseaux, m'ont marqué. Je regardais pousser les plantes. J'ai vu les choses s'abîmer, les rivières commencer à mousser. Quand on est en ville, c'est théorique, on ne ressent pas tout ça dans sa chair.

« Je n'ai pas le réflexe du luxe, de la même manière que je ne vais pas dans les grands restaurants. Je n'achète pas pour autant de la piquette »

Ma mère montrait dans ses gestes quotidiens sa préoccupation de la nature, elle ramassait systématiquement les papiers gras par exemple. Laisser un déchet quel que part n'était pas possible. Cela équivalait à un geste grossier. Mes parents n'étaient pas pour autant des militants. En grandissant, je suis resté très proche de la nature. J'ai vu les conséquences de la chimie sur les paysages agricoles. Le coin autour de chez moi, dans l'Yonne, est une sorte de repaire d'animaux sauvages, avec des martins-pêcheurs, des merles d'eau, des hérons, des cormorans, alors que dans beaucoup d'endroits c'est une hécatombe d'oiseaux et d'insectes, comme l'attestent les chiffres au niveau mondial.

C'est pour cela que j'ai décidé de mettre ma notoriété au service de l'environnement. J'ai frappé à la porte de Greenpeace. Je me suis rendu en Guyane pour y constater les impacts potentiels des forages de Total sur l'écosystème très fragile des mangroves. Maintenant, on avance main dans la main avec la firme pétrolière. En Guyane, j'ai rencontré Serge Planes, un chercheur du CNRS, le pont de massifs coralliens et des poissons. Il m'a proposé de l'accompagner en Polynésie où on a fait un documentaire ensemble, qui devrait être diffusé prochainement, sur les écosystèmes des massifs coralliens, fragilisés par le réchauffement climatique mais aussi par la super acidification des océans. Je voudrais faire des séries sur l'écologie.

La culture biologique du vin est-elle une solution pour vous ?

Pour moi, le bio est un réflexe. Tout ce que j'achète est uniquement bio. L'appât du gain annule trop souvent la conscience écologique. En Bourgogne, c'est une catastrophe. Dans la réalité, très peu d'entreprises travaillent le bio. Le dogme chimique est tellement puissant que les agriculteurs cultivent essentiellement en conventionnel. Il y a une fausse image de la cherté des produits biologiques. A Tonnerre, qui se trouve à côté de ma maison, une coopérative bio s'agrandit peu à peu. J'ai l'impression qu'il y a une progression de cette consommation. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR LAURE GASPARTO



Domaine Clarence Dillon

CHATEAU HAUT-BRION - CHATEAU QUINTUS - CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION
RESTAURANT LE CLARENCE - CLARENDELLE - LA CAVE DU CHATEAU

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.