

# BOURGOGNE

AUJOURD'HUI

°75 6 €

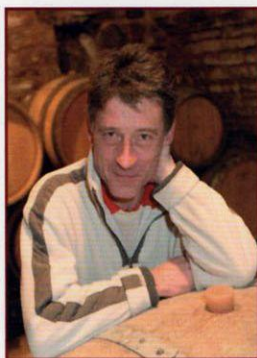
conseil  
Sélection  
convivialité

LES NOUVEAUX  
CAVISTES



GUIDE D'ACHAT

**Pouilly-Fuissé**  
**Saint-Véran**  
**Maranges**

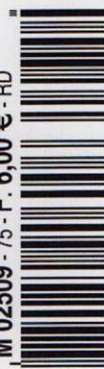


DOMAINE CULTÉ

**Raveneau**  
l'essence  
du chablis

N°75 BIMESTRIEL - BELGIQUE: 7 € - SUISSE: 10 F.S  
CANADA: 10,25 \$ - MAROC: 55 DH - PAYS-BAS: 6,35 € - LUX: 6,77 €

M 02509 - 75 - F: 6,00 € - RD





Benjamin Leroux

# La valeur sans le nombre des années



## Repères

- 13 février 1975 : Naissance à Beaune
- 1990 : Premier stage et premier contact avec la vigne au domaine Comte Armand (Pommard)
- 1994 : Stage en Oregon (Etats-Unis) au domaine Drouhin
- 1997 : Obtient le diplôme national d'œnologue (Dijon)
- 1997 : Premières vendanges chez Jean-Yves Devevey et François d'Allaines
- 15 juillet 1999 : Prend la tête du domaine Comte Armand.

*Arrivé à 23 ans, et sans antécédents familiaux, à la tête d'un domaine réputé de la côte de la Beaune (domaine Comte Armand, Pommard), Benjamin Leroux fait figure de prodige du vin.*

Votre famille, bien que beaunoise, n'était pas du monde du vin. Ce métier vous faisait-il rêver ?

Mes parents étaient commerçants à Beaune, avec beaucoup de relationnel dans le monde de la vigne et du vin. À l'école, à 5 ans, j'ai dit que je voulais être courtier en vin plus tard... Puis au collège c'est plutôt le côté nature qui me passionnait. C'était l'idée de base. Je me suis orienté vers des études d'agronomie en général (BTA) avec option viticulture-œnologie. Je n'étais pas sûr encore d'être passionné par le vin. Je me disais : si cela ne marche pas je m'orienterais vers les eaux et forêts. Mon premier stage dans le vin, au Clos des Épeneaux avec Pascal Marchand (Ndlr : le régisseur auquel Benjamin Leroux succédera plus tard), a été le véritable déclencheur.

Qu'est-ce qui vous a plu dans ce premier contact ?

Le côté passionné de Pascal. Et puis cette vigne. Elle inspire énormément quand on est dedans. Je me suis baladé dans pas mal d'endroits dans le monde et pourtant ce clos a quelque chose de différent.

Comment cela se traduit-il ?

J'ai toujours décrit cela par une vibration.

Il y a quelque chose de très attirant et de très attachant dans cette vigne. Comme tu peux te sentir très bien dans une maison, une vieille église romane. Si vous demandez à Pascal ce qui l'a marqué dans son expérience au domaine, il vous répondra : le Clos. Pas le travail au domaine, la reconnaissance.

Le fait de ne pas avoir de père vigneron, est-ce un avantage ou un inconvénient ?

Je pense que c'est plutôt un avantage pour la liberté dans le travail, l'ouverture d'esprit. C'est un inconvénient parce que je n'ai pas de vignes. Il faut revenir à l'idée de départ du comte Armand. Jusqu'au début des années 1980, le domaine était régi par un vigneron qui avait ses propres vignes. En 1984, il a choisi Pascal, jeune Québécois, 23 ans, sans expérience pour s'occuper du domaine. Ce n'était pas anodin. C'était peut-être un gros pari mais ça a marché. Pour moi c'est la même chose. J'avais peut-être un peu plus de bagage technique, mais finalement ce n'est pas en sortant des études que l'on sait faire du vin. Je débarque ici en juillet 1999. Je suis dans le grand bain. Le comte Armand a une grande ouverture d'esprit. Il m'a laissé les mains libres, comme il les a laissées à Pascal.







## Benjamin

Avez-vous des mentors ?

Oui forcément. On parlait de Pascal, il en fait partie. Je citerais également Bernard Lagarrigue, courtier en vin, un ami de mes parents qui me faisait goûter du vin en cachette (rires). Jean-Yves Devevey (Ndlr : vigneron à Demigny) : c'est lui le premier à m'avoir fait totalement confiance. Et puis plus récemment, il y a toutes les personnes que je côtoie dans le groupe de biodynamie que nous formons : Dominique Lafon, Emmanuel Giboulot, etc. Ce sont toutes des personnes qui produisent différents types de vin sur des exploitations différentes. Mais on partage beaucoup de choses. Cette ouverture d'esprit, c'est ce que j'aime en Bourgogne. Quand j'ai commencé à m'intéresser au vin, une bouteille de Lafon ou de Roulot, de Christophe Roumier, cela me faisait rêver. Ce sont des personnes qui m'ont tout de suite ouvert leurs portes quand je suis arrivé au domaine.

une bonne évolution. La génération précédente a été davantage brimée par le contexte économique, les conflits de génération. Avant c'était : "Tu es mon fils, tu seras vigneron. Tu fais comme je le dis." Aujourd'hui la dernière phrase a été supprimée. Moi je suis une pièce rapportée mais c'est aussi une bonne chose que la Bourgogne ait des pièces rapportées.

Quelle est la grande différence d'approche entre ces deux générations ?

C'est la communication entre vignerons. Personne n'a peur de montrer toutes ses cuvées, pas seulement les belles. Si on a un problème, on fait déguster son vin autour de soi. Ce qui se passe à Volnay par exemple, avec des dégustations régulières, c'est super. Cela fait bouger tout un village. C'est sous l'impulsion de la jeune génération mais tout le monde y participe finalement.

*"Ce que m'apporte la biodynamie, c'est apprendre à observer. Les réponses sont simplement autour de nous."*

Avez-vous ressenti une pression particulière en prenant la suite de Pascal Marchand. Le domaine était arrivé à un bon niveau de notoriété ?

Dire que je n'ai pas eu de pression, ce serait faux. D'un autre côté c'est passé tout debout. Je suis arrivé pendant les vendanges, il fallait y aller. Cela a commencé par une vendange verte. Il faut savoir qu'ici on ne peut pas dépasser 40 hl/ha, sinon les cuves débordent. Cela s'est passé tellement vite que je n'ai pas eu le temps d'avoir la pression. Enfin, 1999 c'est quand même pas mal pour commencer... J'étais tout de suite dans le bain. Très franchement je suis arrivé ici un peu au bluff, avec l'unique expérience de mes stages à droite et à gauche. J'ai vécu l'entretien d'embauche sans stress, je connaissais l'endroit comme ma poche.

Pour vous la nouvelle génération de vignerons bourguignons révolutionne-t-elle l'approche de la vigne ou s'inscrit-elle plutôt dans la continuité ?

Révolution, le mot est un peu fort. Il y a

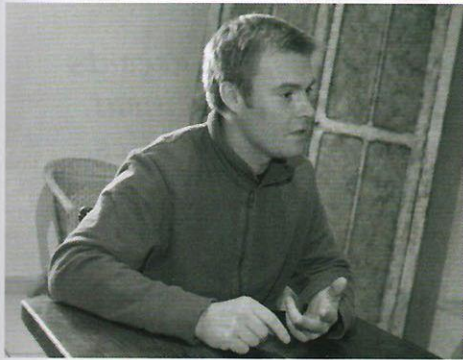
Sans oublier toutes ces expériences que les jeunes ont accumulées à l'étranger.

On a beaucoup à gagner à échanger avec les autres. J'ai beaucoup d'amis dans le Nouveau Monde. Ce n'est pas en dévoilant nos techniques que l'on va se retrouver en concurrence frontale. La Bourgogne est dans une petite niche sur le marché. Plus on tirera la qualité des vins du monde entier vers le haut, plus on incitera les gens à boire des vins de qualité.

Vous avez eu des expériences dans des entreprises très différentes, est-ce que certaines approches du vin vous ont semblé aux antipodes ?

Dans la technique oui. Il y a des façons de faire très différentes. Dans la philosophie pour faire de bons vins, non. C'est avant tout une question de passion, de respect du produit. De personnalité. Il faut être fondamentalement bon, humainement parlant, pour pouvoir faire rêver sur son produit. Il faut donner de soi. Le vin est très sensible à ce qu'il vit. Les personnes que j'ai rencontrées m'ont beaucoup apporté





humainement. Ce sont de grandes rencontres, des personnes avec lesquelles j'ai toujours des liens.

Comment cela se traduit dans votre façon de travailler ?

Si tu fais quelque chose et que cela t'ennuie, mieux vaut ne pas le faire. Il ne faut pas transmettre son stress. Moi je n'ai pas l'impression de travailler, dans la mesure du possible, j'aime que mon équipe n'ait pas l'impression de travailler. En tout cas de façon bête et méchante. Pour moi le produit final n'est pas une bouteille de vin, la note dans une dégustation. Ce qui m'intéresse, c'est de créer du souvenir. Ma plus belle joie, c'est que l'on me dise : ah ! j'ai goûté tel vin, en le décrivant avec émotion. Finalement, le vin c'est éphémère. Je préfère être créateur de souvenirs, de bonheur.

Vous exprimez volontiers un attachement particulier pour le pinot noir. Pourquoi ?

De tous les cépages que j'ai travaillés le pinot est vraiment celui qui tire le plus d'émotion. Vinifier du pinot cela me vide les tripes. Si tu ne lui apportes rien, il ne donne rien. On est toujours sur le fil avec le pinot : soit bon, soit mauvais. Mais rarement moyen. En fait, je n'ai pas l'impression de "faire" du pinot noir. On l'utilise pour nos crus. Ce cépage est là pour retranscrire leurs diversités.

Le domaine est en biodynamie depuis votre arrivée. C'est une pratique qui a une image un peu mystérieuse. Quelle définition lui donnez-vous ?

Pour moi ce n'est pas une technique mais une philosophie. Evidemment dans ces conditions on peut lui donner un aspect mystique. L'homme s'est décroché de plus

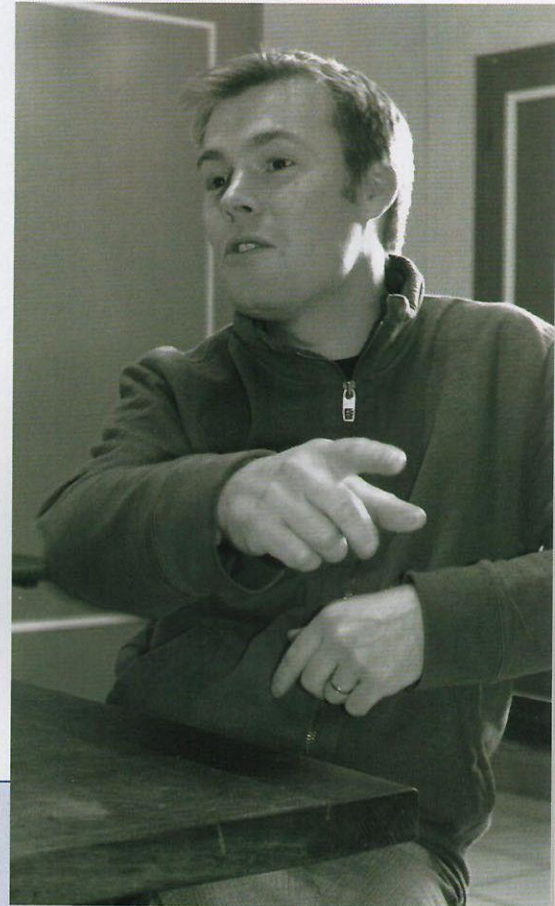
en plus de la nature alors qu'on en fait partie intégrante. C'est intéressant d'avoir une vision globale de l'ensemble, ne pas se positionner comme le centre. Pourquoi vouloir tout mettre à notre rythme alors que l'on est très dépendant de ce qui se passe à l'extérieur ! La gravité on est bien content de l'avoir. On n'y pense pas pourtant elle est forte sur nous ! Imaginez la force du soleil. Pour moi ce n'est que du bon sens. On travaille avec les forces de vie. Les cycles lunaires par exemple. Les résultats sont là. Ce que m'apporte la biodynamie, c'est apprendre à observer. Les réponses sont simplement autour de nous.

Un grand vin qu'est-ce que c'est pour vous ? Un exemple de grandes bouteilles ?

Un pinot noir déjà (rires). La force du pinot noir c'est de pouvoir être élégant et puissant à la fois. Pour moi, c'est avant tout du bonheur intérieur. On le boit... et finalement on n'a rien à dire. Ma première grande émotion c'est un chambolle Les Amoureuses 1985 de chez Drouhin.

*Propos recueillis par Christophe Tupinier*

*Photographies : Lionel Georgeot*



## Intuitif

Un détonant mélange ce Benjamin Leroux ! Un amalgame de rigueur technique et d'exaltation métaphysique. Le tout doublé de dispositions certaines à communiquer ses passions. Ce fils de commerçant a trouvé au domaine Comte Armand l'étrier à sa mesure. L'histoire est assez peu courante pour attirer l'attention : un propriétaire, avocat, laissant carte blanche à un jeune qui a envie de "casser la baraque". Benjamin Leroux, 32 ans, est à la fois en charge de la viticulture, des vinifications et du commercial. La formule avait déjà fonctionné avec Pascal Marchand quelques années plus tôt. Sous l'impulsion de Benjamin Leroux, le domaine a franchi un cap supplémentaire. La vigne, conduite en biologie à son arrivée, est aujourd'hui en biodynamie. Il a réintroduit ruches et arbres fruitiers dans le Clos des Épeneaux. Il concède travailler beaucoup à l'intuitif, avec une attirance précoce pour la nature en fil conducteur. Même ses coups de bluff, c'est avec un naturel désarmant qu'il les réalise...