

À eux deux !

L'Américain **Mickaël Schaps** et le Bourguignon **Michel Roucher-Sarrazin** viennent de créer leur affaire de négoce. Entente parfaite.

Mickaël Schaps est américain. Grand amateur de vin, il est venu en Bourgogne en 1990 « pour apprendre le bourgogne ». Michel Roucher-Sarrazin est bourguignon, pendant plus de vingt ans, il a été le vinificateur de la maison de négoce Chartron et Trébuchet, récemment disparue. Quand les deux hommes se rencontrent, ils savent immédiatement qu'ils peuvent faire quelque chose ensemble. Mickaël connaît le goût des consommateurs américains, il sait qu'ils apprécient énormément le pinot noir. Michel souhaite redémarrer un travail de négociant-éleveur-vinificateur. En 2005, ils s'installent ensemble à Meursault, un nom qui résonne si fort aux États-Unis. Ils démarrent avec 52 fûts, en 2006 ils montent à 64. Coté fournisseurs de raisins, Michel profite largement de son expérience antérieure. Il veille particulièrement à la qualité des raisins. Aucun détail ne leur échappe : Mickaël a par exemple l'idée d'un camion frigorifique pour emporter à la cave les raisins fraîchement coupés. Pour ce qui est du style des vins, ils sont d'accord tous les deux : des vins fruités, gourmands, des vins plaisir qui respectent le caractère des cépages pinot noir et chardonnay et celui de chaque AOC. Pour l'élevage en fût et le choix des tonneliers, Michel confie simplement qu'il a « fait le tour de la question chez Chartron et Trébuchet ». Aujourd'hui, il leur reste à faire prospérer leur affaire et à développer leurs ventes dans l'Hexagone. ■



Dynamic duo

Mickaël Schaps and Michel Roucher-Sarrazin, two men on the same wavelength, have just set up a wine retailing business.

In 1990, when American wine connoisseur Mickaël Schaps came to "learn about Burgundy", he met native son Michel Roucher-Sarrazin. An expert in vinification, Michel had spent over twenty years with Chartron et Trébuchet, a wine retailer that had recently gone out of business. Both men immediately saw the possibilities of launching a venture together. Mickaël is familiar with the U.S. market and the American penchant for pinot noir wines, while Michel wanted to get back into retailing, aging and vinification. In 2005, they set up shop in Meursault, a name that is very hot on the U.S. market. Starting off with 52 barrels, they increased the number to 64 in 2006. On the supply side, Michel draws on his extensive experience to monitor grape quality. No detail escapes this dynamic duo. For instance, it was Mickaël who introduced a refrigerated truck to take fresh-cut grapes to the cellar. And when it comes to the style of their wines, they see eye to eye: they want fruity, generous wines that reflect the respective characters of the pinot noir, the chardonnay and each AOC. When it comes to barrel-aging and selecting master coopers, Michel simply mentions his years at Chartron et Trébuchet... during which time he became a past master. Today, the dynamic duo hopes to build their business and develop sales on the French market. ■

Volnay, 2005

Fruité charnu, tanins serrés et notes tourbées : malgré son côté encore fermé, on sent tout le potentiel de ce vin.

Full-bodied and fruity, with tight tannins and hints of peat. Although this wine is not yet completely open, one may detect all of its potential.

- AOC : Bourgogne, Saint Aubin 1° Cru, Meursault, Meursault 1° Cru, Puligny-Montrachet, Chassagne 1° Cru, Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Nuits Saint Georges, Volnay 1° Cru, Clos de Vougeot Grand Cru, Pommard, Côtes de Nuits Village
- Cépages : chardonnay, pinot noir
- Prix particulier : de 6 € à 59,9 €

Shaps-Roucher-Sarrazin

7 rue des Forges
21190 Meursault

+33 (0)3 80 21 26 31 - +33 (0)6 32 34 65 09

michel@shaps-rouchersarrazin.fr

www.shaps-rouchersarrazin.fr