



Décembre 2017 - Janvier /Février 2018



*Le domaine du Pavillon à Pommard.*

*grands hommes*

## ALBÉRIC BICHOT

« IL Y A DES JOURS, J'AI ENVIE DE MONTER SUR LE TRACTEUR »

ALBÉRIC BICHOT A PRIS LA DIRECTION GÉNÉRALE DE LA MAISON BOURGUIGNONNE ALBERT BICHOT EN 1996. L'ABOUTISSEMENT D'UN PARCOURS BIEN MOINS BALISÉ QU'IL N'Y PARAÎT. APRÈS QUELQUES AVENTURES AUX EXTRÉMITÉS DE LA PLANÈTE ET EN MER, IL EST REVENU À BEAUNE POUR TRANSFORMER EN PROFONDEUR L'ENTREPRISE FAMILIALE. « COUREUR DE FOND D'AVANTAGE QUE SPRINTÉUR », C'EST UN HOMME PLUS ENRACINÉ QUE JAMAIS QUI A SU REPOSITIONNER AVEC CLAIRVOYANCE UN GRAND NOM DE LA BOURGOGNE.

PAR LAURENT GOTTI

PHOTOS MATHIEU GARÇON, SAUF MENTIONS

## grands hommes

IL EST UN LIEU OÙ L'ON EST CERTAIN DE VOIR ALBÉRIC BICHOT chaque année à la même date. Sous la halle de Beaune, le troisième dimanche de novembre, impossible de le manquer dans l'allée centrale, juste en face du commissaire-priseur. Quand il ne brandit pas son numéro d'acheteur, il fait le point avec ses collaborateurs sur le déroulé de la vente ou s'amuse de telle ou telle situation avec l'espièglerie que le tout-Beaune lui connaît. La vente ? Celle des Hospices de Beaune, bien sûr. Le plus célèbre des événements vinicoles au monde, comme on aime à le présenter en Bourgogne. Albéric Bichot en est l'un des principaux acteurs. La maison Bichot y achète les vins de l'hôpital de Beaune depuis 1876 et elle figure en tête des acquéreurs depuis près de vingt ans. À chaque édition, entre 65 et 100 pièces (fût de 228 litres) prennent la direction des caves de Bichot. Une étincelle s'allume immédiatement dans les yeux du patron de la maison à l'évocation des Hospices et de son tourbillonnant dimanche. « Avec les vendanges, c'est le moment que je préfère dans l'année. Je

ne vois pas passer la journée », lâche-t-il sans hésitation. Les Hospices de Beaune, c'est une vieille histoire chez Bichot. Au pied de l'escalier du siège beaunois de la maison figure en bonne place le portrait d'une ancêtre de la famille, Agathe Moyne, sœur hospitalière qui consacra sa vie à soigner les pauvres et les malades de la ville au XVIII<sup>e</sup> siècle. La cuvée Blondeau, un volnay 1<sup>er</sup> cru qui assemble deux des meilleurs premiers crus du village (Les Champans et Taille Pieds) est le fruit du legs d'un autre ancêtre de la famille. Quant à Albéric, c'est dans la maternité de l'Hôtel-Dieu qu'il a vu le jour, le 29 décembre 1964. Tout cela crée des liens et lorsque, dans les années 1990, la maison engage un repositionnement sur ses activités bourguignonnes (elle a un temps commercialisé des sherrys et portos et investi, entre autres, dans le Bordelais), l'affirmation de son ancrage régional passe naturellement par les Hospices de Beaune. À l'époque, le grand animateur de la vente, trublion même, s'appelle André Boisseaux, charismatique président de la maison Patriarche. Il y a quelques années, Albéric Bichot nous avait confié son analyse sur cette période qui a propulsé la maison Bichot sur le devant de la scène beaunoise : « En 1998, après la mort d'André Boisseaux, Patriarche a souhaité être moins présent aux Hospices de Beaune. Il achetait 30 % des lots. Les cartes devaient être redistribuées. Tout le monde se demandait ce qui allait se passer. Finalement, la relève s'est

## LES DOMAINES

Domaine Long-Depaquit (Chablis) : 65 ha  
Domaine du Clos Frantin (Côte de Nuits) : 7.5 ha  
Château-Gris : 3.5 ha  
Domaine du Pavillon (Côte de Beaune) : 15 ha  
Domaine Adélie (Mercury) : 4.5 ha  
Domaine de Rochegrès (Moulin-A-Vent) : 5.2 ha

effectuée tout naturellement. Notre décision a été de faire de la vente notre événement de l'année, l'occasion de recevoir nos plus grands clients, des journalistes étrangers, etc. Depuis nous organisons un week-end de fête à la bourguignonne. » Comprenez convivialité, bonnes tables et belles bouteilles. Vingt-cinq ans après, l'évènement est bien huilé. Les clients viennent par leurs propres moyens, mais une fois sur place c'est la maison qui les prend en charge. Ils sont entre 100 et 120 personnes. Le samedi, les repas se tiennent à Nuits-Saint-Georges chez Lupé-Cholet (une filiale de la maison, ndlr). Le soir, quelques-uns vont aussi au chapitre de la confrérie des Chevaliers du Tastevin, au Clos de Vougeot. Mais lorsqu'arrive le jour J, tout le monde a rendez-vous à 11 heures précises dans un restaurant de Beaune. Certains viennent d'aller déguster les vins dans les caves des Hospices. La plupart y sont déjà allés la veille ou l'avant-veille. Pour ce déjeuner, la maison Bichot réserve entièrement *Loiseau des Vignes*, table du groupe Bernard Loiseau, chef trois-étoiles Michelin disparu en 2003. L'équipe du restaurant aménage spécialement la salle. « Nous passons un bon moment, dans une super ambiance », s'anime Albéric Bichot. Pendant ces agapes, un étrange cérémonial a lieu quand Albéric Bichot installe ce qu'il appelle son confessionnal. Il se tient dans un coin de la salle et reçoit tous les clients un par un. « Ils m'expliquent quelles sont les cuvées qu'ils ont aimées. Je note tout, j'essaie de compiler. On fixe un plafond d'enchères à ne pas dépasser et je leur fais signer un ordre d'achat. Ensuite, c'est à moi de ne pas me rater. » À 14 heures, tout ce beau monde prend la direction de la halle située quelques rues pavées plus loin afin de concrétiser ces espoirs.

## UN AN CUMULÉ DANS LE GRAND NORD ET EN TERRE ADÉLIE

À la charnière entre deux siècles, Bichot, maison relativement discrète dans le paysage bourguignon, changeait d'époque à plus d'un titre. Quand Albéric en prend la direction générale, en 1996, c'est au terme d'un parcours plus atypique qu'on ne l'imagine. Après une





1. Albéric Bichot avec son père Bernard dans la cave du domaine du Pavillon à Pommard (1994).
2. En pleine discussion avec son grand-père Albert Bichot, en 1992.
3. Au milieu des vignes, avec ses parents Bernard et Françoise.
4. Avec son fils Hippolyte dans le clos des Ursulines à Pommard, en 2011.
5. A la vente des vins des Hospices de Beaune, en 2010, en compagnie de l'animateur Stéphane Bern.
6. Avec l'actrice japonaise Naomi Kawashima, en 1999.
7. Lors de la visite de Mme Bernadette Chirac à Pommard.



Les caves très anciennes du domaine du Pavillon à Pommard, propriété d'Albert Bichot et domicile d'Albéric.

enfance heureuse dans la capitale des vins de Bourgogne, le jeune Bourguignon devient interne en région parisienne et enchaîne avec des études de commerce. Avant cela, en terminale, il a fait la connaissance de Nicolas Vanier, futur cinéaste, écrivain et surtout explorateur. Les deux hommes partagent le goût de l'aventure et Albéric part à trois reprises dans des régions peu accueillantes, a fortiori pour un jeune homme de bonne famille. En tout, il passe l'équivalent d'un an dans le Grand Nord canadien et en Terre Adélie. Une pagaie en bois, souvenir d'une longue traversée en canoë dans le sud du Québec, trône dans son bureau. Albéric traverse aussi les mers au cours de son service militaire dans la Marine. L'occasion, entre autres aventures, d'une rencontre avec Paul-Emile Victor à Bora-Bora lors d'une escale en 1989. L'année suivante, il est de retour en Bourgogne. Des souvenirs évidemment marquants qui jalonnent encore la vie du PDG et du père de famille qu'il est devenu, « un peu sur le tard », précise-t-il. Sa fille aînée voit le jour en 2003, elle s'appelle Adélie. Et lorsque la maison a créé un domaine en côte chalonaise (4,5 hectares à Mercurey), il est lui aussi baptisé Adélie. S'est-il alors résigné à un destin qu'il avait d'abord soigneusement éloigné de lui ? À l'entendre, non. « La famille me l'a simplement proposé et j'ai dit oui », se souvient-il. Albéric Bichot s'est donc posé à Pommard, dans une des bâtisses du domaine du Pavillon. Et si le goût de l'aventure ne l'a pas quitté (il espère bien faire découvrir l'Antarctique à sa fille un jour), c'est auprès de ses ceps qu'il passe aujourd'hui le plus clair de son temps.

Sa maison donne sur les quatre hectares du clos des Ursulines. Comme l'écrivain globe-trotter Jack London, un autre de ses modèles, s'est un temps mué en fermier californien, Albéric Bichot se voit avant tout en vigneron bourguignon. Un vigneron qui a réussi. C'est ainsi que souvent l'on définit un négociant en Bourgogne. Il entretient un lien qu'il estime vital avec la terre. « Il y a des jours, j'aurais presque envie de monter sur le tracteur » avoue-t-il dans un sourire. Une frustration qu'il soigne dans le potager familial. Les vignes, parlons-en. Avec une grosse centaine d'hectares exploités directement par la maison, Bichot compte parmi ces négociants-vi-

gnons qui font l'originalité de la Bourgogne. La décennie 2000 a marqué un tournant majeur dans l'approche culturelle. Cap a été mis sur l'agriculture biologique. Discrètement, mais sûrement. En 2012, la voie de la certification était ouverte. Si cette préoccupation environnementale est parfaitement naturelle pour Albéric Bichot, elle n'a pas uniquement une visée écolo-responsable. « La bio a aussi un effet qualitatif. Nous avons vite constaté que nos vins changeaient de goût quand nous avons commencé de raisonner les traitements et de labourer, à la fin des années 1990. Nous essayons aussi de nouer des partenariats avec des domaines bio pour nos approvisionnements. » Mais aucun logo ne signale ces pratiques sur les étiquettes. Si la maison est plus régulièrement sous les feux de la rampe qu'autrefois, la discrétion et la prudence n'en restent pas moins profondément ancrés dans l'ADN de l'entreprise. « Les pays nordiques sont à fond sur le bio. Aux Etats-Unis en revanche, ce n'est pas du tout valorisé. Nous avons choisi de ne pas le revendiquer, mais cela ne signifie pas que nous ne le ferons jamais. »

### DES TÊTES DE PONT DANS LES VIGNOBLES

Ce que la maison Bichot valorise avant tout, c'est l'identité de chacun de ses domaines.

## LA MOUTONNE, TROIS PROPRIÉTAIRES EN MILLE ANS

Grand cru monopole de 2,35 hectares, "La Moutonne" donne chaque année l'une des plus belles cuvées de Chablis. Le terroir est situé à 95 % sur le grand cru "Vaudésir", le restant sur "Les Preuses". Cette vigne d'origine cléricale a appartenu au chapitre Saint-Martin de Chablis avant d'être vendue à la Révolution. Ironie de l'histoire, elle a été acquise pas un ancien moine de Pontigny (grande abbaye cistercienne locale). Et pas n'importe lequel puisque Simon Depaquit était moine-procureur. Son rôle était de veiller sur les propriétés de l'abbaye (et autres intérêts temporels). On notera au passage que faire vœu de pauvreté et être avisé en affaires n'est pas incompatible. La propriété n'aura donc connu que trois propriétaires en quasiment un millénaire d'existence : le chapitre Saint-Martin jusqu'en 1791, la famille Long-Depaquit de 1791 à 1972 et la maison Bichot depuis cette date. "La Moutonne" est nichée dans un amphithéâtre naturel très chaud, une sorte de four solaire exposé est-sud-est, au cœur des 100 hectares d'appellation chablis grand cru. Le sol est argilo-calcaire, sur l'étage géologique caractéristique du vignoble de Chablis appelé Kimméridgien. Ce monopole fait partie du domaine Long-Depaquit, géré par Mathieu Mangelot depuis 2007. S'il n'est pas encore certifié bio comme les autres domaines Bichot, « la démarche est en cours et l'objectif est de rejoindre les autres dans quelques années », confirme Albéric Bichot. La-moutonne est vinifiée à 75 % en cuves inox et 25 % seulement en fûts de chêne de deux à cinq ans. Le vin est mis en bouteilles au bout de quinze mois d'élevage en moyenne.

Cinq entités principales constituent des têtes de pont dans leurs vignobles respectifs. Le château Long-Depaquit dans le Chablisien : 65 hectares de vignes, quatre des sept grands crus « officiels » ("Bougros", "Preuses", "Vaudésir", "Les Clos"). Il faut y ajouter La Moutonne exploitée en monopole (voir encadré). Il y a deux ans, Bichot a repris l'activité de négoce de Pascal Bouchard. Une transaction qui englobait également la cuverie, accroissant sensiblement la capacité de vinification à Chablis de la maison beaunoise. En côte de Nuits, c'est le domaine du Clos Frantin qui joue les têtes d'affiche. Là encore, la gamme a de quoi faire rêver : échezeaux, grands-échezeaux, clos-de-vougeot, chambertin, vosne-romanée, etc. Dans le vignoble de la côte de Beaune, la maison a posé pied à Pommard. Le domaine du Pavillon est présent en corton grand cru "Clos des Maréchaudes", pommard 1<sup>er</sup> cru "Les Rugiens", meursault 1<sup>er</sup> cru "Les Charmes", etc. À la lecture de telles références, on peut s'étonner que le prestige de ces noms n'ait pas rejailli plus tôt sur la maison. Autre réalité encore méconnue, Bichot est aussi un important opérateur sur l'appellation mercurey, en côte chalonaise, où 4,5 hectares ont été acquis, principalement sur le premier cru "Champs Martin". Enfin, le domaine de Rochegrès, en appellation moulin-à-vent, constitue le dernier arrivé dans la famille. En 2014, le propriétaire du domaine, dont les vins étaient déjà commercialisés par la maison, souhaite vendre. « Mon sang n'a fait qu'un tour. Nous avons tout réglé en un temps record : deux mois. Rochegrès c'est une pépite de deux hectares, des vieilles vignes sur du granit rose », précise Albéric Bichot. Nouvelle démonstration des espoirs que les Bourguignons placent dans le Beaujolais, ce domaine compte un total de cinq hectares. Aujourd'hui, le Mâconnais est le seul grand vignoble de la région où Bichot n'a pas planté son drapeau.

Une même et unique signature "Albert Bichot" est visible sur l'ensemble des vins, de domaines comme de négoce, depuis une quinzaine d'année. Une logique de gamme harmonisée qui trouve plus que jamais sa raison d'être sur le terrain, la totalité des grands et premiers crus commercialisés étant vinifiés par les équipes de la maison. Traduction : les vins qui ne sont pas issus des vignes exploitées par la maison sont élaborés à partir d'achats de raisins ou de moûts. Cette démarche est emblématique du mouvement de fond qui traverse l'ensemble du négoce bourguignon. Les difficultés d'approvisionnement en vin de qualité (notamment dues à un accroissement des mises en bouteilles à la propriété) ont poussé bon nombre d'entreprises à s'investir chaque année davantage en amont, véritable clé d'une démarche qualitative en Bourgogne. La vieille distinction entre vins de domaine et vins de négoce est sérieusement mise à mal. Les vins sont vinifiés, élevés par des équipes dédiées à chaque vignoble. « *Nous sommes des promoteurs d'identité. Nous devons pouvoir dire, pour chaque bouteille, cela vient de telle parcelle et cela a été fait par tels hommes* », explique Albéric Bichot. Une logique qui ne s'applique pas seulement aux vins du haut de la gamme. Un pôle "appellations régionales", la cuverie Colbert à Beaune, permet de vinifier 8 000 hectolitres de blancs et 4 000 de rouges. Les vins de chaque région sont aujourd'hui vinifiés localement. De gros investissements qui doivent permettre à la Bourgogne de montrer qu'elle sait aussi faire de bons vins tout en restant accessible. Un vrai défi qui tient à cœur à Albéric Bichot. En matière de vinification, l'arrivée d'Alain Serveau au poste de directeur technique au



milieu des années 1990 a marqué un tournant. La mise en place quelques années plus tard d'une organisation décentralisée signe sa vision du métier. En cave, une conception pragmatique prévaut, avec la volonté de produire des vins profonds et complexes. Les cuvaisons et les élevages sont relativement longs, traduisant une volonté de se donner du temps. Le cahier des charges incontournable à tout producteur de vins de Bourgogne est respecté, les cuvées restent fidèles à leurs terroirs. La maison Bichot exporte 70 % de ses vins. Rien de bien inédit pour un négoce

beauinois. Son originalité tient dans un certain penchant vers l'Asie. Première destination, le Japon. En 2012, le frère d'Albéric, Christophe, s'est installé à Shanghai d'où il couvre tous les pays limitrophes. En France, la quasi-totalité des vins sont distribués dans les circuits traditionnels (CHR, cavistes, particuliers). Bichot a su anticiper la nouvelle donne : le marché n'acceptera de la Bourgogne que le meilleur d'elle-même. Avec Albéric Bichot à la barre, la maison beauinoise s'est salutairement repositionnée pour assurer sa pérennité et son originalité. ■

## LES GRANDS 2015 D'ALBÉRIC BICHOT

EXTRAITS DU GUIDE BETTANE+DESSEAUVE

### Chambolle-Musigny premier cru Les Chabiots

Très belle expression parfumée et fine d'un terroir de Chambolle méconnu mais magnifiquement situé au dessus des Amoureuses et à côté du Musigny. Superbement aérien. 17/20



### Clos de la Roche grand cru

Puissant, intense, grand potentiel de garde, une vigueur certaine. 17,5/20



### Clos de Vougeot grand cru Domaine du Clos Frantin

Délicatesse subtile, très parfumé, souplesse et longueur aérienne. 17,5/20



### Échezeaux grand cru Domaine du Clos Frantin

Floral, raffiné, délicat et intense, longueur subtile. 17,5/20



### Pommard premier cru Les Rugiens Domaine du Pavillon

Très beau rugiens, puissant, profond et racé. Grande élégance qui demande à vieillir sagement en cave. Grand potentiel. 17/20



### Corton grand cru Clos des Maréchaudes Domaine du Pavillon

Grande fraîcheur, grand potentiel, attendre impérativement car le vin possède une grande profondeur tannique. 17/20

