



FOOD/

Par
JEAN-PIERRE PERRIN
Envoyé spécial à Beaune,
Belleville et Vinzelles

Photos
CLAIRE JACHYMIK

La Maison Drouhin a le vin en poupe

Si l'entreprise familiale, façonnée à l'ombre des Hospices de Beaune, possède quelques-unes des appellations les plus prisées de Bourgogne, elle ne cesse de s'étendre: du Beaujolais voisin à la lointaine Amérique.



Il se trompe, Philippe Sollers, quand il mitraille à vue le bourgogne avec une telle puissance folliculaire que l'on dirait des rafales de 12,7. Tout à la défense de son Bordelais natal dont il vante l'ouverture au grand large, le romancier accuse son illustre concurrent d'être «*trop sanguin*», de «*l'ordre de la sauce*» et le miroir d'une «*fermeture hexagonale*», soit une France continentale, centrée, «*centrique*», «*pétainiste*», «*reproduction sans cesse de l'esprit paysan de collaboration*» (1). Si on l'a bien compris, les grands crus du Bordelais seraient donc résistants et collabos les climats (terroirs) de Bourgogne. Sauf que ça ne colle pas : le maire de Bordeaux Adrien Marquet fut un serviteur zélé de l'Allemagne nazie – et ministre de l'Intérieur de Pétain et Laval – quand le maire de Dijon de l'époque, le chanoine Kir,

père spirituel de la célèbre boisson qui porte son nom, fut un héros de la Résistance, sauva la synagogue de la ville et manqua mourir sous les balles de la Milice.

Legs. A Beaune (Côte-d'Or), Véronique et Frédéric Drouhin, héritiers avec leurs deux autres frères de la maison du même nom, ont un autre récit sur cette époque. Cette fois, il concerne leur famille et commence rue d'Enfer, dans le labyrinthe des étonnantes caves des XIII^e, XIV^e et XV^e siècles. Là, dans un recoin, non loin des barricades alignées comme les régiments du 14 Juillet, on distingue une vieille porte noirâtre. Elle ouvre sur un passage secret. C'est par ce chemin que leur grand-père, Maurice Drouhin, s'est sauvé en 1944, la Gestapo aux trousses. Ce n'était pas la première fois qu'elle venait l'arrêter. En 1941, il avait déjà



A gauche, le mythique Clos des Mouches, premier cru rouge et blanc produit sur la commune de Beaune. Au centre, Véronique et Frédéric Drouhin, deux des quatre héritiers qui possèdent encore l'entreprise familiale. A droite, la cave de la Maison Drouhin, à Beaune.



été embastillé à Fresnes (Val-de-Marne) pour faits de résistance. Le tribunal l'avait libéré l'année suivante. Une clémence qu'il devait à un soldat allemand, un fantassin qu'il avait sauvé le 11 mars 1915. L'homme gisait blessé dans le no man's land, et le négociant, alors officier, s'était avancé jusqu'à la tranchée ennemie pour garantir à ses camarades une trêve s'ils venaient le chercher.

Ce n'est peut-être pas la seule raison de sa libération : il connaissait aussi d'avant-guerre le *Weinführer*, Adolph Segnitz, chargé de superviser les vignobles français pour le compte des dignitaires nazis. Qu'importe ! Ce qui compte, c'est qu'en 1944, lors de sa cavale, Maurice Drouhin put trouver refuge aux Hospices civils de Beaune, où la sœur supérieure Germaine et quelques autres frangines le planquèrent pendant six mois, jusqu'à l'arrivée des Alliés, en septembre 1944.

«Pour témoigner de sa reconnaissance aux Hospices qui l'ont sauvé, mon grand-père leur a donné deux hectares et demi de vignes, et décidé de leur consacrer, comme administrateur bénévole, une journée par semaine», raconte Véronique Drouhin, l'œnologue de la maison.

L'originalité de ces hospices, vieille institution fondée en 1443, c'est qu'ils disposent – outre d'un hôpital général, de

maisons de retraite et d'un monument historique, le célèbre Hôtel-Dieu datant du XV^e siècle – d'un domaine vinicole de 61 hectares, constitué des meilleures appellations de Bourgogne. Toutes les vignes proviennent de legs et de donations. Leur production est commercialisée chaque année aux enchères, le troisième dimanche de novembre, dans le cadre de la vente de charité la plus célèbre du monde.

Par ailleurs, le même grand-père se verra aussi confier la gestion de plusieurs autres hospices de l'est de la France, dont celui de Belleville (Rhône), dans le Beaujolais. Cinquante ans plus tard, ce sont les vignes de cet hôtel-Dieu – créé en 1733 pour soigner aussi les malades les plus pauvres et devenu depuis éta-

blissement public – que les héritiers de Maurice Drouhin reprennent. «Un rapprochement qui prend l'allure d'une destinée. Une façon pour nous de marcher dans les pas de notre grand-père et d'assumer à notre tour la gestion de cette œuvre caritative», souligne Frédéric Drouhin, le PDG de l'entreprise familiale.

Ce n'est pas la première fois que la quatrième génération de la vieille maison beaunoise créée en 1880, célèbre pour son mythique clos-des-mouches (en rouge et en blanc) et ses deux féaux que sont bonnes-mares et bâtard-montrachet, se ris-





que hors du périmètre sacré des premiers et grands crus. Ils représentent les deux tiers de ses 73 hectares dans la côte de Nuits, côte de Beaune, côte chalonnaise et chablisien. Elle a ainsi tenté l'aventure du Nouveau Monde, faisant un grand écart de 8 500 km entre Beaune et l'Oregon (côte ouest des Etats-Unis). Elle y a acquis le Roserock Vineyard, soit 150 hectares, où l'on retrouve les deux cépages rois du bourgogne : pinot noir et chardonnay. Pour une bonne raison, les Dundee Hills et Beaune sont situés le long du 45^e parallèle, «*la latitude idéale des grands vins du monde*» (2).

Jolie robe. Parallèlement, cette quatrième génération a fait le pari, dans sa stratégie d'expansion, de rester proche des vigneron, d'adopter la viticulture biologique et de contribuer à la renaissance des terroirs traditionnels. Avec des incursions dans le Mâconnais, puis le Beaujolais, extensions logiques de la grande Bourgogne, mais que celle-ci a souvent regardées de haut dans le passé. Aujourd'hui, le sud de la région, c'est la pente naturelle des grandes maisons bourguignonnes : elles ont besoin de s'étendre, ont du savoir-faire et des moyens alors que celles du Beaujolais manquent d'argent.

La maison Drouhin possède ainsi, près de ses vignes de pouilly-fuissé (Saône-et-Loire), le mâcon-bussiè-res-les-clos, un blanc issu de rendements assez faibles, ce qui permet aux raisins de développer les nuances propres à chaque parcelle, avec une jolie robe jaune claire, des notes minérales et de fleurs blanches. Pour un prix raisonnable : 13 euros. A 10 kilomètres au sud-ouest de Mâcon, on trouve aussi l'appellation de pouilly-vinzelles, souvent raziée

par le fléau de la grêle. Peu connu malgré ses origines romaines, beaucoup moins célèbre que ses voisins de pouilly-fuissé mais moins cher, c'est un vin typique de terroir. Il est gras, puissant, avec des arômes de noisettes fraîches et d'amandes grillées, puis une belle tenue en bouche. La propriété est familiale, la maison Drouhin s'occupant, outre la commercialisation, de sa vinification et de conseiller les exploitants.

A l'occasion d'une balade dans la région, il faut aller se perdre au gré de petites routes serpentes bordées de murets qui ne sont plus guère entretenus. Un château surveille le vignoble planté sur un coteau escarpé, à côté des vestiges d'une place forte du XI^e siècle, vieil aigle déplumé par les années et les guerres. «*Je n'ai ja-*

mais vu un château dont les murs parlent autant», s'exclame Frédéric Drouhin. On n'en sait pas beaucoup sur son histoire : ses archives ont brûlé pendant la Révolution.

Apothicaire. Le nouveau partenariat exclusif signé avec les Hospices de Belleville apporte au patrimoine de la maison Drouhin 14 hectares issus de ce domaine dans trois crus : fleurie (43 000 bouteilles), brouilly (14 400) et morgon (12 500). Le cépage est le gamay noir à jus blanc, typique du Beaujolais. La première vendange à la main a été faite en 2014. «*Les vignes ont fait l'objet d'un audit afin de mieux identifier et comprendre chacune des parcelles. Il s'agit d'être au plus près de la plante. Pour sortir par le haut, il faut jouer la carte des terroirs*», souligne Frédéric Drouhin. Les bouteilles de ces crus sont soignées, avec des étiquettes qui s'inspirent des vases d'onguent de l'apothicaire de l'ancien Hôtel-Dieu de Belleville. Des trois crus (vendus entre 13 et 15 euros), notre préférence va à l'élégance assez austère du fleurie.

Bien sûr, il y a un monde, et même plusieurs, entre ces vins et les premiers ou grands crus de la maison Drouhin. Mais, à l'heure où ces derniers deviennent de plus en plus inabordables (un clos-des-mouches 2011 en rouge coûte près de 80 euros), ils sont une bonne entrée en matière et réconcilient avec les beaujolais. Ils sont aussi une initiation au terroir, dont le géographe Roger Dion écrivait qu'il est «*le résultat d'une victoire chèrement acquise et non pas la réponse aux invites d'une nature bienveillante*». ◀

(1) *Fugues*, de Philippe Sollers, éditions Gallimard, «Folio», 1 312 pp., 14 €. (2) *La Magie du 45^e parallèle : latitude des grands vins*, d'Olivier Bernard et Thierry Dussard, éditions Féret, 160 pp., 20 €.

A boire et à voir

■ L'Hôtel-Dieu de Belleville

est devenu un musée de la médecine des pauvres d'autrefois. Ce n'est pas une collection d'instruments de torture, mais bien de médecine qui est présentée dans les vitrines. Belle apothicaire. Ouvert du mardi au samedi. Toute la semaine en été.

■ Le château de Vinzelles

se visite en juillet et août tous les jours de 14 à 19 heures (fermeture le lundi) et lors des Journées du patrimoine.

■ Le mont Brouilly

avec sa célèbre chapelle dédiée à Notre-Dame-aux-Raisins, dont la silhouette s'aperçoit de loin, est l'un des plus beaux paysages viticoles du monde.

■ Les caves de la Maison

Drouhin, au 7, rue d'Enfer, à Beaune, peuvent se visiter sur demande.