



LES "PLUS" DE RÉGIONS MAGAZINE VINS

Par Philippe Richard

## Le négoce bourguignon

C'est grâce à de vénérables maisons que les vins de Bourgogne ont connu un rayonnement international.

L'histoire moderne du bourgogne trouve son origine dans les travaux des moines cisterciens qui, il y a plus de mille ans, ont délimité l'ensemble des terroirs, les fameux "climats" qui font aujourd'hui l'objet d'une demande de classement au patrimoine de l'Unesco (vous pouvez d'ailleurs suivre l'évolution de ce dossier sur leur site internet : [www.climats-bourgogne.com](http://www.climats-bourgogne.com)). La force du travail de ces moines fut d'identifier, répertorier, délimiter et classer ces terroirs, de comprendre pourquoi le même cépage, sur deux parcelles côte à côte, ne produisaient pas le même vin.

Mais c'est avec l'apparition du négoce que la Bourgogne viticole va réellement prendre son envol. Initiées par des esprits entrepreneurs au début du XVIII<sup>e</sup> siècle (**Champy** en 1720 ou **Bouchard** en 1730, pour ne citer que deux d'entre eux), ces maisons vont acheter et élever des vins auprès de propriétaires et viticulteurs, pour les commercialiser d'abord en France, puis rapidement à l'étranger, l'essor du chemin

de fer dans la moitié du XIX<sup>e</sup> siècle permettant de transporter partout en Europe les beaux crus bourguignons. Ce sont eux qui vont faire la renommée des vins de la région dans le monde entier. Aujourd'hui, ce sont près de 400 maisons qui exercent ce métier, dont une soixantaine concentre la plus grande partie de leur activité. Leur métier et leur vision du vin a, d'ailleurs, sensiblement évolué en deux siècles. Rapidement, les grandes maisons ont compris que pour asseoir leurs approvisionnements, il était important de détenir elles-mêmes des vignes. D'acheteurs de vins, elles vont ainsi devenir également propriétaires et viticulteurs. Certaines de leurs parcelles sont même devenues des vins emblématiques de la Bourgogne : Le Beaune "**Clos des Mouches**" de Joseph Drouhin ou le Beaune "Vigne de l'enfant Jésus" de Bouchard sont autant de noms qui résonnent comme des promesses de grands vins pour les amateurs du monde entier. ■

Côte de Beaune, toute la beauté et la richesse du vignoble bourguignon.



© Vignoble Bouchard M.

**1 MEURSAULT GENEVRIÈRES**  
1<sup>er</sup> CRU 2012 (BLANC)**Bouchard Père & Fils**

Le champenois **Joseph Henriot** a racheté cette vénérable institution en 1995. Les vins n'étaient alors plus à la hauteur de leur histoire et de la formidable diversité de terroirs. En moins de dix ans, la famille Henriot a remis debout la maison pour la propulser à nouveau sur le devant de la scène. C'est aujourd'hui l'un des fleurons de Beaune. A l'image de ce Meursault Genevrières, au nez de noisettes, de poire William, d'épices douces et de buis. La bouche est ample, tendue, voluptueuse et subtilement saline.  
**53,50 €.** [www.bouchard-pereetfils.com](http://www.bouchard-pereetfils.com)

**2 CÔTE DE BEAUNE**  
2011 (ROUGE)**Joseph Drouhin**

Fondée en 1880, cette maison familiale possède des vignobles dans l'ensemble de la Bourgogne ainsi que... dans l'Oregon. Ce sont les arrières petits-enfants du fondateur qui dirigent aujourd'hui la maison. Ils ont fait le choix de passer l'intégralité du vignoble en biodynamie. Ce Côte de Beaune s'ouvre sur des notes fruitées et de rose séchée. La bouche est ample et longue, les tannins solides.  
**23,40 €.** [www.drouhin.com](http://www.drouhin.com)

**3 CORTON-CHARLEMAGNE**  
GRAND CRU 2011 (BLANC)**Domaine Champy**

Champy est l'une des plus anciennes maisons de négoce de Bourgogne. Fondée en 1720, elle est toujours installée à Beaune, sur des caves dont les plus anciennes

remontent au XV<sup>e</sup> siècle. Propriété depuis 1990 de **Pierre Beuchet**, la maison possède une trentaine d'hectares de vigne, dont ce Corton-Charlemagne. Le vin s'ouvre sur des notes de fruits jaunes, de miel et de cire d'abeille. La bouche est gourmande, tendue, très longue et ample. Un très beau vin,  
**70 €.** [www.champy.com](http://www.champy.com)

**4 CÔTE DE NUITS-VILLAGE**  
LE VAUCRAIN 2012 (ROUGE)**Louis Jadot**

La maison beaunoise Louis Jadot est aujourd'hui la propriété de la famille américaine **Kopf**, mais est dirigée par **Pierre-Henri Gagey**. Elle contrôle environ 220 hectares, et vinifie près de 150 vins différents. Tel ce Côte de Nuits-Village "Le Vaucrain", aux arômes de framboises mures, de fruits rouges et de myrtilles. La bouche est tendue, les tanins souples.  
**20,80 €.** [www.louisjadot.com](http://www.louisjadot.com)

**5 PULIGNY-MONTRACHET**  
ENSEIGNÈRES 2011 (BLANC)**Olivier Leflaive**

**Olivier Leflaive** a créé sa maison de négoce en 1985, alors qu'il était encore cogérant du domaine Leflaive avec sa cousine Anne-Claude. Il a été également l'un des précurseurs de l'œnotourisme bourguignon en lançant en 1997 "La table d'Olivier", une table d'hôte où les convives peuvent se restaurer tout en goutant les flacons de la maison. Dont ce Puligny-Montrachet "Enseignères", un joli vin au nez de buis, de fruits jaunes, de poire et de miel. La bouche est fraîche, longue et ample, d'une grande franchise.  
**40 €.** [www.olivier-leflaive.com](http://www.olivier-leflaive.com)

**6 BEAUNE BRESSANDES**  
1<sup>er</sup> CRU 2009 (ROUGE)**Domaine Chanson**

Cette superbe maison beaunoise a été rachetée en 1999 par les champagnes Bollinger, avec pour objectif d'en faire un joyau de la Bourgogne. Mission réussie grâce au tandem **Gilles de Courcel/Jean-Pierre Confuron**, qui élaborent des vins d'une rare finesse. Tel ce Beaune Bressandes qui s'ouvre sur un bouquet de fruits rouges et de réglisse. La bouche est gourmande, élégante et raffinée, les tannins sont soyeux.  
**54 €.** [www.vins-chanson.com](http://www.vins-chanson.com)

**7 MEURSAULT BLAGNY**  
1<sup>er</sup> CRU 2011 (BLANC)**Château de Blagny**  
Maison Louis Latour

Fondée en 1797 par **Louis Latour**, la maison est encore aujourd'hui dirigée par un descendant, **Louis-Fabrice Latour**. Elle fait même partie du cercle très fermé du club des Hénokiens, une association qui regroupe des entreprises de tous les continents restées familiales depuis au moins 200 ans (en font partie Peugeot, Lombard Odier ou encore la banque Pictet). C'est cette expérience séculaire qui permet à la maison de tirer le meilleur parti de ses terroirs, à l'image de ce Meursault Blagny, au nez de chèvrefeuille, de fruits jaunes et de fruits exotiques. La bouche est élégante, tendue, très longue, dotée d'une belle amertume.  
**Environ 70 €.** [www.louislatour.com](http://www.louislatour.com)