

En Oregon, les pionniers bouguignons du pinot noir

LE MONDE | 23.05.2016 à 16h46 | Par Corine Lesnes (*journaliste/corine-lesnes/*) (Dundee Hills, Oregon (Etats-Unis), envoyée spéciale)

Héritière d'une prestigieuse lignée de viticulteurs de Beaune, en Côte-d'Or, la nouvelle génération des Drouhin exploite un vaste domaine au nord-ouest des Etats-Unis. Reportage.



Les Drouhin, à Roserock, leur nouveau domaine familial. De gauche à droite : Véronique, Laurent, Frédéric et Philippe. Mathieu Garçon Mathieu Garçon

Beaune : 8 250 kilomètres. » La pancarte est plantée, en terre d'Oregon, au cœur de la vallée de la Willamette, à Roserock, le nouveau domaine de la famille Drouhin. Les prestigieux vigneron de Bourgogne sont installés dans cet Etat du nord-ouest des Etats-Unis depuis 1987. Fin 2013, ils ont ajouté à leur domaine principal, dans les collines de Dundee, une propriété de 112 hectares, dont 50 plantés, ce qui a doublé leur surface viticole. Mi-juin, les premières bouteilles de Roserock pinot noir (800 caisses de 12) vont partir vers l'Europe . Produit par une maison française en terre américaine, le vin emblématique de la Bourgogne va traverser le continent puis l'océan.

Ils sont là tous les quatre pour célébrer cette étape : Philippe, Laurent, Frédéric et Véronique, la quatrième génération de la famille Drouhin. Tous nés à Beaune entre 1961 et 1968, héritiers d'une lignée qui a commencé avec leur arrière-grand-père Joseph, fondateur en 1880 de ce qui n'était alors qu'une maison de négoce. Chacun des descendants a relevé l'héritage. Maurice a acheté les premières terres – le fameux Clos des Mouches – en 1923. Résistant, il n'a dû son salut qu'aux religieuses des Hospices de Beaune, en Côte-d'Or, qui l'ont caché en 1944.

Robert, son fils, a eu dès 1961 la prescience que le climat de Californie était trop chaud pour le pinot noir mais que l'Oregon, avec ses nuits fraîches, serait un berceau parfait. A 83 ans, il a sa collection de tablettes et de smartphones. « Il a ses cuves, il fait ses essais », racontent les enfants. C'est lui qui a prôné l'abandon des engrais en 1987. « Il trouvait que les vignes étaient surmûries alors que le vin était moins bon que dans les années 1960. » Robert veille aux fondamentaux. Quand le goût dérive et que la tentation de la « couleur » prend le pas sur « la finesse et l'élégance », il sort une vieille bouteille : « Un bon volnay. Regardez le chemin parcouru ! » Les enfants se remettent en question. « Le pinot, c'est un cépage de passionnés », dit le quatuor à l'unisson.

« Logique bourguignonne »

Pour la nouvelle génération, la promesse d'expansion, c'est l'Oregon. Une terre sans limite ou presque, alors que la Bourgogne est à l'étroit. « *Les appellations font moins d'un hectare*, explique Philippe, le chef de [culture](#). *Ici, ce sont des collines entières.* » Les trois dernières années ont été difficiles en Côte-d'Or. Les récoltes, frappées par les intempéries, sont insuffisantes pour [répondre](#) à l'explosion de la demande mondiale de pinot noir. Les vigneron français sont obligés de [diversifier](#). « *Grâce à Roserock, nous avons maintenant un portefeuille de [vins](#) d'Oregon qui nous permet une vraie démarche commerciale d'exportation* », résume Frédéric, le manager.

En ce [week-end](#) de Pentecôte, les vignes sont déjà plus hautes qu'en Bourgogne. « *Tout pousse très vite* », constate Philippe, un œil sur les fleurs qui commencent à pointer leurs tiges. La terre est excellente, volcanique comme le mont Hood (3 426 m) dont on aperçoit le chapeau conique, enneigé même l'été. « *J'ai l'impression de me [répéter](#), mais c'est vrai que la qualité des raisins est vraiment rare* », assure Véronique, l'œnologue. Au début, il y a eu beaucoup de choix techniques à [faire](#).

La densité des pieds par exemple. « *On a suivi la logique bourguignonne. Une densité suffisante pour que les vignes descendent profondément dans le sous-sol* », répond Philippe. Soit 7 500 pieds à l'hectare : moins qu'à Beaune mais autant que dans le Mâconnais. Il a fallu un engin spécial qui n'existe pas aux Etats-Unis. Les Drouhin ont dû l'importer. « *On a pratiquement amené un tracteur dans nos valises* », résume Véronique. Les tuiles du toit de la « cuverie » ont aussi été acheminées de Bourgogne. Jusqu'à la statue de saint Vincent, le patron des vignerons, choisie par l'œnologue. « *Il a l'air de [sourire](#), vous ne trouvez pas ?* »

Solides études

Les enfants Drouhin sont tombés tout petits dans la cuve, si on ose [dire](#). Quand Véronique est née, en décembre 1962, le papa a débouché un musigny 1856, l'un des trois qui restaient de l'époque du grand-père. « *J'avais exactement une journée quand j'ai bu ma première goutte de vin* », s'amuse-t-elle. La deuxième bouteille a été ouverte à l'occasion d'une réunion de famille. « *Très bon. Une couleur pastel.* » Le vin a été consommé rapidement : à cet âge, il s'oxyde en moins d'un quart d'heure. C'était un cru qui datait d'avant le phylloxéra, souligne Frédéric : « *On boit de l'Histoire.* »

Laurent se souvient du vélo dans le dédale des caves de Beaune, sous leur maison de la rue d'Enfer. Le dimanche, le père sortait « *une belle bouteille* ». Dès l'âge de 8 ans, les enfants apprenaient à [reconnaître](#) les crus. « *C'était comme des devinettes*, raconte Véronique. *D'abord, la question la plus facile : bourgogne ou bordeaux ?* » Après, ça se compliquait : « *Côte-de-beaune ou côte-de-nuits ?* » « *Millésime chaud ou froid ?* » La fratrie est incollable sur les années (« *Les 96 sont plutôt vifs. Il a fait froid. Les acidités n'ont pas baissé.* ») Ils ont aussi fait de solides études (qui œnologie, qui commerce). Et ils se sont réparti les rôles. « *Généralement c'est toujours l'aîné qui reprend l'exploitation. Nous sommes un cas unique* », relève Véronique.



Pour certains viticulteurs américains, les Drouhin ont apporté une certaine « crédibilité » à leur activité en venant s'installer sur leur collines. Mathieu Garçon

Laurent (1,95 m) occupe à New York le poste de directeur commercial de la branche nord-américaine. Frédéric, le plus jeune, est le président de la compagnie et aussi de l'association professionnelle, l'Union des maisons des vins de Bourgogne (récemment, il a mis en garde ses collègues contre l'« arrogance » qui consisterait à **augmenter** les prix, au motif que la production se raréfie). Philippe est l'aîné, le plus grand (2,02 m), et probablement le plus inquiet – c'est lui qui surveille chaque pied et décide de la date des vendanges. Un janséniste de la viticulture, qui doute constamment, sauf d'une chose : les Américains exagèrent à **bâtir** des « *avenues* » entre les blocs de vignes. Les Bourguignons, eux, ne gaspillent pas. Ils laissent 1,30 mètre entre les rangs et 1 mètre entre les pieds.

Des terrains abordables

Véronique, l'œnologue, a donné à ses cuvées le nom de ses enfants : Laurène, Louise et Arthur. Elle est toujours d'une sérénité parfaite, même quand elle se produit avec le virtuose Yo-Yo Ma pour un duo « vin et violoncelle » à l'occasion d'une soirée de gala à Washington. Cette année, elle a réussi à **arracher** à Philippe, qui tient les cordons de la *bourse*, un nouveau pressoir vertical à piston hydraulique. « *Un petit bijou. On peut presque **doser** la pression au gramme près.* »

Quand vient le moment de la cérémonie qui décide du sort des vins (de douze à quinze mois après les vendanges), un conclave se tient à la maison Drouhin. Comment l'œnologue parvient-elle à s'imposer entre son père et son frère aîné ? « *On est dans le domaine de la subtilité* », répond Philippe. Robert Drouhin donne son avis, respecte celui de sa fille et, en cas de divergences, « *maman fait office de juge de paix* », sourit Véronique.

EN CINQ ANS, LES SUPERFICIES CULTIVÉES EN PINOT NOIR ONT PRESQUE DOUBLÉ (3 652 HA EN 2009, 6 939 HA EN 2014).

En 1987, quand les Drouhin ont acheté leur premier domaine, ils n'étaient que quelques producteurs dans la vallée, et 65 pour l'ensemble de l'Oregon. En 2014, l'Etat en comptait 676. En cinq ans, les superficies cultivées en pinot noir ont presque doublé (3 652 ha en 2009, 6 939 ha en 2014). La famille Kendall-Jackson, qui gère l'empire américain du chardonnay, a envahi la région. D'autres Bourguignons rêvent de **suivre** l'exemple des Drouhin. Effrayés par les perturbations climatiques, ils cherchent de nouveaux terrains et l'Oregon reste abordable. « *Tous les jours, j'entends **parler** de Français qui arrivent. S'installer maintenant, ce n'est plus un grand risque* », pointe Luisa Ponzi, l'œnologue du domaine Ponzi installé dans la Willamette Valley depuis 1974.

Une page se tourne pour les pionniers du pinot noir. Ce 14 mai, les Drouhin ont réuni leurs amis pour une « *paulée* », en référence à la tradition bourguignonne de fin de vendanges. Parmi eux, les familles qui ont accueilli Véronique quand elle est arrivée en stage en 1986 et les militants qui ont sauvé la vallée de la Willamette des promoteurs immobiliers. Les convives sont venus avec leurs premiers crus, les millésimes aux souvenirs, qu'ils passent de table en table. Jason, le fils de David Lett, qui ouvrit la première exploitation de pinot en 1966, sous le nom d'Eyrie Vineyards, propose un vin « *en mémoire de l'année qui [les] a fait [se] rencontrer* ».

Une nouvelle fois, on raconte la saga des Drouhin. Comment Robert a repéré le pinot noir de David Lett, arrivé second dans une compétition à Beaune en 1980. Et comment David Lett – disparu en 2008 – l'a contacté quand une propriété a été mise en vente dans les environs. Véronique raconte : « *On est arrivés en haut de la colline. Les blés ondulaient. Mon père a dit : "On devrait se lancer."* Deux jours après, il se faisait *voler sa mallette avec tous les papiers*. »

Les viticulteurs américains remercient encore les Drouhin d'avoir fait le pari de s'installer sur leurs collines. « *Ça nous a donné tellement de crédibilité* », se souvient Diana Lett, la veuve de celui qui avait été surnommé « papa pinot ». « *C'était comme si le pape venait et nous donnait sa bénédiction*. » Avant de se *séparer*, les convives se lèvent pour la chanson traditionnelle. A plus de 8 000 km de Beaune, un ban bourguignon résonne au cœur de l'Oregon.