

MONTHELIE [VITICULTURE]

Cataldina Lippo, une trentenaire à la tête d'un domaine historique

À 32 ans, Cataldina Lippo est à la tête du domaine Monthelie Douharet Porcheret, une exploitation créée il y a trois cents ans et qui a longtemps été gérée par son grand-père, André Porcheret, ancien régisseur du domaine des Hospices de Beaune.

Un domaine qui porte le nom du village où il s'étend n'est pas une chose anodine. Diriger une telle exploitation dès l'âge de 27 ans non plus. Créé il y a trois cents ans par un certain Monsieur Monthelie, le domaine Monthelie Douharet Porcheret s'est longtemps étendu sur douze hectares, jusqu'à la séparation des deux sœurs Douharet, au début des années 1970. Charlotte vend sa moitié tandis qu'Armande continue d'exploiter les six hectares restants.

Première vinification à 20 ans

En 1989, André Porcheret, fils adoptif de "Miss Armande", devient associé et accole son nom à celui du domaine. Cataldina a alors 5 ans et grandit bien loin de la côte de Beaune : « J'ai été élevée entre les Pouilles, en Italie, et les Cévennes ». Une région du sud de la France où vivent toujours ses parents et son frère.

Avant ses 15 ans, elle rejoint son grand-père à Monthelie pour entamer des études au lycée viticole de Beaune. « J'ai eu la chance de ne jamais me poser la question du métier que j'allais faire plus tard », sourit la viticultrice, qui travaille rapidement aux côtés de son grand-père, figure tutélaire et personnage haut en couleur, resté (en deux fois) dix-sept ans à la tête du domaine des Hospices de Beaune. « J'ai beaucoup appris et j'ai eu le privilège de côtoyer des gens



■ Cataldina Lippo et Vincent Monfort gèrent le domaine en duo depuis 2014. Photo M. D.

passionnés, qui travaillaient avec nous comme s'ils étaient chez eux. C'était une chance inouïe », se souvient Cataldina, qui rend hommage à Francis Lechauve et Gérard Tisserand. L'apprentissage a été rapide. La jeune femme effectue sa première vinification en 2004, à seulement 20 ans.

Le Clos du Meix Garnier, un monopole d'1,5 hectare

Sept ans plus tard, elle prend officiellement les rênes du domaine. Une ascension éclair qui demande beaucoup de travail, « mais quand ça nous plaît, on vit chaque moment. On ne subit rien », philosophe la vigneronne, qui vinifie aujourd'hui treize appellations différentes sur 6,5

« J'ai eu le privilège de côtoyer des gens passionnés. »

Cataldina Lippo, viticultrice

hectares, dont un monopole d'1,5 hectare : le Clos du Meix Garnier, au cœur du village de Monthelie.

Table de tri, raisins totalement égrappés, vinification en cuves en bois, 10% de fûts neufs et élevages de quinze à dix-huit mois : la tradition est très présente dans le travail du domaine et se ressent dans les vins, classiques et élégants. « Les clients me

disent que nos vins ont gardé la trame de ceux de mon grand-père, avec un peu plus de finesse et d'élégance », retranscrit Cataldina, qui est accompagnée, depuis 2014, par Vincent Monfort, un grand Belge souriant qu'elle a rencontré... dans la cave du domaine. Ce Liégeois, qui travaillait dans la restauration, était client du domaine depuis 1998. Formé sur le tard, il en est le troisième employé et travaille, notamment, à l'accueil des clients particuliers, qui représentent la moitié des ventes du domaine.

Manuel Desbois

manuel.desbois@lebienspublic.fr

INFO 1, rue Cadette, à Monthelie.

Tél. 03.80.21.63.13.

Courriel : douharet@wanadoo.fr

CHABLIS (89)

Enfin, on ne manquera pas de chablis cette année



■ Photo A. IBANEZ

Il y aura plus de volumes de chablis que prévu pour le millésime 2016. C'est la bonne nouvelle que met en avant le Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB) : « Si la quantité de raisins récoltés n'est pas à son maximum, le volume revendiqué atteint, en effet, des valeurs supérieures aux premières estimations, avec 209 258 hl, soit 63 % du potentiel de production (330 000 hl).

C'est une nouvelle rassurante pour les professionnels et les amateurs des vins de Chablis ».

Dés herbage écologique

FAUPIN

BROSMATIC

PETALMATIC

FAUPIN, 4 agences à votre service

792098100