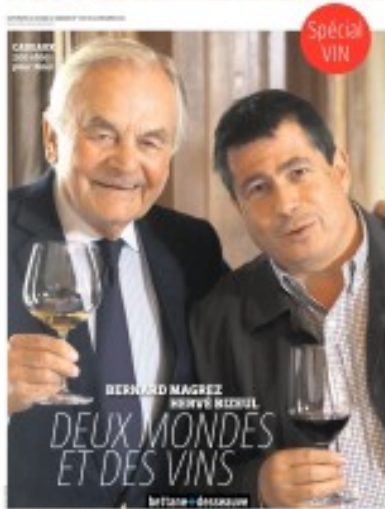


Le Journal du Dimanche

Mes Dimanches



6 décembre 2015

BOURGOGNE

MAISON ALBERT BICHOT

LE CULTE DU PATRIMOINE

Sur la photo, qui rassemble deux générations au milieu des vignes, il semble passer le témoin à son fils. À 50 ans, Albéric Bichot n'est pas près de lâcher sa mission. La transmission, c'est une affaire de liens et de valeurs.

La maison Bichot a été fondée en 1831 par Bernard et c'est son petit-fils Albert qui lui a donné son plein essor à la fin du XIXe siècle. Depuis 1996, presque un autre siècle plus tard, le représentant de la sixième génération, Albéric, a repris le bâton du pèlerin de la vigne. Son ambition ? Inscrire sa maison dans le patrimoine d'une région. « La Bourgogne est unique, s'enthousiasme-t-il. Sur un très petit vignoble, on trouve quelques-uns des vins les plus prestigieux du monde. C'est le fruit d'une culture fière de ses traditions et de son histoire. »

Cette conviction avait poussé la maison Bichot à s'engager comme grand mécène de la campagne de classement des climats de Bourgogne à l'Unesco. Elle le pousse chaque jour à travailler sans relâche ses parcelles, avec le directeur technique Alain Serveau, son complice. À la recherche du meilleur fruit pour faire le meilleur vin, des vignes ont été acquises dans

les crus les plus réputés. Au total, environ 100 hectares de vignes en propriété, complétés par des achats sélectionnés de raisins et de moûts. Une expertise de vigneron d'un côté, de négociant-vinificateur-éleveur de l'autre. Avec une particularité : « Nous sommes le seul négociant à travailler en domaines séparés et non pas avec une seule structure où tout arrive et d'où tout repart », explique Albéric Bichot. Une vision très parcellaire, en somme.

À chaque région viticole correspond un domaine, comprenant à la fois des vignes et des équipes dédiées pour la viticulture et la vinification, avec les installations appropriées. À Nuits-Saint-Georges, ceux du Clos Frantin et de Château-Gris ou à Pommard, celui du Pavillon. À Chablis, le domaine Long-Depequit vinifie six grands crus, six premiers crus et le chablis-village. Après avoir investi en 2014 dans la rénovation de la cuverie, Albéric Bichot poursuit l'ancrage de la maison dans la région en reprenant, en juin, la maison Pascal Bouchard, implantée depuis le début du XXe siècle. Cette acquisition comprend une cuverie qui permettra de vinifier et d'élever l'équivalent de 150 hectares provenant de Chablis et de l'Yonne. Un partenariat d'approvisionnement en raisins est scellé entre les deux familles.

SÉLECTION



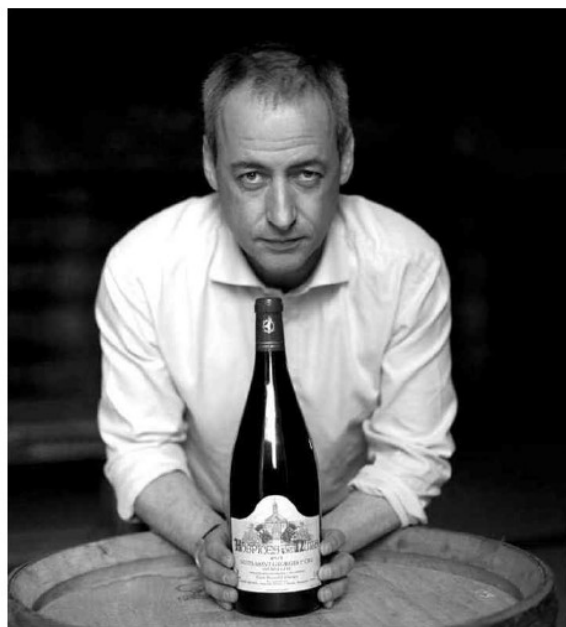
LES GRANDS VINS DE FÊTE À TOUS PRIX

► Selection Alain Chameyrat (bettane+desseauve)

MOINS DE 30 €

BOURGOGNE SECRET DE FAMILLE,
ROUGE 2013

Rond, fruité, tendre, allonge très harmonieuse. Toujours une impeccable valeur sûre.



Sous l'impulsion d'Albéric, la maison a aussi complètement changé son approche de la vigne, cultivée en bio à l'exception d'une partie de Chablis en lutte raisonnée. En taillant plus court aussi ou en pratiquant la vendange en vert lorsque cela est nécessaire, pour ne laisser

que six grappes par pied. « Ces pratiques sont indispensables, affirme Albéric Bichot. C'est plus difficile, mais cela fait des vins plus riches, moins standardisés. Pour trouver l'identité d'un terroir, il faut que le pied de vigne descende profondément. » **G.R.**