Pays: FR

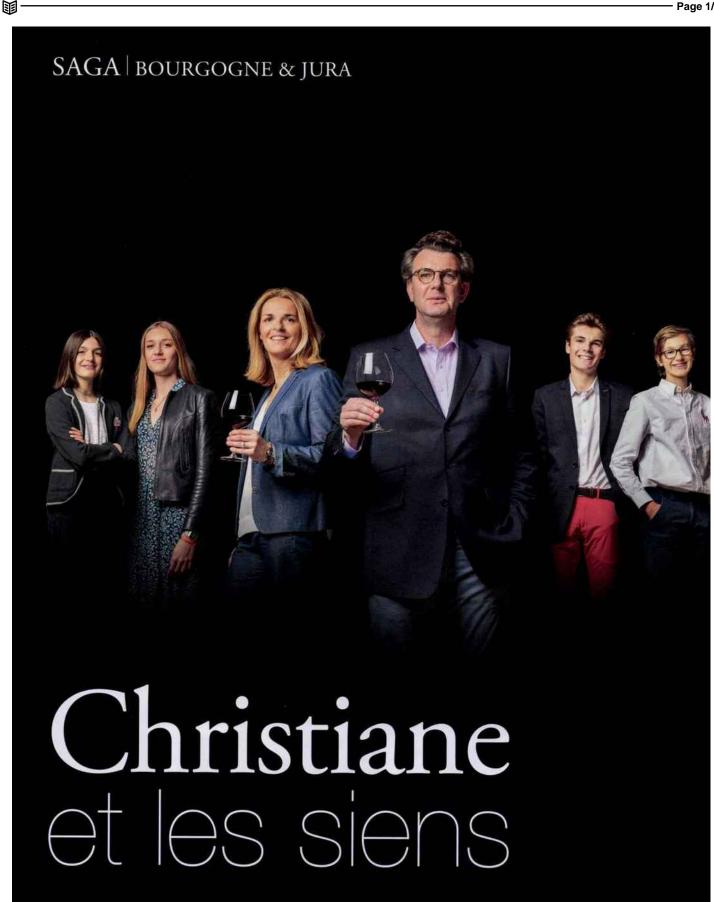
Périodicité : Bimestriel



Date: N 59 - 2019 Page de l'article : p.54-61 Journaliste : Jean-Charles

Chapuzet

- Page 1/8



Pays : FR

Périodicité : Bimestriel

Date: N 59 - 2019 Page de l'article : p.54-61 Journaliste : Jean-Charles

Chapuzet

- Page 2/8



Pays : FR

Périodicité : Bimestriel

Date: N 59 - 2019 Page de l'article : p.54-61 Journaliste : Jean-Charles

Chapuzet



Page 3/8

SAGA BOURGOGNE & JURA

omme un boomerang, un prénom revient toujours dans les discussions. Son départ prématuré est autant une douleur qu'un élan, tel un devoir de mémoire. Le sourire de Christiane est un peu partout dans le château de Champ Renard, mais plane aussi au-dessus de la sublime côte Chalonnaise. « Elle n'est jamais très loin de nous », me dit Aurore, en me montrant un paysage composé de magnifiques parcelles avoisinant un village et son cimetière en contrebas. Chez les Devillard, l'enthousiasme relie le passé au futur. Les aïeuls ont planté de la vigne et les enfants déboucheront des flacons. Le présent, c'est le lien. Le nom Devillard a ses racines dans le Charolais. « J'ai passé toute mon enfance dans ce pays, dont j'ai gardé le goût de la campagne et des animaux. Après, j'appartiens à une famille où il n'y a que des médecins, c'est par mon mariage que le nom Devillard vient épouser le vin, j'ai été kidnappé par mon beaupère », raconte Bertrand Devillard, d'un œil vif qui trahit un esprit brillant. Dans les années 1960,

« Le métier de vigneron ne payait pas, c'est le négoce qui faisait la marge. Pour autant, j'ai souhaité agrandir le vignoble » BERTRAND DEVILLARD

sorti de HEC, le jeune homme se destine au monde de la finance, avec en particulier une belle proposition aux États-Unis. Mais les sentiments en ont décidé autrement. Il croise Christiane alors qu'il a 6 ou 7 ans. Le père de Bertrand est médecin à Chalon-sur-Saône, les parents de la jeune fille sont propriétaires du château de Chamirey et dirigent la maison de négoce familiale Antonin Rodet. Moins de deux décennies plus tard, après que Christiane et Bertrand se sont dit oui, le beau-père, le marquis de Jouennes d'Herville, met la pression sur le gendre idéal : « Si Bertrand ne vient pas, je vends. » Les choses ont le mérite d'être claires, c'est un chantage en règle. Le 2 janvier 1967, Devillard est un nouveau nom dans le vin. Le jeune couple s'installe dans la propriété pur jus Second Empire de Champ Renard, située dans la commune de Mercurey et acquise par le marquis au sortir de la guerre. Côté professionnel, l'affaire comprend 13 hectares autour du château de Chamirey dans le Mercurey, le négoce Antonin Rodet, qui pèse 600 000 flacons (toute la Bourgogne et un peu de Côtes-du-Rhône) et un apéritif à base de vin cuit. « Il faut se souvenir que c'est une époque où il valait mieux faire de la viande dans le Charolais que de la vigne à Beaune. Le métier de vigneron ne payait pas, c'est le négoce qui faisait la marge. Pour autant, et contre l'avis de mon beau-père, j'ai souhaité agrandir le vignoble », explique Bertrand.

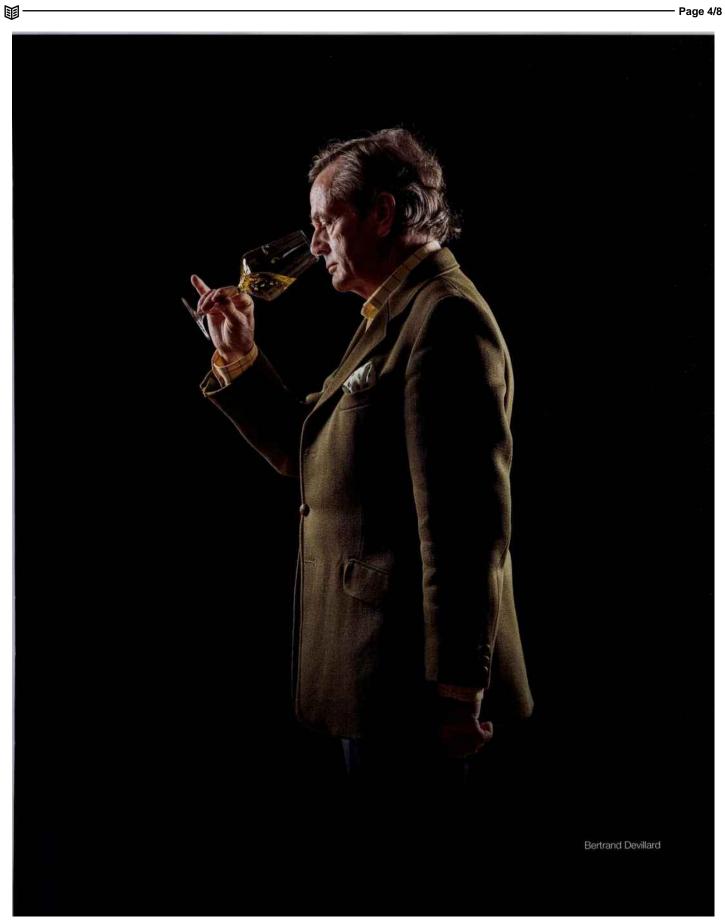
Dans les années 1970 et 1980, non seulement Bertrand ajoute des hectares au portefeuille familial, mais il développe aussi le marché export. Il parle anglais, aime voyager, c'est un ambassadeur hors pair. Parallèlement, la propriété de Champ Renard devient une ferme équestre. « Ça a déterminé mon choix de venir vivre ici », confie Bertrand, qui est un fou d'équitation. Voilà comment Amaury et Aurore grandissent dans un environnement exceptionnel, entre les chevaux et les vignes de cette côte Chalonnaise si vallonnée. « Cette enfance m'a incontestablement conditionné. J'ai toujours été attiré par la production, plus que par la commercialisation », reconnaît Amaury, né en 1969. Passé la pension et le bac éco, il fait l'École des cadres et un master vin à l'ESC Dijon. « Après, c'est toujours bien de faire les erreurs chez les autres », sourit-il avant d'ajouter : « J'ai travaillé dans un domaine en Afrique du Sud, ensuite loin du vin chez Jetservice, puis dans la tonnellerie en Charente-Maritime, chez Radoux, où je me suis éclaté. » Il rejoint son père en 1998 avec le deal de représenter les vins de la maison familiale aux États-Unis.

Pages précédentes, de gauche à droite : Bérénice, Ambre, Pauline, Amaury, Gonzague, Melchior, Bertrand, Olivier, Aurore, Charlotte et Fleur.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR Périodicité : Bimestriel

Date: N 59 - 2019 Page de l'article : p.54-61 Journaliste : Jean-Charles Chapuzet



Pays : FR Périodicité : Bimestriel

Date: N 59 - 2019 Page de l'article : p.54-61 Journaliste : Jean-Charles Chapuzet

1 - Page 5/8



Pays: FR

Périodicité : Bimestriel

Date: N 59 - 2019
Page de l'article: p.54-61
Journaliste: Jean-Charles

Chapuzet

N

Page 6/8

SAGA | BOURGOGNE & JURA

Entre-temps, il s'est passé des choses... D'une part, la cote des vins de Bourgogne a explosé. « La mutation de la Bourgogne à l'endroit de ses vins fut fantastique en quelques décennies », souligne Bertrand. D'autre part, il a fallu s'occuper des successions familiales étant donné que Christiane a deux sœurs. Ainsi, en 1991, l'entité Antonin Rodet est vendue à la maison Laurent-Perrier. Les Devillard conservent un tiers des parts et Bertrand demeure le directeur général. « Ce fut très agréable de travailler avec Bernard de Nonancourt, un grand homme du champagne, on a fait un bout de chemin ensemble », dit-il. En 1992, le marquis Roger de Jouennes décède, et son épouse, Odette – née Rodet –, s'en va cinq ans plus tard, en 1997. Cette même année, Bertrand Devillard se sépare de sa participation dans Antonin Rodet, tout en restant PDG. Et il s'occupe à titre personnel d'une nouvelle propriété en fermage, et non des moindres, le domaine des Perdrix, dans la côte de Nuits. Une dizaine d'hectares dont les noms de crus suffisent à prendre le pouls du prestige: Nuits-Saint-Georges Terres Blanches, Aux Perdrix, Échezeaux, Échezeaux Du Dessus... « À l'époque, la côte Chalonnaise n'avait pas la renommée d'aujourd'hui, je cherchais des crus prestigieux en Nuits ou en Beaune, et j'ai saisi une occasion », raconte Bertrand.

« La mutation de la Bourgogne à l'endroit de ses vins fut fantastique en quelques décennies » BERTRAND DEVILLARD

Tous les vins sont naturellement distribués par la structure Antonin Rodet, Amaury Devillard reste trois ans aux États-Unis, où il rencontre sa future épouse, Pauline. Ils reviennent en Bourgogne en 2001, l'année suivante, Christiane Devillard décède des suites d'une longue maladie. Comme le veut l'adage, derrière un grand homme se cache une femme, et Christiane fut de cette race. « Sans s'occuper directement des affaires, c'était un pilier de l'architecture familiale », cède Aurore. Ceux qui restent se soudent plus encore. Pour la partie professionnelle, Bertrand et Amaury décident d'arrêter l'aventure Antonin Rodet pour se concentrer sur le patrimoine en propre. Ils s'occupent du domaine des Perdrix en fermage et, bien sûr, de la trentaine d'hectares du château de Chamirey, dont 15 hectares en premier cru (Les Ruelles Monopole, La Mission Monopole, Clos du Roi, Champs Martin, En Sazenay, Clos L'Évêque...). Pour compléter le catalogue et avoir une entrée de gamme en bourgogne générique, ils créent en 2004 la marque de négoce Le Renard. « Le choix du nom tient au fait que nous voulions rendre hommage à la maison dans laquelle nous avons grandi, mon frère et moi », explique Aurore, qui intègre justement le navire amiral en 2005. Millésime 71, elle est aussi passée par la case pension et une école de commerce. « Mais sans jamais penser revenir. Quand j'étais petite, je n'entendais parler que de vin, j'étais la bonne élève... Jusqu'à ce que je vive dans un appartement parisien, alors étudiante, à rêver d'autres horizons... » dit-elle. Mais, chemin faisant, et après un sextennat dans la cosmétique (Clarins), l'appel de la maison Devillard est plus fort. De Mercurey, Bertrand, Amaury et Aurore créent une société de distribution, A & A Devillard. « Sans la structure Antonin Rodet, il a fallu repartir de zéro, mais on avait un beau carnet d'adresses et une notoriété », explique Aurore, qui continue de vivre entre Paris et la Bourgogne.

En 2008, ils récupèrent l'exploitation du domaine de la Garenne, quelque 5 hectares de Mâcon et de Pouilly-Fuissé (propriété des parents de Pauline). Dans la foulée, la famille achète – à la suite d'un fermage – une pépite en Givry, le domaine de la Ferté, avec ses crus clos de Mortières et Servoisine. Ces 2,37 hectares, autrefois monastiques, représentent un terroir fantastique qui enrichit la gamme.

Depuis 1981, le style des vins Devillard n'est pas étranger à l'œnologue et bras droit de Bertrand Devillard, Robert Vernizeau. « On fait des vins qui nous ressemblent, on recherche la maturité, très peu d'extraction, très peu d'intervention et jamais d'élevage marqué », résume-t-il. « On travaille une mo-

Pays: FR

Périodicité : Bimestriel

Date: N 59 - 2019
Page de l'article: p.54-61
Journaliste: Jean-Charles

Chapuzet

Page 7/8



SAGA | BOURGOGNE & JURA

saïque de terroirs, c'est enthousiasmant. Nous avons de plus en plus de parcelles en bio, mais avec une approche d'agronome; la poésie, on la laisse aux autres », ajoute le bluffant directeur de tous les vignobles Devillard, Enrico Peyron. Et l'enthousiasme de l'exilé italien est à son comble puisque Aurore et Amaury ont déniché un nouveau terrain de jeu en 2018 – avec des partenaires financiers. « On voulait notre bébé, notre challenge, à Amaury et à moi, on a regardé sérieusement dans la côte de Beaune, dans l'Oregon, et une occasion s'est présentée dans une région dont la notoriété ne cesse de progresser... » raconte Aurore. Le domaine Rolet, dans le Jura, a des terroirs très proches de la Bourgogne, avec des cépages et des vins comme nulle part ailleurs. « Soyons clairs, on ne veut pas faire du bourgogne dans le Jura. Le Jura, c'est grandiose, nous sommes sur les quatre appellations [Arbois, Château-Chalon, Côtes

« On voulait notre bébé, notre challenge, on a regardé sérieusement dans la côte de Beaune, dans l'Oregon, et une occasion s'est présentée dans le Jura... » Aurore Monot

du Jura, Crémant] et nous avons les cinq cépages [savagnin, chardonnay, trousseau, poulsard, pinot noir] !» prévient Amaury. Ces climats suspendus à la ferveur de Bertrand, d'Amaury et d'Aurore ont toutes les chances de continuer à exister sous la signature Devillard. Les successeurs potentiels s'appellent Gonzague, Ambre, Bérénice, Fleur, Charlotte, Melchior, respectivement les enfants d'Amaury et de Pauline, puis d'Aurore et d'Olivier Monot. « Les plus âgés ont à peine 20 ans, mais certains ont déjà la fibre, nous ne leur mettons aucune pression… » précisent Aurore et Amaury sous le regard absolument serein de Bertrand. D'ici là, la Bourgogne Devillard déroulera le tapis rouge aux férus amateurs, avec, en face du château de Chamirey, un caveau de dégustation et, au milieu des vignes, des villégiatures de charme. De temps à autre, une ombre en forme de montgolfière s'invite, circulant au-dessus de la piscine, des climats, du village et de son cimetière. C'est la vie qui passe



CARTE D'IDENTITÉ

La famille Devillard exploite une soixantaine d'hectares en Bourgogne (côte Chalonnaise, côte de Nuits et Mâconnais) ainsi qu'une autre soixantaine d'hectares au domaine Rolet, dans le Jura. L'ensemble compte près de 60 salariés pour un chiffre d'affaires de 12 millions d'euros et un bénéfice approchant le million. La famille commercialise 1 million de bouteilles annuellement, dont la gamme de négoce Le Renard, qui représente 150 000 cols. En couleurs, la proportion est de 70 % de rouges et de 30 % de blancs. La part export est de 50 % et la vente aux particuliers avoisine les 10 %. Parmi la gamme alléchante, citons, pour son gras et sa complexité, le château de Chamirey Mercurey blanc premier cru La Mission 2015 (36,80 €); pour son équillibre et sa suavité, le domaine de la Ferté Givry premier cru Servoisine 2017 (31,40 €); pour sa finesse et sa profondeur, le domaine des Perdrix Nuits-Saint-Georges premier cru Aux Perdrix 2016 (74,80 €). La famille Devillard a créé un assemblage, le Mercurey premier cru Les Cinq, dont le 2012 (58 €) est éclatant de fruits et de fraîcheur.

Pays : FR Périodicité : Bimestriel

Date: N 59 - 2019 Page de l'article : p.54-61 Journaliste : Jean-Charles Chapuzet

- Page 8/8

