

VIGNERON
CET ARTICLE EST PARU DANS
LE N°14 - AUTOMNE 2013

Le prodige de la côte de Nuits

DAVID DUBAND

TALENTUEUX, HYPERACTIF, PARTI DE RIEN OU PRESQUE, ALORS QU'IL NE POSSÈDE EN PROPRE QUE 40 ARES, IL EXPLOITE AUJOURD'HUI 17 HECTARES DONT LES 9 HECTARES DU DOMAINE DE FRANÇOIS FEUILLET ET SE LANCE DANS LE NÉGOCE. NOUS AVONS RENCONTRÉ CE PHÉNOMÈNE.

PAR JEAN-FRANÇOIS CHAIGNEAU
PHOTOS JON WYAND





POUR LUI, CHEVANNES, PRÈS DE NUITS-SAINT-GEORGES, EST LE PLUS BEAU VILLAGE DE BOURGOGNE : C'EST LE BERCEAU DE SA FAMILLE.

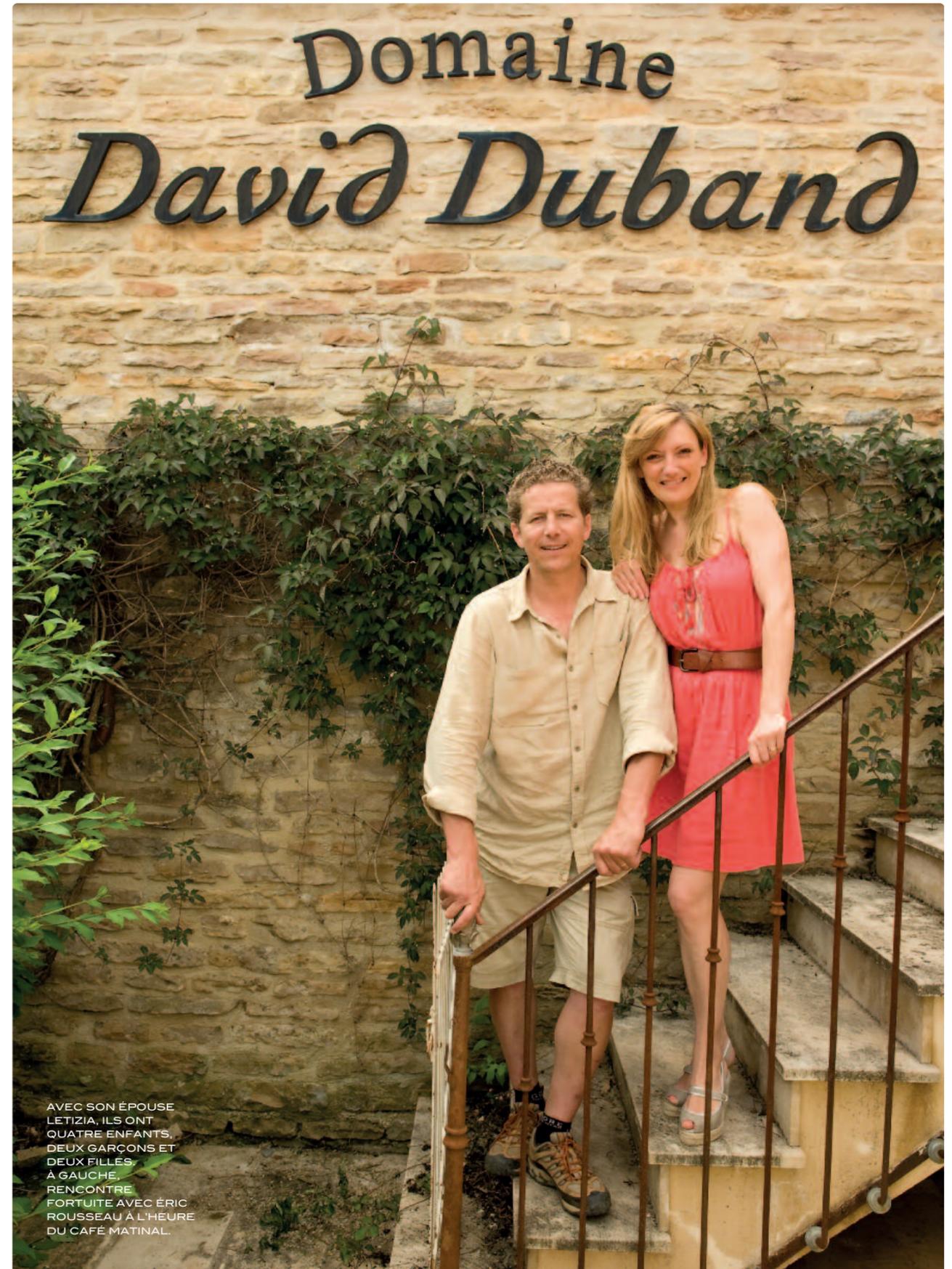
Le Bourguignon nouveau est arrivé. Il a une gueule d'acteur. Quelqu'un lui a même dit un jour qu'il avait tout du surfeur australien, le regard bleu posé sur les croupes des vignes alentour, comme sur les vagues d'un océan quand elles viennent se coucher à ses pieds. Grand, blond, athlétique, David Duband, 42 ans, est amoureux de sa Bourgogne, forcément. Il est né à Dijon parce que maintenant les enfants naissent dans les maternités, mais son chez-lui c'est ici, en côte de Nuits, près de Nuits-Saint-Georges, à Chevannes, 150 habitants. Autrefois le plus important village en "hautes-côtes" avec plus de 400 hectares de vignes. Il n'en reste qu'une vingtaine aujourd'hui avec seulement deux vigneron. La faute au phylloxéra et aux crises successives qui ont suivi. "À l'époque, chacun avait sa cave voûtée sous sa maison et ses quelques rangées pour sa consommation personnelle. Ça peut revenir. Le bourgogne est tellement demandé. Il est possible qu'un jour, la commission de l'appellation rende sa certification à des parcelles arrachées depuis longtemps. En hautes côtes, évidemment !"



Il faut comprendre : la Bourgogne, c'est à droite de la nationale 74 en descendant de Dijon à Beaune. Comme si la route avait stoppé cette coulée qui date du jurassique (ère secondaire entre le trias et le crétacé, soit entre -140 et -200 millions d'années). Elle est la résultante de basculements et de cassures multiples qui ont fait apparaître des affleurements calcaires, marneux ou argileux... sans compter les galets du tertiaire ou autres éboulis calcaires. Ce qui donne un puzzle de dizaines de milliers de pièces... En clair, au-dessus il y a les "hautes-côtes" couronnées par des bois et taillis, les "bas de côtes", c'est-à-dire la plaine, et entre les deux le saint des

saints, l'espace divin, le domaine des dieux, le Graal, le paradis, la félicité... Bref : la chance d'être né vigneron de Bourgogne avec des ancêtres entêtés qui ont préservé leur patrimoine. Et encore dans cette Terre promise y a-t-il une infinité de nuances. C'est ainsi qu'à la rangée près, la Romanée-Conti demeure le plus grand vin rouge du monde. On comprend les fréquentes croix de pierre devant les vignes, comme des ex-voto. Pour remercier le Ciel. Les vigneronns lui doivent bien ça. Les noms défilent : Marsannay, Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny, Clos de Vougeot, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges... Litania de noms sanctifiés qu'on égrène avec dévotion.

C'est beau comme une carte de géographie en relief. Et c'est à ce terroir et à la tradition que David Duband fait toujours référence. Quand son père lui demande de venir l'aider, en 1991, il a 19 ans, le bac en poche et la vie devant lui. Pierre Duband, qui possède quelques ouvrées en propre, travaille une vingtaine d'hectares pour le compte de plusieurs propriétaires et porte la vendange à la coopérative. Pour le jeune homme, il est évident que tout est à reprendre. Passer d'abord par-dessus une génération perdue qui s'est laissé charmer, voire hypnotiser par les sirènes de la modernité. Le vigneron est pourtant un paysan comme les autres, c'est-à-dire plutôt méfiant par nature. "Mais on leur promettait la lune. On leur disait : plus besoin de passer avec ton cheval et de labourer, il suffit de mettre du désherbant. Il ne laisse pas de trace dans ton vin... Pourquoi s'en priver ? Personne n'a l'intuition que ce n'est pas bon pour la vigne. Tout le monde saute sur l'occasion. Il faut les comprendre. On ne disposait pas à l'époque du matériel de labour d'aujourd'hui... Les engrais minéraux sont arrivés là-dessus. On ne travaillait plus rien. Résultat : trente



AVEC SON ÉPOUSE LETIZIA, ILS ONT QUATRE ENFANTS, DEUX GARÇONS ET DEUX FILLES. À GAUCHE, RENCONTRE FORTUITE AVEC ÉRIC ROUSSEAU À L'HEURE DU CAFÉ MATINAL.



« JAMAIS JE NE SERAI ŒNOLOGUE. JE SERAIS TROP ENCOMBRÉ DE CONNAISSANCES. JE ME CONTENTE D'EN RÉFÉRER AUX ANCIENS. »

années bien peu glorieuses avec des millésimes médiocres, des vins dilués... À leur décharge, la vigne n'avait pas acquis le statut qu'elle a de nos jours. Le grand vin est devenu un désir et chaque bouteille aussi précieuse qu'un lingot d'or. Aujourd'hui, on revient partout à la vérité du terroir, on respecte l'environnement. La terre a retrouvé sa noblesse. Et puis, le vin de Bourgogne, c'est bon !... » On ne le contredira pas à la lueur de ses divins premiers crus Les Procès et Les Pruliers.

Le nez dans le verre, il en rajoute encore : « Quand on goûte du bourgogne, on est ravi, radieux, ça pinote goulûment, c'est gourmand... J'étais un peu anti-bordeaux sans le savoir et puis, cet hiver, grâce à des échanges avec Stéphane Derenoncourt, je suis tombé sur des Larcis Ducasse 2007, et j'ai aimé... Il n'y a pas de guerre Bordeaux-Bourgogne à notre génération, juste un peu d'ignorance, c'est tout. Jean Moueix, de chez Petrus, m'a avoué que la première fois qu'il a bu du bourgogne, à 16 ou 17 ans, il a cru que c'était du rosé ! »

David Duband admet n'être allé qu'une seule fois à Bordeaux de toute sa vie. C'était il y a quatre ans. « Pas le temps. Pas l'occasion. Je fais du VTT, du ski, de la musique... Il y a aussi les voyages professionnels en Chine, au Japon, en Amérique, à Singapour... »

David revendique l'ignorance comme étant la bonne attitude pour un vigneron, et surtout un débutant. Pour lui, le diplôme d'œnologie n'est qu'une peau d'âne dont il faut vite se débarrasser. Tous les grands principes qu'on apprend à l'école ne sont rien en regard de l'expérience et de la tradition. Il affiche volontiers le paradoxe : « Jamais je ne serai œnologue, affirme-t-il. Je serais trop encombré de connaissances qui m'empêcheraient d'avancer. Je n'ai rien inventé. Je me contente d'en référer aux anciens. Mon père m'a tout appris sur le travail de la vigne, mais rien sur la manière de faire du vin. Je

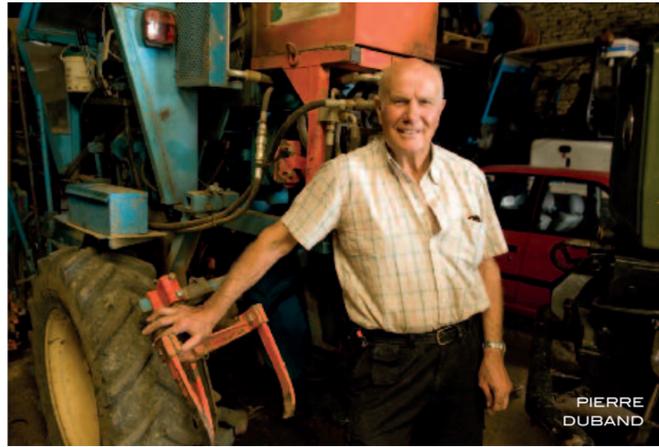
me revois la première année en solo. La vendange était rentrée et je ne savais plus quoi faire. Devant mes cuves, je feuilletais mon manuel du petit vigneron. Rien ne se passait comme prévu. J'ai dû appeler mes oncles au secours ainsi que les vignerons chez lesquels j'avais fait des stages. Il se trouve que mon premier millésime, 1991, est superbe encore aujourd'hui... Vous voyez ! Moins on en connaît, mieux c'est. Pas de truc dans le vin... Ça ne se formate pas. Le vinificateur n'est qu'une sorte d'accoucheur. »

Deux ans plus tard, David Duband s'installe à son compte comme jeune agriculteur. Il commence avec 1,5 hectare et vinifie 20 pièces (la pièce est la barrique bourguignonne : 228 litres). Il en fait 40 l'année suivante, puis bientôt 80. Installé d'abord dans un coin de hangar de son père, il grandit si vite qu'il doit déménager à mesure que de nouveaux clients lui laissent leur vigne en fermage. En 2006, François Feuillet, PDG du groupe Trigano, « mécène » de la première heure, lui confie les 7 hectares du domaine Truchot qu'il vient d'acquérir sur Chambolle, Gevrey, Morey.



Plutôt que de changer encore une fois de coquille, le « bernard-hermite » décide de construire la sienne dans son village de Chevannes, avec chais, cuves, matériel de vinification, d'embouteillage et d'expédition, et cave souterraine adéquate.

L'entreprise David Duband vigneron (il exploite 17 hectares de vigne) et négociant (il achète aussi du raisin sur pied) a pris son envol. Angleterre, Belgique, Italie, Allemagne, États-Unis, Japon, Singapour, et maintenant la Chine qui sévillait au bourgogne... En particulier M. Kuok, le propriétaire de la chaîne Shangri-La et ses 70 hôtels sur tous les continents... Mais il n'y en aura pas pour tout le monde. David ne produit que 165 000 bouteilles, dont il réserve la moitié à la clientèle française. « C'est beaucoup par rapport



QUAND SON PÈRE PIERRE LUI DEMANDE DE VENIR L'AIDER, EN 1991, IL N'A QUE 19 ANS, LE BAC EN POCHE ET LA VIE DEVANT LUI.

à ce que font la plupart des Bourguignons, mais ça m'ennuie quand mon vin ne figure pas sur la carte d'un restaurant où je vais. Et puis la France, le pays le plus visité au monde, n'est-elle pas la plus belle des vitrines ?

Les banquiers saluent bien bas aujourd'hui ce vigneron très patriotique. Ça n'avait pourtant pas bien commencé : *"La première fois que je suis allé en voir un, raconte-t-il, c'était au Crédit Agricole. D'abord amusé, le banquier a écouté mon projet avec un brin de condescendance, puis s'est inquiété de ce que je pourrais bien faire avec tout cet argent. Comme si j'allais partir avec la caisse ! J'avais tout du galopin qui se fait sermonner par un gendarme pour avoir chapardé quelques poignées de cerises dans le jardin d'à côté. Et je n'ai rien obtenu. En partant il m'a dit : 'Revenez me voir dans deux ans ! C'est tout juste s'il n'a pas ajouté 'quand vous serez grand' ! J'avais 20 ans. Deux ans plus tard, on prenait mon projet au sérieux. Il faut croire que j'avais grandi. Finalement je ne déteste pas les banquiers. Maintenant que je fais mon vin, ils boivent du petit-lait. Je ne cesse de m'agrandir et ils me suivent. Je suis parti avec zéro de chiffre d'affaires en 1991. En 2004, je faisais 300 000 euros, aujourd'hui j'en suis à 2 millions.*



Tous les ans je dois sortir 50 000 euros pour acheter du raisin quand la récolte précédente est encore en fût... J'ai un besoin de trésorerie importante, mais c'est le mécanisme habituel des fonds de roulement."

David Duband est parti du principe que les meilleurs bourgognes datent d'avant 1960. Ici on foule aux pieds et on est revenu à la grappe entière. L'égrappage est un progrès à condition de ne pas en abuser, il jette donc 30 à 40 % de grappes entières dans ses cuves. *"On le sent dans le vin, dit-il. Le résultat est spectaculaire : épices, fleurs blanches, un fruit différent. Aucune saturation. C'est désaltérant. On a envie d'en reprendre. C'est peut-être moins coloré, mais quelle exubérance !"* Et il ajoute : *"Je n'ai rien inventé. Je m'inspire des grands vins*

que j'ai goûtés dans ma vie. Ainsi ces 1947 à la Paulée de New York qui m'ont ébloui. Les vigneron d'alors ne savaient rien des techniques d'aujourd'hui et pourtant leurs vins étaient grandioses ! La mode c'est l'égrappage, la tradition c'est la grappe entière."

Le consommateur a suivi. Il est devenu un ami comme souvent en terre bourguignonne où l'on pratique la sélection des clients avec une bonhomie courtoise. Le message évangélique du bon produit est devenu universel. Mais lorsqu'on parle vin de Bourgogne, il confine au sacré. Le bourgogne est rare, recherché. Ici on inverse les données habituelles du commerce. Trop d'amateurs pour trop peu de vin. Tout est donc vendu à l'avance. On n'est plus un client mais un heureux élu, choisi, intronisé.

David Duband ne possède en propre que 40 ares sur les 17 hectares qu'il exploite en qualité de locataire et de métayer. Acheter des grands crus en Bourgogne, il n'ose même pas y songer. À 1,2 million d'euros l'hectare de premier cru, et 6 millions le demi-hectare pour un grand cru, l'affaire devient un conte improbable pour *Mille et Une Nuits* de Nuits-Saint-Georges.

David Duband est devenu une marque. Il joue des quatre D qui encadrent son prénom et son nom pour composer un label ondulant comme flottent les oriflammes. Facile à identifier. Le métier de chef d'entreprise satisfait son besoin de mouvement, d'ampleur et de projets. Il aime superviser, se sait impétueux, gourmand de la vie, et se lance volontiers sur plusieurs fronts à la fois... Sa dernière passion, le saxophone. À force d'accompagner son fils aîné à ses leçons, ce père de quatre enfants a attrapé le virus à son tour. Désormais il jure que ses vins sont comme lui, fun et rock'n'roll, expressifs et voluptueux, et qu'ils dansent. >

(Bon à savoir, page 144)

