

l'embellie d'un groupe qui a réalisé un chiffre d'affaires de 170,6 millions d'euros en 2014-2015. **L. D.**

72

Guillaume Deglise

BORDEAUX - ASIE
(lire encadré p. 70)

73

Lalou Bize-Leroy



BOURGOGNE

La Madone de Vosne

À 83 ans, Lalou Bize-Leroy ne cesse de fasciner par son dynamisme et sa volonté d'élaborer des vins, de l'alignoté au chambertin, toujours plus aboutis. Son génie : ciseler l'expression la plus juste et la plus fidèle du terroir du prestigieux domaine Leroy (22 hectares), à Vosne-Romanée. Elle possède aussi 25 % du mythique domaine de la Romanée-Conti. Progressiste dans son approche de la viticulture, elle conduit son vignoble en biodynamie depuis 1988. **R. P.**

74

Jérôme François



BOURGOGNE

Le fût braqué sur l'Amérique

À la tête du groupe Tonnellerie François Frères (numéro un de la barrique), Jérôme François signe un exercice 2014/2015 réussi (+ 20,4 % pour un chiffre d'affaires de 204,3 millions d'euros). Présent dans dix pays à travers le monde, le groupe TFF mise sur le bourbon (whiskey

américain) pour poursuivre son développement. Quarante millions de dollars d'investissements en fûts ont été consentis pour faire vieillir l'alcool de maïs. Président du directoire depuis 1999, Jérôme François n'oublie pas pour autant le vin qui représente 64 % du chiffre d'affaires du groupe. L'année dernière, la tonnellerie bordelaise Berger est venue rejoindre un portefeuille déjà bien fourni de tonnellerie rachetées par TFF (Radoux, Trust, Demptos, Victoria...). Seul bémol : Jérôme François s'inquiète de la sécheresse californienne qui impacte les récoltes, mais rien d'alarmant pour l'instant. **L. D.**

75

Alain Vauthier



BORDEAUX

Le stratège de Saint-Émilion

Dans un contexte saint-émilionnais qui voit la propriété familiale traditionnelle céder le pas devant les investisseurs étrangers et institutionnels, Alain Vauthier est le premier des résistants. À la tête de l'emblématique château Ausone, Premier grand cru classé "A", mais aussi d'une centaine d'hectares à Saint-Émilion (dont le château Vieux Moulin Saint-Georges) et ses environs, il vient d'affirmer encore son ancrage territorial par un coup de maître : le rachat, en 2014, du château La Clotte, grand terroir de côte du vallon de Fongaban. S'il a passé la main pour les vinifications à sa fille Pauline, Alain Vauthier, amoureux de sa ville et grand connaisseur de son histoire, demeure le plus fin et le plus discret des stratèges de Saint-Émilion ! **P. Ci**



PASCAL CHATONNET (n° 77)

Aujourd'hui, il y a infiniment moins de problèmes de goût de bouchon que dans les années 90.

76

Gérard et Lionel Gauby



FRANCE - EUROPE - ROUSSILLON

Les maîtres de l'école de Calce

Quel chemin parcouru par Gérard et Ghislaine Gauby depuis la reprise en 1985 des 5 hectares de vignes du grand-père. Après plusieurs changements de style des vins, la conversion au bio en 1996, puis à la biodynamie en 2001, c'est sans doute l'arrivée de Lionel, leur fils, sur le domaine qui a permis d'arriver à la plénitude actuelle. Plus tendus et précis, avec des degrés moins élevés, les vins de la famille Gauby sont au sommet de la production roussillonnaise. **J. B.**

77

Pascal Chatonnet



BORDEAUX

Il a dompté le goût de bouchon

À 51 ans, l'œnologue bordelais Pascal Chatonnet affiche une carrière riche et diversifiée. Après des débuts comme chercheur à la faculté d'œnologie de Bordeaux sous la direction de Denis Dubourdieu, où il a participé à la découverte de l'origine du goût de bouchon, le fameux trichloroanisole (TCA), il fonde son propre laboratoire d'analyse en se spécialisant dans

la pollution environnementale des chais. Parallèlement à cela, il reprend la propriété familiale, le château Haut-Chaigneau, à Lalande-de-Pomerol. Ce fils de vigneron a mis au point une norme pour la détection des pesticides dans les vins et une autre fondée sur la pollution de l'air dans les lieux de vie. Il conseille aussi 35 grands domaines à travers le monde, dont Vega Sicilia (Ribera del Duero, Espagne), les domaines Chandon (LVMH) et les domaines Perrin (Châteauneuf-du-Pape). **J. B.**

78

Eudes Morgan



FRANCE

Ex-caviste à Poitiers, il est devenu le patron de Nicolas

La plus ancienne chaîne de cavistes (1822) se porte bien. Eudes Morgan, ancien gérant d'une cave Nicolas à Poitiers et directeur général du groupe depuis 2011, est parvenu à insuffler un coup de jeune à l'enseigne. Aujourd'hui, en magasin, les spiritueux sont davantage valorisés et font désormais jeu égal avec le vin (nombreux crus du groupe Castel, propriétaire de la marque). Nicolas pèse lourd en France : 300 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2014 et 501 magasins. Pour 2016, le plus célèbre des cavistes souhaite augmenter