

Jean-Charles Boisset : « L'Europe est devenue un fossile, le monde du vin doit se réveiller ! »

Par **Jean-Baptiste Thial de Bordenave** | Publié le 18/06/2025 à 19:00



Sensuel et vivant, l'univers de Jean-Charles Boisset avec ses salons parfumés, ses murs tapissés de miroirs et ses déclarations iconoclastes fait un carton sur Instagram : 24?200 abonnés.

L'excentrique patron du groupe Jean-Claude Boisset avec sa sœur Nathalie, à la tête d'une trentaine de propriétés en France et aux États-Unis, défend une approche baroque et glamour du vin.

Vous bénéficiez de cet article grâce à votre abonnement

La RVF/ Vous êtes à la tête d'un empire viticole en France et aux États-Unis où vous êtes une star. On vous connaît un peu moins en France. D'où venez-vous ?

De Bourgogne ! J'ai eu la chance de naître en 1969 et de grandir entouré de vignes dans le petit village de Vougeot, au pied du clos, avec mes parents et mes grands-parents. Mes

parents, Jean-Claude et Claudine Boisset, ont fondé leur négoce familial baptisé Jean-Claude Boisset en 1961. Ils ont acquis leur tout premier vignoble, Les Évocelles, à Gevrey-Chambertin en 1964.

La RVF/ D'où vous vient votre amour pour les États-Unis ?

Mes grands-parents étaient des résistants très actifs lors de la Seconde Guerre mondiale. Ils ont beaucoup aidé les Américains, envers lesquels ils avaient une immense gratitude pour nous avoir libérés. Vous savez, la Bourgogne est très pro-américaine. J'ai grandi dans cet amour de l'Amérique. Et puis, en 1981, j'ai visité les États-Unis et la Californie pour la première fois avec ma sœur et mes grands-parents. Cela a changé ma vie. Nous avons visité Monterey, San Francisco, la Sonoma Valley, où j'ai goûté un chardonnay de la Buena Vista Winery, même si je n'avais que 12 ans. Je me souviendrai toute ma vie de ce vin. Je savais déjà que je reviendrais vivre un jour en Californie. D'ailleurs, mon épouse (Gina Gallo, héritière de l'empire viticole Gallo Wines, ndlr) est américaine.

La RVF/ Vous étiez déjà amoureux du vin si jeune ?

Non, pas encore. J'avais une autre passion : le football. J'étais semi-professionnel à 16 ans, j'ai même joué en équipe de France junior. Mais au moment de faire un choix de carrière, mes parents m'ont dissuadé de tenter de devenir pro. Ça a été le tournant. Je me suis dit : « Eh bien, puisque c'est comme ça, je quitte le pays et je pars aux États-Unis ». Je suis allé au lycée français de Washington, puis en Californie pour suivre des études supérieures. Mais je nourris encore aujourd'hui des regrets, car je pense que j'aurais pu faire une belle carrière de footballeur...

La RVF/ Pourtant, votre carrière est une véritable success story, et vous êtes aujourd'hui à la tête de plus d'une trentaine de domaines viticoles dans le monde ! Un empire.

Oui, bien sûr... Vous parlez d'empire, mais je préfère dire univers, car ce que nous construisons va au-delà du vin : c'est un monde de rêve, d'émotion, de culture, d'histoire et d'hédonisme. J'ai tout d'abord repris le bureau américain de l'entreprise familiale, basé à San Francisco, au début des années 1990. Quelques années plus tard, j'ai acquis mon premier domaine viticole californien, Lyeth Estate. La même année, en 1999, nous avons créé avec ma sœur, Nathalie Boisset, le domaine de la Vougeraie à partir des domaines familiaux situés en Côte de Nuits et en Côte de Beaune. Aujourd'hui, notre univers, c'est la Boisset Collection qui

regroupe plus d'une trentaine de domaines entre la Bourgogne, le Jura, la Vallée du Rhône, la Provence et la Californie. En France, nous avons des noms emblématiques comme Jean-Claude Boisset à Nuits-Saint-Georges, domaine de la Vougeraie, Bouchard Aîné & Fils ou encore J. Moreau & Fils à Chablis. Aux États-Unis, nous sommes fiers d'avoir redonné une âme à des icônes californiennes comme DeLoach Vineyards, Buena Vista Winery, Raymond Vineyards, sans oublier nos créations plus personnelles comme JCB by Jean-Charles Boisset.

Jean-Charles Boisset.

Né le 4 septembre 1969 à Vougeot. Les vins qui l'ont marqué : « Enfant, mes parents me demandaient de dresser et de débarrasser la table, de servir le vin. J'adorais ça. À la fin du repas, on changeait de pièce pour le dessert et le digestif. Ma mère ne buvait pas beaucoup, je terminais souvent son verre. Une fois, j'ai goûté un chambertin 1945. Inoubliable. Plus tard, ma grand-mère m'a fait goûter un vosne-romanée 1868 de Bouchard. J'étais littéralement en train de trembler. Des moments suspendus ».

La RVF/ Combien de personnes employez-vous sur les deux continents ?

Environ 1 500, entre la France et les États-Unis, sans compter nos autres business, notamment dans l'hôtellerie.

La RVF/ On peut dire que dans le monde du vin, votre style détonne quelque peu !

(Avec un large sourire) Ah... Mais heureusement ! Si c'est pour faire comme tout le monde, à quoi bon ? Oui, mon style est résolument à part, et j'en suis fier. J'ai toujours voulu casser les codes sans renier mes racines. Quand vous venez dans un de nos domaines, que ce soit à Raymond Vineyards en Napa Valley, à Buena Vista en Sonoma Valley ou dans nos maisons en Bourgogne, vous n'entrez pas dans une simple cave, vous entrez dans une expérience sensorielle complète. Il y a des salons parfumés, des murs de miroirs, des œuvres d'art contemporain, des fauteuils de velours rouge, des expériences olfactives, des bars secrets... C'est baroque, c'est sensuel, c'est vivant. On ne s'interdit rien. Tous nos domaines sont en bio ou biodynamie, certains depuis plus de vingt ans. Le fond est très sérieux – on parle de terroir, de microbiologie des sols, de biodiversité – mais la forme peut être glamour, surprenante, presque irrévérencieuse. Et c'est là que je me sens libre. Je ne veux pas que les gens boivent un verre de vin en récitant une

fiche technique. Je veux qu'ils ressentent quelque chose. Le vin, c'est la joie, l'émotion, la mémoire, la sensualité. C'est du rêve en bouteille !



Sensuel et vivant, l'univers de Jean-Charles Boisset avec ses salons parfumés, ses murs tapissés de miroirs et ses déclarations iconoclastes fait un carton sur Instagram : 24 200 abonnés.

La RVF/ Mais ce qui est surprenant, c'est qu'au lieu d'essayer d'imiter le style français ou italien comme les plus grands domaines californiens, vous embrassez la culture américaine dans un style "flashy"... Est-ce une stratégie marketing ?

C'est une excellente question. Vous savez, j'ai grandi au cœur de la Bourgogne, ce qui veut dire que mes racines sont profondes, ancrées dans la tradition, dans la terre, dans l'Histoire. J'ai une immense admiration pour notre patrimoine français, mais j'ai aussi toujours été fasciné par l'énergie, la liberté, l'audace de l'Amérique. Quand j'ai posé les pieds en Californie pour la première fois à 11 ans, ça a été un choc sensoriel. Un appel. Là-bas, tout semblait possible. On ne te disait pas : « Ça ne se fait pas », on te disait : « Pourquoi pas ? ». Ici, ce que l'on cherche à faire, c'est l'opposé de l'élitisme : on veut amener les gens dans notre univers, les faire rêver. Je me considère comme un démocrate du vin. Je veux que chaque lieu, chaque bouteille, chaque moment passé dans l'un de nos domaines soit une célébration sensorielle. C'est pour ça qu'à Raymond Vineyards, vous dégustez un cabernet dans un salon aux murs de miroirs dorés. Ce n'est pas de la provocation gratuite. C'est une façon de dire : « Laissez tomber les conventions, ouvrez vos sens et vivez le vin comme une aventure ».

La RVF/ Il me semble pourtant que vos domaines français ne bénéficient pas de ce côté "flashy" dans leur communication... Cela pourrait les desservir ?

J'y suis beaucoup moins, c'est peut-être pour cela... Mais quand j'y suis, je m'amuse de la même manière ! Je pense aussi qu'en France, nous sommes trop élitistes, trop sérieux. Aujourd'hui, il faut impérativement rendre le vin plus fun, plus drôle, plus accessible aux jeunes consommateurs. Et puis je ne vois pas en quoi austérité serait synonyme de crédibilité. Je fais du vin depuis que j'ai 6 ans. Ce que l'on voit ne diminue en rien l'exigence extrême que j'ai envers la qualité de nos vins. On peut aimer mon style ou pas, mais certainement pas me reprocher un manque de connaissance technique ! Vous savez, beaucoup de gens dans le monde du vin ne peuvent pas être qui ils veulent être, souvent à cause de leur héritage familial, parce qu'ils sont issus d'un monde, de familles qui remontent parfois à plusieurs générations. Moi, j'en ai fait abstraction. Même si mes parents sont formidables, je n'ai pas besoin de répondre à cinq générations : je suis qui je suis, et ce que vous voyez sur Instagram, c'est moi.

La RVF/ Économiquement, un continent est-il plus important que l'autre pour vos activités ?

C'est pratiquement équivalent. Peut-être 45 % pour les États-Unis, 55 % pour la France.

La RVF/ Vous êtes dans une situation très particulière avec un pied sur les deux continents. Nous vivons une période difficile pour le vin. Quelle est votre analyse des raisons de cette crise ?

C'est vrai que nous vivons une période difficile... Mais c'est nous qui la rendons difficile ! Le vin est trop souvent perçu comme snob, arrogant et compliqué. C'est une cacophonie d'élitisme qui crée ce monde fermé où l'on ne parle qu'entre nous. Je pourrais vous parler pendant des heures avec un jargon technique incompréhensible. Acidité totale, pH, niveaux de chauffe des fûts, fermentation, clones, porte-greffes, analyses de sol... Tout ce blabla. Mais cela intéresse qui de nos jours ? Il faut vraiment casser les standards. C'est comme l'Europe. Vous savez, dans son discours de Munich, le vice-président J. D. Vance a dit quelque chose de juste : les États-Unis sont la fille de l'Europe. Ce sont les Européens qui ont créé les États-Unis, avec l'aide de Benjamin Franklin, George Washington, Thomas Jefferson... Mais aujourd'hui, l'Europe est devenue un fossile. Il n'y a plus personne à qui parler. C'est plus une bureaucratie qu'une démocratie. Et bien sûr que les lois, comme la loi Évin, ont coupé la transmission entre générations. On n'a même plus le droit de parler d'alcool ! Mais je viens d'un monde libre, j'ai grandi dans très peu de régulation, et pourtant tout s'organisait naturellement. Il faut qu'on se réveille, tout comme le monde du vin.



Jean-Charles en Bourgogne avec ses parents, Claudine et Jean-Claude Boisset, le stratège qui a développé le groupe familial en Bourgogne, dans le Jura, la Vallée du Rhône, la Provence...

La RVF/ Mais la crise ne touche-t-elle pas aussi durement le marché américain ?

Oui, mais je dirais que c'est davantage dû à la concurrence d'autres produits. Aujourd'hui, le monde du vin est non seulement concurrencé par les bières, les prémix et autres cocktails, mais également par le cannabis, les drogues de synthèse, et tout ce qui procure un plaisir immédiat. Mon neveu ne boit presque pas de vin. Pourquoi ? Parce qu'il prend autre chose avec ses amis. Ils s'amusent autrement. Donc, il faut qu'on comprenne qu'on joue sur un terrain mondial, face à de nombreuses formes de plaisir. Avant, trois ou quatre verres et la soirée était lancée. Aujourd'hui, les jeunes ont d'autres habitudes. Et demain, ce sera encore différent.

La RVF/ Justement, n'avez-vous pas investi dans d'autres boissons ?

Oui et depuis longtemps ! On fait aussi des spiritueux et notamment du cognac sous la marque JCB, ainsi que de la vodka et du gin à partir de raisins de pinot noir et de chardonnay de Bourgogne que nous faisons vieillir en fûts pendant six mois avant distillation. On a même des versions infusées au caviar ou à la truffe ! Ce sont des produits ultra-luxueux que l'on trouve surtout aux États-Unis, chez Total Wine notamment. Nous avons aussi récemment lancé une tequila en partenariat avec la famille Beckmann (groupe Jose Cuervo, ndlr). Ah, et il y a aussi bien sûr les vins mousseux ! On adore et on en produit beaucoup en Bourgogne et en Californie.

La RVF/ Pour finir, que pensez-vous du vin sans alcool ?

Je vais être honnête avec vous : on y travaille depuis des années. On a goûté beaucoup de choses, mais rien ne nous a encore vraiment convaincus. On s'oriente plutôt vers le "Low Alcohol", et on teste actuellement une méthode avec filtration membranaire qui permettrait de conserver la structure et les arômes tout en réduisant l'alcool à 7-8 %. Est-ce que du vin sans alcool est encore du vin ? Peut-être pas. Peut-être que c'est simplement une boisson à base de raisin. Ceci dit, qu'on soit d'accord ou pas, le marché existe et on doit rester ouvert