

GEVREY-CHAMBERTIN VITICULTURE

# Le vin en héritage



■ Nicolas et Caroline Drouhin poursuivent le travail entrepris par leurs ancêtres depuis 1850. Photo I. G.

Au cœur du vieux village de Gevrey-Chambertin, l'imposant domaine Drouhin-Laroze trône fièrement depuis six générations. Cette capacité à transmettre vient justement d'être récompensée.

**A**u commencement, on retrouve Jean-Baptiste Laroze qui démarre une exploitation viticole à Gevrey-Chambertin en 1850. À une époque où le vin était vendu en vrac et ne correspondait en rien au nectar que l'on déguste aujourd'hui... Au fil des années, le domaine s'étoffe. En 1919, la petite-fille de Jean-Baptiste, Suzanne, épouse Alexandre Drouhin, propriétaire viticole à Chambolle-Musigny. Le domaine change alors de nom et... d'envergure.

## En cogérance depuis 2015

Aujourd'hui, il est composé de douze hectares, de Gevrey à Chambolle, où Philippe Drouhin a été rejoint par ses deux enfants. Caroline, 34 ans, et Nicolas, 31 ans, constituent ainsi la sixième génération à travailler pour le domaine. « J'ai toujours voulu travailler ici. J'ai fait le lycée viticole de Beaune et j'ai rejoint le domaine en 2005. C'est passionnant car on travaille pour soi, le côté familial est très

important », remarque Nicolas. Cette vocation s'est révélée un peu plus tard chez sa soeur. « Pour moi c'était moins évident. On a plus l'habitude de voir les hommes reprendre la suite dans le milieu viticole. Alors j'ai passé un bac scientifique et j'ai suivi des études en pharmacie avant de me réorienter dans le vin », raconte Caroline. En 2008, elle rejoint à son tour son frère et son père. Les trois sont devenus cogérant de l'entreprise en 2015. Caroline s'occupe davantage de la partie administrative et de la commercialisation des vins. Lors de son arrivée, en 2008, elle a créé, avec son frère, le négoce nommé Laroze de Drouhin. Ici, environ 80 % de la production est destinée à l'export. Le Japon

## Les clés du domaine

Le domaine Drouhin-Laroze compte 13 appellations réparties sur 4 villages (Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny et Vougeot). Dans ces appellations, on compte 3 villages, 4 premiers crus et 6 grands crus. Le domaine emploie 10 salariés : 4 à l'année et 6 saisonniers.

surtout, mais aussi l'Angleterre, les États-Unis et l'Europe du Nord. Caroline et Nicolas gardent donc toujours un œil sur les politiques d'exportation des pays avec lesquels ils collaborent. Mais s'il y a un aléa dont ils dépendent, c'est bien sûr la météo. « Depuis 2010, on perd entre 30 à 40 % sur notre production. En 2016, on a été assez impacté sur Vougeot et Chambolle-Musigny à cause du gel », remarque Caroline. Une perte compensée par les récoltes faites à Gevrey. « L'avantage c'est d'avoir un domaine de douze hectares. Il n'y a pas eu de divisions parcellaires, c'est un atout très fort », précise Caroline.

Aujourd'hui les deux héritiers Drouhin-Laroze estiment avoir trouvé leur « rythme de croisière » bien que chaque année apporte son lot de remises en question. « On continue de perfectionner notre vin et on essaie d'investir un peu tous les ans sur la technologie », note Nicolas. « Les différentes générations qui se sont succédé ont réussi à conserver une santé financière pour assurer la transmission. Notre objectif c'est de pouvoir transmettre à notre tour la société la plus pérenne possible », conclut Caroline.

Inès de la Grange

## REPÈRE

### ■ Trophée de l'agriculture intergénérationnelle

La première édition des Trophées de l'agriculture, organisée par *Le Bien public*, en collaboration avec la chambre d'agriculture de Côte-d'Or, s'est déroulée lundi dernier au Zénith de Dijon. Jusqu'au 11 février, nous vous présentons, chaque jour, un des lauréats. Aujourd'hui, allons à la rencontre de Philippe, Caroline et Nicolas Drouhin, qui ont reçu des mains de Jean-Louis Boisson, président du district Bourgogne Champagne du Crédit mutuel, le trophée de l'agriculture intergénérationnelle.

LES TROPHÉES  
DE L'AGRICULTURE  
DE CÔTE-D'OR



■ Jean-Louis Boisson, Nicolas, Caroline et Philippe Drouhin.  
Photo Jérémie BLANCFÉNÉ