

**D**ès l'adolescence Fred Cossard a entendu l'appel du vin. Malheureusement son père était dans le lait et savait qu'à cette époque, le paysan avec ses vaches dans la plaine de Meursault gagnait mieux sa vie que le vigneron quelques kilomètres plus haut. Tu iras à l'ENIL (Ecole nationale d'industrie laitière) mon fils. Il y est allé et dès sa sortie, il réalise sa première vinification chez un ami... Envoyé en stage pour deux ans par la puissance paternelle pour apprendre le yaourt dans une filiale de Bongrain près de Boston (Etats-Unis), il rentre au bout de trois semaines. Cette fois le courroux est grand : « Mon père m'a claqué la porte au nez. »

Qu'à cela ne tienne, il se fait courtier en vin. « Une voiture, un téléphone, une rame de papier et un crayon », l'investissement est minime, mais il faut ensuite entrer dans

beuveurs. Le domaine de Chassorney où il s'installe en 1996 compte 6,5 hectares en bourgogne rouge et blanc, Saint-Romain et Auxey-Duresses dans les deux couleurs, Savigny-lès-Beaune et Nuits-Saint-Georges premier cru « Clos des Argilières » en rouge.

A 20 ans, Fred lit le *Cours aux agriculteurs* (1924) de Rudolf Steiner, le père de la biodynamie, et il adhère naturellement au « club ». Il s'en éloignera trois ans plus tard, peu attiré par ses dérives ésotériques. La « décorporation », les gens qui parlent aux ronces ou qui font trembler les radiateurs ne font pas vraiment partie de son univers. Il préfère une version plus homéopathique de la biodynamie, qui soigne la vigne en s'occupant des causes du mal, sur des sols vivants régulièrement labourés et cultivés selon les principes de l'agriculture biologique et le calendrier lunaire.

## Certifié bio, Fred Cossard se refuse à l'inscrire sur l'étiquette, tant que le cahier des charges se limitera à la culture du raisin sans concerner la vinification

les villages et les domaines pour exercer ce métier d'intermédiaire entre le vigneron et le négoce. « Tu frappais à la porte. La fenêtre s'ouvrait au premier étage. "C'est pour quoi ?", et avant d'avoir fini ta phrase, elle s'était refermée. » Il se fera sa place, gagnant la confiance des vignerons en restant fidèle les mauvaises années, apprenant à connaître les goûts des grandes maisons de négoce : « *Jadot c'est la finesse, l'authenticité ; Drouhin aime les vins de garde, plus fermés avec un peu de bois ; Boisset c'est d'abord les prix.* » Durant dix ans il observe le vignoble – « j'ai goûté de tout » –, se forgeant peu à peu une idée du vin qu'il aimerait faire. Un vin libre, vivant, naturel, au plus près de la terre et des raisins, en dehors des poncifs et des carcans des appellations.

### Calendrier lunaire

Ce sera à Saint-Romain en côte de Beaune, une appellation communale sans climats classés en premier cru. Une AOC accordée tardivement en 1947, un peu oubliée, vendue en vrac les années moyennes pour améliorer le bourgogne blanc et en bouteilles les bons millésimes lorsque les meursault-puligny-chassagne sont hors de portée du commun des

Certifié bio par Qualité-France, il se refuse à l'inscrire sur l'étiquette, tant que le cahier des charges se limitera à la culture du raisin sans concerner la vinification. « Une fois que les raisins sont certifiés bio, on peut tout faire. Comme dit Gad Elmaleh, c'est la porte ouverte à toutes les fenêtres » : vendanges mécaniques, levurage, sulfitage, tartriquage, enzymes, osmose inverse, microbullage, etc.

Au domaine de Chassorney, les raisins sont cueillis bien mûrs, manuellement, en petites caisses, triés à la vigne puis à la cuverie où ils sont conduits en camion réfrigéré. Longues fermentations en cuves en bois sans thermo-régulation, jusqu'à huit mois pour les blancs. « Le lait et le vin, c'est le même processus de dégradation fermentaire. L'un va devenir solide avec la présure et dans l'autre les levures transforment le sucre en alcool. » Son passage à l'ENIL n'a pas été inutile.

Les vins de Fred Cossard, comme ceux de ses collègues engagés dans la démarche naturelle, peuvent surprendre le consommateur non averti. Parfois troubles, avec un restant de gaz, évoquant certaines années le Montrachet pour les uns, « du pur jus de raisin magnifié par la fermentation » pour d'autres, ils

sont vendus à 90 % en primeur. 25 000 bouteilles environ chaque année qui nécessitent des conditions de transport et de garde particulières. Pas ou très peu de soufre à la mise en bouteille, « ce sont des produits vivants qui gazouillent, qui sont sur l'émotion » et ne tolèrent pas de températures supérieures à 14°C. Cavistes, restaurateurs et particuliers doivent impérativement respecter cette règle sous peine de voir le vin « partir ». Fred souligne l'excellence des Japonais en ce domaine, capables de servir son saint-romain dans d'excellentes conditions à des milliers de kilomètres du domaine.

### ADRESSE

Domaine de Chassorney, rue du Village, Saint-Romain (Côte-d'Or).  
Tél. : 03-80-21-65-55 ou 06-37-03-03-68, chassorney@orange.fr.  
Fred Cossard mène également une activité de négoce au sein d'une SARL Fred Cossard, achetant des raisins selon un cahier des charges rigoureux et vinifiant d'autres appellations : meursault, volnay, puligny-montrachet, chassagne-montrachet, pommard, jusque dans le Minervois et les Corbières.

### Sorti de l'anonymat

Sa faconde, ses méthodes de culture et de vinification ont fait lever quelques sourcils, à ses débuts, dans ce petit village de 250 habitants où dix vignerons se partagent les 137 hectares en AOC avec quelques voisins des communes alentour. « Il ne tiendra pas deux ans », ont murmuré certains. Douze ans plus tard, il est reconnu et l'énergie qu'il met à défendre son terroir et son appellation a largement contribué à sortir Saint-Romain de l'anonymat. A son initiative, en janvier dernier, la Saint-Vincent tournante, la fête traditionnelle du patron des vignerons, s'est déroulée dans la commune (*Le Monde* du 31 janvier). 18 000 visiteurs y ont dégusté quelques dizaines d'hectolitres en rouge et blanc pour honorer les 60 ans de l'AOC. « Maintenant des négociants reviennent au village parce que leurs clients demandent du saint-romain. »

Inquiet des réformes en cours pour l'agrément des vins, qui selon lui encouragent la standardisation au nom d'une « typicité » qu'il abhorre, il milite pour le passage de certains climats de l'appellation village en premier cru. La procédure est en cours. Son rêve : une présentation-dégustation de vins naturels lors de la vente annuelle des Hospices de Beaune (distants de 8 km) qui rassemble 80 % des importateurs du monde. « Ils se font une idée du millésime après avoir dégusté seulement les vins des Hospices. Pour moi c'est une tragédie ! » Nul doute qu'il va s'y employer. A 44 ans, Fred Cossard ressent toujours l'appel du vin et débouche les flacons plus vite que son ombre. ●