

CÔTE-D'OR

# Elles ont reproduit le parfum d'un climat de Meursault

Sur une idée de Marie-France Bravard, qui a conservé un jardin et des vignes plantées par ses grands-parents dans le climat des Petits Charrons, quatre femmes ont reproduit les arômes de ce vin blanc dans un parfum. Un support qu'elles utilisent pour transmettre leur goût pour le terroir, le vin et ses multiples odeurs.

Dans un coffret bien agencé, des flacons de pamplemousse, chèvrefeuille, rose et vétiver s'offrent au regard des curieux. Prêts à être vaporisés sur les poignets ou les papiers test qui fleurissent dans toutes les parfumeries du monde, ce sont quatre des dix éléments qui constituent le parfum des Petits Charrons, un climat de Meursault où les vignes de chardonnay s'épanouissent sur un peu plus de 3,5 hectares.

Loulou de Cacharel, déclencheur d'une vocation

Un travail de décomposition étonnant qui est l'œuvre d'une petite équipe de quatre femmes du monde du vin et de la parfumerie, qui s'est constituée autour de Marie-France Bravard, conseillère municipale de Beaune et consultante en marketing et communication. Cette passionnée de parfums depuis son adolescence a œuvré



Marie-France Bravard (à droite), accompagnée de Myriam Renaud-Salles, œnologue. Les deux femmes sont accompagnées dans ce projet par Elsa Duguery, parfumeuse, et Line Massicart, qui travaille dans un domaine de la côte. Photo LBP/M. D.

pendant douze ans dans ce milieu très particulier. « À 11 ans, j'ai eu un vrai coup de cœur dans une parfumerie, grâce à Loulou de Cacharel. À partir de ce moment-là, je n'ai eu de cesse de collectionner et de rechercher des informations sur ces produits », se souvient-elle.

Diplômée de l'ESC (École supé-

rieure de commerce) de Dijon, la Bourguignonne s'est ensuite construite une solide expérience entre la région parisienne et Grasse, jusqu'à superviser le lancement d'un parfum de A à Z pour la marque Davidoff. Revenue dans sa région natale, Marie-France Bravard a réussi à racheter, avec son mari, un jardin et une parcelle de vigne du climat Les Petits Charrons, à Meursault, qui jouxtent l'ancienne maison de ses grands-parents, où son père a grandi.

Une vigne plantée dans les années 1950

Un jour, lors d'un échange avec Myriam Renaud-Salles, une spécialiste de l'analyse sensorielle devenue œnologue, germe l'idée de reproduire le parfum de cette vigne joliment située, cultivée au quotidien par le viticulteur Arnaud Ente. « C'est une vigne plantée dans les années 1950, sur un peu plus de 2 000 mètres carrés. Il existe déjà des parfums inspirés du vin chez Yves Saint Laurent ou chez Vinésime, qui a récemment baptisé Chardonnay et Pinot noir deux nouvel-

les fragrances. Le premier travail a été de détailler le profil aromatique des cuvées issues du climat des Petits Charrons », relate la conseillère beaunoise.

Tout a commencé par des dégustations menées avec des professionnels et des béotiens : une verticale des millésimes de 2009, 2013 et 2017 d'Arnaud Ente, puis une horizontale des trois autres viticulteurs (domaines Jean Javillier et fils, Bernard Millot et Vincent Girardin) qui revendiquent le climat en 2018. Une chromatographie en phase gazeuse (analyse chimique) a ensuite été menée en laboratoire, pour distinguer les molécules aromatiques.

« Nous avons ensuite défini précisément le profil aromatique grâce à l'apport de la parfumeuse Elsa Duguery, pour qui cela a été la première création de parfum, et nous avons été rejoints par Line Massicart, qui travaille dans un domaine de Pernand-Vergelesses », sourit Marie-France Bravard, qui au-delà du potentiel commercial, presque déclinable à l'infini, de cette belle idée vaporeuse, voit un po-

« L'odorat est le sens le plus rapide. Cela touche directement la mémoire et les émotions »

Marie-France Bravard

tentiel pédagogique et organise des ateliers dans son jardin familial.

« L'odorat est le sens le plus rapide, qui ne mobilise que deux neurones. Cela touche directement la mémoire et les émotions, et se développe déjà quand on est dans le ventre de notre mère. Le fait d'accueillir les gens dans notre jardin permet de stimuler les autres sens quand on travaille sur la perception et la compréhension des arômes », lance la créatrice en faisant de grands gestes avec les bras. Une activité lancée depuis peu et qui se développe doucement... grâce au

Manuel DESBOIS

## Des ateliers dans le cadre du Mois des climats

De la passion commune des quatre femmes pour l'univers du vin et du parfum sont nés des ateliers de découverte et de formation. Le format et le contenu s'adaptent à différents publics, avec des formules allant de 2 heures à plusieurs jours, aussi bien en individuel qu'en groupe. Quatre rendez-vous sont proposés dans le cadre du Mois des climats. « Dans un jardin olfactif, face aux vignes, découvrez l'histoire du climat Les Petits Charrons et celle de la création de son parfum : jeu d'arômes et de senteurs, dégustation du vin (adultes) ou de nectar et confiture (enfants), olfaction du parfum et de ses composantes... et plantation d'une herbe aromatique »

Pratique : 1, chemin des Charrons, à Meursault, à 14 heures et 16 h 30 (atelier famille : 11 juin et 16 juillet - atelier enfant : 6 juillet et 13 juillet). Tarifs : 20 € adulte ; 15 € enfant. Sur inscription au 06.87.21.55.47 ou par mail, contact@lesateliersvinsetparfums.com.

Une pépinière de compétences

4 AGENCES À VOTRE SERVICE

www.faupin.com

**POMPE À PISTON ROTATIF DÉBIT DE 7 À 500 HL/H**

**Sans bisphénol ni phtalates**

**Corps de la pompe inox**

**Ecran tactile**

**Vanne motorisée**

**Arrêt sur-pression**

**Débitmètre (option)**

**Débit variable**

**Armoire inox**

**Inverseur de sens**

**Télécommande (option)**

## BOURGOGNE

### L'appellation saint-véran célèbre ses 50 ans le 18 juin

Le cru saint-véran, appellation village de Bourgogne, a vu le jour en 1971 au sud du Mâconnais, dans des terres propices au chardonnay, et s'étend aujourd'hui sur 740 hectares disséminés sur les communes de Chânes, Chasselas, Davayé, Leynes, Prissé, Saint-Vérand et Solutré-Pouilly. Pour fêter cet anniversaire, l'union des producteurs du cru organise, samedi 18 juin, à partir de 10 heures, au château de la Balmondrière, à Saint-Vérand (Saône-et-Loire), dégustations de vin, concerts (Magalie Ripoll, Memphis, Jeunes talents...), expositions, artisanat, théâtre, magie... avec une offre de restauration le midi et le soir. Plus de renseignements sur saint-veran-bourgogne.com/; ou par mail à contact@saint-veran-bourgogne.com.