



Auxey-Duresses (Côte-d'Or)

Terres de Velle : deux lyonnais réalisent leur rêve

Le groupe Solexia a officialisé, lundi 4 septembre à Lyon, le rachat du domaine des Terres de Velle à Auxey-Duresses.

Dans le caveau du restaurant gastronomique, *Burgundy by Mathieu*, quai Saint-Antoine à Lyon, le groupe rhodanien Solexia a annoncé, lundi, le rachat du domaine viticole des Terres de Velle à Auxey-Duresses. Grands passionnés de vins de Bourgogne depuis 25 ans, Éric Versini, directeur général, et Hervé Kratiroff, président fondateur, qui avaient déjà créé, il y a dix ans, ce restaurant dédié aux vins bourguignons, ont franchi un nouveau palier. Fondé en 2009, le domaine des Terres de Velle, élargi en 2019 avec le rachat du domaine Dublere, sera toujours géré par Sophie et Fabrice Laronze.

« L'acquisition qui nous fait le plus vibrer »

« C'est un rêve de longue date qui se concrétise enfin, savourer Hervé Kratiroff, président-fondateur et Éric Versini, directeur général en trinquant avec un verre de chassagne-montrachet 2020. Depuis près de quinze ans, nous cherchions un domaine bien structuré avec un matériel végétal de qualité. C'est l'une de nos plus belles acquisitions. Même celle qui nous fait le plus vibrer ». Le duo d'investisseurs confie avoir failli acheter un domaine en côte de Beaune, il y a quelques années, mais, après un audit de vignes « catastrophique », ils n'avaient pas donné suite. 2023 a donc été la bonne opportunité. Le bon millésime. Ils ont racheté le domaine des Terres de Velle à un autre groupe familial français, le 18 juillet.

« Nous avons été alertés par nos réseaux et nous avons été extrêmement rapides au ni-



Éric Versini et Hervé Kratiroff dirigeants du groupe Solexia ont annoncé avoir acheté un domaine à Auxey-Duresses ce lundi matin à Lyon. Photo T. S.

veau de la transaction. Nous avons invité le vendeur à Lyon dans notre restaurant, il nous a indiqué son prix minimum et le deal s'est fait ici. »

« Ce type de bien est extrêmement rare »

L'investissement pour racheter le domaine, dont le chiffre d'affaires est actuellement de 800 000 € par an, n'a pas été révélé par Solexia : « Ce type de bien est extrêmement rare, et c'était forcément cher, mais nous étions prêts à mettre le prix car c'est impossible à trouver », appuie Hervé Kratiroff. Le domaine, qui a démarré les vendanges 2023 le 31 août, élabore seize vins à partir des récoltes étendues sur sept hectares dont des volnay premier cru, chassagne-montrachet premier cru, puligny-montrachet premier cru ou encore corton-charlemagne grand cru.

« Nous avons retrouvé dans ce domaine toutes les appellations qui nous fascinent, nous sommes sur les plus grands terroirs de blanc au monde. L'objectif est de valoriser

l'existant et d'en faire un domaine haute couture. Tout est réuni pour réaliser de très grands vins, pour lesquels nous avons un style de vins très précis en tête. Nous souhaitons des vins avec de la fraîcheur, purs, droits et un final avec de la tension », soulignent les deux amis qui étaient il y a une semaine dans leur parcelle de corton-charlemagne grand cru, à 7 heures du matin, pour les contrôles de maturité.

Vers des micro cuvées

Enthousiaste, Éric Versini indique aussi que le domaine, qui produit 48 000 bouteilles par an, va davantage mettre en valeur les climats du domaine à travers des cuvées parcellaires. Les parcelles de meursault Les Luchets, meursault Les Grands Charrons, bourgogne Les Pellans, et bourgogne aligoté sont concernées dès 2023.

« Nous avons aussi investi dans l'achat de contenants en grès ou en céramique dans l'optique de créer des micro cuvées ».

● **Thibault Simonnet**
thibault.simonnet@lebienpublic.fr