

Pierre VINCENT

L'HOMME CLÉ DE LA VOUGERAIE

Élu Meilleur Vinificateur du monde en rouge par l'IWC à deux reprises, Pierre Vincent conserve la simplicité des plus grands. Avec une folle exigence allant de la biodynamie au choix du bois des fûts, le chef d'orchestre de La Vougeraie a amené les vins du domaine à leur plus noble expression. Du grand art.

PAR FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN - PHOTOS JON WYAND



La Vougeraie, ce sont notamment trois monopoles, neuf grands crus et huit premiers crus.



En ce doux matin de printemps, les nuages semblent avoir du mal à se décrocher du ciel. Une légère pluie vient arroser la terre récemment labourée des vignes. Mais qu'importe la pluie ou la douceur matinale, Pierre Vincent respire à pleins poumons l'air revigorant de cette Bourgogne qu'il aime tant. Il prend une poignée de terre du Clos Blanc de Vougeot (1^{er} cru), qu'il laisse s'écouler lentement entre ses doigts, tel un sablier, semblant communier avec son terroir. Nous sommes ici sur la parcelle la plus connue du domaine de La Vougeraie, "le seul clos de vigne blanche de la côte de Nuits", aime à rappeler Nathalie Boisset, la fille de Jean-Claude, le fondateur de l'empire Boisset.

Le domaine de La Vougeraie a été créé en 1999 par regroupement des maisons Vienot, Pierre Ponnelle, du domaine Violand ainsi que des vignes familiales des Boisset (notamment Les Évocelles de Gevrey-Chambertin, la première vigne défrichée par Jean-Claude Boisset et son père) et enfin le Clos Blanc de Vougeot, provenant du rachat de L'Héritier-Guyot. Dès sa création, Jean-Claude Boisset a voulu en faire le bijou de la famille, le dotant d'une mosaïque de terroirs d'exception. Le domaine compte aujourd'hui 42 hectares de vignes, dont trois monopoles (outre le Clos Blanc, le Clos du Prieuré en blanc et en rouge à Vougeot et le Clos de Thorey à Nuits-Saint-Georges), neuf grands crus (notamment Musigny, Bonnes-Mares, Clos de Vougeot, ou, en blanc, les Bâtard, Bienvenues-Bâtard et Chevalier-Montrachet), huit premiers crus, de nombreux villages (onze) et deux bourgognes génériques. Ce sera d'abord Pascal Marchand qui s'occupera du domaine jusqu'à son départ en 2006 pour d'autres cieux. Il sera alors remplacé par Pierre Vincent, qui travaillait déjà pour la maison Boisset, chez Jaffelin. La greffe prend immédiatement. "Pierre est en quelque sorte le chef d'orchestre du domaine", s'enthousiasme Nathalie Boisset.

Pierre Vincent est un homme de la terre. Il a toujours souhaité être en communion avec elle : "Mes parents élèvent des vaches dans le Charolais, à Ciry-le-Noble, à mi-chemin entre Paray-le-Monial et Montceau-les-Mines. Ce sont eux qui m'ont inculqué le respect du vivant." Pour autant, il ne souhaitait pas reprendre l'activité familiale. "J'étais attiré par la science et l'analyse. C'est tout naturellement que je me suis tourné vers l'œnologie." Arrivé à La Vougeraie, il élargit son champ de compétences pour s'occuper également des vignes et reprendre l'œuvre de Pascal Marchand, qui avait lancé la conversion du domaine en biodynamie, achevée en 2007. Pour Pierre, tout commence dans un petit jardin de la propriété. Ce sont ici des successions de rangs serrés d'achillées, de lavandes, de consoudes ou de tanaïses. Chacune de ces plantes entre dans l'une des nombreuses préparations de phytothérapie qui vont venir revigorer et consolider chaque plant de vigne. "Au



Jean-Charles Boisset, fils du fondateur de l'empire Boisset, vit dans la Napa Valley avec sa femme Gina Gallo.



domaine, nous n'utilisons que des préparations naturelles, surtout préventivement car elles ne sont pas assez fortes à titre curatif." Associées à l'ortie, la base des jardiniers bio, ces plantes semblent posséder des vertus qui conviennent parfaitement à la vigne. La consoude, la lavande et la fougère comme insecticides, le chêne, le sureau, la tanaisie et l'achillée comme fongicides, la prêle comme revitalisant... Ces préparations viennent en complément des traitements biodynamiques, pratiqués depuis 2001. "Nous avons débuté sur les grands crus, avec l'aide de Pierre Masson. Nous faisons également partie du Gest [Groupement d'étude et de suivi des terroirs, une association regroupant 78 vigneron bourgeois s'intéressant tant au climat qu'au matériel végétal, à l'histoire, au paysage bourguignons, nldr] mais nous en sommes partis. La biodynamie, c'est à chacun de la vivre. Ce qui ne m'empêche pas de beaucoup échanger sur le sujet avec d'autres vignerons, comme Nicolas Jacob du domaine de la Romanée-Conti, ou Jean-Philippe Bret du domaine de La Soufrandière à Pouilly-Vinzelles."

Pierre Vincent et ses équipes cherchent à maîtriser l'ensemble du process. Toutes les tisanes, toutes les préparations, y compris la 500 (bouse de corne obtenue par la fermentation dans le sol, durant la période hivernale, de bouse de vache de bonne qualité introduite dans des cornes de vache) sont produites à La Vougeraie. Pour cette dernière, Pierre va chercher ses cornes à Is-sur-Tille, au nord de Dijon, et les enterre au fond du jardin aux plantes médicinales. Il se défend toutefois d'être un ayatollah de la biodynamie. "Je travaille dans le concret, je constate tout simplement que la vigne se porte bien avec nos traitements. Pourquoi, dans ces conditions, faudrait-il renoncer aux produits naturels pour retourner à la chimie?" Et de formuler un vœu : que l'agriculture du futur soit pensée de manière durable. "Regardez, nous avons implanté 4 ruches sur le domaine il y a quelques années. Il ne nous en reste plus qu'une, les pesticides épandus sur les champs aux alentours ayant décimé les trois quarts de nos abeilles!" Bien sûr, ces méthodes naturelles pèsent sur les rendements : ils sont, en moyenne, de 25 hectolitres par hectare sur les pinots noirs (contre 40 en viticulture conventionnelle) et de 40 hectolitres par hectare sur les chardonnays (contre 50, là encore en conventionnel). Qu'importe pour Pierre Vincent, puisque cela contribue à l'équilibre de la vigne.

Mais que vaudraient les soins apportés par l'équipe de La Vougeraie sans un matériel végétal de qualité? Les vignes du domaine sont âgées, en moyenne, de 50 à 60 ans. Sur la parcelle de Charmes-Chambertin, un grand nombre de pieds remontent même à 1902. "Nous faisons notre propre sélection massale. Lorsqu'il s'agit de replanter une parcelle, comme notre Vougeot 1^{er} cru Les Cras, ou encore notre Gevrey-Chambertin Les Justices, toutes



Le domaine pousse l'exigence jusqu'à sélectionner ses bois dans la forêt de Côteaux pour faire produire ses fûts.





« Je ne peux pas faire du bon vin avec de mauvais raisins. Mon seul secret : le tri, le tri et encore le tri. »



deux décimées par le gel en décembre 2009, nous utilisons systématiquement 4 sélections massales différentes, ainsi qu'une sélection clonale, ce qui permet de diversifier les individus." La Vougeraie mène d'ailleurs un programme de replantation important, avec toujours ce même souci de l'excellence : les jeunes vignes sont automatiquement repliées en Bourgogne générique, Pierre Vincent estimant qu'il faut environ dix ans pour que les raisins méritent d'être vinifiés dans leur appellation. "Ne vous méprenez pas, je ne suis pas un magicien", a presque l'air de s'excuser celui qui a été par deux fois élu Meilleur Vinificateur du monde en rouge par l'IWC (International Wine Challenge), en 2010 et en 2014. "Je ne peux pas faire du bon vin avec de mauvais raisins. Mon seul secret : le tri, le tri et encore le tri."

La vendange est ici déterminante. Les blancs sont, la plupart du temps, rentrés en quatre jours, pour éviter toute surmaturité des baies : notre homme cherche avant tout l'équilibre entre le sucre et l'acidité. Sur les rouges, il s'accorde un peu plus de souplesse, le choix de la date optimale de récolte s'effectuant en goûtant les pépins de raisin. "Plus que la maturité alcoolique, je recherche la maturité phénolique, lorsque les pépins sont bruns, croquent sous la dent et possèdent ce petit goût de noisette..." Vient ensuite le travail en cave. Les blancs sont pressés en grappes entières. Après un léger débouillage, les jus vont directement en fût pour la vinification. "Je bâtonne très peu pour ne pas alourdir les vins." Tout est mis en œuvre pour préserver les vins d'une oxydation prématurée, un phénomène qui a touché depuis la fin des années 1990 bon nombre de grands domaines bourguignons. Pour Pierre Vincent, les causes de ce désordre proviennent de la combinaison de quatre facteurs : des rendements excessifs, des raisins ramassés trop mûrs, donc sensibles à l'oxydation, un pressurage trop rapide et enfin une fermentation alcoolique mal maîtrisée.

Pour les rouges, Pierre a radicalement changé sa philosophie de vinification. "Jusqu'en 2008, j'égrappais à 100 % la vendange. Depuis 2010, je pratique la vendange entière de 30 à 100 % suivant les cuvées [le Musigny, par exemple, est en totalité en vendange entière, ndlr]. J'ai commencé mes expérimentations en 2008 sur deux cuvées, avec 50 % de vendanges entières. Sur ce millésime difficile, ce furent mes deux plus belles réussites. La rafle apporte un supplément d'âme à mes vins, des arômes d'épices, de poivre, de roses fanées." Tout se décide sur la table de tri, où est prise la décision d'égrapper ou non. On pratique ensuite la technique du mille-feuille, en superposant une couche de raisins égrappés, et une couche de vendange entière. S'ensuivent trois semaines de cuvaison, avec seulement trois ou quatre pigeages, voire simplement quelques remontages. "Je suis très peu interventionniste." Une fois pressés, les jus partent par gravité dans les fûts situés à l'étage



Les vignes du domaine sont âgées en moyenne de 50 à 60 ans. Page de gauche, Pierre Vincent avec Nathalie Boisset.





« Ne vous méprenez pas, je ne suis pas un magicien », clame celui qui a été élu Meilleur Vinificateur du monde.

inférieur. Là encore, l'élevage se fait en subtilité. Pas plus de 30 % de bois neuf pour les blancs, et de 20 à 60 % pour les rouges.

La futaille, voilà un autre de ses sujets de préoccupation. On s'en aperçoit rapidement lorsque l'on tombe nez à nez dans la cour avec cinq empilements de merrains en train de sécher à l'air libre. Certains, fraîchement coupés, sont encore d'un beau blond, tandis que d'autres, plus anciens, sont devenus gris le temps passant... Depuis 2007, le domaine s'est totalement impliqué dans le travail de la futaille et collabore activement avec un merrandier local. Une fois par an, Pierre Vincent et lui se rendent dans la forêt de Cîteaux pour choisir les arbres à abattre. *"Le choix de la forêt de Cîteaux est très symbolique. Jean-Claude Boisset a baptisé le domaine 'La Vougeraie', car son cœur se situe à Vougeot. Or le clos Vougeot doit tout aux moines cisterciens de l'abbaye de Cîteaux. C'est pourquoi nous allons nous fournir en bois dans cette forêt, du côté de Saint-Bernard et Saint-Nicolas-lès-Cîteaux, où les chênes sont les plus qualitatifs. Nous choisissons des arbres centenaires, hauts et non vrillés. Le bois doit posséder le moins de nœuds possible car c'est toujours une source de fuite."*

Entre 40 et 80 chênes seront abattus pour les besoins du domaine, chaque arbre ne pouvant, suivant sa taille, produire qu'un à deux fûts. Une fois débités, les merrains vont sécher dans la cour de la propriété pendant deux années. *"Contrairement à ce que l'on pourrait penser, la pluie est indispensable au processus de séchage. Elle va venir doucher les merrains pour permettre au bois d'évacuer ses tanins."* À l'issue de ce processus, les bois seront confiés à quatre tonneliers différents. Rousseau et Damy élaboreront les fûts pour les vins blancs ; Seguin-Moreau et Chassin Père & Fils ceux destinés à accueillir les rouges. Ce seront ainsi 80 fûts qui seront livrés à La Vougeraie. *"Tous ces fûts sont produits selon nos directives, avec des chauffes légères. Mais le savoir-faire de chaque tonnelier finit par donner des résultats assez différents entre les fûts."* La futaille est ensuite complétée par d'autres provenances comme Gauthier Frères à Menetou-Salon, François Frères en Bourgogne ou encore Stockinger en Autriche. *"Nos vins passent en moyenne quinze mois en fût. Vous comprendrez qu'il est indispensable de maîtriser cette partie si l'on veut un tant soit peu prétendre contrôler notre processus d'élaboration des vins."* Une démarche qui sonne comme une évidence, mais qui reste pourtant marginalement pratiquée en Bourgogne.

Avec tous ces moyens mis en œuvre, La Vougeraie ne cache plus ses ambitions : *"Chaque domaine qui travaille dans l'excellence a vocation à devenir, d'ici à cinquante ans, aussi célèbre que la Romanée-Conti"*, s'enflamme même Pierre Vincent, qui n'hésite pas à citer comme modèle la DRC, *"pour sa précision"*, et Lalou Bize-Leroy, *"pour ses méthodes culturelles"*. On pourrait trouver plus mauvaises références ! <-

(Bon à savoir, page 215)



Biodynamie oblige, tout commence dans un jardin du domaine empli d'achillées, de consoues, de tanaïses...

