

MAGNY-LÈS-VILLERS Viticulture

# Un premier millésime spécial pour le domaine Hoffmann-Jayer

Près d'un an et demi après le décès de Gilles Mayer et deux ans après son rachat par le milliardaire suisse André Hoffmann, le domaine de 10,5 hectares présente, ce vendredi, le premier millésime étiqueté et vendu sous sa nouvelle identité.

Dans la cour du domaine, c'est l'effervescence. Plus encore que la venue de son propriétaire, ce vendredi, le domaine Hoffmann-Jayer prépare le premier acte de sa renaissance. Une remise en question forcée par le décès du charismatique Gilles Mayer, début 2018, et qu'a menée prudemment Alexandre Vernet, devenu régisseur et gérant plus tôt que prévu.

## Des changements en douceur

« Nina, l'épouse de Gilles, est toujours avec nous au domaine, et cela m'a beaucoup aidé au début. Mes priorités sont les vignes et la cave. Il faut continuer à faire des vins de grande qualité », souligne le jeune homme âgé de 34 ans, titulaire d'un BTS viticulture-œnologie et passé par les domaines Capitain à Ladoix, Germain à Nantoux et chez Manuel Olivier à Concoeur-et-Corboin.

Pour l'année 2017, loin de tout bouleverser, le viticulteur s'est appuyé sur les pratiques et les conseils de son aîné, comme l'utilisation de fûts neufs pour toutes les cuvées du domaine, et le travail dans les vignes assu-



Alexandre Vernet, régisseur et gérant, remodèle petit à petit le domaine avec la bénédiction du propriétaire André Hoffmann.

Photo LBP/M. D.

ré par des prestataires. « Je me suis laissé deux à trois ans pour gérer le travail des sols du domaine. Certaines parcelles vont être enherbées », anticipe Alexandre Vernet, qui résume d'une jolie manière la philosophie de Gilles Mayer : « Du travail simple, de qualité et de caractère ». Les changements ont plutôt commencé lors du millésime 2018, traité à 80 % avec des produits bio, dont les vins seront disponibles l'an prochain.

## Une ouverture vers les particuliers

Avec douze mois d'élevage puis six mois en cuve pour les

vins blancs, et dix-neuf mois de fût pour les vins rouges de 2017, qui ont été embouteillés il y a seulement quinze jours, le travail du domaine n'est pas axé sur une recherche immédiate de fruit et de gourmandise.

Les cuvées comme le côte de nuits village auront, par exemple, besoin d'un peu de patience. « On aime les vins qui ont du caractère », sourit le régisseur, qui utilise avec bonheur des cuves béton. Et qui ne compte pas céder tout de suite au tout inox : « Il va falloir restructurer la cuverie, nous travaillons dessus avec un architecte. Mais j'aime beaucoup le

béton et son inertie. Nous avons acheté deux cuves récemment, et si elles sont préparées pour, nous n'avons pas installé de système de thermorégulation ».

Loin de l'image d'un "domaine de milliardaire" où les dépenses pourraient être sans limite, Hoffmann-Jayer, qui exporte 80 % de ses vins, veut se tourner vers une clientèle particulière : « Nous souhaitons séduire cette catégorie de public ».

Avec des prix allant de 22 à 25 € pour les cuvées de hautes côtes de Beaune et de Nuits, une trentaine d'euros pour le côte

de Nuits, le domaine satisfera de nombreux amateurs.

Les plus avisés et les mieux dotés se tourneront vers le Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> cru Les Hauts-Poires (85 €), le Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> cru Les Damodes (100 €), issu d'une parcelle de 10 ares toute proche du vignoble de Vosne-Romanée, ou encore l'Echézeaux grand cru (190 €). Trois vins différents, mais très séduisants, qui dans leur mouture 2017, font honneur à feu Gilles Mayer.

Manuel DESBOIS

[www.hoffmann-jayer.com](http://www.hoffmann-jayer.com)