

Cormot-Vauchignon

Un domaine viticole a posé ses cuves près du Bout du monde

Lancé après l'héritage de vignes familiales, le domaine de la Cozanne vinifie actuellement son deuxième millésime à Cormot-Vauchignon. Une drôle d'aventure menée notamment par Étienne David, ancien pharmacien et microbiologiste de formation, qui a changé de vie en dépit de ses 60 ans passés.

Le Bout du monde, à Cormot-Vauchignon, est un lieu bien connu des promeneurs et des férus d'escalade. En plus du charme de la nature, des forêts et de l'habitat local, quelques domaines viticoles sont établis dans la commune où se situe ce cirque naturel. L'un d'entre eux s'est installé récemment dans l'ancienne bâtisse de Paul Chagnier, route de Nolay, où des constructions récentes témoignent de l'investissement des propriétaires.

« Le prérequis, c'était l'agriculture biologique »

Véronique Maupoil-David et son mari Étienne David y ont créé le domaine de la Cozanne, du nom de la rivière qui serpente tout près. « C'est une aventure qui a commencé il y a un peu plus de dix ans, lors du décès de la grand-mère de mon épouse. L'héritage comportait une certaine surface de vignes à l'abandon et nous avons décidé de les

repandre », sourit le désormais viticulteur, qui n'est pas exactement issu du sérail.

« Il a fallu réfléchir et sortir progressivement de nos métiers. J'étais pharmacien industriel et microbiologiste dans un laboratoire à Vouvray, en Touraine. Nos fils Louis et Raymond, qui poursuivent des hautes études scientifiques, le premier à l'École polytechnique et le second au sein de l'École de l'air, sont également partie prenante. Le prérequis pour nous tous, c'était de pratiquer l'agriculture biologique », détaille Étienne David.

Six ans de jachère sanitaire pour toutes les terres

Le premier choix important de la famille a été d'arracher les vignes à l'abandon et de mettre une jachère sanitaire sur les terres concernées pendant six ans. Un temps long qui a permis au couple de préparer sa succession en région tourangelle et au futur gérant de se former : « Je



Entre foudres, Œuf de Beaune et amphore en cocciopesto, les contenants d'élevage du domaine de la Cozanne présentés par Étienne David « favorisent la micro-oxygénation », explique le viticulteur. Photo M. D.

suis allé me former grâce à un certificat de spécialisation en viticulture biologique au lycée d'Amboise. Nous nous sommes bien entourés avant de nous lancer et l'accueil de la filière a été extraordinaire. Benoît Riffault m'a remarquablement accueilli en stage au domaine Étienne Sauzet, à Puligny-Montrachet. On s'est rapprochés du Gest (Groupement d'étude et

de suivi des terroirs, ndlr). Le géologue Yves Hérody est venu faire une lecture de paysage et nous avons fait analyser nos sols », énumère le néovigneron.

Résultat : en 2019, la famille plante 7 hectares de pinot noir et de chardonnay dans ces terroirs d'altitude. Avec un choix marqué, loin des standards actuels de la côte viticole : 5 000 pieds par hectare, avec des rangs de vignes hautes espacés de 2 mètres. « Un enjambeur est un outil coûteux. Là, nous passons avec des tracteurs classiques. Il y a plus d'aération dans les parcelles et les rangs offrent une plus grande ombre portée pendant la belle saison. Il est aisé de travailler entre les rangs et nous expérimentons les semis de végétaux », souligne Étienne David, pendant que son chef de culture, Olivier Boudot, ensemeur justement les 2 hectares du clos de Beauvoir, juste au-dessus du village.

Des élevages originaux pour des cuvées « pédagogiques »

En cuverie, une stagiaire et un employé du domaine pressent les derniers raisins de pinot

noir à la sortie d'une cuve. Autour du pressoir en action, outre les cuves en Inox, plusieurs contenants, deux foudres, un Œuf de Beaune en béton et une amphore en cocciopesto (terre cuite et mélange de pierres et de granulés), témoignent d'une certaine recherche. « Tous ces contenants favorisent la micro-oxygénation et ce sont de grands contenants. Quand les vignes prendront de l'âge, nous intégrerons progressivement des pièces bourguignonnes en chêne », anticipe Étienne David, qui commercialise les cuvées du domaine depuis le millésime 2022, après avoir lancé son négoce.

L'aventure n'en est qu'à ses prémices, mais déjà l'homme a soif de transmission et de pédagogie. Désireux de travailler avec les visiteurs et les touristes (lire par ailleurs), l'homme est déjà fier des premiers résultats pour ces vins des hautes côtes de Beaune, qui seront certifiés Agriculture biologique pour le millésime 2023 : « Ce sont des cuvées très pédagogiques. Je crois que l'on peut être fier du travail accompli ».

● Manuel Desbois
manuel.desbois@lebienpublic.fr

À peine installé, déjà tourné vers l'œnotourisme

Étienne David et sa famille ont l'air de l'avoir bien intégré : l'œnotourisme est en plein développement et est l'une des clefs de la réussite d'un jeune domaine viticole. Le viticulteur, ancien pharmacien, prend visible plaisir à raconter son aventure viticole et a déjà accueilli de nombreux visiteurs lors du Mois des Climats, entre juin et juillet, pour des visites guidées très complètes. « Nous avons fait de très belles rencontres lors de cette manifestation, mais aussi à De Cep en verre, à Nolay, et pendant les vendanges », souligne-t-il. Auteur d'une cuvée Lazare Carnot, dont la cité nolaytoise a célébré récemment le bicentenaire de la mort, le vigneron a reçu les héritiers de cet ancien homme d'État français au sein de son domaine pour expliquer sa démarche et l'utilisation de son image sur l'étiquette de ce vin des hautes côtes de Beaune. « C'est un clin d'œil au local, qui est important. Bien entendu que l'on a envie de vendre à l'export,



La majorité des parcelles du domaine de la Cozanne sont installées sur un coteau qui domine tout le secteur de Nolay, avec une vue splendide. Photo M. D.

mais il ne faut pas se couper des clients d'ici. À l'avenir, nous souhaitons accueillir des clients pour des repas au bord des vignes, mais aussi développer des chambres d'hôtes »

LE BIEN PUBLIC
Abonnés 7J/7 INTÉGRAL

Avez-vous bien pensé à renseigner votre adresse mail pour profiter de l'offre complète ?

Contactez-nous

relationabonnes@ebmedia.fr

0 800 003 280 Service & appel gratuits

FAUPIN

Solutions d'équipements viti - vini - agro

Depuis 1950

www.faupin.com

f @ in

offre spéciale

13.200€HT
au lieu de 14.900€HT

SUR STOCK

*Offre applicable du 30.06.23 au 31.01.24 sur le pack chenillard HP500 Honda + Benne + pulvé Niko TS6 dans la limite des stocks disponibles. Les prix s'entendent hors taxes. Photos non contractuelles.