

LA PERSONNALITÉ DE L'ANNÉE

Carole Bouquet

Une femme puissante

Si l'actrice incarne l'élégance française, il est temps de saluer l'inspiration de la vigneronne. Sa ténacité et les parfums du passito qu'elle signe sur l'île de Pantelleria. Son engagement sans faille pour le vin.

Elle achète depuis des années les blancs de La Grange des Pères et de Trévallon, des vins de connaisseur. Elle loge chez Marcel Guigal quand elle joue sur scène à Lyon. Elle est aussi l'intime des familles italiennes Gaja et Antinori, côtoie les chefs comme Thierry Marx et affirme « connaître tous les sommeliers depuis l'âge de 20 ans ». Mais c'est sur une petite île italienne que la vigne l'a finalement rattrapée. Pantelleria, ce « petit bout d'Italie en moi », dit-elle, est un caillou volcanique de 85 km². L'équivalent en taille de l'île de Ré, mais posé entre la Sicile et la Tunisie, tanné par le soleil, battu par les vents, bordé de hautes falaises et dominé par une Montagna Grande culminant à 836 mètres.

C'est là, sur cette terre ardente, violente même, que Carole Bouquet produit son vin depuis l'an 2000. Sangue d'Oro, reconnaissable entre tous à l'orange vif de sa robe, à ses notes d'abricot, de figue, d'écorce d'orange séchée, sa touche saline. Un passito. Autrement dit un vin passerillé issu de muscat de l'antique Alexandrie – sur l'île, on l'appelle *zibibbo* – qui associe tension et concentration sans jamais céder à la douceur entêtante. Un grand liquoreux.

« JAIME L'IVRESSE »

C'est l'engagement de Carole Bouquet que La RVF distingue cette année en la désignant Personnalité de l'année. Muse de Luis Buñuel et égérie Chanel, partenaire de Gérard Depardieu et ambassadrice du style, la comédienne emporte toujours avec elle l'élégance française et la culture du beau vin. Conviée dans les festivals du monde entier, elle veille à s'entourer de sommeliers ou de chefs français. Toujours, elle a le mot juste pour évoquer les bienfaits du vin, n'hésitant pas à affirmer avec bravade « aimer l'ivresse », elle qui fustige les excès des hygiénistes et des rabat-joie. C'est enfin une femme qui a fait preuve d'une ténacité exceptionnelle. Une fois, cinq fois, dix fois, elle a buté sur les obstacles. Pantelleria est à 1550 km de Paris. À ses débuts, la propriété n'avait pas l'électricité, les rendements de ses vieilles vignes en gobelets enterrés étaient ridicules, le marché des liquoreux délicat. Il a fallu faire avec les contrariétés administratives et la concurrence d'acteurs puissants tels le géant sicilien Donnafugata, gros acheteur de raisins, ou encore la cantine Pellegrino.

En saluant Carole Bouquet, La RVF distingue l'approche méthodique et artisanale, la foi qui, seule, conduit au grand vin. Depuis peu, beaucoup de stars internationales associent leur nom au vin. Brad Pitt et Angelina Jolie incarnent le rosé de Miraval, le rappeur Jay-Z le champagne habillé d'or Armand de Brignac, Carla Bruni s'est associée avec l'homme d'affaires Stéphane Courbit à Estoublon. Les rendements et le marketing pour conquérir les marchés mondialisés suivent à chaque fois.

SŒURS DOMINICAINES

Le passito de Carole Bouquet est tout l'inverse. Un hymne à l'artisanat haute couture, un idéal : 5 000 bouteilles par an produites sur huit hectares, une part de la vendange séchée au soleil à même le sol, contre les murs de pierre, retournée à la main tous les trois jours puis égrappée par l'homme pendant l'hiver pour rejoindre le moût. Il a fallu aussi construire un chai contre l'adversité, au milieu des câpriers et des oliviers rasés par le vent. Depuis l'an passé, l'actrice a renoncé au "second vin" qu'elle faisait pour la grande distribution.

Rien, au départ, ne la destinait à devenir vigneronne. Les Bouquet ne buvaient pas de vin. À 20 ans, la jeune fille élevée chez les sœurs dominicaines est propulsée par son rôle dans *Cet Obscur objet du désir*, autant dire l'idéal féminin inatteignable de Fernando Rey, double à l'écran du cinéaste espagnol Buñuel.

L'année suivante, c'est en lui servant un Haut-Brion *Chez l'Ami Louis*, table parisienne dantesque, que le producteur Jean-Pierre Rassam, futur père de son fils Dimitri, lui révèle l'univers du sang de la terre. Plus tard, avec Gérard Depardieu, lui aussi fin connaisseur et fervent pratiquant (lire La RVF n° 569, mars 2013), elle sillonne les vignobles de Bordeaux et du Languedoc. Depuis, elle fréquente régulièrement, avec Philippe Sereys de Rothschild, les grands crus médocains et mondiaux châteaux Mouton, d'Armailhac, Opus One en Californie et rêve de découvrir Almaviva au Chili.

Actrice et vigneronne, Carole Bouquet mène depuis un quart de siècle cette double vie. S'effaçant derrière ses personnages à l'écran pour ressurgir dans la saveur incomparable de ses vins qui disent tout d'elle. Une femme puissante.

● Denis Saverot

sanguedoro.it/fr

avec
DIAM
Le légal sans effort

LE VIGNERON DE L'ANNÉE

Jean-Marc Grussaute, à Jurançon
Le dompteur de pentes

La puissante muraille des Pyrénées forme ici, au domaine Camin Larredya, l'un des plus beaux paysages du monde ; pourtant, Jean-Marc Grussaute a souhaité le fuir. C'était il y a longtemps, au temps de l'adolescence rebelle. La mort du père le ramène aux fondamentaux, son Béarn natal, ce vignoble de Jurançon balbutiant dont les terrasses ont été forgées par la génération précédente : les Hours (Clos Uroulat), Ramonteu (domaine Cauhapé), Bru-Baché.

Le domaine Camin Larredya produit alors de la fraise et cultive quelques rangs de vignes dont le raisin est porté à la coopérative. Jean-Marc y construit le socle de son apprentissage, tout en jouant au rugby : dix années à la Section paloise. Puis il abandonne le rugby, sa passion première, pour s'en forger une autre avec la vigne, s'essayant à toutes les techniques. Il apprend l'œnologie avec un virtuose du conseil œnologique, Patrick Ducournau, fondateur de Vivelys, utilise la micro-oxygénation puis l'abandonne jusqu'à passer en bio, changeant de camp et d'interlocuteurs. Il n'utilise aucune méthode, se fiant à son instinct, à ce petit manseng pour lequel il a des attentions respectueuses, conscient qu'il a construit l'avenir de Jurançon.

Aujourd'hui en biodynamie, Jean-Marc Grussaute plante des massales, affine ses maturités, ses assemblages et ses élevages. Dans cette même logique, il se passionne pour les grands ter-

roirs qu'il repère sur les cartes géographiques : Clos Joliette d'abord, exploité un temps avec la bande d'A Bisto de Nas, puis Côte Blanche, sa révélation. Pour elle, il dompte la pente, sécurise la côte, plante et, en six ans à peine, démontre l'exceptionnelle qualité de ce terroir. Mais au-delà de tout cela, de sa gentillesse, de son dévouement à sa région, aux autres, Jean-Marc Grussaute a du courage : celui qui met le corps en danger sur un terrain, celui de se battre pour ses idées, celui de défricher une colline vertigineuse à la pioche.

Fondamentalement attaché à son Béarn, il n'a de cesse de trouver des idées pour le rayonnement de sa région, la gloire de "son" Sud-Ouest. Ses projets prennent souvent la forme de performances, la grâce des vins de sa parcelle de Côte Blanche signe cette détermination à aller là où d'autres reculent. Toujours plus loin... Et pourquoi pas un rouge à Jurançon ? À côté de la Côte Blanche, là où la pente met les hommes au supplice, il va planter du bouchet (cabernet franc) ; le raisin lui semble idéal pour imaginer un rouge identitaire et complexe, un rouge qui gagnera de l'allonge sous ce climat frais pyrénéen. La parcelle ne fera guère plus de 50 ares et les plants, en massales, viendront certainement de Loire. Le vigneron de l'année 2023 possède ce talent qui forge les plus grands, celui qui lui permet de faire rayonner toute une région. ● **Karine Valentin** caminlarredya.fr



Rémi Vervier, directeur général des champagnes Palmer & Co, est aussi œnologue.

LA COOPÉRATIVE DE L'ANNÉE

Palmer & Co, à Reims, en Champagne
La cave aux mille terroirs

Alors que de plus en plus de grandes cuvées sont issues d'un lieu-dit unique ou d'un village, saluons ici la continuité d'un savoir-faire historique de l'assemblage des raisins provenant d'une multitude de terroirs. Le vignoble constitue la force de cette coopérative de 415 hectares, avec 240 ha de Grands et Premiers crus. Palmer & Co couvre un vaste vignoble de pinot noir sur la Montagne de Reims, situé sur des crus majeurs comme Verzy et Verzenay. Les cuvées non millésimées sont aussi bien marquées par le chardonnay provenant des secteurs de la Petite Montagne de Reims, Trépail et Villers-Marmery ; le raisin y acquiert une identité plus saillante et concentrée que le chardonnay de la Côte des Blancs, plus floral et élancé. Le Sézannais et la Côte des Bar ainsi que la Vallée de la Marne complètent ce riche portefeuille de terroirs. Non négligeable, le pourcentage accordé aux vins de réserve participe à la complexité et à l'ouverture des vins non millésimés. Une régularité de plusieurs décennies que nous récompensons. En témoignent les vieux millésimes précieusement conservés dans les caves. Chez Palmer & Co, il est d'ailleurs possible d'acheter, mais au compte-goutte, des champagnes des millésimes 1976 à 2000, dégorgés à la main. ● **Olivier Poussier** champagne-palmer.fr

P. Gaillard/REA

J. Baudouin



Au domaine Camin Larredya,
avec la chaîne des Pyrénées
en toile de fond, le vigneron
Jean-Marc Grussaute démontre
l'exceptionnelle qualité
du terroir de Jurançon.

LA CARTE DES VINS DE L'ANNÉE

L'Hôtel des Bains, à Charavines (Isère)

Sa carte éclectique met le feu au lac !



Méo-Camuzet, Combiér, Tempier... Pascal Périno et son fils Martin proposent une carte des vins attrayante à des prix qui restent mesurés.

A. Cottarel

Ni hôtel ni bains ici, à Charavines, à quelques encablures du magnifique lac de Paladru. C'est un comble ! Que l'on se rassure, l'essentiel est ailleurs. Dans l'assiette, certes, et surtout en cave. En ces lieux décontractés, point de courbettes, baisemains, minauderies ou afféteries. Ce restaurant est ancré dans le paysage isérois grâce à une longue histoire de famille, perpétuée par Pascal Périno et son fils Martin. Le cadre affiche une dichotomie bienvenue, le charme d'un bistro à l'ancienne en intérieur, le côté guinguette sous des arbres centenaires dès que le temps le permet. Un temps qui suspend son vol à la lecture des cartes, sous la lumière multicolore des lampions qui sautillent gaie-ment d'un arbre à l'autre.

Outre ce cadre sympathique, on se presse dans cet établissement grâce à la réputation de sa carte des vins, qui a franchi les frontières régionales. À juste titre ! Constituée patiemment au fil de ses visites dans le vignoble par Pascal Périno, aujourd'hui gérée par Julien Petracci, la cave est un hymne au plaisir bachique.

Si les bourgognes y ont pignon sur rue – Pascal est un incondicional – avec des centaines de références à des tarifs attractifs (chambolle-musigny du domaine de la Pousse d'Or à 92 euros, nuits-saint-georges de Méo-Camuzet à 80 euros, échezeaux d'Anne Gros à 300 euros...), les autres appellations ne sont pas oubliées. Les domaines régaliens ont le doigt sur la couture du pantalon. Château des Tours blanc à 37 euros (Côtes-du-Rhône), Clos des Grives de Combiér à 55 euros (Crozes-Hermitage), Beaucastel 2011 à 120 euros (Châteauneuf-du-Pape), Tempier à 43 euros (Bandol)...

Pour accompagner ces flacons, l'Hôtel des Bains sert une cuisine de terroir gourmande à souhait, généreuse et abordable, où le filet de bœuf Rossini, les gratins de ravioles aux morilles, les cuisses de grenouilles au vin jaune et aux morilles et le turbot sauce champagne jouent les premiers rôles. On y danserait presque, le soir, à la lumière des lampions.

● **Philippe de Cantenac**

345, rue Principale, 38850 Charavines
hoteldesbains-charavines.com

LE PRIX DE L'INNOVATION



EcoVitiSol, à Dijon

L'étude qui met en lumière la vie des sols

Il y a des études scientifiques qui marquent par leur ambition, leur audace et la pertinence de leurs résultats. C'est le cas du projet EcoVitiSol, lancé en 2019 par l'Inrae de Dijon à l'initiative de Lionel Ranjard, directeur de recherche en agroécologie. Au départ, il s'agissait d'analyser la vie des sols viticoles selon les modes de culture (conventionnel, biologique et biodynamique), durant trois ans. La biodynamie est enfin observée scientifiquement, au même titre que les autres modes de culture. L'étude s'étendant sur l'analyse de 156 parcelles (un tiers pour chaque méthode culturale) réparties sur l'Alsace, la Côte de Nuits, la Côte de Beaune et la Côte chalonaise a mis en lumière l'impact du travail des sols sur la vie microbienne. Ainsi, un vignoble enherbé, même en conventionnel, a une vie microbienne plus riche qu'un sol cultivé biologiquement sans un brin d'herbe entre les rangs. L'étude montre aussi la façon dont la biodynamie stimule la qualité microbiologique des sols par rapport aux agricultures biologique et conventionnelle. Au printemps 2022, la restitution des résultats a bousculé bien des certitudes au sein du monde viticole et agronomique. « Certaines interprofessions (Provence, Gascogne, Cognac) font appel à nous pour échantillonner leurs sols viticoles et nous allons poursuivre ces analyses dans les prochaines années », conclut Lionel Ranjard. ● Jérôme Baudouin

professionnels.ofb.fr/sites/default/files/2019-11/4-%20Ecovitisol_20190527.pdf



Marie-George Stavelot

Directeur de recherche en agroécologie à l'Inrae de Dijon, Lionel Ranjard est à l'initiative d'une étude qui chahute les idées reçues.

L'HYPERMARCHÉ DE L'ANNÉE

E. Leclerc Pleuven, Finistère

Les bons crus à la fête en Pays fouesnantais

Pierre Guerveno, le propriétaire de cet hypermarché du Finistère, est fou de vins. Ses rayons étant trop petits, il ouvre La Cave Quai 29 dans la galerie marchande en 2009. Refaite en 2018, elle accueille 1600 étiquettes de vins et 1400 de spiritueux. Parmi les bordeaux sélectionnés par Pierre Guerveno : Haut-Brion 2009 et 2010, Haut-Bailly 2019, Figeac 2000 ; une belle série girondine est à découvrir. Pour les autres régions, il apporte aussi sa patte, épaulé par trois cavistes, dont le responsable de la cave Noël Chopin, ancien sommelier du restaurant *La Côte Saint-Jacques* à Joigny (Yonne). Nous cautionnons le choix de domaines régulièrement à l'honneur dans La RVF : Jean-Paul et Benoît Droin (Chablis), Trapet (Gevrey-Chambertin), Louis-Benjamin Dagueneau et le domaine des Roches Neuves (Loire), Vernay, Combiér et le Clos du Caillou (Rhône), sans oublier le Clos Marie (Languedoc) ou encore le château Simone et le domaine Richeaume (Provence). Quant aux vins de Bretagne, nous les attendons avec impatience dans les rayons. ● Alexis Goujard Pôle commercial Quai 29, 29170 Pleuven



Trapet, Droin, Dagueneau, Vernay et autres grands noms du vignoble attendent les connaisseurs dans les rayons de l'hypermarché de Pierre Guerveno (à d.).

D.R.



Depuis 2016, Jean-Michel Richaud régale en famille les amateurs de la région avec ses jolies références.

LA CAVE DE L'ANNÉE

Trésors des Vignes, à Uzès

Repaire de beaux flacons à l'est du Gard

La cave Trésors des Vignes est une affaire de famille. Cette petite boutique ancrée dans le premier Duché de France a été créée par Jean-Michel Richaud et son frère Philippe en 2006. Petits-fils de vigneron, les néo-cavistes avaient de quoi tenir et déjà un joli réseau dans le vignoble pour se constituer une gamme de haut vol. C'est avec la femme de Philippe, Isabelle, et leur cousin Matthieu qu'ils gèrent aujourd'hui cette belle échoppe de la cité ducale. Un rendez-vous incontournable pour les amateurs éclairés, qu'ils soient habitants du Gard ou de passage dans cette splendide région.

La boutique porte bien son nom avec ses 1 200 références. On y trouve les plus grands noms du vignoble dont les étiquettes occitanes et rhodaniennes les plus recherchées, racines territoriales obligent ! Château Rayas, Jean-Louis

Chave, Thierry Allemand, Jean-Paul Jamet, Gérard Gauby, Olivier Jullien, Rémi Pédreno et bien d'autres font confiance depuis longtemps à nos talentueux marchands de vin.

La sélection de grands bourgognes, de bordeaux, de crus ligériens, alsaciens ou champenois et de nectars venus d'un peu partout est tout aussi époustouflante. L'accueil souriant, empathique et très professionnel. Le conseil précis et la passion palpable vous accompagnent sitôt franchi le pas de la porte. Quelques pépites moins connues du grand public illustrent la curiosité et la justesse du palais des propriétaires des lieux. Alors n'hésitez pas à faire escale à Uzès et à pousser la porte de cette boutique bénie par Bacchus. Un tel savoir-faire mérite d'être célébré ! ● **Jérémy Cukierman**

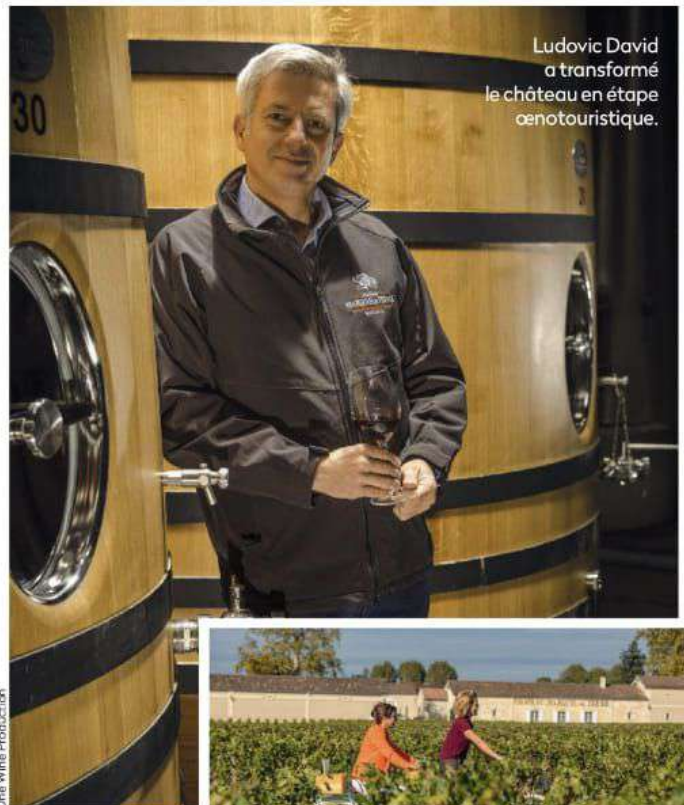
2, rue du 4 Septembre, 30700 Uzès - tresorsdesvignes.com

LE MEILLEUR ACCUEIL
DANS LE VIGNOBLE

Château Marquis de Terme, à Margaux Une table à Margaux

Dès son arrivée en 2009 à la tête du château Marquis de Terme, propriété de la famille Sénéclauze depuis 1935, Ludovic David a en tête de faire briller cette belle endormie grâce à l'œnotourisme. De vastes travaux sont menés pour rénover les bâtiments et proposer une offre à la hauteur du cru. Depuis, Marquis de Terme dispose d'une multitude de formules de visites : découverte ampélographique à vélo avec un guide, dégustations thématiques, assemblages de cépages, verticales de vieux millésimes et un atelier dédié aux Grands crus classés de 1855, avec la dégustation de sept crus représentant les différentes appellations distinguées dans le classement de 1855.

Avec le confinement, Marquis de Terme ne s'est pas reposé sur ses lauriers, organisant dégustations en extérieur et brunchs ; il a aussi ouvert un remarquable restaurant dans l'enceinte de la propriété avec le chef rochelais Grégory Coutanceau (frère du chef triplement étoilé Christopher Coutanceau). La table, *Au Marquis de Terme*, fait la part belle à la mise en valeur des produits de la région. « Nous avons souhaité que tous les vins



Ludovic David
a transformé
le château en étape
œnotouristique.

One Wine Production

de l'appellation

Margaux soient représentés sur la carte, en plus de crus de différentes régions de France », souligne Ludovic David. Les plats sont inspirés et les tarifs mesurés. Un excellent cocktail qui fait de Marquis de Terme une belle référence de l'œnotourisme en Médoc. ● J. B. chateau-marquis-de-terme.com



Laura David s'est
installée en 2017
dans cette appellation
ligérienne prisée.

A. Bornet

LA DÉCOUVERTE DE L'ANNÉE

Domaine Laura David, à Montlouis-sur-Loire

L'optimiste de Montlouis

Pour Laura David, le vin était un souvenir. Celui de son arrière-grand-père vigneron à Saint-Nicolas-de-Bourgueil, dont les vignes avaient été vendues à la génération suivante. Elle choisit pourtant d'apprendre le métier en Bac pro puis en BTS viti-œno. « Au début, c'était sans beaucoup de convictions, mais quand je me suis retrouvée dans les vignes, j'ai su que c'était dans cet univers que je voulais vivre », raconte-t-elle.

Faire du vin, mais où, puisque les vignes ne sont plus dans la famille ? Pour y réfléchir, elle part en Nouvelle-Zélande faire le tour des vignobles avec son compagnon, Clément. À leur retour en France, il faut trouver des vignes près de Tours, où Clément est boulanger. Ce sera dans la dynamique appellation Montlouis-sur-Loire, où on lui propose sept hectares en fermage. Ses premiers vins sont remarquables, des chenins un brin académiques mais prometteurs. Au fil des millésimes, les blancs s'affinent, gagnent en sincérité d'expression avec une réelle recherche de précision. La nouvelle cave, où les cuves côtoient de plus en plus de jarres de grès qui « aident à conserver de la fraîcheur dans les années chaudes que nous connaissons », arrive en 2019. Une conversion en bio est entamée. Facétieuse, Insolente, Optimiste : les noms de ses cuvées évoquent tantôt le caractère des vins, tantôt celui de la vigneronne dont le sourire ne quitte presque jamais le visage. ● A. G. laura-david.com



Depuis 2012, Éric Germain dirige la maison à la façon d'un vigneron, à la vigne comme en cave.

R. Petronio

LE NÉGOCE DE L'ANNÉE

Maison Vincent Girardin, en Bourgogne

Pureté magistrale

Créé en 1992 par Vincent Girardin, ce négoce installé à Meursault a séduit un large public avec des vins souvent enrobés par des notes boisées flatteuses. Vingt ans plus tard, Vincent Girardin cède la marque à la Compagnie des Vins d'Autrefois et vend ses vignes à la société Ficofi. En 2012, la maison ne possède alors plus aucune vigne. Mais, tel un phénix renaissant de ses cendres, elle exploite aujourd'hui 32 hectares, dont 17 en propriété, uniquement en Côte de Beaune, cultivés en biodynamie.

Comme pour la plupart des négoce, bourgognes blancs et rouges, pouilly-fuissé et mâcon-fuissé (achetés en moûts) représentent 50 % des 450 000 bouteilles produites chaque année. Arrivé en 2002, Éric Germain prend la direction de la maison en 2012. Son approche est celle d'un vigneron à l'âme paysanne. À la vigne comme en cave, il est en quête de perfection : il réduit drastiquement l'usage du fût neuf et allonge la durée des élevages.

Nous suivons cette maison depuis de nombreuses années et saluons ici le travail accompli par ce négoce qui, après avoir changé de main, a su faire évoluer le style de ses vins. Les blancs sont d'une pureté magistrale ; les rouges ont gagné en profondeur, en qualité de tanins avec des maturités plus abouties et surtout en complexité. ● Roberto Petronio vincentgirardin.com

LE MEILLEUR SITE DE VENTE EN LIGNE

Chai d'Œuvre

Ce club pointu fédère 18 000 passionnés

Dans la jungle des sites de vente de vin, Chai d'Œuvre occupe une place particulière. Fondé en 2012, ce qui n'était au départ qu'un club d'amateurs qui effectuait des achats groupés réunit aujourd'hui 18 000 passionnés. Son fondateur, Manuel Peyrondet. Meilleur sommelier de France et Meilleur ouvrier de France, passé par les plus grandes maisons parisiennes (*George V, Le Taillevent, Le Bristol, Le Royal Monceau*), articule son offre autour de quatre pôles : les soirées dégustations réservées aux membres, qui accueillent les plus grands vignerons de France, des événements *live* sur les réseaux sociaux, de la vente en ligne et la constitution de caves à léguer aux prochaines générations. Un concept global qui séduit dans le vignoble, puisque non seulement les plus grands noms jouent le jeu (Roulot, Tempier, Rayas, Dujac, Clos Rougeard, Hauvette, Jamet...), mais de nombreux vignerons sont aujourd'hui clients de Chai d'Œuvre au travers des fameux "coffrets découverte" proposés chaque mois. Rentable dès le début, le site réa-



Manuel Peyrondet distribue 700 domaines en France et à l'étranger.

D.R.

lise aujourd'hui un chiffre d'affaires avoisinant les 6 millions d'euros, emploie quinze personnes, distribue 700 domaines en France et à l'étranger, et vend quelque 130 000 bouteilles par an. Manuel Peyrondet ne compte cependant pas s'arrêter là : en 2023, il lancera des modules de formation à la dégustation pour ses clients, toujours plus avides de comprendre ce qu'ils dégustent. ● Olivier Poels chaisdoeuvre.fr



Nommée en 2015, Ludivine Griveau est la première femme régisseur des Hospices de Beaune.

LE PRIX SPÉCIAL DE L'ANNÉE

Ludivine Griveau, à Beaune

Elle a revigoré les Hospices !

Première femme régisseur du domaine des Hospices de Beaune, vinificatrice de talent, communicante hors pair, Ludivine Griveau fait souffler depuis 2015 un vent de fraîcheur sur la vénérable institution bourguignonne. Depuis 2017, l'énergique œnologue s'est fixé un nouveau cap : faire passer le domaine en bio certifié d'ici 2024. « *Nous avons fait le choix d'une démarche globale : les 60 hectares d'un coup, avec les vingt-trois vigneronnes et l'ensemble de l'équipe. Il ne pouvait pas en être autrement quand on travaille pour un hôpital avec l'éthique de soin que cela implique* », expose-t-elle. Elle se plaît à faire bouger les lignes : à son crédit, l'adaptation de l'organisation du domaine, produisant 51 cuvées, à la disparité du parcellaire. Quand autrefois un vigneron ne vendangeait que les vignes dont il a la charge

toute l'année, héritage d'un système de vigneronnage autrefois sans salariat, chacun est aujourd'hui susceptible de récolter les raisins de ses collègues. Les contingences de la maturité des raisins et du parcellaire des cuvées prévalent sur le reste. Une composition des cuvées qui tend par ailleurs de plus en plus vers une approche monoterroir, plus conforme à l'ADN régional. Bourguignonne mais non originaire du séraill, Ludivine Griveau a su se jouer des lourdeurs historiques inhérentes au prestigieux héritage des Hospices de Beaune, mais aussi de la pression médiatique qui accompagne une vente qui s'est emballée ces dernières années. Un poste exposé aux commentaires, plus ou moins bienveillants, mais qui peut aussi valoir quelques lauriers. ● **Laurent Gotti** domaine.hospices-de-beaune.com



Arrivé en 2021, David Hourdry affine la typicité des rhums maison.

LE SPIRITUEUX DE L'ANNÉE

Distillerie Rhum Bologne, en Guadeloupe
Le maître de la canne noire

En 1654, la famille Bologne crée, à la pointe sud de Basse-Terre, l'une des plus grandes habitations sucrières de Guadeloupe. S'y étend aujourd'hui une centaine d'hectares de champs canniers, jusqu'aux flancs du massif éruptif de La Soufrière. Sélection parcellaire, conversion bio, diversité variétale, régénération des ressources, autonomie énergétique, durabilité : la distillerie, lancée en 1887, est désormais, sous l'impulsion de Harry Sargenton-Callard, président du Conseil d'administration, l'une des plus novatrices. Elle est dirigée depuis 2021 par David Hourdry, qui affine la déclinaison des différentes qualités et typicités des rhums, en exprimant les terroirs tout en considérant l'environnement et la durabilité. La canne noire est ainsi l'une des identités de la distillerie : une variété au faible rendement mais à la forte typicité. Cette dynamique s'exprime aussi par la nomination comme maître de chai de François-Xavier Sobczak, qui à la jeunesse et la vivacité de ceux qui savent exprimer toutes les dimensions de spiritueux de qualité. Car loin de maquiller les caractéristiques du rhum blanc, l'élevage chez Bologne lui apporte uniquement structure et complexité. ● **Cyrille Mald** rumbologne.fr