

Frédéric Durand-Bazin

Guillaume et Sophie Poitrinal, les nouveaux propriétaires du domaine Albert Morot, veulent trouver leur place sur la carte des grands vins de la Côte-d'Or. Ils s'en donnent les moyens.

En Bourgogne, les sagas vigneronnes s'écrivent en famille. Et lorsqu'une d'entre elles n'a plus l'envie ou l'opportunité d'entamer un nouveau chapitre, une autre vient prendre la relève pour poursuivre l'œuvre. C'est ainsi que, faute d'héritier désireux de continuer l'aventure, Geoffroy Choppin de Janvry, arrière-petit-neveu d'Albert Morot, céda en 2023 le domaine dont il avait la charge à Guillaume et Sophie Poitrinal. Une nouvelle ère s'ouvre ainsi, dans laquelle le couple veut imprimer sa marque. Ce n'est pas parce que Guillaume Poitrinal, ancien dirigeant d'Unibail-Rodamco, fut à ce titre le plus jeune patron d'une entreprise du CAC 40 qu'il faut y voir l'arrivée d'un énième investisseur plus attiré par la notoriété de la région et les potentielles plus-values à réaliser que par la passion du vin. «Ce projet est en quelque sorte un retour aux sources», détaille Sophie Poitrinal. *J'ai grandi à Meursault et ma famille, les Ropiteau, y sont vigneronnes depuis le XVI^e siècle. J'y ai fait les vendanges jusqu'à mes 12 ans. Hélas, au fil du temps, les vignes ont été revendues. C'est l'occasion pour moi de recréer une nouvelle histoire familiale.* Une affaire qui ne s'est pas conclue sur un coup de tête. «Cela fait vingt ans que nous cherchons à nous installer en Côte-d'Or», explique Guillaume Poitrinal, qui est désormais à la tête de Woodeum, une société de promotion immobilière spécialisée dans les bâtiments en bois bas carbone, et également président de la Fondation du patrimoine. *Nous cherchions un domaine à la fois capable de produire de bons vins et disposant d'un lieu d'exception.* Le domaine Albert Morot, situé dans Beaune, cochant ainsi toutes les cases. Pour ses vignes, tout d'abord. Le domaine possède sept premiers crus en appellation Beaune, alliant du sudiste Aigrots aux septentrionaux Marconnets, en passant par Les Grèves, Les Bressandes, ou encore Les Narvaux, pour n'en citer que quelques-uns. Des vignes à Savigny-lès-Beaune viennent compléter les 8,5 hectares du domaine, toutes converties en bio depuis 2015.



Depuis son rachat par Guillaume et Sophie Poitrinal, le domaine a connu de nombreuses transformations, tant au niveau des vignes et du manoir, intégralement rénové, que des installations techniques, largement modernisées. DOMAINE ALBERT MOROT

Remettre Beaune au centre de la Bourgogne

«Sophie et moi avons nos propres affaires à gérer», poursuit Guillaume Poitrinal. *Même si nous nous impliquons entièrement dans le domaine, il nous fallait trouver quelqu'un capable de s'en occuper au quotidien.* Le couple fait ainsi la connaissance du vigneron rhodanien Pierre-Jean Villa, avec qui le courant passe très vite. «Je suis certes connu pour mon domaine en Côte-Rôtie, Condrieu et Saint-Joseph, mais j'ai commencé mon activité ici en Bourgogne, au Clos de Tart, puis au domaine de la Vougeraie», détaille le nouveau directeur général, particulièrement enthousiasmé par le défi de remettre sur le devant de la scène un domaine un peu tombé dans l'anonymat. «Outre nos crus de Beaune, nous avons une véritable pépite à Savigny, le Clos de la Bataillère, un premier cru situé dans les Vergelesses, poursuit Pierre-Jean Villa. Il a connu une histoire chaotique. Il a d'abord été planté en chardonnay, comme pratiquement toutes les parcelles du climat, avant d'être arraché et replanté en rouge après le phylloxéra, parce que les blancs ne faisaient plus recette. L'ancien proprié-

taire avait toutefois la mémoire des lieux et trouvait que c'était un endroit formidable pour le chardonnay, et il avait commencé à en replanter. À notre arrivée, nous avons poursuivi ce travail, en y ajoutant également un peu de melon de Bourgogne et d'uligoté, tout en conservant une petite partie de sélection massale de pinot noir pour avoir les deux couleurs. On y a également refait les murs en pierre sèche grâce au soutien de l'Association des climats du vignoble de Bourgogne.»

Les travaux ne se sont pas cantonnés aux vignes et aux murs. Pour offrir un écrin digne des ambitions des nouveaux maîtres des lieux, le couple a lancé une réfection complète de la

« Nous cherchions un domaine à la fois capable de produire de bons vins et disposant d'un lieu d'exception »

Guillaume Poitrinal

Propriétaire du domaine Albert Morot

cuverie et de la cave à deux étages, conçue à l'époque par le cabinet Eiffel autour d'une structure métallique. «Il s'agissait surtout de moderniser les installations existantes et de les adapter aux méthodes de vinification de Pierre-Jean», détaille Guillaume Poitrinal. Le technicien a ainsi fait entrer des cuves en bois pour la vinification et a abandonné les fûts au profit de plus gros contenants pour les blancs, afin que les vins soient moins marqués par l'élevage et conservent de la tension.

Mais la rénovation la plus spectaculaire a eu lieu dans le manoir attenant, rebaptisé chateau Albert Morot. «La demeure, construite en 1880, du temps de la splendeur d'Albert Morot, est restée inhabitée pendant les vingt dernières années et n'avait pas été entretenue depuis encore plus longtemps», détaille Sophie Poitrinal. *Nous avons donc souhaité redonner de l'allant à ces lieux et faire revivre le passé glorieux du domaine.* Les 900 m² du chateau sont ainsi totalement rénovés pour qu'il puisse rejoindre les demeures du groupe Homanie, une société de loca-

tion de biens de prestige avec services créée par Sophie Poitrinal. «Nous avons créé 10 chambres, une grande salle de séminaire, une cuisine professionnelle, afin de pouvoir accueillir des familles, des groupes d'amis ou des séminaires d'entreprise. Nous souhaitons leur faire vivre une expérience complète, avec, bien entendu, une visite du domaine, une dégustation et toutes sortes d'expériences œnotouristiques.» L'ensemble a été décoré dans le style Napoléon III, une époque pour laquelle Guillaume Poitrinal voue une grande passion.

«Cela fait deux ans que nous travaillons avec Pierre-Jean à remettre sur le devant de la scène les vins du domaine, et cela commence à payer», poursuit Guillaume Poitrinal. *Nous sommes désormais présents dans de nombreux restaurants étoilés. Notre ambition est d'être un domaine de référence pour notre appellation, et que les amateurs se disent qu'en effet ils sont tout aussi formidables que d'autres crus voisins plus réputés. C'est un défi passionnant et très excitant.* conclut ce nouvel ambassadeur des vins de Beaune. ■