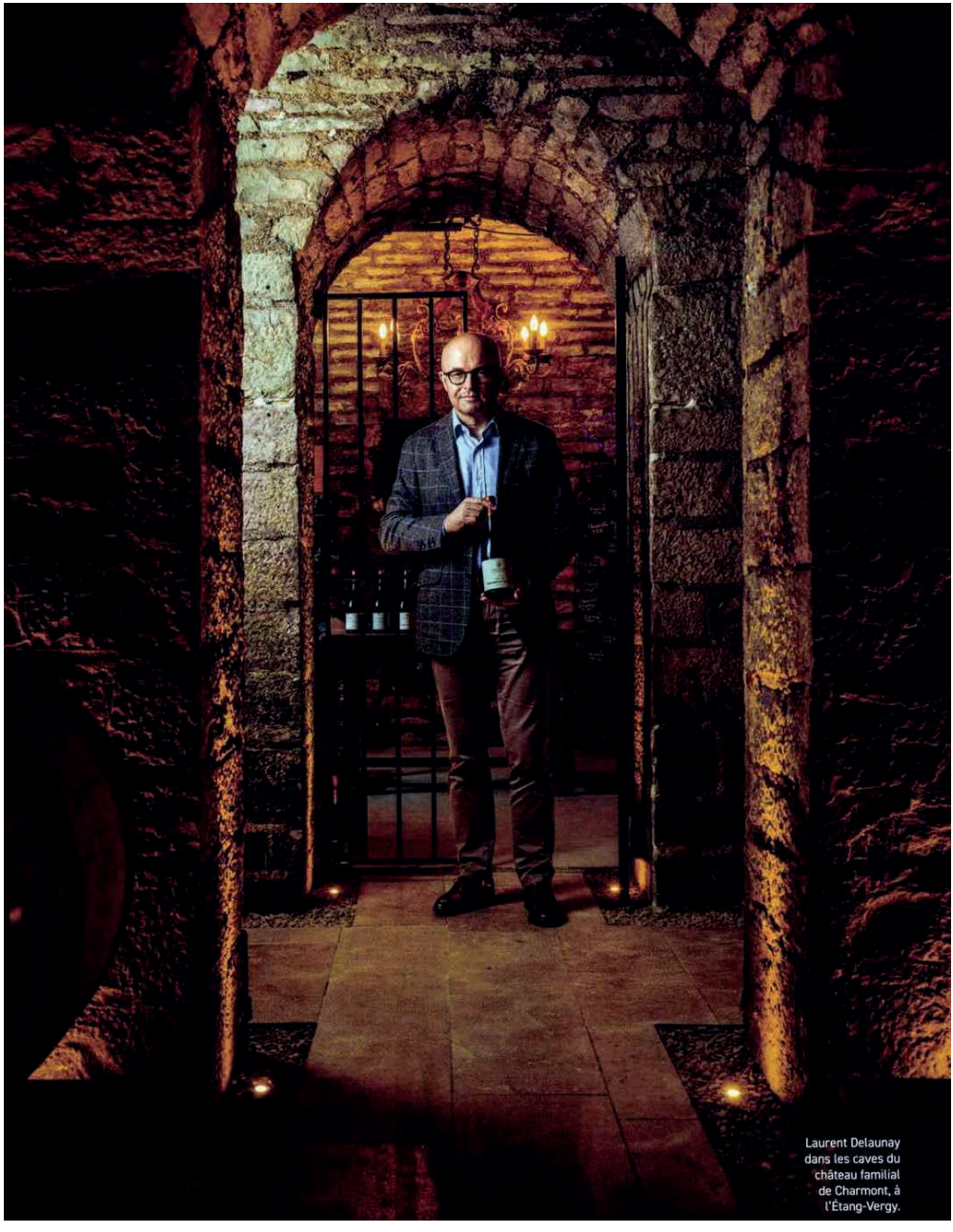


Laurent Delaunay dans les caves du château familial de Charmont, à l'Étang-Vergy.

**EDOUARD DELAUNAY**

# LA MAISON PHÉNIX

L'histoire est du vin bénit : une institution du négoce bourguignon fondée en 1893, tombée dans l'oubli puis rachetée par l'arrière-petit-fils. À L'Étang-Vergy, dans les Hautes-Côtes de Nuits, la maison Édouard Delaunay n'est qu'au début d'une spectaculaire renaissance. L'entrepreneur du vin et enfant du pays **Laurent Delaunay** reprend en main son propre destin.

Par Alexis Cappellaro
Photos Iannis Giakoumopoulos

Efeuiller l'arbre des Delaunay, c'est embarquer dans la grande histoire du négoce bourguignon. En 1893, Édouard plante le cep généalogiqueà Nuits-Saint-Georges. Dans les années 20, ses enfants Jean et Marcel donnent une première impulsion décisive : Edouard Delaunay est connu partout comme un spécialiste du vin et de l'export, plaçant ses flacons auprès d'une clientèle de voyage cossue, à bord des wagons de l'Orient-Express ou des paquebots de la Transaüantique. Les deux frères deviennent distributeurs officiels de la Romanée-Conti. Jean est même du chapitre inaugural de la confrérie des Chevaliers du Tastevin, le 16 novembre 1934... Quelque cinquante ans plus tard, installés dans les Hautes-Côtes de Nuits, Bernard et Jean-Marie propulseront la marque dans les deux, à bord du mythique Concorde. Mais la « plus petite parmi les grandes maisons » vivra mal le temps des crises. Exsangue, elle sera vendue à l'aube des années 90. Brutale fin de l'histoire. Circulez y'a rien à boire.

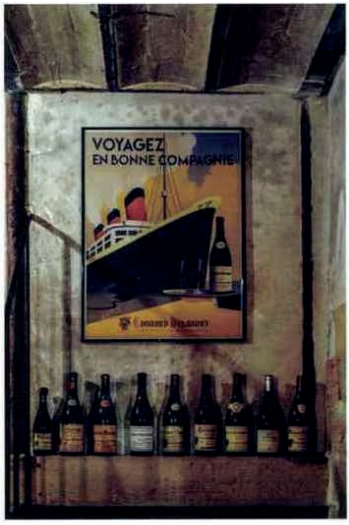
SOUS LE SOLEIL DU LANGUEDOC. Laurent Delaunay, le fils de Jean-Marie, aurait pu laisser cet héritage reposer discrètement au fond de la cuve. Faute d'avoir pu sauver les meubles du haut de ses 25 ans à l'époque, l'arrière-petit-fils du fondateur a pris racine ailleurs, sous le soleil du Languedoc. Avec son épouse Catherine, rencontrée en études à Dijon et dont la famille est vigneronne du côté de Chénas (Beaujolais), il y fondera la marque
Les Jamelles. Énorme succès. Inspiré par le modèle californien des vins de cépage, le couple pionnier continuera d'explorer d'autres horizons pendant une vingtaine d'années, durant ce qui ressemble beaucoup à une première vie initiatique.
Le groupe Badet Clément, quelque 70 collaborateurs aujourd'hui, basé à Nuits-Saint-Georges, est devenu le noyau de toutes leurs aventures : au pays d'Oc on l'a dit (Les Jamelles, domaine de la Métairie d'Alon, La Cour des Dames, Abbotts & Delaunay), mais aussi en Provence (La Promenade), avec une gamme de vins de France (La Belle Angèle) et une société de distribution (Domaines et Vins de Propriété) à Nuits. Porté par un sens affûté du marketing et une méthode décomplexée, lui surfe
sur ses instincts de négociant « tout-vignoble », à l'écoute des tendances mondiales de consommation et de ses propres émotions. OEnologue de haut niveau, elle signe des cuvées soignées mobilisant une vingtaine de cépages, assemblés ou non, oubliés ou plus confidentiels dans cette partie de la France. En toute circonstance, les Delaunay demeurent unis et curieux des lendemains.




AU DOIGT MOUILLÉ. L'acquisition en 2003 de DVP leur donnera accès à un large carnet d'adresses en Bourgogne : l'entreprise nuitonne représente plus de 250 vignerons et demeure un important exportateur de vins de domaines. Unique, cette configuration facilite la question de l'approvisionnement, qui est le premier étage du projet phénix. *«Faire un tableau Excel est à la portée de tout entrepreneur. Gérer l'humain, nous commençons à avoir l'habitude. Mais avoir du raisin pour relancer l'activité de négoce ? Tout cela s'est fait au doigt mouillé, en allant toquer aux portes»*, avoue Laurent, encore tout étonné du respect qu'inspire sa trajectoire : « *Édouard Delaunay avait une bonne image. Certains vignerons ont bien connu mon père. Je ne pensais pas qu'autant nous confieraient leur raisin et encore moins pouvoir revendiquer 9 grands crus, dont on connait la rareté dans le schéma bourguignon.* »

La cinquantaine, mûr comme une belle grappe de pinot, Laurent a donc officiellement réveillé la marque Édouard Delaunay en 2017 pour en faire *« une belle maison bourguignonne, à l'ancienne, centrée sur le haut de gamme».*

WINEMAKER DE L'ANNÉE. L'arrière-petit-fils s'est donné les moyens de ses ambitions. Au château de Charmont, que ses grands-parents ont acheté en 1954, il a fait du ménage dans les superbes caves voûtées. Puis il a repris et transformé la cuverie attenante - où ses parents avaient jadis leur appartement à l'étage - « *car au même moment, son exploitant Dominique Laurent voulait déménager* ». L'alignement de la planète Bourgogne continuera avec le recrutement de Christophe Briotet. Le talentueux responsable technique officiait jusqu'ici au domaine du Lycée viticole de Beaune, après de belles expériences exotiques (Turquie et Chili). Chez Édouard Delaunay, son cahier des charges est celui de l'humilité et du collectif: « *S'imposer patiemment par la qualité et le travail pour proposer des vins fidèles, subtils, tout en équilibre et sans excès. Ni sur extraits, ni sur-mûris, ni dépouillés.* » Sur place, il vinifie l'ensemble de la pyramide des bourgognes, des appellations régionales aux grands crus. Son travail en aussi peu de temps est remarquable. Conquis, le très sérieux International Wine Challenge l'a sacré « Winemaker de l'année » pour ses rouges en 2020, puis rebelotte pour les blancs






La cave est une plongée dans l'histoire, comme en attestent les vieux flacons et cette affiche des années 30 vantant les charmes d'un vin Edouard Delaunay à bord du Transatlantique. Laurent, l'arrière-petit-fils, a saisi la double opportunité de renouer avec ses origines et de capitaliser sur ce patrimoine familial rare.




cette année. Acheter du raisin sur toute la côte de Marsannay à Chassagne, savoir l'élever et, pour certaines cuvées, l'assembler : tout cela demande un peu de savoir-faire. La place de la dégustation est centrale. « *Badet Clément mobilise 9 oenologues, l'échange est permanent. On peut aussi considérer que notre position septentrionale est une sorte de poste avancé. Dans le Languedoc, on voit comment un cépage comme le pinot noir réagit et s'adapte à la chaleur.* »

VIVE LES HAUTES-CÔTES ! Puis vient l'art tout aussi délicat de la commercialisation. Sur ce terrain, Laurent Delaunay ne se cache pas derrière son petit doigt. « *Le marketing n'est pas un gros mot, je suis moi-même oenologue et diplômé de l'Essec. Badet Clément investit beaucoup sur ce volet. Mais il doit être un moyen de se sublimer, pas un enrobage.* » On dirait bien que les circonstances sont plus favorables, aussi : « *L'opposition entre négoce et domaine traditionnel familial n'a plus vraiment lieu d'être, la Bourgogne l'a bien compris ; tous les grands négoces ont des vignes en propriété, beaucoup de grands domaines ont développé une partie négoce. Et l'essor des micro structures de grande qualité sous l'effet de la raréfaction foncière n'est pas un phénomène nouveau.* »

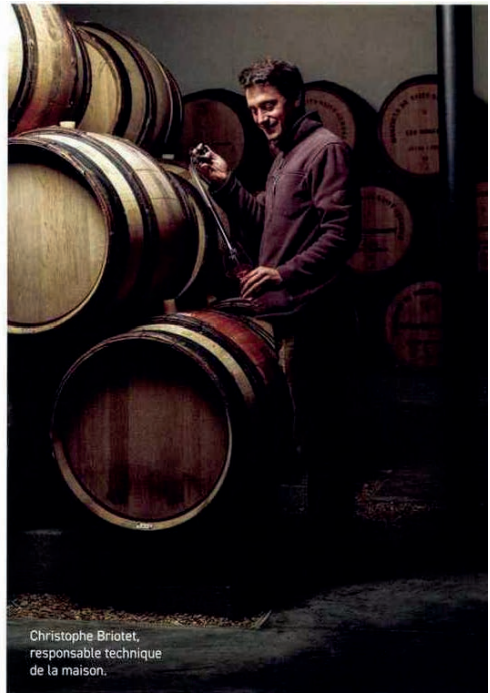
Laurent Delaunay ne sort pas de la cuisse de Bacchus. Dans les Hautes-Côtes, il est en son pays. Entre les vallons de L'Étang-Vergy, la demeure familiale en témoigne partout où le regard se pose. L'oncle Bernard était maire du village. Sur les murs, il côtoie d'autres aïeux. Certains ont emprunté des chemins différents comme Auguste, pensionnaire de la Comédie-Française. Les superbes caves voûtées, elles aussi, jouent bien leur rôle : elles ont conservé quelques trésors de famille, que Laurent pose sur la table des grandes occasions.

Quelquefois, la magie du vin opère et l'on apprend qu'un Beaune 1929 peut garder toutes ses qualités naturelles. Laurent replonge ainsi dans sa propre histoire en permanence, va de découverte en découverte, de surprise en surprise. Cela passionne véritablement ce grand enfant caché sous ses dehors british, qui allait crotter ses bottes dans la ferme d'en face à 10 ans et prenait plaisir à aider son oncle propriétaire de quelques ceps dans le village voisin de Bévy. *« J'aimais ça. Je rentrais du lycée le vendredi soir, c'est tout juste si je ne le réveillais pas le lendemain à 7 h pour aller piocher la terre ! »*

**« OPPOSITION ENTRE NÉGOCE ET DOMAINE TRADITIONNEL FAMILIAL N'A PLUS VRAIMENT LIEU D'ÊTRE, LA BOURGOGNE L'A BIEN COMPRIS.**

SEUL AUX HOSPICES. Amoureux de patrimoine, le dirigeant de Badet Clément préside la Société d'histoire et d'archéologie du pays de Vergy. Dans la vie de tous les jours, il arrive que la passion prenne le dessus. Comme ce petit matin où, de passage devant l'église voisine de Ternant, il remarque des ouvriers en pleine affaire. « Ils avaient démonté la grande horloge comtoise et comptaient la jeter. J'ai dit « surtout pas » et l'ai embarquée à l'arrière, un vrai coup de chance ! Maintenant, elle est en bonne place dans la cave de Charmont, comme un clin d'oeil au temps qui passe ». Le festival Musique & Vin au Clos Vougeot et bien sûr La Karrière (lire pages 86-87) profitent aussi directement de son engagement mécénal.

Une façon de rendre ce que la Bourgogne est en train de lui donner, comme ailleurs, comme à Beaune et à Nuits lors des fameuses ventes aux enchères des Hospices. Sur place le jour J, panneau en main, sa fille Jeanne, la vingtaine, n'en perd pas une goutte. Ce qui fait remonter à la surface une anecdote : « Je m'étais retrouvé seul à une vente des Hospices de Nuits, en 1985 ou 1986. Mon père était en voyage et m'avait laissé des consignes d'achat précises. Il ne fallait pas se louper, la famille est un acteur historique de l'événement. J'étais là, intimidé mais consciencieux, à vingt ans, en train d'enchérir sous quelques regards interloqués de vieux messieurs... » Jeanne fait bien de prendre quelques notes pour plus tard. Dans la famille, on ne sait jamais où le destin peut nous (r)amener. •



Christophe Briotet, responsable technique de la maison.

LES HAUTES-CÔTES, « L'AVENIR DE LA BOURGOGNE »

Laurent prédit aux Hautes-Côtes un grand avenir. « Les vignes en hauteur ne sont qu'au début de leur histoire. C'est un des rares terroirs bourguignons encore à explorer. Son altitude, supérieure de 100 à 150 mètres par rapport à la côte, avec des expositions très variées, donne des vins frais, très fidèles à leur lieu d'origine, passionnants à élever, qui d'une certaine manière représentent l'avenir de la Bourgogne. » Pour la maison de négoce, cet attachement s'exprime depuis peu à travers la cuvée « Charmont » en deux couleurs. Une belle interprétation des Hautes-Côtes avec des raisins provenant de différents villages (Villars-Fontaine, Magny-lès-Villers, Villers-la-Faye) et de l'emblématique lieu-dit des Dames Huguettes (lire dégustation page 80). Même constat avec le Hautes-Côtes de Nuits rouge « Les Rouards », ainsi qu'un superbe aligoté « La Vigne de Monsieur Feuillat » en hommage au professeur d'oenologie de Laurent qui l'avait plantée sur la colline de Vergy, face au Château de Charmont, à un jet de bouteille de l'abbaye Saint- Vivant, dont la famille Delaunay est un membre actif de l'association qui oeuvre pour sa préservation.