



À la tête du domaine familial de Ladoix, au pied de la colline de Corton où son père avait eu l'intuition, au lendemain de la guerre, d'acheter une parcelle de "Charlemagne", ce leader viticole aussi combatif que séducteur s'est juré d'intégrer un jour le cercle des grands de la Bourgogne. **TEXTE ET PHOTOS FLORENCE BAL**

# Claude Chevalier

## Un Bourguignon "un peu too much"

**A**vec son cigare Fonseca au coin des lèvres et ses lunettes de soleil noires sur le bout du nez, Claude Chevalier, du domaine Chevalier en Bourgogne, a bien conscience d'être « un peu too much ». En réalité, ce personnage qu'il met en avant, « c'est de la timidité », confesse ce vigneron de 51 ans, à la tête d'un domaine de 14,7 hectares de vigne à Ladoix, en Côte d'Or, au pied de la mythique colline de Corton. Le village est situé à la pointe nord de la Côte de Beaune, à la frontière avec la Côte de Nuits, à 10 km au Nord de Beaune en direction de Nuits-Saint-Georges.

Apôtre de Ladoix – pourquoi vivre dans l'ombre de Corton ? –, Claude Chevalier élabore quatorze « villages et premiers crus » (Ladoix, Aloxe-Corton, Gevrey-Chambertin, etc.) et les grands crus Corton en rouge et Corton-Charlemagne en blanc. « Sous ses airs de play-boy un peu frivole, il est beaucoup plus soucieux qu'on ne l'imagine », confie un proche.

Sa voie était toute tracée : piètre élève, il serait vigneron. Dès l'âge de 16 ans, Claude Chevalier rejoint le domaine familial. Au chai, il n'y avait pas de place pour deux. Son père Georges vinifie. Lui trouve son épanouissement dans le commerce et les rencontres qu'elles occasionnent. « Le plus important, c'est le contact avec les autres et la fête... mais sans excès », jure-il. En 1994, il prend en charge les vinifications. L'électrochoc a lieu en 1999. Son corton « ne valait même pas un mauvais ladoix », se souvient-il. L'heure est grave. Il opte pour une médecine radicale : « Appeler le Grec ». Le Grec ? En Bourgogne, le terme désigne l'œnologue Kyriakos Kynigopoulos, « le sorcier du vignoble ». Claude Chevalier voulait « des vins plus gourmands », des tanins plus soyeux, un gras plus maîtrisé. Kyriakos le ramène vers les fondamentaux : travailler les vignes, réduire les rendements, vendanger à maturité, bien choisir ses fûts, bref, retrouver une rigueur dans le travail. Depuis 2005, le domaine pratique le tri à la vendange. Les millésimes 2005 et 2006 sont encourageants, les 2007 prometteurs dans les deux cou-

leurs. « Le tout n'est pas de boire le meilleur millésime des meilleures appellations, mais de se faire plaisir », souligne cet hédoniste. Ambitieux revendiqué, « j'ai toujours voulu être plus que je n'étais », méfiant, « rien n'est jamais acquis pour la vie », il a gardé « un solide bon sens paysan » et reste « vigilant pour conjurer le sort ». « Heureux de vivre, pas rancunier pour un sou », il a un sens inné du contact, hérité d'un grand-père maquignon. Son grand plaisir est de courtoiser « âme qui vive ». Lorsqu'il pose les lunettes noires, ses yeux bleu acier enjôlent autant qu'ils veulent commander. « Il copine très facilement, mais au fond, il a un vrai côté "ours" », commentent en cœur sa sœur Colette et sa fille ainée Julie, qui travaillent avec lui. Charlotte, sa cadette, chef du restaurant voisin *Les Buissonnières*, confirme, entre deux plantureux ris de veau.

En attendant de rejoindre un jour le cercle des grands de la Bourgogne – son rêve –, il a conquis la présidence de la Confédération des appellations et vigneron de Bourgogne. De là, il œuvre pour « redorer le blason de la région, même si elle n'a jamais perdu de son brillant ». Pendant ce temps, Chloé, une autre de ces cinq filles, termine son BTS Viticulture-œnologie. Elle est bientôt attendue au domaine. Le salut de Claude Chevalier passe décidément par les femmes ! ●



### Ses quatre facettes :

- **Date et lieu de naissance** : le 5 avril 1957, à Dijon.
- **Vigneron depuis** : 14 millésimes, présent sur le domaine depuis 34 millésimes.
- **La cuvée dont il est le plus fier** : Ladoix 1<sup>er</sup> cru Les Corvées 2005 (20 €).
- **Sa plus grande émotion** : le côtes-du-luberon 1995 du château de l'isolette, dégusté à l'aveugle. Fabuleux : « Tout le monde l'avait pris pour un bourgogne ».



