



CHAMPS LIBRES

ENQUÊTE

Le grand défi de la succession des vigneronns de légende

Depuis une dizaine d'années, de nombreux domaines réputés tournent une page de leur histoire avec l'arrivée d'une nouvelle génération.



PAR
William Plummer

« D'un seul clin d'œil, on se comprend et on sait quoi faire. C'est un vrai bonheur. » Dans sa cave du XVII^e siècle, qui a vu naître tant de grands vins, ou sur les pentes des plus belles appellations de Chablis, Vincent Dauvissat n'est désormais plus seul. Depuis près d'une dizaine d'années, ce vigneron, dont la réputation rayonne bien au-delà des seules frontières de l'Hexagone, s'évertue à transmettre son savoir à ses deux enfants, Étienne et Ghislain. Du travail de la terre à la taille des vignes jusqu'à la maîtrise d'une vinification qui permet de révéler toute la richesse et la complexité de ces terroirs. Mais aussi cette magie enivrante que seule une poignée de virtuoses réussissent à mettre en bouteille. « Je revis le passage de relais que j'ai connu avec mon père dans les années 1970, mais de l'autre côté, cette fois. Et c'est marrant, car ils ont les mêmes interrogations que j'avais à leur âge », s'amuse ce sculpteur hors pair de chardonnay. Des réponses ? Il en a beaucoup, mais pas toutes. « Avec le vin, rien

n'est gagné. J'apprends moi-même à leur contact, d'autant plus qu'ils prennent de plus en plus d'initiatives. Il va falloir désormais lâcher un peu et essayer de m'effacer à leur profit. C'est un vrai travail », raconte-t-il, empreint de bienveillance.

Comme chez Vincent Dauvissat, d'illustres domaines tournent aujourd'hui une page de leur histoire. Tous ces enfants de grands vigneronns élevés au rythme des vendanges reprennent peu à peu le flambeau de leurs parents. Et cette succession n'a rien d'évident, tant la génération précédente - celle mise en lumière dans les années 1970 et 1980 - a marqué de son empreinte le monde du vin. Avec l'envolée de la demande internationale, l'essor des critiques, dont la moindre note pouvait bouleverser la vie d'un domaine, et l'évolution des pratiques dans les vignes comme aux chais, de nombreux grands noms sont nés de cet âge d'or. Et toutes leurs cuvées - où se marient ces subtils bouquets de fruits frais aux fines notes minérales et aux discrets arômes fumés - sont entrées dans le panthéon du vin. « Cette période a été un tournant pour le vignoble français. Certains vigneronns ont acquis leurs lettres de noblesse et sont devenus aux yeux du monde de vrais porte-drapeaux de leur région et de leur terroir », se souvient Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde en 2000. De quoi générer une certaine pression chez ceux qui leur succèdent.

À Turckheim, petit village alsacien, Pierre-Émile Humbrecht mesure le poids du nom qu'il porte. Avec des vigneronns de père en fils, sa famille façonne les

rieslings, gewurztraminers et autres pinots gris depuis 1620. « On ne peut pas se permettre de décevoir quand tant de générations ont travaillé dur avant nous et mis la barre si haut », lance ce trentenaire au franc-parler. C'est grâce à son grand père et son père que le domaine Zind-Humbrecht est aujourd'hui un véritable monument. Il est le seul de toute l'Alsace à bénéficier de quatre étoiles dans le très réputé *Guide des meilleurs vins de France*. Impossible dès lors de confier les quelque 40 hectares du domaine par simple legs patronymique. « Chez nous, on n'hérite pas de ces terres, on doit les mériter », résume-t-il. Il a donc été formé « à la dure » chez les plus grands. Que ce soit au domaine de la Romanée-Conti, en Bourgogne, ou auprès de Marie-Thérèse Chappaz, dans le Valais. Des expériences qui lui ont permis d'éveiller sa curiosité et d'explorer des goûts d'ailleurs. En 2019, il fait son retour dans le fief familial, dont il prend le contrôle « de la taille jusqu'à la bouteille ». « Il a fallu que je trouve mes repères, et ça ne se fait pas d'un claquement de doigts. Il faut bien quatre saisons pour appréhender nos si différents terroirs », admet-il. S'il se donne cinq ans pour affirmer pleinement son style, Pierre-Émile veut avant tout magnifier et poursuivre ce qui a été fait par le passé.

Cette quête de continuité est bien souvent le maître mot chez ces vigneron qui héritent d'un nom sacré. « On ne change rien, mais tout est différent », nuance Louis-Benjamin Dagueneau. En 2008, alors tout juste âgé de 26 ans, il prend dans la précipitation les rênes de l'exploitation à la suite du décès de son père lors d'un tragique accident. « C'est arrivé à dix jours des vendanges, donc je n'ai pas eu le temps de me poser de questions. On a fait ce millésime à quatre mains : lui à la vigne, moi à la cave », relate-t-il. Les vins de Didier Dagueneau - vigneron aussi atypique qu'audacieux - faisaient alors tourner la tête des amateurs. Ses sauvignons blancs qui ont fait briller l'appellation Pouilly-Fumé s'arrachaient aux quatre coins de la planète. Si bien qu'à sa mort certains acheteurs assoiffés de profits se sont jetés sur ses bouteilles élevées au rang de graal. « Les ruptures soudaines et brutales au sein d'un domaine peuvent engendrer des mouvements spéculatifs. Les connaisseurs veulent conserver dans leur cave la patte du vigneron », analyse Angélique de Lencquesaing, cofondatrice d'idealwine.com. Les évolutions entreprises par Louis-Benjamin ont donc été scrutées de près. Et les attentes étaient d'autant plus nombreuses. « On a beaucoup travaillé à faire des vins plus ouverts sur la jeunesse et qui ont des choses à raconter. C'était déjà la volonté de mon père, mais on a des moyens techniques qui nous le permettent davantage aujourd'hui », confie-t-il. Sans faire passer le travail de son père au second plan, il réussit à amener sa propre touche dans la bouteille, avec des vins d'une précision millimétrée à l'expression pure. Et le succès est au rendez-vous. En 2016, il est élu meilleur vigne-

ron de l'année par *La Revue du vin de France*. Une distinction qui n'a rien d'un hasard. « Quelque mois avant son décès, Didier me racontait qu'il avait pleinement confiance en son fils pour reprendre un jour le domaine. Il l'avait formaté pour réussir », souffle Olivier Poussier.

Cette soif de pérennité chez la plus jeune génération est loin d'être anecdotique. Elle reflète une philosophie qui dépasse les seules frontières du monde du vin. « Je suis née dans la biodynamie et dans le respect de la terre et du vivant. Ça se traduit dans la bouteille, mais c'est avant tout un style de vie », glisse Virginie Joly, à la tête de la Coulée de Serrant, à Savennières. Cette approche, elle la doit à son père, Nicolas Joly, véritable pionnier de cette pratique théorisée au début du XX^e siècle et appliquée dès les années 1980 sur cette pente schisteuse qui se jette dans la Loire. « Mon père a été dépeint comme un charlatan et sa démarche, comme sectaire », se souvient-elle. Mais les années faisant, la biodynamie a conquis de très nombreux adeptes, parmi les plus grands noms. Et par sa sensibilité, Nicolas Joly s'est employé à bâtir des chemins des plus singuliers. En vendangeant certaines années avec près de 20 % de raisins botrytisés - atteints par un champignon qui concentre et complexifie les arômes -, il délivre des vins au profil oxydatif, à la robe dorée étincelante. « Ce sont des vins qui ont une expression très profonde mais qui ont besoin de temps. Ça donne une facette particulière. J'aime l'idée de proposer des bouteilles prêtes à boire et qu'on peut déguster sans avoir à trop réfléchir », explique Virginie Joly, qui aujourd'hui n'excède pas les 5 % à 10 % de botrytis en tendant à vendanger plus tôt. Une démarche que son père observe avec attention. « J'ai parfois peut-être été excessif en poussant ma philosophie assez loin. Ma fille est venue pondérer ça. C'est intéressant, de voir ce vignoble qui change entre ses mains », lance Nicolas Joly.

Aujourd'hui plus qu'hier, le marché du vin est sensible à ces détails. Les grands domaines sont sujets aux affres de la spéculation et les amateurs sont davantage avertis. « Mon père m'avait prévenu que mon travail serait observé et que je serais jugé à l'aune de mon premier millésime. Par chance, j'avais de super raisins cette année-là », plaisante Mathieu Lapierre, fils du « pape du vin nature », Marcel Lapierre. Mais, dès 2011, au lendemain de la mort de cette légende du Beaujolais, Mathieu a vu naître des interrogations. « Certains m'ont dit que le vin n'était plus pareil, que des choses avaient changé. Pourtant, le processus et les idées n'ont pas bougé. Et, de surcroît, cela faisait six années qu'on préparait la transmission avec mon père, donc j'étais déjà à la manœuvre dans l'ombre », raconte-t-il. D'habituels acheteurs ont intensifié leurs visites dans cette petite commune de Villié-Morgon pour voir l'évolution du domaine. « Il y aura toujours des amateurs qui auront envie de comparer », souligne

Angélique de Lencquesaing. Les quelques remarques récoltées n'ont pas pour autant bridé le vigneron. Avec sa sœur Camille, ils ont procédé au fil du temps à divers petits changements en laissant par exemple plus s'exprimer le raisin que le terroir. Des évolutions, plus que des révolutions.

Ces passations sont loin d'être exemptes de doutes, de questionnements, voire de peurs. « *Cela prend du temps, de trouver son style. Les grands débuts sont toujours faits d'expérimentations et de tâtonnements. Mais, quand les parents permettent de laisser un cheminement se faire, il y a une vraie intelligence dans la succession* », commente Olivier Poussier. À juste titre, la liberté est, elle aussi, une composante clé de la réussite. Charles Lachaux le sait mieux que quiconque. En 2012, ce natif de Vosne-Romanée se voit confier, à 22 ans, toute la partie technique du domaine familiale. « *Dès le départ, mes parents m'ont demandé si j'avais envie d'essayer de nouvelles choses* », relate-t-il. Il décide alors de vinifier en vendange entière et convertit ensuite le domaine à la biodynamie. Le tout en diminuant les rendements et en mettant fin au labour ainsi qu'au rognage. En résultent des vins rouges infusés d'une profondeur inouïe, encensés par la critique. À chaque virage, il embarque avec lui sa mère, l'actuelle propriétaire du domaine. « *Il me faisait goûter à l'aveugle ses expérimentations et m'expliquait sa démarche* », témoigne Florence Arnoux-Lachaux. Un travail de confiance qui se solde chaque fois par un chèque en blanc. « *Ma famille ne m'a jamais fait ressentir le poids des générations. Ça m'a beaucoup aidé pour façonner les vins que je voulais* », explique ce jeune père. Et ce, même si ces grands changements ont parfois pu inquiéter. Notamment en 2020, quand le domaine a rentré très peu de raisins. « *Économiquement, on ne pouvait pas renouveler un tel épisode. Alors, on a beaucoup discuté pour comprendre ce qu'il s'était passé. Mais j'ai compris qu'il avait une vision de long terme et qu'il faisait ses choix pour les bonnes raisons* », confie la mère de Charles.

Un an plus tard, ce passionné est élu meilleur jeune vigneron de la planète par un jury de plus de 400 professionnels. Une récompense qui fait bondir encore plus la cote du domaine et qui lui permet d'assurer sa pérennité. Mais, peu enclin à rester figé, Charles Lachaux l'assure, il continuera à avancer. Et ce pour laisser, demain, « *un outil de travail optimal* » à ceux qui, comme lui, s'empareront d'un patrimoine érigé en fierté de la viticulture française. ■

« Chez nous, on n'hérite pas de ces terres, on doit les mériter »

Pierre-Émile Humbrecht

En charge du domaine Zind-Humbrecht



De gauche à droite, Olivier et Pierre-Emile Humbrecht, vignerons de père en fils, façonnent les rieslings, gewurztraminers et autres pinot gris.

LEIF CARLSSON