

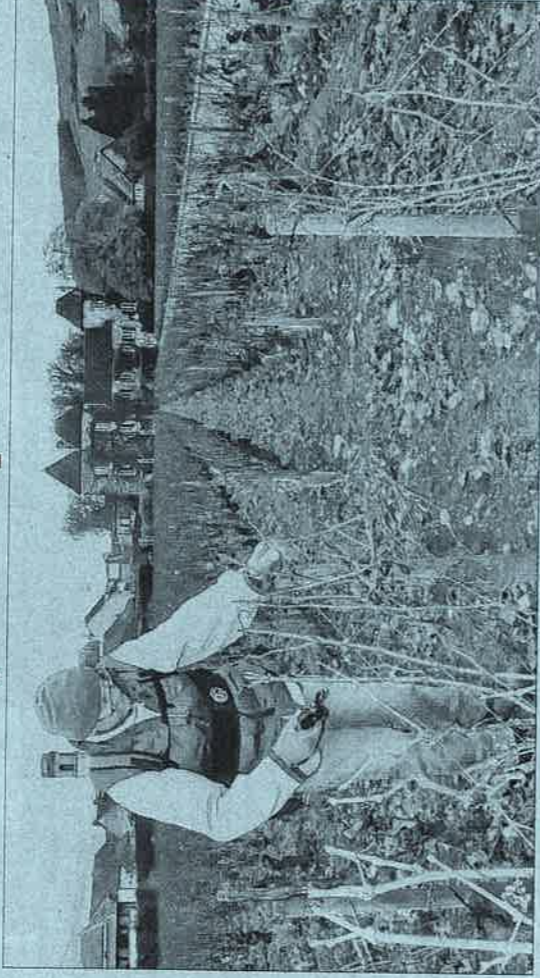
POMMARD VITICULTURE

Domaine de la Commaraine: l'exploitation reprise par deux Américains

Un couple de passionnés de vin a repris l'exploitation du domaine du château de la Commaraine à Pommard.

L'exploitation du château de la Commaraine, du XII^e siècle, et de son clos, en monopole de pommard 1^{er} cru d'une superficie de 3,75 ha, a été reprise par un couple américain, passionné de vin, Mark Nunnally et son épouse Denise Dupre. Le vignoble reste propriété de la famille Jaboulet-Vercherre. Interrogé sur cette transaction, Pierre Jaboulet-Vercherre s'est refusé à tout commentaire.

Les nouveaux exploitants ont déjà investi en Champagne, dès 2012. En mai 2017, ils ont également acquis un domaine de 22 hectares à Rully et la maison de négoce Manoir Murisaltien à Meursault. Jean-Luc Vitoux, qui assure la direction générale de l'exploitation de la Commaraine et du domaine Belleville, est également investisseur dans l'exploitation de la Commaraine. « Mais Mark Nunnally et Denise Dupre sont très majoritaires », précise-t-il. « J'avais rencontré Denise et Mark sur leur première acquisition en Champagne, la mai-



■ **Pascal Maire, employé viticole au domaine, n'est pas mécontent de l'arrivée de ses nouveaux patrons.** Photo F. B.

son Leclerc-Briant, et nous avions sympathisé. » Il était alors avocat d'affaires dans l'un des plus grands cabinets d'avocat de France et il en dirigeait fort opportunément le pôle viticole. A 50 ans, il a choisi de changer de métier.

Investisseurs dans l'hôtellerie de luxe

Quant aux deux repreneurs américains, leur démarche s'explique, quand on sait que Denis Dupre est doyenne de l'université d'hôtellerie-restauration à Boston et qu'elle dirige la chaire hostellerie restauration à Harvard.

Mark Nunnally a fondé et dirigé un fonds de pension. Le couple s'est déjà signalé par des investissements hôteliers importants en Champagne, avec le *Royal Champagne* cinq étoiles à Épernay, comprenant 48 chambres, deux restaurants, un gastronomique et un spa grand luxe qu'ils ont entièrement rénové sur fonds propres (30 M€) et qui ouvrira au public au printemps. Ils ont aussi un hôtel cinq étoiles à Saint-Barthélemy, récemment sinistré. On comprend mieux leurs ambitions pour le château de la Commaraine

ne à Pommard. « Ils feront du château un petit hôtel cinq étoiles grand luxe avec un restaurant gastronomique. Nous ferons venir un chef étoilé. Avec sans doute un spa et une boutique qui vendra la production du domaine, ils espèrent créer un complexe oenotouristique complet », explique Jean-Luc Vitoux, qui n'a pas encore évalué le montant des investissements nécessaires à la restauration du château pour satisfaire aux normes de l'hôtellerie de luxe.

Ce dernier s'est entouré de professionnels dans la culture des vignes du domaine



« Nous avons l'ambition de faire très bon. »

Jean-Luc Vitoux

Belleville et l'élaboration de ses vins, en la personne de Charles Nebout. Il superviserait également le vignoble du domaine de la Commaraine avec l'œnologue du Manoir Murisaltien, Isabelle Laurand. Il s'est adjoint les services d'un consultant renommé, d'Hervé Jestin, œnologue connu pour sa maîtrise et son engagement en biodynamie et qui est déjà à l'œuvre à la maison de champagne Leclerc-Briant. En rachetant le château du domaine de la Commaraine, Mark Nunnally et Denise Dupre auront un voisin tout proche, également américain, Michael Baum, qui avait racheté le château de Pommard en 2014.

Franck Bassolleil

Vinidivio

Dijon - Bourgogne

Découvrez les vins du Dijonnais historique

Du 10 au 12 novembre

Parc des Expositions - DIJON

Hall des Grands Echezeaux

RENCONTRES - DÉGUSTATIONS

Horaires d'ouverture : 11h - 20h (fermeture à 19h le 12 nov)

Plus d'informations sur : foire.de.dijon.com

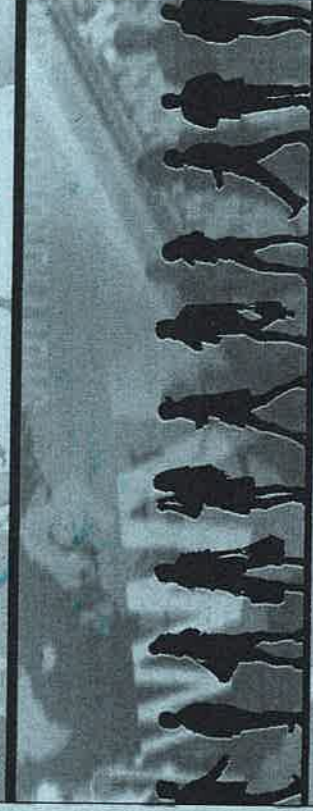
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



DIJON
CONGRES
EXPO

Toute l'info en 2017 !

Partout, tout le temps, tout de suite.



www.bienpublic.com