

Château des Bachelards L'ambition d'une pionnière

Vigneronne elle se rêvait, vigneronne elle sera ! Après une première carrière de DRH aux États-Unis, la comtesse Alexandra de Vazeilles est revenue se former en France avant de tomber sous le charme de cette belle propriété de Fleurie, dans le Beaujolais. Depuis, elle n'en fait qu'à sa tête !

Reportage et dégustation de Pierre Casamayor, photos de Marie-Ève Brouet

Devigne en cave

Vie de château

Alexandra de Vazeilles a hérité du titre de comtesse, elle aurait préféré hériter d'un vignoble. Née dans une famille auvergnate où la gastronomie et les grands vins sont omniprésents, elle ne rêve que de terres à cultiver. Lorsque son père investissait dans l'immobilier, elle l'implorait : « Père, achetez-moi une vigne ! ». « On n'achète pas une pharmacie lorsque l'on n'est pas pharmacien », lui répondait-il. L'enfant ronge son frein, mais l'idée trotte dans sa tête : il y aura un jour son nom sur une bouteille, bien entendu une grande bouteille. Alexandra patiente, en rêve !

En attendant son Graal viticole, elle est tentée par l'école hôtelière de Lausanne, mais suit les cours d'une école de commerce madrilène, puis part aux États-Unis passer un MBA d'économie et finance à Chicago, où elle mène une brillante carrière de DRH. Elle gagne bien sa vie, fréquente les grands restaurants et les grands sommeliers pour étalonner son goût, et profite de la présence de tous les grands vins aux États-Unis pour parfaire son éducation. « Dans les années 90, à Chicago, une bouteille de Haut-Brion valait le prix d'un T-bone steak ! Je voulais aussi savoir qui était le personnage qui avait élaboré un tel vin, mettre un visage sur une étiquette », se souvient Alexandra de Vazeilles.

Rentrée en France, elle entreprend des études de viti-œno à Bordeaux et à Beaune, fait des stages déterminants au château Latour, à Pauillac, alors au début de ses essais en bio, chez Roulot et de Montille en Bourgogne. La comtesse sait choisir



ses points de chute et veut apprendre ce qui se fait de mieux, en rouge comme en blanc. Pour parfaire sa connaissance du vignoble et la pratique de la dégustation, elle suit les séances de Grains Nobles, où elle a comme professeur le critique Bernard Burtschy qui repère d'emblée ses capacités exceptionnelles : « Elle pouvait reconnaître les grands vins, en particulier repérer à l'aveugle ceux issus de la biodynamie ! », raconte celui qui l'a épousée en juillet 2018.

La bonne élève se met alors en chasse d'une propriété. Elle cherche d'abord dans la Provence de son enfance, sans succès ni coup de cœur, et continue son tour de France pour tomber en arrêt devant des collines granitiques qui lui rappellent les versants de Barolo. Une propriété de Fleurie, un cru du Beaujolais, lui tombe dans les bras. Son aventure viticole peut enfin commencer au domaine des Bachelards.

UNE ANCIENNE ABBAYE DES MOINES DE CLUNY

La propriété n'est pas en bon état mais elle est historique, des vigneron plus capés, tentés de l'acquérir, avaient renoncé ; ils doivent aujourd'hui le regretter. Le domaine est un ancien tènement monastique. Dès le XI^e siècle, les moines de Cluny avaient ici une abbaye flanquée d'une ferme qu'ils occuperont jusqu'à la Révolution. Ils y cultivaient la vigne, bien entendu, mais faisaient aussi commerce d'herboristerie, le grenier du château servant de séchoir aux plantes médicinales. Sous



Alexandra de Vazeilles. Comtesse, vigneronne et maître de chai, elle a mis toute sa fortune et sa passion dans ses crus du Beaujolais, avec pour seule ambition d'y produire des grands vins. Élu "ferme d'avenir", son domaine offre une activité œnotouristique qui vient conforter ses ambitions.

La jeunesse du domaine, du moins sous la houlette d'Alexandra, ne nous permet pas de présenter une vraie dégustation verticale, comme à l'accoutumée dans cette rubrique. Nous vous présentons en revanche les cuvées phare de cette vigneronne.



Fleurie et Moulin-à-vent, les cuvées phare

Fleurie (100 % gamay)

2014 Nez profond aux notes minérales et de fruits rouges fins, avec une pointe mentholée ; bouche au tonus évident, aux tanins très mûrs. Belle finale épicée.
17/20

2015 Nez plus léger, au fruit mûr, épicé. Belle finesse de la bouche oblongue. L'allonge est impressionnante. Le côté solaire est parfaitement équilibré.
17,5/20

2016 Nez épicé, de cuir noble, au fruité mûr. Grande bouche, d'une belle architecture tannique. Vin d'une puissance étonnante pour le cru et au tonus éclatant.
18,5/20

2018 En élevage. Nez sur le fruit rôti, les notes d'épices douces et balsamiques. La bouche est dense, avec de l'éclat et une finale épicée, tout en finesse.
18/20

Fleurie Le Clos (100 % gamay)

2015 Sélection dans le vignoble historique. Structure à la matière dense et veloutée, aromatique (fruit, épices) et d'une maturité phénolique exceptionnelle. Ce grand vin n'a pas dit son dernier mot.
18,5/20

2016 Nez subtil, qui a gardé de la fraîcheur. Matière profonde, aux notes épicées et d'une tension vivante. Grande bouteille, d'une longueur exceptionnelle.
19/20

2018 En élevage. Fruité intense, avec de subtiles touches florales. Bouche encore gazeuse, mais avec du fond. La classe du vin est bien perceptible. Un peu difficile aujourd'hui, mais plein de belles promesses.
18,5/20

Moulin-à-vent (100 % gamay)

2014 Notes de fruits rouges plus rôtis. La bouche est veloutée, avec de beaux tanins gras. Beaucoup de personnalité. Ce vin se fera plus vite.
17/20

2015 Joli nez balsamique, au fruit grillé ; bouche ample, veloutée et expressive, avec des tanins gras, solaires. Il a gardé du tonus, de la vivacité.
17/20

2016 En raison de la grêle, il n'y a pas été produit de moulin-à-vent dans ce millésime.
Non noté

2017 Très joli fruit avec des notes florales, une belle matière, une trame fine et expressive. Une expérience prometteuse, d'une jolie complexité.
17/20

2018 En élevage. Nez plus minéral, sur des notes framboisées. La structure est onctueuse, avec une belle finale aromatique, mais le gaz perturbe l'analyse.
17/20

Domaine des Bachelards

le château, la cave comporte un magnifique pressoir du XVII^e siècle qui n'est plus là qu'à titre décoratif.

Racheté en 1803 comme bien national par une famille de soyeux lyonnais, le cru sera longtemps géré à distance avant d'être repris par un Parisien en 2007. Cinq ans avant de revendre le domaine, il convertit les vignes en bio et c'est un terroir déjà purifié qui tombe dans l'escarcelle d'Alexandra, qui va devoir supporter d'énormes investissements, tant à la vigne qu'au chai, sans compter la rénovation des bâtiments. Un pari financier car les débuts sont difficiles, les rendements très faibles, d'autant que cette vigneronne de conviction se lance dans la biodynamie ; elle sera la seule à être à la fois certifiée bio et Demeter en Beaujolais.

LES BOURGUIGNON, BÉRILLON ET DERENONCOURT

À son arrivée, les vignes ont dépassé leur purgatoire de conversion, mais elle est persuadée que la vraie vie des sols ne s'installe vraiment qu'au bout de dix ans ; c'est aujourd'hui chose faite. Les sols d'arènes granitiques, granites roses avec feldspath et mica, noir avec manganèse ou des veines de schistes sont à nouveau meubles et habités par la vie. L'enracinement a atteint la couche d'argiles bleues, gage d'alimentation hydrique constante. Le vignoble a pris son allure de croisière, et si les débuts ont été marqués par de très petits rendements, à la limite extrême de la rentabilité, la vigne reprend de sa générosité naturelle. Les millésimes 2016 et 2017 n'ont offert que 10 hl/ha, avec une récolte nulle sur Fleurie pour cause de grêle, 2018 a donné 32 hectolitres, ce qui peut rassurer sur la pérennité de l'entreprise. D'autant que les meilleures compétences ont été sollicitées : Claude et Lydia Bourguignon pour les sols, Lilian Bérillon pour la sélection massale, Stéphane Derenoncourt pour les assemblages, que du beau monde.

Ce sont 12 hectares en tout, avec des vieilles vignes à Fleurie (6 ha d'un seul tenant), Moulin-à-Vent (1,25 ha) et Saint-Amour (2 ha achetés en 2014) et en IGP Comtés rhodaniens à Lancié (2 ha plantés de viognier et syrah). Les vignes sont plantées à 10 000 pieds/ha et Alexandra a initié une conduite en palissage à la place du gobelet traditionnel au ras du sol qui n'est pas favorable aux traitements à l'intérieur du feuillage. Après ébourgeonnage, elle laisse cinq grappes par pied, avec un positionnement espacé, pratique un effeuillage, sans vendange en vert. Cette conduite ambitieuse et controversée commence à faire école dans une région qui ne compte que 1 % de bio. Un signe : en viticulture conventionnelle, on peut gérer ici 50 ha avec un seul employé ; chez Alexandra, ils sont quatre pour 12 hectares ! Les sols sont piochés sous les pieds, vesces et radis sont plantés entre les rangs après les vendanges, enfouis ensuite pour alimenter la vie du sol, sous le regard goguenard de ses voisins.

Convaincue par l'agroforesterie, Alexandra plante des arbres fruitiers dans la vigne pour équilibrer le microclimat et des haies pour abriter la faune. Elle fait appel à des moutons pour entretenir les sols en hiver, mais est regardée ici comme un ovni viticole, d'autant



D'énormes investissements ont été réalisés, à la vigne comme au chai.

qu'elle ne se prive pas de médiatiser sa différence. Question conduite, pas de rognage, la vigne se calme tranquillement. Pionnière de la biodynamie en Beaujolais, Alexandra est confortée par une observation singulière : une parcelle de 20 ares, enclavée dans son clos et longtemps désherbée, était la seule attaquée par le mildiou ! Les traitements comportent tout l'arsenal biodynamiste, avec en moyenne 2,2 kg de cuivre par hectare, ce qui restera toujours le talon d'Achille de la méthode.

UNE LONGUE GARDE POUR OBJECTIF

La récolte s'effectue tardivement en cagettes de 16 kg. C'est l'équipe maison qui trie le raisin à la vigne. Autre singularité, les vinifications s'écartent de la traditionnelle macération carbonique, ou semi-carbonique, on dit ici beaujolaise, à l'instar du château des Jacques qui avait montré la voie. Les raisins sont égrappés, mis en bacs de 600 litres et refroidis à 6° C pendant une nuit. On peut garder jusqu'à 10 % de rafles pour faciliter le drainage et les extractions. Les raisins arrivent ensuite par gravité dans des cuves de béton brut. La fermentation démarre sur levures indigènes, avec un léger sulfitage de sélection. Les cuvaisons s'étalent sur quatre à cinq semaines, nous sommes loin des extractions légères pour vins de soif. Pigeages, remontages et délestages vont extraire ce qu'il y a de mieux dans la vendange.

Autre choix pour un objectif de longue garde, les vins sont élevés deux ans sous bois dans un parc qui compte fûts de 500 litres et foudres de 30 hectolitres, dont 30 % de neuf,



Devigne en cave

Domaine des Bachelards



Côté blanc, la comtesse vinifie et élève un pouilly-vinzelles issu des Quarts, une parcelle à mi-coteau, qu'elle commercialise sous sa marque.

toujours en parcelles séparées, tout comme les presses, avec un soutirage par an. Les fermentations malolactiques ont lieu dans la foulée, sauf en 2018 où elles se révèlent paresseuses. Les levures indigènes étant l'un des piliers du credo d'Alexandra – tout comme sa répulsion pour le glyphosate –, elle envisage de sélectionner et cultiver une de ses souches naturelles pour ensemencher ses fermentations.

Le SO₂ n'est pas ici un repoussoir. Alexandra a obtenu une dérogation de Demeter, qui peut être une déesse compréhensive, pour son objectif de vin de garde : elle sulfite après "malo" et à la mise, avec des doses minimales. Les vins restent en masse en cuves inox trois mois avant mise en bouteilles, en lune descendante et en bouteilles bordelaises, dernier pied de nez aux traditions locales ! L'assemblage réunit Bernard Burtschy, Stéphane Derenoncourt et notre comtesse. On ne peut trouver mieux pour définir un style. En appétit d'élaborer un vin blanc, la comtesse vinifie et élève un pouilly-vinzelles issu des Quarts, une parcelle à mi-coteau, qu'elle commercialise sous sa marque, un vin bien ciselé, précis, vif et plein d'allant.

LE STYLE DES VINS

« À l'aveugle, sommeliers et autres dégustateurs chevronnés ne devinent jamais l'appellation tant

mon travail est différent », soutient Alexandra. Effectivement, le style est particulier, aux antipodes de ce que l'on peut trouver dans une région qui avait cédé aux sirènes de la facilité des vins primeurs. Si, en millésime froid, le vin ressemble à un bourgogne, en année chaude, il fait penser à un côtes-du-rhône nord, mais ce serait réduire la personnalité de ce vin. La quête du grand vin, c'est-à-dire de la grande personnalité, est bien l'objectif suprême. Alexandra n'est pas loin de toucher au but.

Ses vins sont profonds, très architecturés, avec une qualité phénolique veloutée, mais surtout une allonge minérale qui signe la pertinence du couple gamay-granite.

Cette comtesse ambitieuse, qui n'a pas sa langue dans sa poche, dérange dans la région. Elle a ses partisans, mais aussi de farouches détracteurs, dont un certain critique qui habite tout près d'ici. Fait-elle la démonstration que son ambition peut bousculer des habitudes, voire des certitudes ? La réussite économique viendra-t-elle consacrer celle qui veut supplanter une vision plus productiviste ? L'amplitude des prix, entre ses vins et ceux des appellations locales, sera-t-elle acceptée par le marché ? Dans le monde du vin où le prix est souvent un indicateur de hiérarchie ou d'ambition, ses tarifs ne sont pas tendres, mais comme on dit chez les comtesses : noblesse oblige !

Le domaine en détail

Appellations : Fleurie (6 ha), Moulin-à-Vent (1,5 ha), Saint-Amour (2,5 ha), Pouilly-Fuissé (négoce), IGP Comtés rhodaniens (2 ha).

Sols : arènes granitiques, granites roses, schistes, sur argiles bleues.

Cépages : gamay, viognier syrah, chardonnay.

Viticulture : bio et biodynamie.
Vinifications : classiques, élevages de deux ans sous bois, bouteille bordelaise.

Production annuelle : environ 40 000 bouteilles.