

Les Wineries du Rhône

J. Denuzière



PORTRAIT —

LE TEMPS DE LA PRÉCISION

S'il y a une Maison qui incarne bien la proximité qui existe entre le Rhône septentrional et la Bourgogne, c'est bien J. Denuzière. Propriété de la famille Picard basée à Chassagne-Montrachet, la Maison historique de Condrieu est depuis 2014 entre les mains de Caroline Moro. Cette bourguignonne de naissance s'attache à perpétuer le style et la réputation de la Maison pour produire des vins précis et frais.

Caroline est venue au vin pour la vigne. Intéressée par cette liane capable de s'adapter aux sols et aux climats les plus divers, elle fait des études d'agronomie, de viticulture et d'œnologie à Bordeaux. Puis part se promener dans divers terroirs, à Sancerre, en Espagne, dans le sud de la Vallée du Rhône, dans le Languedoc et en Provence où elle devient une experte des rosés du côté de Saint-Tropez. Des voyages émaillés de nombreuses rencontres qui lui transmettent la passion du bon vin et de son esprit, à l'image d'Henri Jayer, le fameux vigneron de Vosne-Romanée, encore la Bourgogne, qui dit qu'il faut connaître l'œnologie pour apprendre à ne pas s'en servir.

Apprentissage sur pieds

Elle qui découvre le Nord du Rhône commence son apprentissage en passant énormément de temps dans les vignes aux côtés des vignerons partenaires de la Maison. Pour bien connaître ces terroirs dans toutes leurs nuances. « Ici, nous avons énormément de variété en fonction des

coteaux, de leur orientation, des micro climats, des sols. En regardant le végétal pousser, en goûtant les raisins pour apprécier l'épaisseur de leur peau, leur couleur, la maturité des pépins, on a des éléments pour déceler le potentiel des vins. 80% du travail se fait au vignoble, estime-t-elle. Quand on sait ce qui rentre, il reste juste à interpréter ce que l'on pense être juste ».

Juste, précis et frais

Cette sélection parcellaire très précise se poursuit en cave. L'idée c'est de garder un lien fort de la vigne à la cave. En multipliant les micro cuvées, elle peut couper des parcelles en deux selon les années. En vinifiant de petits volumes, travaillés et élevés parcelles par parcelles, comme en Bourgogne. En mêlant avec de l'observation et de l'intuition les techniques traditionnelles (vendanges entières 100% manuelles vinifiées avec la grappe, pigeages au pied) et méthodes modernes (cuves thermo régulées) Caroline et son équipe cherchent à extraire le meilleur des jus. L'objectif final est d'exprimer la précision des origines et de produire des vins caractérisés par leur fraîcheur, soyeux et longs en bouche avec une finale qui garde toute sa vivacité. « En travaillant la vendange entière dans la cuve, on réduit le côté trop solaire et trop alcoolisé qui s'accroît sur les derniers millésimes et on se garde de vins pesants. Le commentaire principal que font les gens quand ils goûtent nos vins, c'est leur fraîcheur et leur légèreté. Après un premier verre, on a envie d'en boire un second ».

Rester petit

J. Denuzière est une petite Maison. Petite par la taille, petite dans le paysage. Quelques milliers de bouteilles dans chaque appellation : Côte-Rôtie, Hermitage, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, Côtes du Rhône pour les rouges ; Condrieu, Saint-Peray, Saint-Joseph et Crozes-Hermitage pour les blancs. Pas plus. L'ambition, ce n'est pas de devenir grand, la méthode d'ailleurs ne le permettrait pas.

Caroline Moro pilote la maison J.Denuzière depuis 2014



Maison créée en 1876

15 salariés

CA 2020 : 6m€

dont export : 20%



« La précision ne s'invente pas, ne se décrète pas. Elle nécessite de l'apprentissage. C'est long »

Caroline sait qu'elle a la chance de disposer d'une grande liberté et de pouvoir faire les vins qu'elle a envie de faire. La famille Picard a investi dans le vignoble en achetant des parcelles à Condrieu, un hectare sur le lieu-dit du « Tinal » et un peu plus sur les terrasses escarpées de Cornas, au lieu-dit « En-Sauman ». La Maison avance doucement et tranquillement.

Eloge du doute

Si Caroline est persuadée qu'un vin de femme, cela n'existe pas, elle est par contre convaincue que les femmes y développent une sensibilité et une approche différentes. « La particularité, c'est que l'on doute plus que les hommes. Nous avons une capacité à nous remettre en question très facilement et l'on vit moins sur nos acquis. Pour faire du bon et du grand vin, il faut avoir fait des erreurs et avoir su apprendre de ses erreurs. Il faut être assez humble pour se remettre en question et suffisamment sûr de soi pour se dire j'y vais. C'est assez schizophrène. Le temps et l'expérience comptent pour beaucoup ».



Caroline Moro

73, rue Nationale 69420 Condrieu

contact@jdenuziere.fr

www.jdenuziere.fr

Contact UMVR

+33 (0)4 90 27 24 16 / 18

presse@umvr.fr

www.umvr.fr