



L'intuition des Devillard

DOMAINE Tout en redonnant au village de Mercurey la place qu'il mérite en Bourgogne, la famille propriétaire du château de Chamirey explore la piste de l'oenotourisme.

Bertrand Devillard et ses enfants, Amaury et Aurore, ont un don : ils peuvent raconter séparément les mêmes histoires au mot près. Qu'il s'agisse des origines du domaine, des objectifs de la maison, de la présentation des produits, la version ne varie pas – cela rendrait fous de jalousie des experts du storytelling.

Voilà deux générations de vigneron qui se comprennent, partagent une certaine vision du monde et pour qui les affaires se portent plutôt bien.

Pourtant, Mercurey, en Saône-et-Loire, dans le Sud de la Bourgogne, ne jouit pas du même prestige que d'autres villages et appellations plus septentrionales, comme Vosne-Romanée, Pommard, Gevrey-Chambertin ...

«Pendant des décennies, les vignes de Mercurey ont produit des vins de soif destinés à alimenter la région du Creusotois, raconte Aurore Devillard, au volant de la Mini qui nous emmène de la gare du Creusot jusqu'au château de Chamirey. La consommation des mineurs était très importante, supérieure à six litres par jour et par personne. Les vigneron avaient donc privilégié des cépages généreux. »



Le château de Chamirey, berceau de la famille Devillard.

Une forte identité

Le secteur minier a périclité, la demande a évolué. Au fil des années, le village de Mercurey a naturellement retrouvé une viticulture conforme à ses racines. Et puis, en 1998, Mme Devillard, avec beaucoup de nez à un moment où la vigne ne valait pas cher, décida même de vendre la société de négoce familiale pour concentrer de nouveau l'activité familiale sur la production.

Les Devillard dirigent aujourd'hui plusieurs domaines. Le château de Chamirey, berceau de la famille, où le visionnaire marquis de Jouennes mit ses vins en bouteille dès 1934, compte 37 hectares, dont 15 hectares en premier cru. Plus au Nord, il y a le prestigieux domaine des Perdrix et ses 15 hectares au cœur de la Côte de Nuits.



LE FIGARO

EN BOURGOGNE, LA
FAMILLE DEVILLARD FAIT
REVIVRE LE VILLAGE DE
MERCUREY

A cela s'ajoute le domaine de la Ferté, en givry – une autre appellation très prometteuse –, avec des vins charmeurs, gourmands, et le domaine de la Garenne, racheté en 2008, et ses crus iodés, tendus : « *Les vins mous, ce n'est pas notre truc* », résume Amaury Devillard. Soit une très large gamme de rouges et de blancs qui ont chacun une forte identité. « La pire insulte serait de nous dire que tous nos vins se ressemblent », renchérit-il. Une philosophie commune ? « *On élève ses vins comme on élève ses enfants, et chacun obtient des résultats différents en fonction de l'attention qu'il y porte.* » En moyenne, et malgré les mauvais coup de la météorologie – cette année, fin avril, trois nuits de gel consécutives endommagèrent gravement le vignoble –, les quatre domaines produisent 400 000 bouteilles, dont la moitié est exportée. Les Etats-Unis restent le plus gros marché à l'étranger.



Le château de Chamirey, berceau de la famille Devillard.

Leçon d'œnologie

Tout en s'éloignant de leur cœur de métier, les Devillard viennent d'ouvrir une table d'hôte dans l'ancienne cuverie du XVIIe siècle, à quelques mètres des portes de l'élégant château de Mercurey et de ses jardins. L'endroit est idéal pour découvrir les différents vins de la famille. Un chef y propose un menu unique, les assiettes sont simples et évidentes, pile ce que l'on attend dans ce type d'endroits. Les amateurs de pâte à choux y goûteront les corniottes, petites pâtisseries typiques de la région. Une large terrasse exposée au sud offre un point de vue formidable sur l'église Saint-Symphorien, érigée au XIIIe siècle. Un panorama qui séduit les contemplatifs – qu'ils soient chinois, américains ou français – comme ceux qui veulent mieux comprendre la géologie locale et le rôle décisif qu'elle joue sur le goût du vin. Car, dans ce paysage, se succèdent les terres blanches, dominées par le calcaire, et d'autres plus argileuses, plus rouges, où le fer est très présent. Un déjeuner à cet endroit, par une belle journée, constitue ainsi la plus plaisante des leçons d'œnologie.

Amaury Devillard, et son épouse explorent, quant à eux, la piste de l'hébergement, avec de l'inauguration récente d'une première Maison des Clos du Roi, datant du XIXe siècle, face aux coteaux. Un vaste salon, trois chambres, deux salles de bains ou encore des bicyclettes électriques attendent les visiteurs. Cerise sur le gâteau, l'élégant gîte est doté d'un superbe caveau traditionnel, suffisamment spacieux pour accueillir plusieurs convives à l'occasion d'un dîner ou d'une dégustation dans le pur esprit bourguignon. « Nous disposons de plusieurs maisons de ce type susceptibles d'être aménagées », explique Amaury Devillard.

Plus loin, c'est un vieux moulin qui devrait être restauré. La famille compte bien s'inscrire dans une tendance plus générale qui voit le tourisme local se développer. La ville de Beaune accueille désormais plus de 400 000 visiteurs chaque année, et la récente inscription des « climats » sur la liste du patrimoine mondial de l'humanité devrait en toute logique accélérer le mouvement.

*Château et Maisons de Chamirey
À Mercurey (Saône-et-Loire),
www.chamirey.com
www.lesmaisonsdechamirey.com*



Château de Chamirey