



Vignerons

Le club des 12

Ils et elles se sont tous investis dans l'organisation de la prochaine Saint-Vincent Tournante. Retrouvez ci-dessous les portraits et les particularités des vignerons installés à Ladoix-Serrigny...

Textes : **David Bessenay** • Photographies : **Bénédicte Manière**



Damien Jacob.



DOMAINE JACOB

Blanc dominant

Ce domaine familial de 12,5 hectares, disposé autour de la Colline des Cortons, offre une belle gamme « en blanc comme en rouge, nous avons de l'appellation régionale aux grands crus » (Ladoix, Savigny-lès-Beaune, Aloxe-Corton, Hautes-Côtes-de-Beaune et Hautes-Côtes-de-Nuits, Corton et Corton-Charlemagne), souligne Damien qui œuvre avec son épouse Géraldine et ses parents, en attendant l'arrivée du beau-frère Bertrand.

Le Domaine Jacob est l'un des rares du secteur à être à dominante chardonnay. « Nous sommes l'un des principaux producteurs de ladoix blanc et nous avons cette parcelle de corton-charlemagne, l'un des étendards du domaine, en attendant l'arrivée d'une parcelle d'aloxe-corton blanc premier cru », se réjouit-il d'avance.

Ici, point de désherbant chimique, le travail du sol est intégral. Et côté cave, le domaine s'essaie à des vinifications intégrales en fûts : « ça apporte plus de fruit et un côté plus épicé », constate le vigneron en quête de l'aspect soyeux du pinot et qui pratique des extractions modérées.

Pierre, Lucie et Emmanuel Cornu.

EDMOND CORNU & FILS

Le vin, le miel...

Après un joli tour de France, d'abord, puis du monde des vignobles, Lucie aurait pu avoir l'envie de faire la révolution à son retour au domaine, mais point la peine. « Mon père et son cousin Emmanuel ont toujours été ouverts à l'évolution, ils n'ont jamais été à la ramasse », sourit-elle.

Pionnier de l'agriculture raisonnée, le domaine de 16,5 hectares (Ladoix, Aloxe-Corton, Chorey-lès-Beaune, Savigny-lès-Beaune, Bourgogne Aligoté) avait dès le début des années 2000 misé sur les engrais verts. Plus récemment, arbres et haies ont fait leur retour en bord des parcelles, on trouve même quelques ruches au pied de la forêt, « et la demande est forte ». Rassurez-vous, les Cornu continuent à produire du vin. Côté cuverie, la grappe entière a fait son retour, en proportion variable selon les millésimes, « pour une plus grande complexité aromatique ». L'élevage en fûts (douze à dix-huit mois) est complété par quelques essais d'œufs en grès et d'amphores en céramique pour le chardonnay : « c'est plus minéral et tendu ».



Chloé Chevalier.

DOMAINE CHEVALIER

La consœurerie des Chevalier

Il fut un temps - heureusement révolu - où l'on attendait la relève masculine sur les domaines. La 5^e génération des Chevalier est 100 % féminine avec les trois sœurs : Julie, Chloé et Anaïs. À la tête d'une quinzaine d'hectares en appellations régionales, villages, premiers crus et grands crus avec les AOC Corton et Corton-Charlemagne, le trio travaille sérieusement mais sans se prendre au sérieux, il suffit de jeter un œil à leur « com » un peu décalée sur les réseaux pour s'en convaincre.



Chloé a repris les rênes à la cuverie en 2008, sans tuilage, « mon père m'a laissé faire à mon idée ». Même pas peur ! Bien assise sur les blancs, elle s'est attachée à travailler la réputation des rouges. « On utilise moins de fûts neufs, je veux garder le goût du terroir. Sur les ladoix, je cherche souplesse et rondeur tandis que l'aloxe est plus austère dans ses premières années. »

Si les filles ont banni les désherbants depuis de longues années, elles ne revendiquent aucun label. L'adaptabilité plutôt que le dogme.