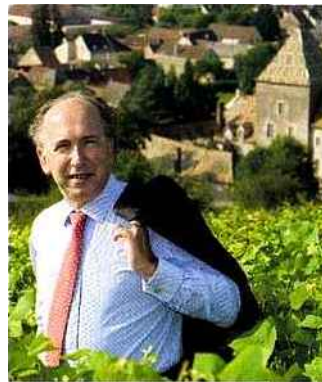


Le Crédit agricole redonne vie au château de Santenay

A la sortie du village, le château, tel un phare, trône sur un océan de vignes.

Cette ancienne propriété de Philippe le Hardi, duc de Bourgogne et fils du roi de France Jean le Bon, reconnaissable à des kilomètres à la ronde grâce à ses splendides tuiles vernissées, est désormais dans les mains du Crédit agricole. Racheté à la barre du tribunal en 1997 par CA Grands Crus Investissements, il a rejoint en 2012 le giron de CA Grands Crus, l'entité de la banque verte en charge de la gestion du vignoble du groupe, sous la direction de Thierry Budin. Le château bourguignon partage désormais la même destinée que ses illustres cousins bordelais (Grand Puy Ducasse à Pauillac, Rayne Vigneau

à Sauternes, Meyney à Saint-Estèphe, Tour de Mons à Margaux) et rhodanien (château Saint-Louis La Perdrix en Costières de Nîmes). Le domaine s'étend sur près de 98 hectares de vignes essentiellement situées en Côte de Beaune. On y trouve des appellations prestigieuses comme Pommard, Beaune, Santenay ou Aloxe Corton, et des crus au rapport qualité-prix indéniable comme les Saint-Aubin, Mercurey ou Hautes-Côtes de Beaune. La seule incursion du domaine en Côte de Nuits se situe au Clos-Vougeot. On ne peut rêver meilleur terroir ! « *Par bonheur, même si le vignoble est encore un peu jeune, il était en bon état à notre arrivée* », explique Thierry Budin. Même s'il n'est pas encore ques-



Thierry Budin : l'âme d'un collectionneur.

tion de se convertir à la biologie, le vignoble est mené avec grand soin, dans le respect de la biodiversité. Les traitements sont limités au strict nécessaire. Reste à donner au domaine les moyens de ses

ambitions. C'est tout le travail de Thierry Budin. « *Quand nous avons repris l'exploitation, il nous a semblé une nécessité de la doter d'un outil à la hauteur de la qualité des vins que nous souhaitons produire* », explique ce dernier. Après les vendanges, il entend refaire à neuf le chai de vinification, en remplaçant les cuves actuelles par d'autres de plus petits volumes, afin de pouvoir y mener des vinifications parcellaires, et rénover le chai de vieillissement afin de pouvoir accueillir plus de fûts dans un environnement totalement climatisé.

■ **FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN**

Coup de cœur

Hautes-Côtes-de-Beaune Clos de la Chaise Dieu 2011 Blanc, 10,95 € A déguster avec un dos de cabillaud ou un tourteau