

Faiveley se met sur son 38

L'architecte chalonais Gilles Gauvain avait un défi à relever : faire du « 38 » (le nom donné à la nouvelle cuverie située au 38, rue du Tribourg à Nuits) un porte-étendard pour la maison Faiveley. À lui d'ouvrir la nouvelle cuverie sur les premiers crus plantés à deux pas de là, de replacer le bâtiment dans son époque - celle de la révolution industrielle et du chemin de fer dans l'esprit Eiffel, repris dans la charpente métallique - tout en favorisant l'intégration d'outils de vinification à la pointe. Autrement dit : l'inscrire dans le futur, sans renier l'histoire de la bâtisse, comme celle de la famille d'ailleurs. Deux années de travaux ont été nécessaires pour donner une nouvelle envergure à un bâtiment datant de 1823. Ancienne maison de Crémants de Bourgogne, le « 38 » accueille les vins du domaine Faiveley depuis un peu plus de 40 ans. Aujourd'hui, la cuverie le fait entrer dans une nouvelle ère. La rénovation a porté sur près de 4 500 m². Le nouvel espace comprend une cuverie bois, une cuverie inox et des salles de réceptions, sans oublier plus de 2 000 m² de caves pouvant accueillir jusqu'à 2 700 fûts. Le projet marque aussi un virage high-tech avec notamment l'installation de 32 cuves bois tronconiques thermoprégulées. Par opposition aux formes plus classiques (cylindriques, ovoïdes, etc.), ces cuves coniques dont la partie haute a été tronquée offrent une bonne inertie thermique, donc des fermentations lentes et douces. La mise en service des nouveaux équipements de la rue du Tribourg est la dernière étape d'une évolution en trois phases, amorcée par Erwan Faiveley il y a 11 ans. Avec sa sœur Eve, le PDG du domaine avait en effet déjà investi techniquement à Nuits-Saint-Georges en 2007 pour la vinification, puis en 2016 dans sa cuverie de Mercurey. Onze mètres de haut sur 51 de long et 9 de large, le nouveau bâtiment nuiton impressionne. À quelques millésimes des 200 ans du domaine (il a été créé en 1825), la famille Faiveley a frappé un grand coup. Le résultat est à la hauteur de la belle réputation de la maison.

SAGA FAMILIALE
DOMAINE FAIVELEY

Très Grands Vins sur les rails

EN JUILLET, L'INAUGURATION DE L'IMPRESSIONNANTE CUVERIE DE NUITS-SAINT-GEORGES ÉTAIT LE POINT D'ORGUE DE LA PROFONDE MUTATION DU DOMAINE FAIVELEY. REJOINT PAR SA SŒUR EVE, ERWAN FAIVELEY SE RÉJOUIT DE VOIR QUE LES CONDITIONS SONT RÉUNIES POUR PRODUIRE DES « TGV » (TRÈS GRANDS VINS, S'ENTEND). QUI SAIT POUTANT CE QUE LE NOM DE FAIVELEY REPRÉSENTE ICI EN RÉALITÉ ? QU'UN FAIVELEY DU VIN PEUT CACHER UN FAIVELEY DU RAIL ? SAGA !

Par Dominique Bruillot - Photos : Michel Joly

Chapitrée en sept générations, la saga Faiveley est passionnante. Succédant à Pierre le fondateur (en 1825) et Joseph le visionnaire, François (sur le tableau), médecin de formation, passera sa vie à sauver les vignes de la crise phylloxérique. Erwan, arrivé en 2005, reprendra le flambeau avant d'être rejoint, neuf ans plus tard, par sa sœur Eve.





Faiveley. On ne porte pas ce nom par hasard. Erwan est proche de la quarantaine. Eve est sa sœur cadette de quelques années. Tous deux le savent bien. Ils ont entre leurs mains une affaire familiale qui, à défaut d'être la plus volumineuse en termes de chiffre d'affaires, en est la plus symbolique et la plus intime. Le domaine Faiveley, c'est d'abord 140 hectares qu'il faut conduire auprès des palais les plus avisés de la planète œnophile : 70 rien que sur Mercurey, une cinquantaine entre Côte de Beaune et Côte de Nuits (dont dix de grands crus), une vingtaine en achats de raisins. C'est aussi le phare bourguignon d'une incroyable saga.

6000 emplois

Dès 2004, Erwan a été confronté à l'art particulier d'un management qui doit composer avec les subtilités du monde du vin (surtout en Bourgogne !), et la rigueur d'une gestion où les investissements sont lourds et portés sur le long terme. Bernard Hervet, l'ancien directeur de Boucharde Père et Fils, l'a accompagné quelques années durant pour l'aider à mettre la maison sur de nouveaux rails, avec des choix ambitieux, de nouvelles méthodes, un catalogue d'appellations judicieux et une équipe bien en place. Petit à petit, « cep by cep », Erwan s'est donc préparé à relever le défi de piloter ce gros et prestigieux navire, épaulé par Eve depuis 2015, pour ce qui concerne la direction commerciale et le marketing.

La part de l'héritage va bien au-delà de la réussite économique. Elle touche aux fondamentaux de la Bourgogne.

Ce retour aux sources nuitonnes est un événement qui, pourtant, les dépasse à de nombreux égards. Sous la conduite de leur père François, le nom de Faiveley a aussi fait le tour du monde pour une autre raison : son activité de transport ferroviaire. Ce groupe familial, représentant alors près de 6000 emplois (plasturgie comprise), a pris récemment un grand virage, en fusionnant avec l'américain Wabtec. Depuis, l'opérationnel industriel est entre d'autres mains mais les actions familiales sont placées sous le contrôle d'une holding dans laquelle « Ben », le troisième maillon de la fratrie (un Faiveley peut en cacher un autre !), a rejoint Eve, Erwan et François.

« On ne nous a rien imposé ! »

« Nous avons vécu notre enfance à Nuits-Saint-Georges, goûté depuis tout petit le jus de raisin et respiré les odeurs de la cuverie, mais rien ne nous a été imposé », prévient Eve, pour expliquer ce choix d'être là, au cœur de la Bourgogne. D'ailleurs, adolescente, n'a-t-elle pas envisagé de devenir « nez » dans le parfum avant de faire une première partie de sa carrière dans le secteur cosmétique, au sein d'une « boîte américaine très importante, trop importante sans doute, car vous ne pouviez y être qu'un numéro parmi d'autres » ? Soumise à une évidente visibilité, son option nuitonne va, quoiqu'il en soit, la combler pleinement dans sa quête d'identité. Car à Nuits, être un Faiveley ne se résume pas à faire du vin comme les autres, voire mieux que les autres. Dans la famille

La nouvelle cuverie nuitonne, le « 38 », est un petit bijou né après plus de deux ans de rénovation. Ce hall de gare vineux, style début XIX^e siècle, a été inauguré en juin dernier.





Protégées par l'esprit de Saint Vincent (avez-vous remarqué la statuette ?), les magnifiques caves voûtées du domaine n'ont abrité des millésimes 2017 très prometteurs, comme ces puligny-montrachet Champ Gain (au premier plan) généralement élevés entre 17 et 18 mois.

Faiveley, il y a aussi l'arrière-grand-père, Georges. En temps de crise, dans les années 30, ce fut lui qui créa, avec son ami le célèbre Camille Rodier, et quelques autres joyeux drilles, la confrérie des Chevaliers du Tastevin, sur les bases d'un bon sens totalement déconcertant : puisque le vin ne se vend pas, partageons-le avec les amis ! La part de l'héritage va donc bien au-delà de la réussite économique. Elle touche aux fondamentaux de la Bourgogne, à ce patrimoine immatériel qu'on appelle la fierté bourguignonne, à un sentiment qui dépasse toute notion de propriété. Erwan et Eve appartiennent déjà à la mémoire bourguignonne.

« On aime faire ça ! »

Sont-ils de taille à supporter une telle pression ? À voir la façon dont Erwan compte sur son régisseur Jérôme Flous, c'est net : « *Je suis arrivé à avoir quelqu'un qui maîtrise la vigne et la cave, quelqu'un à demeure capable de nous épauler sur toutes les grosses décisions ; je délègue tout sauf les investissements, le recrutement et les cadres !* » D'après le « PDG » du domaine, les efforts financiers engagés au cours de ces douze dernières années ont mené l'outil à sa maturité : « *Nous avons vocation à travailler ici 20 à 30 ans, autant le faire dans un environnement qui nous plaît. À moins de changer la destination du bâtiment, je ne vois plus bien ce qu'il y a à faire.* »

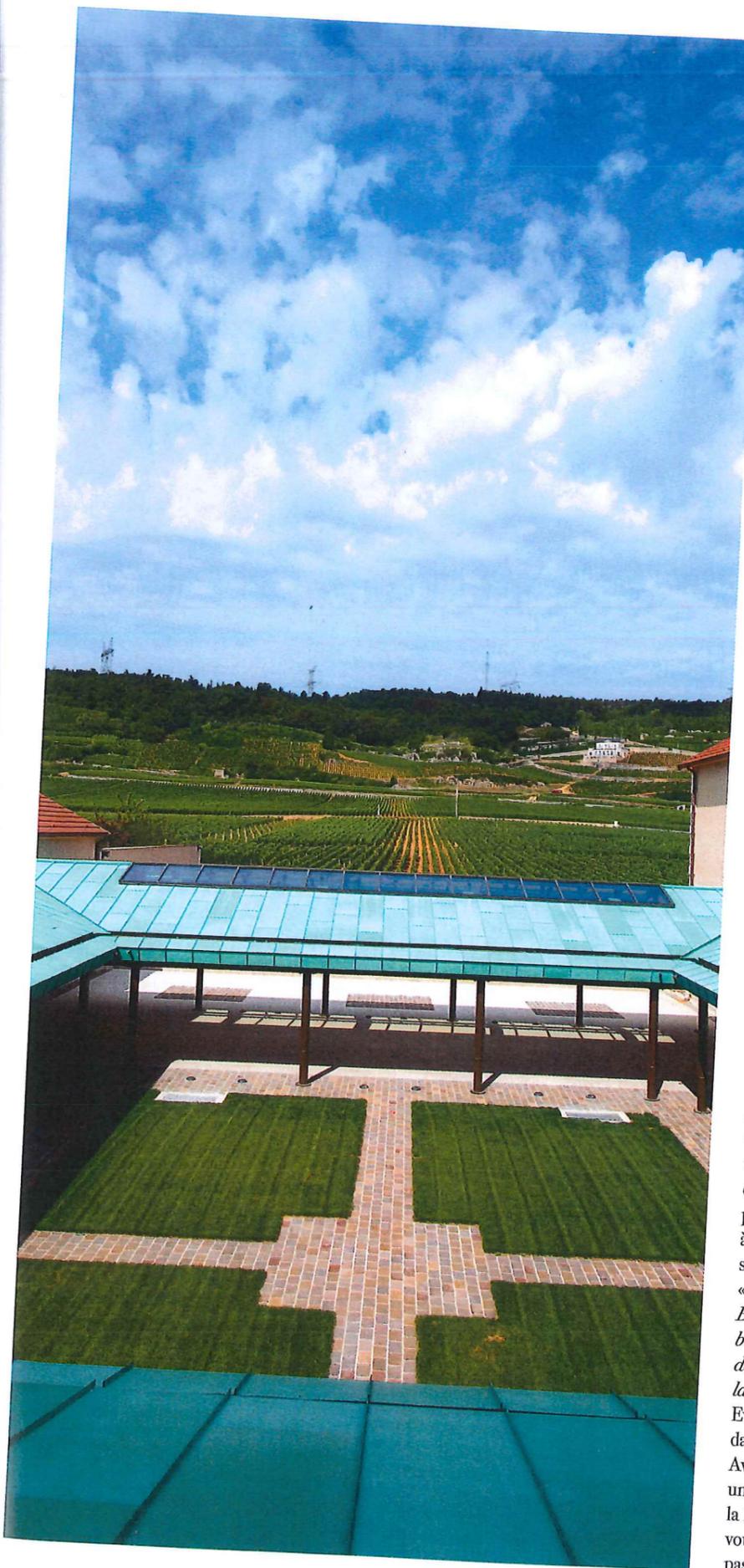
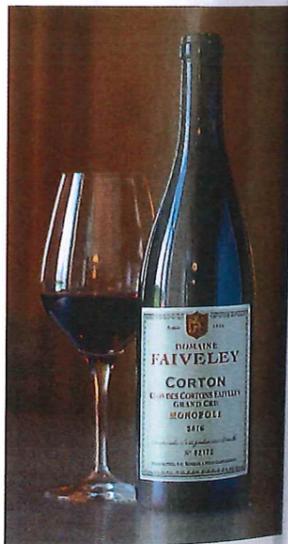
Il est vrai que la nouvelle cuverie, inaugurée comme il se doit en juillet dernier, donne le « la » de cette spectaculaire mutation. Après celle de Mercurey, cette cathédrale du vin enseigne que Faiveley, qui n'a pas vocation à faire de l'œnotourisme régional, envoie à ses clients

ACTE DE NAISSANCE
CLOS DES CORTONS FAIVELEY

Fort apprécié par Jacky Rigaux en ce qui concerne le millésime 2016 (lire pages suivantes), le corton Clos des Cortons Faiveley... n'existe pas. Du moins, il n'apparaît sur aucune carte viticole puisqu'il est en réalité « fondu » sous l'appellation grand cru Corton Le Rognet. Sur près de trois hectares, ce fleuron du domaine est l'un des deux seuls grands crus à porter le nom de son propriétaire, avec la Romanée-Conti.

L'explication de ce cas original prend source dans les années 1930. De 1864, date de l'achat de la parcelle par François Faiveley, jusqu'à cette période, les Faiveley vendaient leur vin mentionné Clos des Cortons. En pleine vague de législation autour des appellations, le président du syndicat de Corton estime que l'utilisation du mot « clos » est usurpée. Il mène l'affaire en justice. Du vin béni pour les Faiveley, qui accueillent la décision du tribunal de Dijon avec joie, le 25 juin 1930 : pour éviter toute confusion avec d'autres parcelles de Corton, le nom Clos des Cortons devra obligatoirement être suivi du nom Faiveley ! Stupeur au syndicat, qui voit le jugement confirmé par la cour d'appel de Dijon un an plus tard, puis définitivement entériné par la Cour de cassation le 23 novembre 1937 : ce grand cru restera bel et bien une appellation à caractère légal et obligatoire, et non une marque commerciale.

S'ajoute à cela une autre particularité : cette parcelle de grand cru est le seul monopole de Bourgogne à accueillir deux couleurs pour autant d'appellations. Dans sa partie haute, le chardonnay offre, depuis le millésime 2012, du Corton-Charlemagne tandis que le pinot noir enfante le fameux Corton Clos des Cortons Faiveley. Sacré CV !



La symétrie de la nouvelle esplanade, qui efface le parking intérieur du domaine, dit beaucoup de la précision avec laquelle les Faiveley font les choses. Aux beaux jours, l'endroit est idéal pour les réceptions ; la vue sur « Les Tribourg » et les premiers crus « Les Procès » et « Rue de Chaux » ne gâchant rien.

nationaux et internationaux un message fort de qualité et de modernité. L'édifice, qui rivalise de démonstration avec d'autres en Bourgogne (lire pages 08-13), multiplie dans son architecture les clin d'œil à Cîteaux, à l'univers ferroviaire et à Gustave Eiffel. Un « trois en un » qui résume à lui seul l'aventure Faiveley et montre que l'ambition peut s'afficher sur un mode culturel.

« *Notre père ne nous a jamais mis la pression pour revenir ici ; on se dit qu'on aurait pu faire autre chose, mais finalement on se rend compte qu'on aime faire ça* », en conclut Erwan Faiveley. Dans les caves, les choses ont dans le même temps fortement évolué, « *on a changé le style des vins, mon père aimait les vins charpentés, tanniques, nous sommes aujourd'hui sur une proposition plus douce, plus féminine peut-être* ». Ce constat, notre dégustateur Jacky Rigaux le partage dans les pages qui suivent.

Pinault, Arnault, bingo !

Faiveley est donc une marque à part entière, dans une approche assumée par la nouvelle génération aux commandes du domaine qui porte son nom. C'est le signe, sans doute, d'une Bourgogne qui évolue sur certains de ses fronts, comme celui de la séparation programmée du foncier et de l'exploitation. « *Objectivement, est-ce que les personnes qui exploitent doivent être celles qui sont propriétaires ?* », se demande Erwan Faiveley. *Il existe plein de gens qui ont des domaines patrimoniaux et des vins pas terribles...* »

On ne peut pas lui donner tort. Dans une Bourgogne qui rayonne sur tous les continents et attire à elle des investisseurs de premier plan, la logique du domaine familial à l'ancienne, de la transmission verticale du savoir, n'est plus la seule en cave. Après tout, « *avoir des noms comme François Pinault et Bernard Arnault dans nos vignes, c'est très bien pour la Bourgogne, ils savent distribuer des marques exceptionnelles, ils font rayonner la France* », analyse le dirigeant du domaine. Eve, qui a construit sa culture professionnelle dans l'univers du luxe, approuve la démarche. Avec son frère, ils ont à cœur de poursuivre une route qui conduit Faiveley au sommet de la hiérarchie viticole. De toute évidence, on vous l'a dit dès la première ligne, on ne porte pas un tel nom par hasard.

La lumière est dans le verre

FAIVELEY RENAÎT À LA LUMIÈRE DE SA NOUVELLE CUVERIE ET D'UNE GÉNÉRATION ENTHOUSIASTE. EN COMPAGNIE DE JÉRÔME FLOUS, L'ŒNOLOGUE ET DIRECTEUR TECHNIQUE DE LA MAISON, LA DÉGUSTATION DE MILLÉSIMES 2016 APORTE LA DÉMONSTRATION QUE CETTE ÉVOLUTION EST AUSSI PAYANTE QUE DURABLE.

Par Jacky Rigaux - Photos : Michel Joly

La vérité est dans le verre, la lumière parfois aussi. Ce renouveau du domaine Faiveley, qui passe par l'arrivée à ses commandes de la nouvelle génération familiale, au départ impulsé par Bernard Hivet (lire pages précédentes), connaît sa plus belle traduction avec la dégustation. Jérôme Flous, aux commandes de l'exploitation vitivinicole, a impulsé un style plus souple et soyeux à ses vins, répondant ainsi au cahier des charges voulu par Erwan et Eve Faiveley. La démonstration est là, avec un panel de millésimes 2016 qui voyagent dans les meilleurs terroirs de la Bourgogne, des grands crus notamment qui donnent le meilleur d'eux-mêmes. Jacky Rigaux revient sur cette délicieuse diversité.

MERCUREY LA FRAMBOISIÈRE

Monopole de 11 hectares, avec des rendements toujours très modérés en ce climat très caillouteux, doté de belles argiles rouges. Le vin est tendre et fruité, frais et minéral. Une friandise.

MERCUREY 1^{er} CRU CLOS DES MYGLANDS

On est en présence d'un faciès de grand cru en ce climat résolument tourné vers l'est, sur une assise argilo-calcaire homogène, ce qui offre une harmonieuse maturité des pépins et des peaux, pour générer une texture veloutée. Attaque nette, grande consistance, exquise viscosité, finale longue sur les évocations fruitées et épicées.

BEAUNE 1^{er} CRU CLOS DE L'ÉCU

Bien ventilé au sortir de la grande combe de Savigny, les vins qui naissent de ce climat caillouteux exposé au sud, ne craignent pas le botrytis (appelé communément « pourriture grise », maladie de la vigne causée par un champignon), pour générer des raisins à l'acidité remarquable. Un peu fermes et austères dans leur jeunesse, les vins laissent poindre leur suavité en fin de bouche et développent avec le vieillissement une élégante minéralité. Avec leur grande texture serrée, ils vieillissent harmonieusement.



Originaire du Bordelais mais bourguignon dans l'âme, Jérôme Flous est le vinificateur du domaine depuis 2007. Sous son expertise, les vins de Faiveley ont suivi une trame plus souple comme le voulait Erwan Faiveley.

De la Côte chalonaise à la Côte de Nuits, les quelque 120 hectares de propriété offrent une fabuleuse diversité au domaine Faiveley, comme en a attesté cette exquise dégustation.

