

POLIGNY

# Benoît Badoz, un vigneron en or à cheval sur la qualité

Benoît Badoz est issu d'une longue lignée de vignerons, depuis 1659. Au début des années 2000, il succède à son père Bernard Badoz, le créateur de la Percée du vin jaune. Exigeant et perfectionniste, Benoît Badoz a vu ses efforts récompensés par le Concours général agricole.

Le prix d'excellence a été créé il y a vingt ans afin de récompenser les producteurs de talent dont les produits sont régulièrement primés. Pour obtenir ce prix, il faut avoir participé aux trois dernières éditions et avoir obtenu le meilleur ratio entre médailles et échantillons primés au concours.

Benoît Badoz se réjouit : « Ce prix récompense nos efforts au quotidien, la régularité du travail et la qualité des produits ; sur les éditions de 2018, 2019 et 2020, nous avons en effet obtenu cinq médailles dont quatre en or. »

## ■ Une solide formation

La voie était déjà toute tracée pour Benoît Badoz qui a fait ses études au lycée viticole de Beaune. Sentant que la vocation était là, mon père a alors décidé de doubler la surface de ses vignes, passant de 5 à 10 hectares. »

Son BTS en poche, il décide de compléter sa formation chez d'autres vignerons.

Mais, l'exigence et la curiosité sont toujours présentes : « J'ai décidé de voir d'autres façons d'exploiter les vignes : tout d'abord, à Puligny-Montrachet, ensuite au château Pétrus. Puis, il m'a pris l'envie d'explorer d'autres territoires qui m'ont emmené en Californie et en Australie. »

## ■ « On n'hérite pas de la terre, on l'emprunte à nos enfants »

Cette citation attribuée à Saint-Exupéry est son credo : « J'ai décidé de passer en bio, mais il s'agit d'une démarche de long terme car cette méthode est plus coûteuse, moins productive et nécessite plus de main-d'œuvre et de l'outillage plus onéreux ; il ne faut pas faire cela uniquement pour l'aspect commercial. »

Mais, Benoît Badoz se réjouit : « On vit avec sa terre, et cette méthode m'a permis de me reconnecter avec ma vigne ». Le vigneron ne souhaite donc pas en rester là : « Nous avons des craintes sur le long terme : combien de temps le savagnin va-t-il résister ?



Très à cheval sur la qualité et les traditions, Benoît Badoz exhibe fièrement la récompense de son travail et de sa ténacité. Photo Progrès/Jean Luc BERCOT

Car c'est un plant qui aime le froid »

Il faut donc toujours anticiper. Une caractéristique que Benoît Badoz connaît bien, car il y a plus de quinze ans, le vigneron a lancé son site internet : « Je m'en réjouis mainte-

nant, car les ventes en ligne ont compensé le chiffre d'affaires perdu avec le circuit des restaurants. »

**De notre correspondant  
Jean-Luc BERCOT**

Site internet :  
[www.domaine-badoz.fr](http://www.domaine-badoz.fr)

5

C'est le nombre de médailles obtenues sur les éditions de 2018, 2019 et 2020, dont quatre en or.