

ENTREPRISES / DOMAINES ET MAISONS

MAISON JEAN LORON *Entre Bourgogne et Beaujolais*

La Maison Jean Loron a fait du Mâconnais et du Beaujolais son « terrain de jeu », avec une stratégie à la fois très classique dans la région « d'intégration de l'amont », tout en étant à l'écoute des nouvelles tendances de consommation, comme les vins sans soufre.

135 hectares en cours de restructuration

La maison exploite plusieurs domaines viticoles (voir en pages suivantes), pour un total de 135 hectares de vignes dans le Beaujolais uniquement (tous les vins du Mâconnais sont issus d'achats en négoce) dont la gestion est confiée à deux chefs de culture ; un pour la zone nord (Moulin-à-Vent, Fleurie, Saint-Amour) et l'autre, Ludovic Dupébois, pour la zone sud (Brouilly, Régnié, Morgon). Parmi leur mission figure la mise en place d'un vaste programme de restructuration du vignoble en vignes larges et palissées ; l'objectif étant de pouvoir mécaniser les travaux et réduire, voire supprimer là où cela sera possible, les disherbants par le travail du sol et/ou l'enherbement. Le programme a débuté il y a une dizaine d'années et la maison a planifié ce qu'elle allait faire jusqu'en 2030. Cinq à six hectares au total sont attachés tous les ans dans les différents domaines et la même surface est replantée en 1,2 mètre par 90 centimètres (7 000 pieds/hectare environ) pour les crus 2 x 2 m x 80 cm pour les beaujolais-villages (6 000 pieds/hectare).

Quoi que l'on puisse en penser, l'histoire du vignoble français montre en Bourgogne, à Bordeaux, en Champagne, dans le Rhône... qu'une région viticole ne peut prospérer sans un négoce fort. Les petits domaines de quelques hectares ont un charme, un côté presque poétique qui plaît à beaucoup, et parfois à nous aussi bien sûr ; mais être capable de commercialiser chaque année des millions de bouteilles de très belle qualité, de créer des réseaux internationaux de distribution, de gérer avec le même soin un petit lot de 1 500 bouteilles d'un climat de Moulin-à-Vent, comme une grosse cuvée de 100 000 cols de beaujolais-villages, est une tout autre histoire. C'est justement celle de la Maison Jean Loron, créée en 1711 et qui a fait de la Bourgogne du sud, le Mâconnais et du Beaujolais, son univers. « Notre terrain de jeu va de Tournus aux portes de Lyon. Il y a des vins très différents, complémentaires dans les styles et les couleurs, qui intéressent de plus en plus les consommateurs pour leurs rapports qualité-prix et où nous pouvons conclure de bons partenariats avec les vignerons », résume Philippe Bardet, qui a succédé début 2016 à Xavier Barbet, à la direction de cette maison partagée entre le Mâconnais, pour les

blancs, et le Beaujolais, pour les rouges. La maison exploite 135 hectares de vignes répartis en plusieurs domaines (voir pages suivantes) dans les crus du Beaujolais. Le plus gros de son activité reste toutefois l'activité de négociant-viticulteur-éleveur où elle mène une politique assez classique en Bourgogne depuis dix/vingt ans, en allant le plus loin possible vers l'amont, vers le vigneron, où les achats ne se font plus seulement en vins finis comme autrefois, mais de plus en plus en moûts pour les blancs du Mâconnais et en raisins pour les rouges du Beaujolais. Près de 300 domaines sont aujourd'hui « partenaires » de Loron et suivis par ses œnologues. 300 entreprises, aux deux tiers dans le Beaujolais, soit l'équivalent de 1 000 hectares de vignes environ et 42 000 hectolitres vinifiés en 2018 dans « l'esprit maison », dans les trois cuveries de Pontanevaux (le siège social) pour les blancs (pouilly-fuissé en porteur-étendant), du Cellier de la Vauxonne, à Saint-Étienne-des-Ouillères pour les coteaux bourguignons et beaujolais-villages et du Cellier des Pierres Rouges, à Givry, pour les bourgognes rouges et blancs. Un travail de fond pour maîtriser la qualité des vins commercialisés et le fait d'avoir intégré dans ses murs un laboratoire œnologique



Jean-Pierre Rodet, directeur technique et Philippe Bardet, directeur-général (photo : Thomas Lambelin).

(Vigne et Vin Conseil) est un outil de poids pour permettre à Loron de suivre (notamment) ces centaines de domaines partenaires. Loron, c'est donc une stratégie, une organisation et un style de vin. « En rouge, nous avons toujours échappé à la facilité des vins légers, fruités, aromatisés. Nous revendiquons un style plutôt riche, plein, complet. En blanc, il faut un peu de boisé dans le pouilly-fuissé, mais surtout pas trop ; les chardonnays doivent être bien équilibrés entre richesse et fraîcheur », explique Jean-Pierre Rodet, le directeur technique arrivé il y a quarante ans chez Loron et qui passera le témoin dans l'année à Frédéric Maignet, entre il y a vingt ans dans la maison.

Mais, l'actualité des derniers millésimes chez Loron, c'est aussi le lancement de cuvées plus « tendances » dont l'objectif est d'intéresser les nouveaux consommateurs au gamay et aux vins de début de gamme du Beaujolais et du Mâconnais en « cassant les codes » des AOC avec une nouvelle approche visuelle, marketing et gustative. En 2016 est née la cuvée « Jean » (voir bourgogneaujourd'hui.com, 13 décembre 2017), un rouge gourmand, plein de fruit, conditionné en bouteille bordelaise et vendu en vin de France. Ont suivi en 2017, les cuvées « Rift 71 » (pour le chardonnay) et « Rift 69 » (pour le gamay). On reste cette fois dans l'univers des AOC, mâconnais-villages et beaujolais-villages, mais en s'inscrivant dans la tendance des vins « nature ». « Avec ces cuvées,

nous revisitons l'aspect vinification en supprimant totalement le soufre. C'est une tendance forte de consommation et puis réduire les doses de soufre fait partie de l'ADN de la maison. Jean-Pierre Rodet est un disciple de Jules Chauvet où il avait fait ses stages d'œnologie », rappelle Philippe Bardet. L'autre tendance de fond, c'est le bio... Alors la maison lance sur le millésime 2017 un bourgogne pinot noir Les Pierres Dorées, issu de dix hectares plantés au début des années 2010 (dix autres restent à planter) au sud de Laccenas et pour lesquels la conversion bio a débuté en 2018.

Textes : Christophe Tupinier

DOMAINES ET MAISONS

LE GROUPE Des vignes, des hommes et des vins.

La Maison Jean Loron, c'est bien sûr un négoce-éleveur, mais aussi des domaines, un laboratoire, des centres de vinification, des marques et des hommes.

Maison Jean-Loron



Fondée en 1711. Direction : début 2016, Xavier Barbet, 8^e génération de la famille à la place à Philippe Bardet, originaire du Mâconnais et petit-fils d'Henri Mammessin. Directeur technique : Jean-Pierre Rodet, en binôme depuis 2018 avec Frédéric Maignet, qui va lui succéder. Actionnaire : famille Loron-Barbet et famille Kopf (USA), propriétaire de la Maison Louis Jadot, à Beaune (21)

Chiffre d'affaires 2018 : 50 millions d'euros. Commercialisation : un tiers en France, un tiers en Europe, un tiers dans le reste du monde. Deux tiers de vins du Beaujolais et un tiers du Mâconnais (50/50 en chiffre d'affaires). Domaines : 135 hectares dans le Beaujolais. Un laboratoire œnologique intégré. Trois centres de vinification. 100 salariés.

3 centres de vinification



En 2018, la maison a vinifié 42 000 hectolitres à partir d'achats en moûts pour le chardonnay et en raisins pour le gamay et le pinot noir dans ses trois centres de vinification.

Le Cellier de Pontanevaux (création en 1977)
 Le siège de la maison abrite aussi un centre de vinification dédié aux chardonnays du Mâconnais : Pouilly-Fuissé, Mâcon-Villages... 900 fûts sont destinés à l'élevage des vins.

Le Cellier de la Vauxonne

(création en 1998)
 À Saint-Étienne-des-Ouillères, au cœur d'une zone où les Beaujolais-Villages pourraient naître des crus, la maison a construit un centre de vinification pour les gamays AOC Beaujolais-Villages donc, mais aussi Coteaux Bourguignons. La production de 250 hectolitres de vins est vinifiée chaque année, cela représente 75 vigneronnes approchantes.

Le Cellier des Pierres Rouges (création en 2008)
 À Givry, en Côte Chalonnaise, la maison vitifie en partenariat avec la Maison Beauvoise Louis Jadot, des bourgognes rouges et blancs : 7 000 hectolitres en moyenne chaque année.

Un laboratoire intégré

Le laboratoire œnologique « Vigne et Vin Conseil », établi en 2002 à Pontanevaux, se situe dans les murs de la Maison Jean Loron tout en restant indépendant. En résumé, ses œnologues peuvent tout aussi bien effectuer de simples analyses pour des domaines qui vendent par eux-mêmes leur production sans avoir la moindre relation commerciale avec Loron, ou conseiller les domaines partenaires de la maison qui pour certains vinifient chez eux et pour d'autres apportent leurs raisins et leurs moûts dans les différents centres de vinification. Au total, plus de 400 propriétés sont clientes du laboratoire.

Les autres marques

En France, les vins commercialisés sous la marque Jean-Loron sont surtout destinés aux réseaux traditionnels : cavistes, restaurants... En GMS, la maison vend ses vins sous la marque Collin-Bourisset, maison dont elle est propriétaire depuis 25 ans et qui est également dirigée par Philippe Bardet. Jacques Charlet est une autre marque de la maison Loron, avec en gros les mêmes réseaux de distribution, mais une gamme dédiée.

Les domaines

La Maison Jean Loron exploite plusieurs domaines dans le Beaujolais, pour un total de 135 hectares. Chaque domaine démontre à sa manière les qualités de garde du gamay noir. À noter que les blancs du Mâconnais sont issus essentiellement de l'achat de moûts.



Château de Bellevue

Propriétaire : Maison Jean Loron depuis 2009. Gérant : Tristan Larsen depuis 2017. Surface : 15 hectares. Appellations : Morgon, climats : Les Charnes, Côte du Py, Grand Cras et Le Clos du Château (climat Corcellette). Spécificité : C'est le porte-étendard des domaines de la maison couplé à une activité œnologique de luxe. La cuvée a été rélabellée en 2010 en cuves bois, inox et béton et dotée des moyens techniques les plus avancés. Les vins sont élevés jusqu'à dix-huit mois en cuves, en foudres et pour partie en fûts de chêne. A partir du millésime 2018, l'étiquette du château (qui vient d'être rénovée) sera réservée à la seule AOC Morgon, avec différents parcelaires. « Nous voulons être considérés comme un domaine d'excellence à Morgon, qui met en valeur ses



Domaine des Billards

Propriétaire : Famille Barbet et Maison Jean Loron. Surface : 14 hectares. Appellations : Saint-Amour Clos des Billards et Saint-Amour. Spécificité : C'est le plus vieux domaine de la Maison, qui appartient à la famille Barbet depuis 1770. Le domaine est situé sur la mi-côte Est du vignoble de Saint-Amour. Le lieu-dit Les Billards se trouve sur des sols très argileux et quelques zones de pierres bleues.



Château de Fleurie

Propriétaire : Famille Barbet-Roclore. Surface : 14 hectares. Appellations : Fleurie La Madone et Cuvée. Spécificité : Le domaine a lancé la cuvée La Madone, l'un des plus beaux terroirs de Fleurie, en 2015. Elle a été produite en 2016, pas en 2017 en raison de la grêle, mais le sera de nouveau en 2018. Une dizaine d'hectares sont également travaillés par les Domaines Jean Loron sur les climats : Morgentans, Le Vivier, Le Point du Jour.



Château de la Pierre

Propriétaire : Maison Jean Loron depuis 2002. Surface : 17 hectares. Appellations : Beaujolais-Villages, Brouilly et Régnié. Spécificité : Le domaine est surtout réputé pour ses brouillys riches, issus de vignes situées entre Odénas et Saint-Lager dans la zone des climats Bonège et Pierreux.

Domaine Xavier et Nicolas Barbet

Propriétaire : Famille Barbet. Surface : 4,5 hectares. Appellations : Moulin-à-Vent, climats : Champ de Cour et les Pérelles. Spécificité : Moulin-à-Vent est le cru « phare » de la Maison Jean Loron, puisqu'elle exploite au

total une quinzaine d'hectares (dont les vignes des Hospices Civils de Romanèche-Thorins) par le biais des Domaines Jean Loron sur les climats : La Roche, Le Moulin, Champ de Cour et La Rochele.



Domaine de la Vieille Eglise

Propriétaire : Famille Héritiers Loron. Surface : 17 hectares. Appellations : Julienas Clos des Poulettes et Julienas. Spécificité : Le domaine vitifie dans le Cellier de la Vieille Eglise, au centre du village. Le reste de l'année le cellier est prêt à recevoir du cru et un caveau permet d'y déguster les vins des vigneronnes de Julienas.

Les réserves caveau : des Beaujolais de Collection

Tous les domaines de la Maison Loron peuvent proposer des cuvées « réserves caveau ». Ce sont des cuvées parcelaires, réservées aux grands millésimes, vinifiées, élevées dans une optique de garde et commercialisées plusieurs années après la récolte. On trouve notamment aujourd'hui sur la boutique en ligne Loron des magnirons de Moulin-à-Vent Champ de Cour 2009 domaine Xavier et Nicolas Barbet, de Morgon Le Clos 2011 du Château de Bellevue et de Pouilly-Fuissé Les Vieux Mûrs 2014 d'autres seront également bientôt en vente dans un nouveau caveau situé sur le site de Pontanevaux (71) et qui ouvrira ses portes à l'été 2019. www.loron.fr