

N°23
DÉC.
JANV.
FÉV.
2016

C E U X Q U I F O N T L E V I N

VIGNERON

TIM
MONDAVI

*Il a replanté
ses racines
dans la Napa
Valley avec
Continuum*

CHÂTEAU
ANGÉLUS

*La 8^e génération
prend les rênes*

LOUIS
LATOUR

*Deux siècles
d'histoire
au cœur de la
Bourgogne*

CHÂTEAU
QUINTUS

DOMINIQUE
LAURENT

JEAN-MICHEL
CHARTRON

COS
D'ESTOURNEL

100 PAGES SPÉCIALES

GRANDES CUVÉES DE CHAMPAGNE

*Hommage exceptionnel à la créativité champenoise :
une quarantaine de cuvées de maisons et de vigneronnes mises
en scène sous l'objectif de notre photographe.*

RELIGNE / LIVRABLES 18,90 € - SUISSE 17,90 €
L 19054 20 F 10,00 € RD



VIGNERON
CET ARTICLE EST PARU DANS
LE N°23 - HIVER 2015-2016

Quatre-mains à Saint-Romain

LES FRÈRES BUISSON

Franck et Frédérick ne boudent pas leur plaisir : ils ont pris la relève avec une énergie folle et un vrai désir d’Absolu... nom donné à leur étonnante cuvée sans soufre. Rencontre.

PAR LÉA DELPONT
PHOTOS MICHEL BAUDOIN

Retranché au fond de sa brèche, au pied de 40 mètres de falaises, Saint-Romain se tient en marge de la côte de Beaune. On atteint ce village, où a élu domicile Lallou Bize-Leroy, en traversant les vignes d’Auxey-Duresses. Mais on le dépasse – en longeant la tonnellerie historique et le siège mondial du groupe François Frères – sans avoir aperçu le moindre rang de pinot ou de chardonnay. Le 4 x 4 de Franck et Frédérick Buisson connaît le chemin du vallon perdu où s’épanouit le vignoble saint-romainois, à l’écart de la route et du bourg. Le paradis du vigneron, vierge de toute construction et de toute ligne électrique. Un amphithéâtre à guichets fermés, avec toutes les variations d’exposition et d’altitude, sur 100 mètres de dénivelé. Un patchwork de lieux-dits comme les aiment la Bourgogne en général et les frères Buisson en particulier. Autrefois, les habitants – dont une frappe de Buisson, depuis le XI^e siècle – et



leurs ancêtres directs, attestés sur 8 générations, cultivaient des vignes à portée de vue au-dessus du village, dans les liasses des hautes côtes. Avant de les abandonner à la forêt pour coloniser la vallée adjacente, dont les terrains argilo-calcaires leur ont permis d’accéder à l’AOC en appellation village, en 1947.

Cette année-là, Henri Buisson, le grand-père de Franck et Frédérick, décide de mettre son vin en bouteille, son nom sur l’étiquette et un panneau “Ouvert” à l’entrée de la cave. Un pionnier de l’œnotourisme. Ses petits-fils, un commercial et un œnologue, lui doivent beaucoup, à commencer par les magnifiques terrains d’un seul tenant “Sous Roches” (3 hectares) et “Sous la Velle” (2 hectares). “À l’époque, la vigne coûtait moins cher qu’un champ avec une vache dedans. Il fallait vraiment y croire pour en acheter”, admire Franck, le commercial du tandem. Cet inestimable patrimoine, en sélection massale depuis les années 1950, leur permet aujourd’hui de proposer 6 cuvées parcelaires sur Saint-Romain (deux rouges et quatre blancs) pour exprimer toute la richesse des climats. Les deux frères exploitent 19,5 hectares, dont 11 dans leur village. “On n’est pas mécontents d’avoir aussi hérité de nos parents des premiers et grands crus mais on possède à Saint-Romain du matériel végétal



LES FRÈRES BUISSON



Franck, le commercial et Frédéric, l'œnologue.

et des terroirs pour faire des vins magnifiques." C'est leur mère, un tempérament fougueux d'origine italienne, assez éloignée des réalités de la vigne, qui avait signé les premiers Pommard à l'aveugle chez le banquier, sans demander son avis à son époux. Simplement parce que le nom avait du prestige. Elle encore qui a réclamé des Corton, comme d'autres des bijoux, que son amoureux de mari ne lui a pas refusés. Mais ces grands crus ne brillent guère plus aux yeux de Franck et Frédéric que leur cuvée Absolu (en blanc et rouge), des villages sans sulfite, élevés sous une climatisation de chambre froide pour assurer une température inférieure à 14 °C. "Gilles, notre père, a doté le domaine d'installations fonctionnelles. Chaque génération se doit de rationaliser et de se maintenir à la pointe en pensant à ses successeurs. Pour nous, c'est le retour à la biodynamie, le virage Unesco des climats, la philosophie des vins naturels. Mais dans dix ou vingt ans, il y a aura sans doute de nouveaux défis à relever", prévoit Frédéric. Le domaine est certifié bio depuis 2012, malgré les réticences de l'œnologue. "Je n'aime pas qu'on m'interdise d'intervenir, même si je suis convaincu du bien-fondé de la biodynamie. Je suis un élève de Dominique

« CHAQUE GÉNÉRATION SE DOIT DE SE MAINTENIR À LA POINTE EN PENSANT À SES SUCCESSEURS. POUR NOUS, C'EST LE RETOUR À LA BIODYNAMIE, LE VIRAGE UNESCO DES CLIMATS, LA PHILOSOPHIE DES VINS NATURELS. MAIS IL Y A AURA SANS DOUTE DE NOUVEAUX DÉFIS À RELEVER. »

Leclaire. Pourtant, en 2004, mes professeurs m'avaient déconseillé de faire mon stage chez elle. C'est vous dire à quel point ce n'était pas encore entré dans les mœurs ! »

Chez les Buisson, avec ou sans label, on la pratique depuis longtemps. "Notre grand-père n'a jamais mis de potasse dans ses vignes. Même si notre père a eu recours à la chimie dans les années 1980, il n'a pas utilisé d'insecticide ni d'anti-pourriture. Et il s'est vite rendu compte que c'était une hérésie de balancer des herbicides quand on voulait faire pousser une plante." Ce dernier s'est installé à 18 ans, émancipé par son père : "C'était complètement iconoclaste de donner des vignes à un si jeune garçon. En Bourgogne, les enfants restaient aux ordres du vieux jusqu'à sa mort !" Mais cette famille aime l'énergie de la jeunesse. Et l'horizon élargi des globe-trotters. Franck travaille sur le domaine depuis 2006, après un master de commerce international et une première expérience professionnelle en Chine. Frédéric l'a rejoint en 2008, son DNO en poche et un tour du monde dans les pattes : il a été successivement consultant dans des wineries de Patagonie et d'Afrique du Sud, et sommelier à Londres. Des échos de leurs périples résonnent jusqu'au fond de la cave,



où s'activent un Chilien, une Italienne et un Japonais. Véritable "barrage antisismique", cette cave enterrée construite par Gilles est un bunker de béton ferrailé contre le lit de la rivière. "Avec le taux d'humidité qui règne ici, il n'y a pas beaucoup à boire pour les anges", plaisante Franck. Des pompes tournent en permanence pour empêcher l'eau de monter jusqu'au niveau des genoux. "Ici, on se contente d'accompagner le millésime, après avoir trié les raisins vendanges à la main. On érafle un peu plus dans les millésimes froids pour aller chercher de la matière. On essaie de préserver de la fraîcheur dans les millésimes chauds." Les blancs s'aignaient dix mois en gros contenants de 500 litres ("moins de lies, moins de gras, plus de pureté et de minéralité"). Les rouges mûrissent un an en barriques ("pas plus de 20 % de fûts neufs, pour préserver le fruit").

"L'intérêt de l'œnologie, c'est qu'elle a atteint assez de maturité aujourd'hui pour savoir faire marche arrière", estime Frédéric. C'est pourquoi il a gardé les cuves béton et projette d'en installer de nouvelles dans la future extension de la cave. "C'est normal qu'elles reviennent à la mode : elles respirent mieux et conservent une meilleure inertie thermique pendant la fermenta-

UN AMPHITHÉÂTRE À GUICHETS FERMÉS, AVEC TOUTES LES VARIATIONS D'EXPOSITION ET D'ALTITUDE, SUR 100 MÈTRES DE DÉNIVELÉ. UN PATCHWORK DE LIEUX-DITS COMME LES AIMENT LA BOURGOGNE EN GÉNÉRAL ET LES FRÈRES BUISSON EN PARTICULIER.

tation." Surtout, l'œnologie permet la prise de risque, du moins telle qu'il la conçoit ! "À l'université, c'est évidemment le contraire : on nous apprend à n'en prendre aucun. Mais je ne suis pas laborantin ou consultant, je suis vigneron. Je me dois de chercher les limites. Avec des analyses ciblées, on peut se permettre de ne pas procéder par systématisme." D'où les cuvées sans sulfite et "d'incessantes expériences pour mieux appréhender l'essence du terroir, le voyage du vin et améliorer son caractère. Explorer pour avancer". Le trentenaire aventureux pratique notamment l'oxydation préférentaire sur ses blancs, technique un peu "sulfureuse" bien qu'elle consiste justement à ne pas sulfiter tout de suite les moûts pour laisser oxyder les polyphénols les plus fragiles. Évitant qu'ils ne s'oxydent par la suite de manière incontrôlée.

Franck et Frédéric sont jeunes mais solidement ancrés dans le terroir de leurs ancêtres. La musique à fond dans la cuverie, ils regardent devant eux avec le recul de plusieurs générations. Ils aspirent à l'excellence en sachant qu'elle est enfouie sous leurs pieds. Comme le dit Frédéric, "faire du vin, c'est extraire le ciel de la terre". >>