

**LA REVUE DU vin DE FRANCE**  
larvf.com

**PROVENCE**  
Des Baux à Ni  
élégie des se

**FRANÇOIS CHIDA & TAILLEAUX LOU**  
Deux cracks du ch

**BLANCS DU SUD-OUEST**  
Plus de fraîcheur, moins d'alcool, on les adore!

**2021-2029**  
Rare verticale avec Jean-Louis et Gérard Chave

**CES VIGNERONS TOQUÉS DE SPORT**

**CÔTE CHALONNAISE**  
**Givry, Rully, Mercurey.**  
La Bourgogne qu'on aime à partir de 8,50

**NOS BELS TROUVAIL EN SAV**

**DOMAINE DE VILLAIN**  
Rully 1<sup>er</sup> Cru  
2023

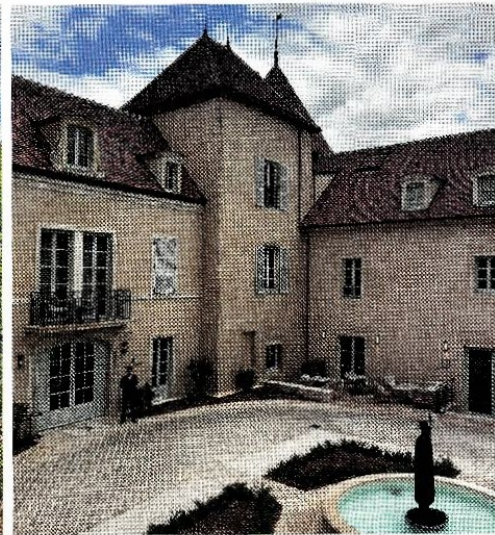
**MERCUREY**  
1<sup>er</sup> Cru  
2024

Denise Dupré et Mark Nunnelly, château la Commaraine

# « Ce qu'on aime ? Le sérieux et la joie des Français »



Denise Dupré et Mark Nunnelly ont fait appel à Paul Krug (au centre) pour vinifier la gamme de vins du domaine de la Commaraine.



Photos D. R.

En Champagne, ils ont relancé la maison Leclerc Briant et rénové le Royal Champagne, un hôtel 3 clefs Michelin distingué "palace" au-dessus d'Épernay. À Paris, ils reprennent l'hôtel Pont Royal, rue de Montalembert. Mais c'est en Bourgogne que s'illustre en ce moment ce couple d'Américains francophiles. Après avoir démarré dans le Châlonnais avec le domaine Belleville, Denise Dupré, d'origine alsacienne, et Mark Nunnelly ouvraient cet été, après des années de travaux, le château la Commaraine à Pommard, hôtel de luxe accolé au clos du même nom. Une aventure !

**Quel est votre projet pour le château la Commaraine à Pommard ?**

**DD.** Êtes-vous déjà venu au Royal Champagne ? À n'importe quelle heure du jour ou de la nuit, vous verrez toujours un mélange intéressant de vignerons et de touristes étrangers. C'est ce que nous voulons recréer en Bourgogne. En France, l'esprit de communauté est important. Les vignerons se concurrencent, mais collaborent aussi énormément.

**En matière d'hospitalité, quels sont les avantages de la France par rapport aux États-Unis ?**

**DD.** Les Français ont un sens du style et une exigence très forte concernant la gastronomie, le vin, l'architecture, l'art, l'histoire. Ici, les équipes prennent leur

métier très au sérieux, les écoles hôtelières sont exceptionnelles, ce n'est pas la même chose aux États-Unis. Et puis il y a aussi la joie des Français.

**MC.** Dans les grands hôtels ou les grands restaurants aux États-Unis, les employés sont souvent en transition vers un autre métier. Discutez avec notre équipe à Pommard : ils font le métier qu'ils veulent faire. Entrer au Royal Champagne ou à la Commaraine, c'est un choix de carrière. Cela change tout : l'engagement, l'envie d'apprendre, la qualité du service.

**La rénovation de la Commaraine a-t-elle été facile ?**

**DD.** La société d'artisans qui a réalisé notre projet est remarquable. À Paris, la reconstruction de Notre-Dame était un

exemple. Nous souhaitions avoir deux de ces artisans pour refaire la toiture de la Commaraine et nous avons eu la chance de les avoir avec nous.

**MC.** Ce bâtiment est là depuis des siècles, nous sommes juste un chapitre de son histoire, les huitièmes propriétaires en 1200 ans. Mon Dieu ! Nous essayerons de tenir sur la durée.

**Et avec les administrations ?**

**MC.** Ouvrir une fenêtre sur une façade à Pommard est une expérience, vous savez. L'ABF (architecte des Bâtiments de France, ndlr) devient un partenaire important. Il y a des jours où ils vous rendent... hum... Mais dans l'ensemble, cette voix à la table pour dire que ce patrimoine compte, que \*\*\*

\*\*\* nous allons le conserver, le garder en sécurité, le protéger, cette voix se révèle précieuse. Quiconque a développé quoi que ce soit en France a été au moins une fois dans sa vie en colère contre l'ABF. Mais à la fin, dans des lieux comme celui-ci, quelque chose de positif se produit. Et c'est pour toujours.

**DD.** Ils nous ont dit : « Nous voulons que cette extension ressemble à de petites maisons du village, pas à un rajout au bâtiment historique. S'il vous plaît, changez la couleur des tuiles du toit pour chaque section ». Je n'y aurais pas pensé, ils avaient raison. Voilà pourquoi Pommard ressemble à Pommard, Beaune à Beaune, Meursault à Meursault. J'adore cela.

**Vos crus préférés en Bourgogne ?**

**DD.** Je suis blanc, il est rouge.

**MC.** Nous aimons nos vins bien sûr mais le vin préféré de Denise, vraiment préféré, sera un bâtard-montrachet. Jusqu'à présent, Paul ne nous a pas encore trouvé de Bâtard-Montrachet mais on ne sait jamais...

**DD.** Et toi, tu aimes les bourgognes rouges, chambolle-musigny, gevreys-chambertin et les rouges du Piémont.

**Comment avez-vous rencontré Paul Krug, le fils d'Olivier, qui vinifie la Commaraine à vos côtés ?**

**MC.** Les choses arrivent dans le monde grâce à des personnes de talent. C'est Louis-Michel Liger-Belair qui nous a présenté Paul, il avait travaillé à ses côtés. Paul nous apporte cette combinaison de tradition, d'innovation, de veille, avec la tension nécessaire. Je le pousse, il me pousse. Il dit non, je réponds pourquoi pas ? Je le questionne : « Pourquoi ne pouvons-nous pas ? ». Il me répond : « C'est ainsi que les bonnes choses arrivent ». Nous faisons de bons progrès.

**DD.** La preuve est dans le verre. Paul essaie de bâtir sa propre identité par son travail, il le mérite. Vous voulez tout savoir ? Comme moi, il a épousé ses aspirations profondes. Je respecte beaucoup les gens qui font cela.

