

Clau de Nell, joyau confidentiel

Porté haut par la Bourguignonne Anne-Claude Leflaive, aujourd'hui disparue, le Clau de Nell, qui a achevé ses vendanges vendredi à Tuffalun, cultive sa singularité confidentielle.

Les raisins rouges sont magnifiques et les vendangeurs ont la banane en cet avant-dernier jour de vendanges. Les coupeurs, une grosse vingtaine venus d'un peu partout et très contents de leur sort, ne savent pas encore qui sera élu Sécateur d'or des vendanges 2022. Une tradition au Clau de Nell où l'on cultive un esprit familial. Et une très grande rigueur.

« Chez nous, il n'y a pas de problème de recrutement », confie Sylvain Potin, 43 ans et régisseur du domaine depuis 2009.

Commencées le 12 septembre avec quinze jours d'avance sur un millésime normal (même si on ne sait plus trop bien ce qu'est un millésime normal), les vendanges s'achèvent avec la récolte du cabernet-sauvignon qui produira en partie la cuvée Violette. Le soleil est au rendez-vous alors que la semaine a été bien pluvieuse. La musique résonne entre les rangs enherbés de cette parcelle en pente douce depuis la colline d'Ambillou-Château (Tuffalun). A 100 mètres d'altitude. Pas un poteau électrique à l'horizon, une mini-route qui serpente, quelques maisons en contrebas mais surtout des forêts et des prairies : les douze hectares de vignes du Clau de Nell sont au cœur d'un micro-terroir de biodiversité.

« On ne fait pas du vin pour faire du fric »

« On est isolé, loin de tout, loin de la chimie et c'est ça qui est bien », savoure Christian Jacques, 68 ans, lunettes branchées et pantalon chino orangé. Ancien chef d'entreprise de travaux publics à Dijon, il est le boss du domaine depuis que son épouse Anne-Claude Leflaive est décédée en 2015. Considérée comme la pionnière de la biodynamie en Bourgogne, sa femme a porté au firmament les vins du domaine Leflaive, à Puligny-Montrachet. Une très grande dame de la viticulture. Le couple avait racheté en 2008 le Clau de Nell à Claude et



Tuffalun (Ambillou-Château), jeudi 29 septembre. Christian Jacques (à gauche), le boss du domaine du Clau de Nell, et Sylvain Potin, le régisseur, ont le sourire : la vendange achevée vendredi est top.

PHOTO : CO - JOSSEIN CLAIR

Nelly Pichard, d'où le nom Clau de Nell. Les vignes étaient alors en triste état et il a fallu tout le savoir-faire d'Anne-Claude Leflaive et du régisseur Sylvain Potin pour les transformer en machine de guerre.

En biodynamie depuis 2000, le domaine n'avait été capable de produire que 5000 bouteilles en 2009. On en compte 45 000 désormais via cinq cuvées, dont trois en AOC Anjou, aux noms d'une simplicité déconcertante : Grolleau, Chenin, Cabernet franc, Violette et Blanc de noir, la petite nouvelle, un vin blanc à base du cépage cabernet franc. « On a une grosse équipe marketing pour les noms », dit Christian Jacques en souriant.

« Plus sérieusement, on ne fait pas du

vin pour faire du fric. Chez nous, l'humain est très important », ajoute-t-il sous le regard complice de Sylvain Potin, l'enfant du coin. Angevin né à Saumur, le régisseur du Clau de Nell est le chef d'orchestre du domaine. Les vignes et le vin, c'est lui. « Sylvain fait le vin comme il veut », assure le patron. « Ici, j'ai une très grande liberté », reconnaît Sylvain Potin.

Aujourd'hui, le Clau de Nell est sans doute la moins connue des pépites de l'Anjou que s'arrachent les restaurants étoilés et les cavistes références. Evidemment moins connue que le Clos Rougeard et la Coulée de Serant... Mais c'est bien le cadet des soucis de Christian Jacques et de Sylvain Potin qui aiment à cultiver la

discretion.

Peu de salons, peu de points de vente, pas de vente directe, pas de moelleux, pas de rosé ni de vins de bulles :

le Clau de Nell est un joyau confidentiel. « On est un peu à part, c'est vrai », reconnaît le duo du clos.

François LACROIX

A SAVOIR 27 euros la bouteille

Dans la cave de l'enseigne Des Halles et des Gourmets, route de Bouchemaine à Angers, les différentes cuvées du Clau de Nell sont vendues entre 25 et 30 euros. Une belle somme déjà mais incomparable avec les quilles de Bourgogne produites au domaine Leflaive, que diri-

geait Anne-Claude Leflaive aujourd'hui décédée : 80 euros pour une AOC bourgogne « simple » de 2020, 97 euros pour un pouilly-fuissé ou 403 euros pour un puligny-montrachet ou encore 1568 euros pour un bâtard-montrachet grand cru de 2019...



Au Clau de Nell, les vendangeurs fonctionnent en binômes qui sont modifiés régulièrement pour une meilleure cohésion d'équipe. PHOTO : CO - J. CLAIR

Bientôt un chai bas carbone

Au Clau de Nell, dans le petit hameau de Sauné, la nature est reine partout mais le hangar agricole qui abrite le matériel, et un peu plus, détonne quelque peu.

Ancien des travaux publics, le boss Christian Jacques en est bien conscient comme il sait bien qu'il n'est pas possible de tout réhabiliter en même temps. Après les vignes sauvages qui ont été remises en état à partir de 2009, c'est d'abord le chai qui fait l'objet de toutes les attentions. Et les travaux ont commencé pour une petite année. Fidèle aux convictions écologiques et environnementales de la maison, le chai sera bas carbone et entièrement construit à base de matériaux 100 % naturels (bois, chanvre, terre, paille...). Il est signé par l'atelier Zéro Carbone Architectes qui est situé à Nuits-Saint-Georges et dont Marine-Jacques Leflaive, la fille d'Anne-



Les vins du Clau de Nell sont tous élevés en barrique dans des caves troglodytiques.

PHOTO : CO - JOSSEIN CLAIR

Claude Leflaive et Christian Jacques, est la co-gérante associée. Toutes les cuvées du Clau de Nell continueront évidemment de dormir dans les caves troglodytiques du

domaine, pour une quinzaine de mois en barriques dont beaucoup proviennent du domaine Leflaive.

FL