

MOREY-SAINT-DENIS

Le domaine des Lambrays entre dans une nouvelle ère

Après deux ans de travaux, le domaine à Morey-Saint-Denis construit autour du Clos des Lambrays, l'un des grands crus révéchés de la côte de Nuits, propriété du milliardaire français Bernard Arnault, est entré dans une nouvelle ère. Entre agriculture biologique et innovations en cuverie, revue de détails avec le régisseur Jacques Devauges.

Huit ans après son rachat par la plus grande fortune de France, le domaine des Lambrays est à la croisée des chemins. Bernard Arnault était d'ailleurs présent, le lundi 20 juin dernier, à Morey-Saint-Denis, pour inaugurer les travaux colossaux menés en seulement deux ans pour construire une nouvelle cuverie et doubler la surface de cave d'un domaine qui a coûté à son groupe, LVMH, plus de 100 millions d'euros.

La biodynamie en vue

Mais avant ce bouleversement orchestré notamment par l'architecte Gilles Gauvain, déjà auteur de la cuverie du domaine Faiveley à Nuits-Saint-Georges, c'est dans les vignes que le domaine a entamé sa mue, selon la volonté du régisseur Jacques Devauges : « Nous célébrons deux choses



Le régisseur Jacques Devauges dans la nouvelle cave du domaine, qui a été créée à huit mètres de profondeur. Photo LBP/M. D.

très importantes cette année, qui sont les deux faces d'une même pièce : la mise en service de la nouvelle cuverie et l'obtention de la certification Ecocert en viticulture biologique, après trois ans de conversion ».

Un passage qui n'est qu'une partie du chemin entamé, puisque l'exploitation viticole se dirige également, depuis 2020 vers la biodynamie, pour laquelle le label

bodyvin est visé dans les années à venir.

« 80 % de la qualité du vin se fait à la vigne. C'est central et essentiel. Nous le faisons non pas pour mettre un logo sur l'étiquette, mais bien pour vinifier des grands vins », souligne le régisseur.

Cuverie : du gros œuvre, plus de 40 ans plus tard

Pour s'accorder à cette exigen-

ce, l'équipe du domaine a ainsi changé tout son matériel. Dans le Clos des Lambrays, quasi-monopole de 8,66 hectares*, cela a été « un défi technique », pour lequel il a fallu concevoir un enjambeur spécial avec la société saône-et-loirienne Grosjean, afin de pouvoir passer sans fausse note sous les rangs orientés nord-sud, plantés sur une pente forte.

En parallèle de ce travail, la révolution a été encore plus profonde dans les locaux techniques, qui ont été démolis pour être reconstruits. « La cuverie avait été refaite pour le millésime 1981, et la partie réception de raisins refaite en 1996. Il manquait la thermorégulation et les cuves, trop grandes, n'étaient pas adaptées à une vinification parcellaire. La cave était également de trop faible capacité. On ne pouvait y installer qu'un millésime. Or, notre volonté est d'élever les vins en fûts de 16 à 18 mois », énumère Jacques Devauges.

Des cuves bois cylindriques conçues pour le domaine

Au sein du nouvel écrin, mélange de pierres et de bois issus du Châtillonnais, s'épanouissent plusieurs innovations techniques. La première d'entre elles repose sous la monumentale charpente de la cuverie : dix-neuf cuves en bois, d'une contenance de 15 à 45 hectolitres, attendent leurs premiers raisins. Elles permettront notamment de vinifier séparément les onze parcelles sélectionnées du Clos des Lambrays. À première vue, rien d'étonnant. Sauf que ces contenants créés par le tonnelier François frères ne sont pas tronconiques (avec le diamètre du bas plus grand que celui du haut), mais cylindriques.

« Quand on travaille en vendange entière, ce qui est notre cas, la phase préfermentaire est très importante. L'invention de ces cuves nous permet d'installer des chapeaux pneumatiques et de les fer-

HISTORIQUE



Au fond de la cour, l'entrée de la cuverie qui a été démolie pour être entièrement reconstruite. Photo DR/ M. J.

■ 1365

Création du domaine par les Cisterciens.

■ 1789

Après la Révolution, le clos est divisé entre 74 propriétaires.

■ XVIII^e et XIX^e siècles

Les Nuits Louis Joly puis Camille Rodier reconstituent progressivement l'unité du clos.

■ 1938

La famille Cosson achète et délaisse le domaine, un temps surnommé « le clos délabré ».

■ 1979

Roland Pelletier de Chambure et les frères Saier deviennent propriétaires.

■ 1981

Le clos-des-lambrays devient un grand cru.

■ 1995

Liquidation judiciaire, et rachat du domaine par Günter Freund pour 43 millions de francs.

■ 2014

Bernard Arnault et le groupe LVMH achètent le domaine pour plus de 100 millions d'euros.

■ Mars 2019

Jacques Devauges, venu du voisin du Clos de Tart (propriété de François Pinault), devient régisseur du domaine des Lambrays à la place de Boris Champy, qui avait lui-même succédé à Thierry Brouin, resté près de 40 ans à la tête du domaine.

Un ascenseur à cuves pour travailler par gravité



L'innovation la plus étonnante du domaine est une sorte d'ascenseur à cuves. Derrière des portes vitrées coulissantes, deux contenants en inox vont permettre aux équipes de Jacques Devauges de travailler par gravité, de la cuvaison des raisins à la mise en bouteilles. Photo DR/ Michel JOLY

C'est à coup sûr l'innovation la plus surprenante livrée après les deux ans de travaux des locaux de la rue Basse. A chaque niveau des locaux techniques, mais aussi en hauteur et en sous-sol, peuvent monter et descendre deux cuves en inox, protégées par des baies vitrées et contrôlables grâce à des télécommandes numériques et tactiles.

« Cela va nous permettre de nous passer de pompes, et de travailler complètement par gravité du raisin à l'embouteillage final du vin. En évitant de le bousculer, on a plus de brillance aromatique et plus d'éclat. Ce système est un pari, et également une création pour le domaine des Lambrays », avance le régisseur Jacques Devauges, qui s'est souvenu de la cuverie du domaine de l'Arlet, à Premeaux-Prissey « toute en hauteur, où nous avions un palan pour soulever les cuves. Là, nous avons juste deux cuves centrales qui montent et descendent. C'est tellement simple que je me demande pourquoi cela n'a pas été fait avant ». Pour aller jusqu'au bout de la logique, ces contenants mobiles peuvent monter au-dessus des contenants de la cuverie, et descendre au niveau -2, sous les fûts de la nouvelle cave d'élevage, qui a permis de doubler la surface de tonneaux en cours d'élevage.

mer le temps que les levures se mettent à travailler, pendant six à sept jours », relate Jacques Devauges, également fier de présenter l'ascenseur à cuves inox (lire par ailleurs), pièce centrale des nouveaux locaux.

Pour le viticulteur, l'enjeu est clair : « Il faut être à la hauteur du Clos des Lambrays, qui est un des plus grands terroirs de la côte de Nuits ».

Manuel DESBOIS

(*) Le domaine Taupenot-Merme en possède encore une ouvrée, soit un peu plus de 400 mètres carrés.