

ŒNOTOURISME. Portrait d'un pionnier visionnaire

Le bonjour d'Olivier

Label. Dès cet été, on devrait découvrir les premiers labels « vignobles et découvertes »

Autour du mont Rachet. La région est sur les rangs avec un projet baptisé Autour du mont Rachet

À Puligny, au pied du mon-trachet, Olivier Leflaive ne soigne pas seulement la vigne, il cultive aussi l'art de (bien) recevoir.

« **N**ous serons toujours heureux de vous accueillir, d'organiser votre séjour et de partager avec vous des instants de plaisir, de curiosité et de découverte. » Un argument publicitaire ? Certes, mais surtout une philosophie qui résume bien l'état d'esprit de son auteur : Olivier Leflaive.

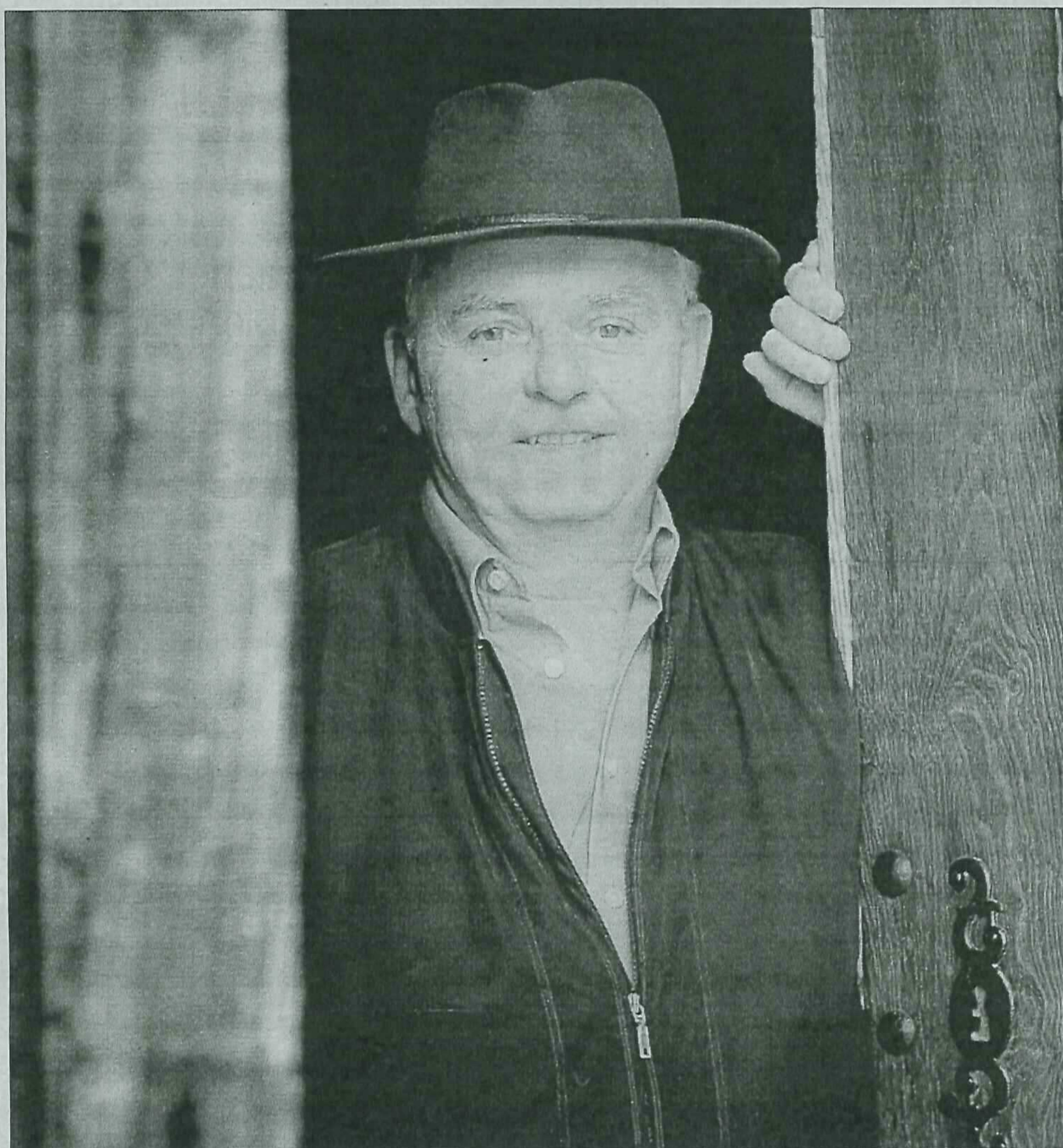
Recevoir

Leflaive, c'est d'abord un domaine viticole, à Puligny-Montrachet. Son origine remonte à 1635, explique Olivier, qui sera cogérant de ce domaine familial de 1982 à 1994. Parallèlement, en 1985, il monte sa propre structure. « Mon métier, c'est produire du vin », résume ainsi sobrement Olivier Leflaive, qui poursuit : « c'est aussi recevoir. » Et c'est souvent là que le bât blesse : « On recevait souvent vite et mal », poursuit l'homme à l'éternel chapeau vissé sur la tête. Il a alors l'idée, en 1995, de créer une table d'hôte sur le lieu de production : l'occasion de recevoir tout le monde en même temps lors d'un moment convivial.

La table d'Olivier Leflaive était née. Le succès, immédiat, ne s'est jamais démenti.

Comprendre

Mais on ne vient pas en Bourgogne seulement pour déguster et acheter, s'est dit Olivier Leflaive, bien conscient que ses clients sont aussi avides de connaître et comprendre une région quelque peu compliquée. Le sommelier se fait alors enseignant. « Toujours dans la convivialité », souligne-t-il. Il décide alors d'aller encore plus loin dans la démarche, avec la



« J'aime les autres », explique Olivier Leflaive qui cultive avec un égal bonheur la vigne et l'art de recevoir. Photo SDR

« J'ai toujours rêvé de connaître les gens du monde entier. »

Olivier Leflaive

mise en place de l'atelier de la vigne et du vin qui, chaque matin, propose une visite commentée du vignoble, suivie d'un cours de dégustation. C'est ensuite la visite de la cuverie, qui permet de donner des explications sur l'élevage et la vinification des grands vins de Bourgogne. Trois animateurs, dont un anglais, ont en charge cet aspect, les commentaires se faisant aussi bien en français, en anglais ou encore en espagnol, en italien et en portugais. « Le cas échéant, je peux faire appel à un in-

terprète Russe », précise même Olivier Leflaive.

« Full service »

Enfin, dernière étape, à ce jour, l'ouverture, en 2007 d'un hôtel 4 étoiles bénéficiant de treize chambres. L'occasion désormais de proposer une prestation de A à Z. « C'est un peu un petit Club Med du vin », glisse Olivier Leflaive, en faisant, par ailleurs, état de la possibilité de louer des vélos ou encore de faire appel à des loueurs de 4 x 4 et autres jeeps. « Nos amis anglais parlent de full service », poursuit le maître des lieux, en précisant à propos de son établissement qu'il ne parle pas d'hôtel, mais de « La maison d'Olivier Leflaive », le souci étant d'être reçu comme chez soi. Autant de démar-

ches et d'innovations qui lui ont permis de décrocher le prix national de l'œnotourisme 2009, le premier du nom, dans la catégorie hébergement ou restauration dans le vignoble. Un prix qui a suscité un véritable engouement puisque pas moins de deux cent soixante dossiers étaient parvenus aux organisateurs.

Objectif label

Mais Olivier Leflaive ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. Il plaide aujourd'hui pour une véritable démarche commune de tous ceux qui, en Bourgogne, œuvrent dans l'œnotourisme. « Ce serait une véritable révolution », lâche-t-il.

Autour de Puligny et du célèbre Montrachet cette

LE CONTEXTE

La découverte du vin français (caves, gîtes spécialisés, route du Vin) attire chaque année près de 5 millions de touristes français et 2,5 millions de touristes étrangers.

révolution est déjà en marche. Dans un secteur comprenant Chagny, La Rochepot, Saint-Aubin, Saint-Romain, Puligny, Chassagne, Nolay et Meursault, différents acteurs de l'œnotourisme se sont retrouvés pour proposer une offre globale, baptisée justement « Autour du Mont Rachet ». Ils répondent en cela à un vœu du conseil supérieur de l'œnotourisme (CSO), créé en mars 2009 par une initiative conjointe du ministère de l'Économie et du ministère de l'Agriculture, et qui a lancé un label « vignobles et découvertes ». L'enjeu de ce label, explique le CSO, est double : « d'une part développer l'efficacité touristique des destinations viticoles pour une meilleure mise en valeur des richesses et mise en réseau de ces acteurs ; d'autre part développer globalement l'image, la notoriété et les ventes pour tous les acteurs de la filière du tourisme viticole », sachant que ce label sera attribué à une destination et aux composantes (hébergement, restauration, visite de cave, visite de sites, etc.) permettant au client de faciliter l'organisation de son séjour et de l'orienter sur des prestations de qualité.

Enfin, l'œnotourisme, c'est simple comme « bonjour ». Mais c'est mieux quand on le décline en « hello », « hi » ou encore « dobrii den »...

XAVIER COURNAULT

INFO La table et la maison d'Olivier Leflaive, place du Monument, 21190 Puligny-Montrachet.