Le retour de Delaunay en Bourgogne

Voici l'histoire fabuleuse d'une famille bourguignonne qui a tout perdu, mais qui, à force de travail, a réussi à reconquérir ce qu'elle avait perdu.

Texte et photo | Claes Löfgren

Être actif dans la région viticole la plus recherchée et la plus prisée au monde n'est pas toujours une garantie de succès.

Laurent Delaunay en a fait l'amère expérience lorsqu'à seulement 25 ans, il a dû reprendre la direction de l'entreprise viticole familiale en Bourgogne après que son père ait été atteint de la maladie d'Alzheimer. Nous étions en 1990, et Laurent avait suivi une formation de vigneron à travers le monde et fréquenté l'une des meilleures écoles de commerce de France. C'était l'époque de la guerre du Golfe, une période sombre marquée par la récession et la flambée des taux d'intérêt. Son père avait pris plusieurs mauvaises décisions avant de sombrer dans le néant, et Laurent n'a pas réussi à démêler les affaires embrouillées. En 1993, il a été contraint de vendre l'entreprise centenaire fondée par son arrière-grand-père à son concurrent Boissot.

Mais commençons par le début. La société commerciale Edouard Delaunay a été créée en 1893, lorsque la famille a quitté Nantes, dans la vallée de la Loire, pour s'installer en Bourgogne. Grâce à une attitude positive, à un travail acharné et à un peu de chance, l'entreprise est rapidement devenue l'une des principales maisons de négoce de la Côte d'Or. Les fils d'Edouard, Marcel et Jean Delaunay, ont voyagé à travers le monde, et les vins ont fini par être servis dans des restaurants prestigieux en Europe, en Amérique du Nord et du Sud, ainsi qu'en Afrique. Les grands paquebots transatlantiques exclusifs servaient notamment leurs vins, tout comme l'industrie aéronautique naissante.

En 1932, ils déménagèrent à Dijon avec des caves à Nuits-Saint-Georges et Gevrey-Chambertin. Des domaines prestigieux tels que le Domaine de la Romanée Conti et Liger-Belair confièrent la distribution de leurs vins à Edouard Delaunay. Ils avaient déjà commencé à vendre du vin en Suède en 1914, et Jean, en particulier, établit plus tard d'excellentes relations avec la Vin- & Spritcentralen (l'agence suédoise des alcools).

Dans les années 1970 et 1980, le fils de Jean, Jean-Marie Delaunay, devint l'un des principaux fournisseurs de la Vin- & Spritcentralen, avec pour spécialité les vins français en vrac. Ils arrivaient à Årstadal, à Stockholm, à bord du bateau-citerne Vinia, où ils étaient mis en bouteille. Des vins tels que le Baronnie de Sabran et le Côtes du Roussillon étaient expédiés par dizaines de millions de litres, et Jean-Marie Delaunay était un invité très apprécié des acheteurs de la Vin- & Spritcentralen. Outre les vins en vrac, ils vendaient également des vins haut de gamme de Bourgogne.

Mon père, Svante Löfgren, était l'un des premiers chroniqueurs œnologiques de Suède. En poste à Paris pour le compte du journal Expressen, il aimait voyager dans le monde du vin. Avec le temps, il est devenu un ami proche de Jean-Marie Delaunay, et lorsque j'ai fini par suivre ses traces, l'un de mes premiers voyages m'a conduit en Bourgogne, chez Delaunay. Jean-Marie Delaunay s'est bien occupé de moi et nous avons visité plusieurs producteurs. Le résultat a constitué la base de mon archive de photos de vins, encore très maigre à l'époque, mais ces photos sont devenues parmi les meilleures. Lors d'une visite ultérieure, j'ai également rencontré son fils Laurent, qui était alors en

formation. Nous avons ensuite perdu contact, Vin- & Spritcentralen a disparu avec l'entrée de la Suède dans l'UE et le nom Delaunay n'est réapparu que bien plus tard.

BADET CLÉMENT

Revenons à Laurent Delaunay et à son destin. Laurent est marié à Catherine, issue d'une famille de vignerons du Beaujolais. Ils ont étudié l'œnologie ensemble et ont décidé en 1995 de quitter la Bourgogne pour s'installer dans le Languedoc. Ils sont partis de zéro, c'est-à-dire sans vignes, sans cave, sans argent. Mais ils avaient des connaissances en matière de vin, des idées et de nombreux contacts intéressants.

Ils ont créé la société de négoce Badet Clément, puis, avec la gamme Les Jamelles, ils ont mené l'une des premières initiatives françaises en matière de vins de cépage. Ils ont commencé par acheter du vin, puis ils ont acheté des raisins et se sont associés à différents producteurs pour la transformation.

Badet Clément (rebaptisé Delaunay Vins & Domaines depuis 2023) propose aujourd'hui d'autres produits tels que La Cour des Dames et La Belle Angèle, distribués par différents importateurs.

LES JAMELLES

Les Jamelles ont été leur première initiative commune en matière de production. En tant que vignerons itinérants, ils ont alors entamé une nouvelle ère et créé des vins monovariétaux à succès, dans l'esprit bourguignon. Ils ont été aidés par un importateur américain, Melvin Master, un vieil ami de Jean-Marie et une sorte de parrain pour Laurent. Il les a encouragés, leur a dit que le marché américain avait besoin de leurs vins et qu'il se chargerait de les distribuer.

Ce n'est qu'en 2014 qu'ils ont acquis leurs propres vignobles, avant cela, ils n'achetaient que des raisins. Leur premier investissement a été 25 hectares du Domaine de la Métairie d'Alon à Limoux, un terroir situé en altitude et cultivé de manière biologique. Puis 70 hectares du Domaine du Trésor à Ouveillan, ce qui a permis à Catherine d'élargir encore sa gamme de cépages pour les vins Les Jamelles. Enfin, 10 hectares du Domaine de la Lause à Monze, au cœur de la région de Limoux.

Aujourd'hui, Les Jamelles est une marque gigantesque qui compte 44 vins différents exportés dans 45 pays et récompensés pour leur rapport qualité-prix.

Catherine s'est occupée de la vinification et Laurent de la commercialisation, mais la plupart des décisions ont été prises conjointement, tant dans la cave que dans la vente.

Les vins Les Jamelles coûtent environ 100 couronnes et peuvent être commandés auprès de l'importateur Moestue & Cask, avec des ventes régulières dans les restaurants.

Revenons au couple, qui a été lourdement endetté pendant une longue période. La famille et les amis avaient apporté leur aide pour le financement, de sorte que le couple ne détenait que 51 % de l'entreprise. À un moment donné, ils n'en détenaient plus que 34 %, mais ils ont ensuite pu rembourser progressivement leurs emprunts et récupérer 100 % des actions.

ABBOTTS & DELAUNAY

L'achat d'Abbotts en 2005 a été un coup de génie, leur permettant d'accéder à des vignobles bien établis, à une installation de vinification moderne et à un nom prestigieux. Abbotts a été fondé en 1998 par deux vignerons australiens itinérants, Nigel Sneyd et Nerida Abbott, qui ont apporté un vent de fraîcheur dans un Languedoc alors un peu endormi. À Marseillette, ils produisaient des vins à partir de parcelles situées en altitude et se sont rapidement liés d'amitié avec Laurent et Catherine. Ils partageaient la même vision de la production viticole, alors quand Nigel et Nerida ont décidé de se séparer, ils ont proposé le projet au couple Delaunay, qui a immédiatement accepté. Laurent et Catherine ont toutefois légèrement modifié le style, en réduisant l'influence des fûts de chêne et en créant un style un peu plus élégant. Leur Carignan Vieilles Vignes (225701) à 99 couronnes est toujours marqué comme une bonne affaire et connaît un grand succès commercial chez Systembolaget.

Je trouve personnellement que le Métayage Pinot Noir 2022 (5050701) à 149 couronnes est également une bonne affaire, mais il faut le commander.

MONZE

Le principal site viticole de l'entreprise est situé dans l'ancienne coopérative rénovée de la commune de Monze, dans le sud de la France. Aujourd'hui, c'est un bâtiment ultramoderne offrant suffisamment d'espace pour la vinification, le stockage, la mise en bouteille et la distribution. Être actif dans le Languedoc permet également d'acquérir des connaissances sur les changements climatiques et sur la meilleure façon d'agir pour en contrer les conséquences.

DOMAINES ET VINS DE PROPRIÉTÉ

Les Domaines et Vins de Propriété ont constitué un autre pilier de l'activité. Delaunay a été sollicité pour reprendre une société commerciale bien établie qui représente 250 petits producteurs familiaux de Champagne, de Bourgogne et du Languedoc. Grâce à leur réseau international de contacts, ils ont réussi à bien distribuer les vins.

EDOUARD DELAUNAY

Après de nombreuses années de travail acharné, ils avaient bâti une nouvelle entreprise et retrouvé leur confiance en eux. Mais une chose les tracassait : le rêve de la Bourgogne. Le fait d'avoir dû quitter la région ne quittait pas les pensées de Laurent. Ce n'était pas seulement une question de revanche, c'était un désir de retour.

En 2016, Laurent était assis dans un restaurant à Nuits-Saint-Georges. À sa table se trouvait Jean-Claude Boisset, avec qui il avait toujours entretenu d'excellentes relations depuis que Boisset avait racheté l'entreprise de Laurent en 1993. Ils ont commencé à discuter, et après un certain temps, Laurent s'est rendu compte que l'ancienne entreprise Edouard Delaunay n'avait plus d'intérêt stratégique pour Boisset. Il a demandé sans détour s'ils étaient prêts à revendre l'entreprise. Jean-Charles Boisset a répondu qu'il avait toujours senti qu'ils souhaiteraient la racheter. L'accord concernant l'achat de la marque et des bâtiments techniques a été conclu le 1er janvier 2017. Le château historique de Charmont à L'Étang-Vergy, qui appartenait à la famille, n'était pas inclus dans la vente et a été acheté en 2017 par Laurent et Catherine. Il a depuis été entièrement rénové et est aujourd'hui leur résidence permanente.

La société Edouard Delaunay était de retour entre les mains de la cinquième génération, avec désormais une activité unique dans le domaine des vins fins, où elle achète des raisins auprès des meilleurs vignobles de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits. Laurent pensait au départ que cela serait difficile, mais il s'est avéré que le nom Delaunay n'avait pas été oublié. Le retour a été accueilli chaleureusement par les propriétaires de vignobles, même dans les divisions les plus élevées. Catherine est principalement responsable de la production des vins Les Jamelles et Limoux, tandis que sa fille Jeanne est responsable d'Abbotts & Delaunay depuis deux ans. Elle a rejoint l'entreprise après des études à Dijon, puis des stages chez Romanée Conti, Coppola aux États-Unis et Coldstream Hills en Australie. Une grande responsabilité et un défi pour une jeune femme, qu'elle a relevé avec beaucoup d'enthousiasme.

Laurent a la responsabilité générale, mais il ne fait aucun doute que la cave à vin située sous le château de L'Étang-Vergy est son joyau. Les exportations sont principalement gérées par Eric Remlinger, qui travaille avec la famille depuis plus de dix ans.

Nous nous rencontrons au Château de Charmont à L'Étang-Vergy, 40 ans après ma première visite chez son père. Nous avons gardé le contact par e-mail et je lui ai envoyé quelques photos, mais nous ne nous sommes jamais rencontrés. La rencontre est un peu émouvante. Il n'y a pas seulement un pont entre nous deux, mais aussi entre nos pères qui ne sont plus là. Sa fille Jeanne est présente, mais après quelques photos, elle doit partir pour le Languedoc.

Laurent me fait visiter avec enthousiasme la cave récemment rénovée, qui est en parfait état. La récolte de cette année est terminée. L'année a été difficile, mais il est tout de même satisfait compte tenu des circonstances. Les fûts sont préparés pour être remplis, et l'activité bat son plein dans la cave. Nous descendons un escalier raide qui mène à la cave sous la maison, où se trouvent les véritables trésors. Gevrey-Chambertin, Pommard, Chambolle-Musigny... La vue de ces noms magiques sur les fûts me met l'eau à la bouche. Une salle séparée dans la cave abrite les vieux millésimes des trésors de la famille, ceux que Laurent a réussi à sauver. D'après ce que j'ai pu voir, la bouteille la plus ancienne datait de 1911. Nous parlons un peu de l'époque où il a succédé à son père.

Il se souvient bien de la première fois où il s'est rendu à Stockholm et où il a été reçu par les directeurs de la Vin- & Spritcentralen. Un déjeuner lui a été offert dans la salle à manger de la direction et des bouteilles ont été sorties des caves, certaines des meilleures bourgognes de Delaunay, issues de millésimes qu'ils avaient à peine dans leur propre cave.

Les vignobles autour du château prennent de plus en plus d'importance, explique Laurent. Ils sont situés à une altitude plus élevée, 100 à 150 mètres plus haut que dans la vallée, dans ce qu'on appelle les Hautes-Côtes de Nuits – une appellation qui était auparavant un peu négligée, mais avec le réchauffement climatique, les vents frais donnent des vins de plus en plus élégants. Le sol est le même. Dans la plaine, il est aujourd'hui impossible d'acheter des terres, mais ici, les prix sont tout autres. C'est là que Delaunays va investir davantage. Pourquoi ne pas envisager un jour un Premier Cru dans les Hautes-Côtes ? L'entreprise possède aujourd'hui 155 hectares de vignobles en propriété ou en location, répartis entre la Bourgogne et le Languedoc, et produit environ 17 millions de bouteilles par an. Elle a pour objectif de se convertir de plus en plus à l'agriculture biologique.

La plupart des vignobles du Languedoc sont déjà cultivés de manière biologique, mais pour les vins de Bourgogne, c'est plus compliqué. « Nous avons plusieurs types de contrats avec les viticulteurs, donc c'est du sur-mesure », explique Laurent. « Nous travaillons avec des viticulteurs qui partagent notre vision, certains pratiquent la viticulture durable, d'autres la viticulture biologique et d'autres encore la viticulture biodynamique.

Je ne peux pas et n'ai pas le droit de leur imposer une certaine méthode de travail, mais plus nous nous rapprochons de la récolte, plus nous intervenons. Nous vérifions que les raisins sont mûrs, choisissons la date de récolte, puis récoltons les raisins nous-mêmes. En collaboration avec la vigneronne Capucine Haroun, nous consacrons beaucoup de temps aux détails afin que le vin soit le meilleur possible. Nous faisons par exemple appel à huit ou neuf tonneliers différents afin d'obtenir différentes expressions des fûts.

Actuellement, Edouard Delaunay propose au total 44 vins différents, allant des vins régionaux plus simples aux grands crus et premiers crus.

L'importateur Sigva propose actuellement 12 vins différents, du Septembre Pinot Noir (médaille d'or au Vinordic Wine Challenge 2021) au Charmes-Chambertin Grand Cru. Ou, pour parler argent, de 229 à 2 899 couronnes suédoises.

GRUHIER & DELAUNAY

Au cours de la conversation, il s'avère qu'un nouveau projet a pris forme.

« J'ai un cousin à Chablis, Dominique Gruhier », raconte Laurent. Sa mère est née Delaunay, et nous avons beaucoup fréquenté l'un l'autre quand nous étions enfants. Il vit à Épineuil, près de Chablis, et pratique la culture biodynamique.

Ensemble, ils ont créé la société Gruhier & Delaunay, et leurs vins sont vendus sous le nom de Grand Calcaire, disponible chez Moestue & Cask.

Mais c'est tout pour l'instant, aucun autre projet n'est en vue. Pour l'instant, devrait-on ajouter.

Mais avec sa fille Jeanne, on ne sait jamais. Maintenant qu'elle a repris les rênes d'Abbotts & Delaunay, les idées fusent déjà. Un vin mousseux à base de raisins de Limoux est prêt. Elle présente également avec fierté un rosé, 2023 Les Graves, nouveau cette année et élaboré à partir de pinot noir. L'héritage de Nerida Abbott et Nigel Sneyd, avec des vins haut de gamme portant des noms de nuages tels que Cumulus, est toujours présent – autrefois un grand succès en Suède. Il n'est pas risqué de parier que le vin à succès Abbott & Delaunay Carrignan trouvera sa place sur les étagères du Systembolaget. L'ensemble du groupe a d'ailleurs été rebaptisé Delaunay Vins & Domaines et le nom Badet Clément est progressivement supprimé afin de clarifier la composition du groupe.

Il n'est pas exagéré de dire que la famille Delaunay a réussi sa revanche. Pour preuve, elle met volontiers en avant la pluie de médailles qu'elle a remportée ces dernières années, y compris en Suède, où elle a notamment été récompensée au Vinordic Wine Challenge. Ajoutez à cela le prix « Maison de vin de l'année » décerné par Allt om Vin et la nomination de Laurent comme « Vigneron de l'année » par l'International Wine Challenge deux années de suite. Laurent a également été choisi pour représenter pendant quatre ans les négociants au sein de l'importante organisation professionnelle BIVB, où les viticulteurs et les maisons de négoce collaborent pour diffuser les vins de Bourgogne à travers le monde. La famille Delaunay s'est relevée de ses cendres, tel le phénix de la légende.

CLAES RECOMMANDE

Bourgogne Edouard Delaunay Septembre Chardonnay 2022, n° 7863101, 229 kr, bs

Un goût intense et généreux qui donne envie d'en reprendre. Des notes beurrées sans être envahissantes. Les raisins proviennent à la fois de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits, avec une petite proportion de fruits du Mâconnais. 65 % des raisins fermentent en fûts de chêne avec battonage, les autres fermentent dans des cuves inox.

Bourgogne Edouard Delaunay Septembre Pinot Noir 2022, n° 7681201, 229 kr, bs

Petit nez discret, en bouche on retrouve le caractère frais du pinot avec des fruits rouges et une bonne longueur. Un mélange parfait de structure et de fraîcheur. Un peu plus austère au début, il s'ouvre ensuite et révèle un vin très élégant. Les raisins proviennent de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits, ainsi que du sud de la Bourgogne. La moitié est élevée dans de petits fûts de chêne neutres et l'autre moitié dans des fûts plus grands. Encore un vin de Bourgogne à un prix imbattable !

> Légendes

Laurent Delaunay dans la cave sous le château. C'est ici que les meilleurs vins vieillissent en fûts de chêne.

1. Jeanne Delaunay est responsable des vins Abbotts & Delaunay. Le Carignan est un succès chez Systembolaget, et nous aimerions voir davantage de Metayage.
2. Jean-Marie Delaunay avec son fils Laurent au milieu des années 1980.
3. Le Château de Charmont, dans le village de L'Étang-Vergy, appartient à la famille Delaunay depuis le début du XXe siècle. Laurent et Catherine ont pu racheter le château en 2017, et aujourd'hui, il est à nouveau le siège de l'entreprise et la résidence du couple.

1. Travail dans la cave à vin à côté du château.
2. Jeanne et Laurent dégustent beaucoup de vins ensemble. Catherine se joint généralement à eux, mais elle passe beaucoup de temps à Monze, dans le Languedoc, où se trouve la production des Jamelles.
3.

1. Plusieurs vins sont élaborés à partir de raisins du Grand Cru Chambertin.
2. Le pinot noir est le roi des vins de la maison.
3. Le Clos de Vougeot est un terroir légendaire de la Côte de Nuits. C'est là que Delaunay achète les raisins pour son Clos de Vougeot Grand Cru, l'un des meilleurs vins de la maison.
4. Eric Remlinger est responsable des exportations et travaille avec la famille depuis plus de dix ans.
5. La collection de vins anciens était intacte lorsqu'ils ont racheté le château.