

# Les frères Chopin, libres dans leur vin

Après plus de vingt ans à codiriger le domaine familial, Alban et Arnaud Chopin semblent avoir trouvé leur équilibre, en choisissant notamment de limiter la surface de vignes à 9 hectares pour être « au plus près des ceps ».

Voilà un duo qui s'accorde parfaitement. S'ils ne sont pas musiciens comme leur père Yves, fils d'André, dont ils ont pris la succession en 2000, Alban (43 ans) et Arnaud Chopin (46 ans) sont unanimes : « Nous avons la même vision, on a trouvé notre modèle, notre rythme ».

« En grandissant on perd son âme »

Le domaine, en deuxième année de conversion à l'agriculture biologique, propose douze cuvées, dont deux de vin blanc, issues de 9 hectares de vignes. Une taille qui a son importance puisque si les frères ont abandonné les désherbants « depuis longtemps » et travaillé « avec le cycle lunaire », ils ont surtout fait le choix de limiter leur surface de travail.

« Nous avons eu jusqu'à 15 hectares, dont beaucoup de vignes situées dans l'appellation côte de nuits. C'était beaucoup... on courait partout, pendant petit à petit les fondamentaux du métier. Il y a un cycle de travail à respecter, et à un moment, en grandissant on perd son âme », appuie Arnaud Chopin, pendant que son jeune frère opine.

« On ne peut pas être constamment sous pression. C'est comme certains chefs cuisiniers qui choisissent de s'affranchir des étoiles du Guide Michelin. À un moment donné, ils décident de se contenter de la reconnaissance des clients. Nous avons fait le choix d'être



Arnaud (à gauche) et Alban Chopin, tous les deux quarantaines, ont trouvé leur rythme et un état d'esprit commun qui imprègne désormais les vins du domaine. Photo LRP/M. D.

## Une microbrasserie lancée l'an dernier

En plus de leurs douze cuvées de vin, les frères Chopin ont lancé leur microbrasserie de bières, malicieusement baptisée Chop'in, en mai dernier. Un hobby devenu offre commerciale qui est le rayon d'Alban, le plus jeune des deux frères. « J'ai découvert les microbrasseries en voyageant aux États-Unis et je me suis dit qu'il y avait quelque chose à faire. C'était avant tout pour me faire plaisir et m'amuser », se souvient le vigneron, qui se lance dans sa cuisine avant de se prendre au jeu et d'aller étudier au sein de l'IFBM (Institut français des boissons, de la brasserie et de la malterie).

« C'est très bien pour étudier la biologie, la chimie et l'hygiène, pour comprendre les bases techniques. Les recettes, tu dois les mettre en œuvre tout seul », affirme Alban Chopin, qui a créé trois bières au packaging coloré et plein d'humour : la « Stupid white dog », une blanche de type américaine aux notes d'agrumes, la « Strike », une blonde florale de dégustation et la « Ale Capone », une bière ambrée au bourbon et fût de chêne.

au plus près des vignes », analyse Alban.

Un grand cru et un premier cru sont venus compléter la gamme

Dans la pratique, en plus de l'agriculture biologique, les frères font entrer dans leurs cuves des grappes entières pour leurs cuvées de vin rouge, vinifiées en cuves inox et béton après une phase préfermentaire à froid. Peu de pigeages et quelques remontages, les opérations sur les grappes sont limitées : « Aujourd'hui la maturité est tellement présente qu'il faut faire attention. On rentre de la belle vendange, les terroirs sont là, pas la peine de trop aller dans l'extraction », souligne Arnaud Chopin.

Après 18 mois d'élevage (en fûts de 500 litres pour les vins blancs et la cuvée de côte de nuits village rouge), les vins sont embouteillés. Cela va être le cas très prochainement pour le millésime 2019, qui verra notamment les frères proposer un Clos de Vougeot grand cru et un vougeot 1<sup>er</sup> cru Les Petits Vougeots, hérités de leur grand-oncle il y a deux ans.

Une chance pour le domaine, dont les cuvées de nuits-saint-georges sont appréciées des amateurs et dont les deux gérants espèrent vivre encore longtemps le sentiment « de liberté » qui les étreint désormais dans leurs pratiques viticoles. « Notre grand-père et notre père nous ont toujours laissés faire ce que l'on voulait, mais pour atteindre une certaine qualité de vie, nous sommes passés par beaucoup d'étapes. Aujourd'hui tout est aligné. La seule chose que l'on ne peut pas maîtriser c'est la météo et le changement climatique. » Un défi qu'ils vont pouvoir relever sans arrière-pensée dans les années à venir.

Manuel DESBOIS

Pour contacter le domaine : domaine.chopin-fils@orange.fr

**FAUPIN**  
Une pépinière de compétences  
4 AGENCES À VOTRE SERVICE  
www.faupin.com

**SPEIDEL**  
235056700  
\* après les transferts

**UNE GAMME COMPLÈTE ET VARIÉE**  
Contactez-nous pour plus d'informations : info@faupin.com

## BEAUNE

### Porte-greffes : une grande étude dévoilée

Changement climatique, transition écologique, dépérissements... les enjeux pour la viticulture sont nombreux, en Bourgogne comme dans tout le vignoble français. Partout, les viticulteurs vont devoir s'adapter et relever des défis multiples. Le matériel végétal constitue l'un des leviers clés d'adaptation, tout comme les pratiques culturales ou œnologiques. Devant le double constat de la sous-utilisation de la diversité des porte-greffes en Bourgogne (étude 2013) et du dépérissement de l'un des cinq porte-greffes implanté largement dans notre vignoble (le 161-49C), le Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne (Bivb) a convoqué des experts et réalisé une synthèse bibliographique inédite consultable sur son site Internet. Le résultat est compilé dans ce guide gratuit, qui identifie les porte-greffes qui pourraient être plantés dans les cinquante prochaines années en Bourgogne. Il est destiné aux techniciens et aux viticulteurs bourguignons qui y trouveront des pistes de réflexion et, pourquoi pas, des idées d'expérimentation.