

Olivier Halley, propriétaire du Château de Meursault, et son directeur général Stéphane Follin-Arbelet, sous la charpente monumentale de la nouvelle cuverie du domaine.

Château de Meursault RÉVOLUTION TRANQUILLE

En inaugurant sa cuverie monumentale, le Château de Meursault acte une étape importante de son histoire. Sous l'impulsion de son propriétaire Olivier Halley et de son directeur Stéphane Follin-Arbelet, le domaine conjugue plus que jamais grands vins, héritage des Climats et innovations environnementales. Chronique d'une révolution tranquille.

Par Alexis Cappellaro • Photos Michel Joly, sauf mention contraire

En dix siècles d'existence, des épopées ducales à la mythique paulée, le Château de Meursault a écrit quelques pages de la légende bourguignonne. Depuis 2012 et le rachat conjoint des châteaux de Meursault et de Marsannay, le businessman et homme du vin Olivier Halley a changé de chapitre, poursuivant une vision avant-gardiste de ce que doit être un domaine de premier plan en Bourgogne.

Les chiffres remettent les choses en perspective. Sur les 65 hectares dont il est propriétaire, morcelés en une cen-

taine de parcelles allant de Puligny-Montrachet à la colline de Corton, le Château de Meursault revendique 38 appellations pour 20 premiers crus et 5 grands crus, le tout entièrement conduit en bio depuis sa certification obtenue en 2022. Le finage de Meursault représente à lui seul 17 hectares, une paille. « Nous prenons soin d'une centaine de climats différents, soit 10% d'un patrimoine Unesco », résume le directeur général Stéphane Follin-Arbelet, dans son style toujours imagé.

À l'échelle des deux propriétés de la Côte de Beaune et Côte de Nuits, cela fait donc près de 105 hectares sur

200 parcelles, soit le plus grand domaine bio de la Côte-d'Or, avec un potentiel de plus de 400 000 bouteilles par an.

Tout cela oblige. « En 2015 sont arrivés l'accord de Paris sur le climat et la reconnaissance Unesco. Ce double événement fondateur a cristallisé la stratégie de l'ensemble de nos sites », retrace le capitaine d'un navire amiral devenu très vite mécène fondateur de l'association des Climats (lire pages 60-63) et engagé vers une refonte tous azimuts dans un esprit d'écoresponsabilité : renouveau culturel, agroforesterie, restauration patrimoniale, géothermie, cénotourisme, nouveaux outils de travail...

À Meursault, le château rénové (photo de gauche, bâtiment de droite) dialogue avec la cuverie historique de 1835 (à gauche) et sa charpente monumentale. Entièrement réhabilitée, celle-ci sera désormais dédiée aux vinifications des premiers et grands crus du domaine, tout en accueillant la traditionnelle Paulée de Meursault. À ses côtés, les caves à double voûte d'inspiration cistercienne (photo page de droite) ont elles aussi retrouvé leur éclat après plusieurs années de restauration. Un vaste programme d'investissement qui accompagne la transformation du domaine viticole, engagé dans la viticulture bio, l'œnotourisme et la réduction de son empreinte environnementale.



Le grand retour du château

Début 2024, le Château a d'abord retrouvé... un château. Inhabité depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale, l'édifice est devenu la pierre angulaire du projet œnotouristique, basé sur la pédagogie de la Bourgogne et le respect du vivant, après deux années d'une magnifique rénovation portant la signature des agences Architectes studio et Slowhome.

Avec 15 000 visiteurs chaque année, le Château de Meursault n'entend pas pour autant « se transformer en Disneyland » mais devenir le fer de lance d'une expérience exemplaire de la Bourgogne. « Notre région doit être à l'avant garde. Nous avons choisi de prendre soin de

notre patrimoine et de le partager, avec une approche mesurée », résume Stéphane, faisant parler sa sensibilité d'ingénieur agronome. Cette philosophie a infusé partout, à commencer par Olivier Halley.

Le dirigeant le reconnaît volontiers, il est plutôt « d'un naturel pressé », gérant plusieurs affaires liées de près ou de loin au vin depuis Hong Kong, où il vit. L'aventure conjointe de Meursault et de Marsannay l'a « rapproché de la Bourgogne et d'une vision d'avenir », avec une appréhension des bienfaits du temps long.

Sur le sujet, bien que Normand, l'homme va droit au but : « Nous avons mis les moyens pour améliorer nos outils

mais aussi nos pratiques culturelles, afin d'avoir une viticulture durable et de meilleurs vins », exprime-t-il, bien conscient qu'à l'aube des années 2010, « le Château de Meursault avait encore des pièces manquantes à son puzzle, l'export était peu présent, personne ou presque ne maîtrisait l'anglais. Nous avons tous beaucoup travaillé pour nous ouvrir et partager notre vision de la Bourgogne ».

Prenant à témoin ces petites et grandes évolutions murisaltiennes, Stéphane Follin-Arbelet poursuit : « La question de fond est aussi celle de la rentabilité des exploitations à terme, car notre vignoble est soumis à un risque de déprissement. Il nous fallait absolument un

plan d'actions et des équipes bien formées pour mener nos expérimentations. » Le projet d'agroforesterie entourant le domaine (lire DBM n°107) en est un exemple parmi d'autres.

La cuverie cathédrale

Mais la rénovation la plus visible est indéniablement cette cuverie cathédrale, rénovée pour près de 20 millions d'euros et inaugurée mi-juin. Construit en 1835, ce bâtiment voisin du château n'était plus utilisé que pour les festivités depuis le début des années 80, y compris la célèbre Paulée de Meursault, qui signera donc son retour en novembre pour une 93^e édition avec 500 convives. Cette idée ravit tout le monde ici. « Meursault est l'épicentre des grands vins blancs de Bour-

gogne, nous voulions que l'écrin soit magnifié avec des caves exceptionnelles et cuverie à la hauteur », commente le directeur depuis cette cave à double voûtes cisterciennes où reposeront 600 à 700 fûts, « un outil exceptionnel qui n'excédera jamais les 14 degrés, avec humidification pilotée par ordinateur au dixième de degré près ».

Dès le millésime 2026

Sous la conduite de la société chalonnaise SNEP, la cuverie s'est donc parée d'un magnifique couvre-chef. Les Etablissements Richard ont fait honneur à leur patron saint Joseph avec cette charpente en chêne du Châtillonnais, constituée de six fermes de 4 tonnes chacune. Dans cette grande salle de 35 mètres sur 13,

une trentaine de cuves permettront de vinifier dès le millésime 2026 les premiers et grands crus rouges du château, dans une approche haute couture. Le maître de chai Emmanuel Escutenaire, fidèle depuis 2008, a un bijou à disposition.

« Le réchauffement climatique nous oblige à agir vite en période de vendanges. Avec ce nouvel outil alimenté par la géothermie, nous serons en mesure de rentrer la totalité de nos raisins en moins de dix jours, et ce sans recours aux énergies fossiles », détaille Stéphane Follin-Arbelet, heureux de dévoiler un système de tri optique et de cuvaison par gravité pour tirer le meilleur du pinot noir.

La suite de cette révolution tranquille arrive donc bientôt. Tant de choses restent à écrire. ●