

La reine de Chablis

Clotilde Davenne est bien connue des amateurs de vin suédois, notamment des lecteurs du magazine Allt om Vin. Le photographe Claes Löfgren s'est rendu à Chablis en novembre et a bien sûr profité de l'occasion pour rencontrer l'une de ses personnalités préférées dans le monde du vin. Venez découvrir le domaine de Clotilde, star de la viticulture, dans le village de Préhy, qui célèbre cette année ses 20 ans d'existence sous sa propre bannière.

Texte et photo | Claes Löfgren

Clotilde Davenne aime faire du vin, mais aussi courir et marcher dans la nature.

CLOTILDE DAVENNE

Âge : 63 ans.

Famille : mariée à Sylvain, fils Arnaud, 45 ans, deux petits-enfants Sacha, 7 ans, et Lucas, 3 ans.

Lieu de résidence : dans une petite maison au milieu des vignes, près d'Auxerre.

Profession : vigneronne. J'adore faire du vin. Courir et marcher dans la nature, découvrir la France et visiter des vignobles à travers le monde.

Boisson préférée : les bulles sous toutes leurs formes.

Inspiration : toutes les femmes vigneronnes et cavistes de notre association « Femmes de Vins de France », qui font toutes du vin à leur manière. Elles me donnent beaucoup d'énergie.

L'histoire de Clotilde Davenne commence en Bourgogne. Elle a grandi dans une ferme et a très tôt appris à reconnaître les odeurs, les saveurs, les couleurs et à aimer la nature. Cela l'a finalement conduite à suivre une formation œnologique à Dijon en 1985. Elle y était entourée d'hommes, car les femmes vigneronnes étaient alors considérées comme des ovnis.

Elle a décidé de prouver qu'elle pouvait faire aussi bien, voire mieux. Deux ans plus tard, elle s'est rendue sur la côte centrale de Californie, où elle a travaillé pour la maison de champagne Deutz à Arroyo Grande. Son intérêt pour les vins effervescents s'est éveillé, tout comme son rêve de Champagne. Un rêve qui ne l'a plus jamais quittée. Un peu plus tard, de retour en France, elle a poursuivi ses études. Clotilde voulait en savoir plus sur le travail dans les vignes, mais elle a également étudié le marketing.

En mars 1989, elle a rejoint le célèbre producteur Jean-Marc Brocard, qui s'était établi en 1973 dans le petit village de Préhy, près de Chablis. Ses premiers mots à l'ambitieuse Clotilde ont été : « Pose tes valises, on va t'apprendre à faire du vin ! ». Les deux ont formé une équipe efficace et ont connu le succès, notamment en Suède où Brocard a dominé le marché du Chablis et de la Bourgogne pendant de nombreuses années. Clotilde explique ensuite comment elle a acheté sa ferme « Les Temps Perdus », en référence au dur labeur dans les champs. « J'ai dit à Jean-Marc que j'avais l'intention d'aller travailler en Champagne. Il n'a pas aimé cette idée et voulait que je reste. À peu près à la même époque, une ferme voisine était à vendre et il l'avait repérée », raconte Clotilde. La ferme était vieille et un peu délabrée, mais elle disposait d'un hectare pouvant être planté, que Brocard voulait acheter. Mais il s'est avéré que le vigneron réputé était trop dominant à Préhy, et ils ont refusé la vente. - Jean-Marc m'a alors suggéré de l'acheter à sa place. J'aurais ainsi un endroit où vivre et la possibilité de créer ma propre entreprise. Avec l'aide de Jean-Marc et des prêts de sa famille et de ses amis, Clotilde a finalement pu acheter la propriété.

C'était en 1991, mais il a fallu de nombreuses années de rénovation et des emprunts financés par les raisins que Clotilde a réussi à vendre. Ce n'est qu'en 2001 que Clotilde a emménagé dans la ferme et, comme elle s'était déjà habituée à l'idée d'être propriétaire d'un vignoble, elle a accepté l'offre d'acheter 11 hectares de vignes à Saint-Bris. Clotilde explique : « Le propriétaire était âgé et ne voulait pas vendre à ses voisins. J'avais désormais accès à des vignes très anciennes, certaines âgées de plus de cent ans. Il y avait également de l'aligoté et du pinot noir à Irancy, en plus du sauvignon blanc qui rend Saint-Bris si unique en Bourgogne. À peu près à la même

époque, j'ai également pu acheter une partie du vignoble Vau de Lune à Courgis, classé Chablis », raconte-t-elle.

2004 a été le premier millésime de Clotilde où elle a vinifié elle-même. Jusqu'alors, tous les raisins étaient vendus à Brocard, mais il était temps de partir. Les deux fils de Jean-Marc travaillaient à la ferme et la cave commençait à être un peu encombrée. Clotilde explique que c'était un grand pas à franchir, après 17 ans chez Brocard, il était temps de voler de ses propres ailes. « Mais être responsable de tout le processus, de la vigne à la bouteille, me procure un immense plaisir.

J'adore être au milieu de mes vignes. L'aventure à Saint-Bris s'est avérée être un succès, une appellation assez méconnue, complètement dans l'ombre de Chablis. Clotilde aime travailler avec le sauvignon blanc et montrer qu'on peut faire du très bon vin avec ce cépage. Le pinot noir est un compagnon plus difficile, qu'il faut traiter avec soin pour qu'il donne le meilleur de lui-même. Clotilde a également prouvé qu'elle en était capable. À l'époque, elle était encore incertaine quant à l'aligoté, mais celui-ci s'est avéré être un autre grand succès.

Au début, les finances ont été un véritable problème. Pendant un certain temps, elle a eu 42 associés, qui sont ensuite passés à 83 dans une sorte d'association de vignerons, la GVF Notre Vigne, composée d'amateurs de vin de son quartier. « Mais en 2023, j'ai pu racheter toutes les parts de ceux qui avaient investi, cela devenait trop compliqué avec la bureaucratie française », explique Clotilde avec le sourire. Le premier marché d'exportation de Clotilde Davenne a été la Norvège. Le contact avec Johan Lidby vinhandel, qui importe Brocard, l'a aidée à s'implanter en Suède. Aujourd'hui, c'est Terrific Wines qui la représente, une collaboration très fructueuse pour les deux parties, notamment avec le vin issu du cépage aligoté qui connaît un énorme succès chez Systembolaget. Pour être honnête, c'était un vin auquel elle ne croyait pas vraiment, mais qu'elle vendait en vrac.

Ce sont Andreas Karlsson et Lars Torstenson, de Terrific Wines, qui l'ont persuadée de le présenter aux acheteurs de Systembolaget, qui ont immédiatement mordu à l'hameçon. Le timing était parfait, le vin est brillant et le cépage aligoté est aujourd'hui culte. Tout le monde en parle. Mais la production de vin dépend, comme vous le savez, des conditions météorologiques, et Chablis est si loin au nord de la France que le risque de grêle et de gel est toujours présent, indépendamment du changement climatique.

Tout n'a donc pas toujours été un succès. Le 28 avril 2016, par exemple, une catastrophe s'est produite. Le gel a frappé Saint-Bris, Irancy, Chitry, vers Prehy, et tout a gelé. Un mois plus tard, une tempête de grêle s'est abattue sur toute la région autour de Chablis, ce qui a signifié qu'il n'y aurait pas de vin cette année-là. Une année entière de travail acharné a été réduite à néant. Clotilde Davenne avait encore un peu de vin en stock, mais tout au long de l'année 2017, elle a été à la fois stressée et déprimée. Grâce à ses bons contacts et à son réseau féminin, elle a pu acheter du vin dans le sud de la Bourgogne, ce qui lui a permis d'avoir du vin à vendre, notamment du Maconnais.

Comment vont les choses aujourd'hui ? « L'économie va beaucoup mieux », nous dit-elle lorsque nous l'avons rencontrée dans sa ferme Les Temps Perdus à la mi-novembre de l'année dernière. Je venais de Nuits-Saint-Georges et elle arrivait de New York. Elle était rentrée chez elle depuis quelques jours, mais elle ne semblait pas souffrir du décalage horaire. Je l'ai trouvée aussi chaleureuse et cordiale que lors de notre première rencontre, il y a 26 ans.

L'une des raisons de son immense succès réside dans l'importance accordée au vin mousseux, le Crémant de Bourgogne. Ce vin est régulièrement salué par les critiques et figure parmi les meilleures ventes de la gamme classique. « Quand je ne pouvais pas aller en Champagne, c'est la Champagne qui est venue à moi », explique Clotilde. La gamme des vins mousseux s'est enrichie d'un nouveau cru, un Blanc de Blancs millésimé élaboré exclusivement à partir de Chardonnay, dont le premier millésime sera disponible en 2022. Elle produit également un Crémant Rosé issu à 100 % de pinot noir. La grande nouveauté de l'année est son vin anniversaire, le Grande Millésime 2020, initialement prévu pour le 15e anniversaire, mais conçu un peu tardivement et partiellement retardé en raison de la pandémie. Tout a été annulé. Mais elle avait choisi une très bonne cuvée de base qui devait maintenant reposer pendant 60 mois sur lies avant le dégorgement. Normalement, elle le laisse reposer 18 mois. Le « secret » réside dans le fait qu'il contient des raisins aligoté provenant des plus vieilles vignes de Saint-Bris, en plus du chardonnay et du pinot noir. Lorsque je serai là-bas en novembre, Clotilde veut me faire visiter les lieux.

Nous partons notamment en direction de Saint-Bris-le-Vineux, où se trouve une grande partie de ses vignobles. Nous allons voir un robot qui est censé pouvoir se déplacer tout seul dans les parties les plus escarpées du vignoble. C'est là que se fait la pulvérisation, nécessaire contre l'ennemi éternel, le mildiou. Normalement, cela se fait avec un tracteur, mais certaines parties sont trop dangereuses. Sylvain, le mari de Clotilde, nous rejoint. Il s'occupe des tracteurs et des autres outils nécessaires à l'exploitation et supervise tous les travaux dans le vignoble. Ils se sont rencontrés en 2006, lorsque Clotilde est allée acheter une voiture à Dijon. Sylvain était alors vendeur et ils se sont reconnus, car ils étaient anciens camarades de classe. Le reste appartient à l'histoire. Il est d'un grand soutien pour elle et, comme je l'ai dit, s'occupe de nombreux aspects pratiques et allège son quotidien autrement très chargé. Avec le concepteur du robot, nous observons celui-ci gravir lentement la pente raide. Cela pourrait être une solution au problème, avant que les drones ne prennent complètement le relais, mais il se peut que ce projet ne soit pas mené à terme. Dans le vignoble se trouve également l'autre homme de la vie de Clotilde, son fils Arnault, qu'elle a eu à l'âge de 17 ans. Il a aujourd'hui sa propre famille avec deux enfants, Sascha et Lucas, que grand-mère Clotilde montre fièrement. Arnault fait partie de l'entreprise et est chargé de louer les appartements, d'accueillir les visiteurs et de gérer les réseaux sociaux. Des tâches pour lesquelles Clotilde n'a absolument pas le temps. Depuis un an, elle emploie également un vigneron, Filippo Groppi, qui s'occupe du travail quotidien dans la cave à vin. Au total, une vingtaine de personnes travaillent à temps plein ou à temps partiel dans l'entreprise.

Comme mentionné précédemment, l'AOC Saint-Bris représente une très grande partie de ses vignobles. L'appellation comprend les villages de Chitry, Irancy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux et Vincelottes. Les cépages autorisés sont le sauvignon blanc et le sauvignon gris. À Irancy, on trouve principalement du pinot noir et le très rare césar. « Je consacre autant d'efforts aux vins de Saint-Bris qu'à mes différents chablis », affirme-t-elle avec conviction. « Nous ne voulons pas qu'ils ressemblent à des chablis, nous devons leur créer une identité propre. L'aligoté est planté sur de très vieilles vignes, son Vieilles Vignes est absolument brillant et montre ce que ce cépage peut donner lorsqu'il est bien entretenu. Le Bourgogne Blanc est un autre de ses favoris, ces raisins poussent à Prehy, juste à l'extérieur de la limite de l'AOC Chablis, mais ont le même sol et produisent des vins brillants. Posséder des terres à Chablis coûte très cher, mais elle a quand même réussi à acheter quelques hectares supplémentaires. Pour les Chablis Premier Cru et Grand Cru, elle achète des raisins à des viticulteurs avec lesquels elle entretient de bonnes relations.

Plus tard, lorsque nous sommes de retour à la ferme, Filippo nous attend avec quelques échantillons de cuves à évaluer. Clotilde et Arnault le font ensemble, il se forme progressivement à la production. Nous visitons également la cave. Quand on produit 21 vins différents, il y a beaucoup de cuves à surveiller. Le prochain investissement sera l'achat d'amphores qu'elle souhaite essayer. La cave à barriques, très minimaliste, est située sous la maison et compte une vingtaine de fûts. Seuls les vins rouges, l'irancy et le Bourgogne Rouge, sont autorisés à vieillir en fûts de chêne anciens, les autres sont conservés dans des cuves en acier. Un département séparé abrite les gyropalettes, les machines qui secouent automatiquement les sédiments de levure dans le goulot avant le dégorgement. Auparavant, cette opération était effectuée à la main en Champagne, mais aujourd'hui, elle se fait comme une danse avec des machines. Seules les grandes bouteilles doivent encore être tournées à la main, le rémuage. Nous parlons de 2024, qui a été une très mauvaise année dans le nord de la France. Gel, grêle, pluie, puis sécheresse. Le malheur n'en finissait plus. « Mais nous avons eu de la chance », dit Clotilde. Nous avons fait ce qu'il fallait au bon moment. Sylvain sait ce qu'il fait. Mais la récolte est faible, cela ne fait aucun doute. Par exemple, il n'y aura pas de 24 Aligoté, mais nous en avons suffisamment de 23 pour couvrir nos besoins. Les producteurs qui cultivent en biodynamie ont souvent perdu toute leur récolte, nous devons donc être reconnaissants. Clotilde cultive selon les règles strictes de la Haute Valeur Environnementale 3, la méthode d'agriculture durable la plus courante, qui laisse encore une marge de manœuvre pour faire face aux catastrophes. Le soir, nous dînons à L'Aspérule, un petit restaurant franco-japonais situé à Auxerre, à quelques kilomètres de là. Un menu passionnant, fusionnant deux cultures culinaires. Les vins s'accordent bien et le repas se termine par un Saint-Bris 2020 que Clotilde a ajouté. Le lendemain, nous nous rendons dans la ville de Chablis. Dans la rue principale, Clotilde tient depuis cinq ans une petite boutique où l'on peut déguster et acheter ses vins. La boutique n'était pas prévue, mais le boucher qui occupait les locaux voulait fermer et a demandé à Clotilde si elle souhaitait reprendre l'affaire. Elle a accepté. C'est avec joie qu'elle a appelé son ami et ancien employeur Jean-Marc pour lui

proposer de reprendre l'autre moitié. Il a accepté. Et maintenant, ils sont voisins ici aussi, en plein cœur de Chablis, où les touristes affluent chaque jour. Le 4x4 Volvo nous emmène en haut de la colline, dans le saint des saints. Le Grand Cru Chablis se compose de sept « climats » : Les Preuses, Vaudésir, Grenouilles, Valmur, Les Clos, Blanchot et Bougros. Tous, sauf Grenouille, sont inclus dans les vins que Clotilde produit. De petites quantités bien sûr, quelques milliers de bouteilles chacun, vendues principalement à des restaurants. Les virages sont serrés, les collines escarpées, mais nous y arrivons. Les vendanges sont terminées depuis longtemps, c'est maintenant le moment des travaux de finition. De gros tracteurs enlèvent les vieilles poutres tombées avec l'âge et qui doivent être remplacées. La lutte contre le gel est ici vitale et des tuyaux d'arrosage sont installés dans les vignes pour asperger les vignes d'eau afin qu'elles soient protégées par une couche de glace en cas de gel. Un vieux dicton dit que sans bons plombiers, il n'y aurait pas de vin à Chablis. Traditionnellement, les gens allument également des poêles à mazout pour réchauffer l'atmosphère de quelques degrés, mais cette pratique est de plus en plus controversée en raison des préoccupations environnementales. La menace est considérée comme plus grave maintenant que le changement climatique provoque une floraison plus précoce. Si le temps redevient comme en 2024, c'est la catastrophe assurée. Mais les bonnes années, les raisins mûrissent mieux grâce au sol calcaire, le Kimmeridgien.

De retour à la ferme, nous dégustons une grande partie de la gamme. Les blancs sont de beaux vins avec une acidité fraîche et une finale agréable. Le Saint-Bris a une nouvelle étiquette, La Préféré, et est meilleur que jamais. Les rouges d'Irancy peuvent être un peu durs et ont besoin d'un peu de vieillissement, mais ils ont du potentiel. Une grande surprise a été de pouvoir déguster un César 100 % rouge, qui était fantastique ! Il est inclus à environ 10 % dans l'assemblage de l'Irancy. Les vins effervescents sont brillants, et il ne faut pas oublier le Crémant Rosé, qui s'accorde avec tout. Depuis quelques années, un changement de génération s'opère à Chablis. Pendant longtemps, l'excellente coopérative La Chablisienne a été totalement dominante, à l'exception d'un certain nombre de familles comme Brocard et d'autres ayant une longue tradition, ainsi que les grandes maisons de la Côte d'Or. Aujourd'hui, les choses bougent et la proportion de femmes vigneronnes a considérablement augmenté. Clotilde est désormais mentionnée avec beaucoup de respect dans la presse internationale spécialisée et dans les livres sur le vin, comme le dernier ouvrage de Jon Bonné sur les vins français. Existe-t-il des vins féminins ? Si oui, qu'est-ce qui les caractérise ? Clotilde résume : « À mon avis, un vin féminin est peut-être un vin qui met bien en valeur les mets et qui ne prend pas le dessus, qui ne domine pas. On ne peut pas mieux dire ! Nous sommes impatients de célébrer cette reine en cette année jubilaire, pour la chaleur qu'elle apporte à nos verres et pour son amour du vin.