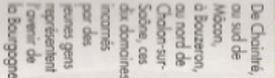
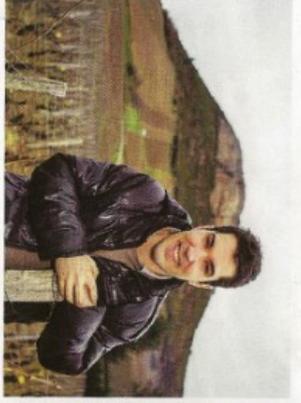


R évélation

Photos : T. Lombard



Ces jeunes font vibrer

Ce ne sont pas leurs crocs acérés qui les distinguent, mais au contraire leur solidarité professionnelle et surtout leurs vins. Ils méritent un hommage. Enquête de Guillaume Baroin

Ces jeunes loups sont dix. Ils ont entre 28 et 43 ans et ont résolu chacun à leur manière "la quadrature de la barrique" du viticulteur du XXI^e siècle : produire des vins de grande qualité que l'on peut boire jeunes. Pourquoi avons-nous décidé de les mettre en avant aujourd'hui ? D'abord parce qu'ils travaillent dans ce qui est à nos yeux l'un des vignobles les plus dynamiques de France. Ces dix producteurs sont tous basés en Saône-et-Loire, autrement dit dans cette

lous qui la Bourgogne

partie sud de la Bourgogne qui n'a pas peur de bousculer les hiérarchies établies.

L'union fait la force

Ensuite, parce que nous admirons leur faculté de travailler et d'avancer ensemble alors qu'ils viennent d'horizons différents. Néogénéon comme Frédéric Guéguenau, un juste arrivé à la tête du domaine Gouffier à Fontaines, jeunes gens bien nés ayant multiplié les expériences à l'international, rls Pierre et Benoist (domaine de Villaine à Bourzon)

ou Xavier de Boissieu (château de Lavernette à Chaintre), ou plus simplement successeurs de leur père comme le talmontais Vincent Duruel (domaine Duruel-Jambal à Rully), nous sont en phase avec leur génération et savent regrouper leurs forces. Connectés en réseaux (pas seulement sociaux), ils échangent des adresses de clients, organisent des salons et des événements, achètent du matériel en commun et aiment chacun un site internet comme une vitrine du monde. Il y a enfin leur approche de la vigne et

leurs vins. Rendements toujours en dessous de la réglementation sur de petites surfaces, investissements réguliers dans le matériel, ils ont su aussi rompre avec les pratiques de leurs aînés qui avaient souvent accompagné l'arrivée de la chimie dans le traitement des sols et les vinifications. Revenus au labour et pour la plupart d'entre eux attendis au calendrier lunaire (sans forcément être certifiés "bio"), ces jeunes nous régaleront aujourd'hui avec des vins à forte identité, à la fois racés et accessibles en prix. Qu'ils en soient remerciés.





KERRIE ET XAVIER DE BOISSIEU. Ensemble, ils tirent le meilleur du domaine.

DEUX VINS EMBLÉMATIQUES À DÉCOUVRIR EN PRIORITÉ :

Leur **Beaujolais blanc 2012** est un modèle du genre dans une petite appellation réputée pour ses chardonnay à prix sage. Leur **Maison du Villard 2011** se révélera comme un Pouilly-Fuissé de garde, capable d'offrir aux papilles une saveur brute, avec des extraits secs, larges et pénétrants.

Xavier DE BOISSIEU

Château de Lavernette (Chaintré)

Un grand vin à deux

À 33 ans, Xavier de Boissieu voit les choses simplement : « *Avec ma femme Kerrie, nous considérons que la biodynamie est notre outil de travail, comme la voiture pour un commercial. Notre idée : travailler autrement sans polluer* ». Avant de s'occuper des 11,5 hectares transmis par sa famille, Xavier a œuvré en Nouvelle-Zélande à Martinborough et dans la Nappa Valley, en Californie, où il a rencontré sa femme Kerrie, œnologue elle aussi. Ensemble, ils veulent

valoriser leur gamme, en commençant par leur choucho, leur très gourmand Beaujolais blanc. Leurs projets : le renouvellement du vignoble en le taillant autrement (surtout en rouge), la mise en place d'un nouveau stockage et l'évolution de la réception des chardonnays. Xavier apprécie beaucoup les vins de Marc Guillemot. Quant à Kerrie, elle adore le gamay et aime regoûter les très vieilles bouteilles conservées dans la cave de ses beaux-parents.