

Lionel Ronedas, le maître de chai émérite de la cave coopérative de Cases de Pené, un décor de carte postale.

ILS SE BATTENT POUR LEURS TERRES

Qu'ils soient vigneronns de naissance, industriels en quête d'une deuxième vie, salariés de grands groupes, aristocrates de vieille souche ou coopérateurs, ils n'ont tous qu'une idée en tête, la pérennité de leurs entreprises. Et, bien sûr, l'amélioration constante de la qualité de leurs vins. Contre vents, pluies, grêles et, parfois, administrations et règlements, ils cherchent à donner le sens le plus vertueux à leur travail.

LA FLAMME DU VIN S'EST RALLUMÉE

PARTOUT EN FRANCE, LE MOUVEMENT COOPÉRATIF REDRESSE LA TÊTE AVEC DES VINS DE MIEUX EN MIEUX FAITS. MAIS TOUT N'A PAS ÉTÉ AUSSI SIMPLE. EN ROUSSILLON COMME EN LANGUEDOC, DES COOPÉRATIVES ONT TROUVÉ D'AUTRES MOYENS DE RÉUSSIR. EN COOPÉRANT.

Si le vin de France et ses producteurs s'imposent comme l'un des principaux atouts économiques et l'un des symboles les plus forts de notre pays dans le monde, cette success story n'a pourtant rien d'un long fleuve tranquille. Depuis toujours le vignoble a dû faire face à des crises exigeant de sévères restructurations. Dans ces cas, si la prise de conscience est collective et mobilise un terroir, un village ou une région entière, les solutions viennent souvent de la volonté d'une poignée d'hommes et de femmes déterminés talentueux ou fins stratèges.

Le Languedoc et le Roussillon constituent à cet égard des exemples extraordinaires de cet extraordinaire effort. Hors de la métropole montpelliéraine et des grandes villes de la région, la vigne représente souvent la seule activité économique du pays. Elle a une longue histoire commencée à l'époque romaine et traversée par de brillants faits d'arme. Elle connut une période de prospérité sans équivalent de plus d'un siècle, commencée avec le développement du chemin de fer et achevée à la fin des Trente Glorieuses. La région fournissait alors le gros du volume des vins de table que consommaient en masse les Français, mais aussi leurs apéritifs les plus populaires comme le muscat, le rivesaltes, le banyuls et les nombreux vermouths locaux dont Byrrh demeure le plus fameux exemple. Ces marques à la diffusion gigantesque entraînaient littéralement la production entière du Roussillon et de villages languedociens comme Saint-Jean de Minervois, Frontignan, Lunel. Les changements de modes de consommation depuis quarante ans – boire moins, mais mieux, se tourner vers de nouveaux types d'apéritifs – ont conduit nombre de vignobles locaux au désespoir. Les coopératives, qui faisaient la fierté et la force de chaque village languedocien, ont dû souvent fermer leurs portes ; d'autres se sont regroupées pour unir leurs forces dans cette bataille pour la survie.

D'autres enfin ont cherché des alliés pouvant mettre en valeur des terroirs qui demeurent remarquables. La cave de Cases de Pène, petit village roussillonais qui ouvre la vallée de l'Agly, produit ainsi depuis des lustres de ma-

Si le vin de France et ses producteurs s'imposent aujourd'hui, cette success story n'a pourtant rien d'un long fleuve tranquille.

gnifiques grenaches qui faisaient la force des grands rivesaltes d'autrefois. Celle de Saint-Jean de Minervois, dans les contreforts du Causse, réalise toujours des vins de muscat d'une exceptionnelle finesse. Toutes deux ont choisi de s'allier à l'un des acteurs les plus performants de la production et de la commercialisation des vins, le groupe Grands Chais de France, numéro deux national du secteur. Entre les Alsaciens pragmatiques et conquérants et ces vigneron accrochés à leur vigne et à leur terre, le courant est passé. Les hommes de Grands Chais, qui commercialise les trois-quarts de sa production à l'export, connaissent mieux que quiconque les attentes des marchés. Les vigneron sont eux des experts de leurs terroirs, le duo est complémentaire, les vins s'affinent et se modernisent en demeurant fidèles à leur terroir. Et le pays et ses hommes reprennent espoir. ■ T.D.

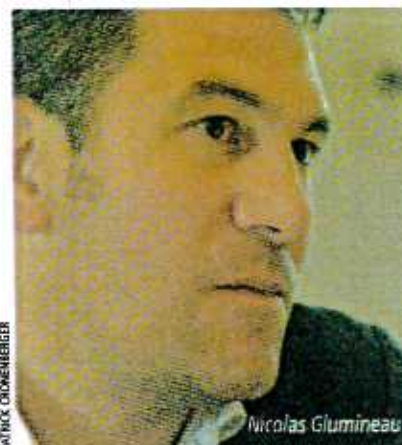


Le délicieux petit château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande, à Pauillac. On y produit l'un des très grands crus du Médoc.

LE NOUVEL HOMME DE LA COMTESSE

NOMMÉ PAR LE PROPRIÉTAIRE D'UN BEAU CHÂTEAU DE PAUILLAC, NICOLAS GLUMINEAU A VITE PRIS LA MESURE DU CHALLENGE QUI EST AUJOURD'HUI LE SIEN. IL S'EST FIXÉ DES OBJECTIFS, DONT RETROUVER LE GOÛT DU MILLÉSIME 1989. ON LE SUIT, DONC.

C'est un grand garçon athlétique, en version marathonnien, qui aborde la quarantaine avec la bonne tête d'un acteur américain. Il explique volontiers qu'il a toujours fait du sport, du marathon en effet, qu'il se tourne maintenant vers le triathlon (natation, vélo, course à pied), que ces activités lui sont parfaitement indispensables et que, d'ailleurs, il a fait son service militaire dans les chasseurs alpins pour ça, la montagne, l'effort, l'arme d'élite. Nicolas Glumineau, directeur général du château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande, grand cru classé de Pauillac, fils d'un cheminot vendéen et d'une infirmière, a acquis très tôt le goût du vin en passant par des études de génétique, puis de génétique appliquée au labo du fameux Denis Dubourdieu à Bordeaux. Bordelais d'adoption, Nicolas aurait adoré l'Argentine ou les cabernets de l'état de Washington. Ce sera le Médoc. En 2007, il intègre l'équipe du château Montrose, cru classé de Saint-Estèphe. Là, il vivra cinq ans de travaux. Les frères Bouygues ont décidé de tout refaire dans le plus parfait respect de l'histoire des lieux. De ces années, il dit qu'elles lui ont permis de comprendre « qu'on fait partie d'une propriété. On travaille pour les générations futures. » En 2012, il arrive à Pichon-



PATRICK OBERHEIDER

Nicolas Glumineau

Comtesse, appelé par Frédéric Rouzaud, président de Rœderer, propriétaire du château.

Extraits d'une conversation avec Nicolas Glumineau, fin juillet 2014 :

Les trois moments de l'année qui vous rendent nerveux ?

- Le choix du premier jour de vendange, on joue la qualité de la matière première.
- Le choix de l'assemblage qui fait le millésime. Les dés sont jetés.
- Le choix de la parcelle à replanter, de l'association sol-cépage et porte-greffe. On en a pour 50 ans.

Vous êtes content de votre patron, le groupe Rœderer ?

Ils sont dans le business de longue date. Ils savent les doutes, les remises en cause, les coûts, le temps.

Remplacer May-Éliane de Lencquesaing qui a tenu Pichon-Comtesse pendant tant d'années, c'est facile ?

Le socle commun, c'est l'obsession constante de la qualité. Mais l'icône, c'est Pichon-Comtesse. Ce qui est amusant, c'est de reprendre une propriété qui a toujours été gérée par des femmes. Cela dit, je suis de passage. Tout ce qu'on fait, c'est pour demain et après-demain. Deux ou trois générations sont concernées par nos décisions.

Et ?

J'aimerais bien qu'un jour, quelqu'un se dise que j'ai bien fait.

Quand vous êtes arrivé, vous avez viré tout le monde ?

C'est l'équipe de Madame de Lencquesaing, à un directeur technique près.

C'est cher Pichon-Comtesse, hein ?

Les niveaux de prix parlent bien de l'agriculture. Ils rappellent au monde que les produits de la terre ne sont pas reproductibles à l'infini et que, si c'est bon à boire, il

est normal que ça coûte un peu d'argent. La haute-couture coûte plus cher que le prêt-à-porter.

À propos d'agriculture, êtes-vous un agriculteur moderne ?

Nous expérimentons le bio et la biodynamie sur une dizaine d'hectares. Je suis mal à l'aise en tant que citoyen. Là où je fais dix traitements en lutte raisonnée, j'en fais quinze en

« Si c'est bon à boire, il est normal que ça coûte un peu d'argent. La haute couture coûte plus cher que le prêt-à-porter. »

bio. Il y a un côté Charybde et Scylla. Le bilan-carbone aussi est un problème. Mais les herbicides, c'est fini depuis un moment. On laboure.

Ce qui vous préoccupe en ce moment ?

J'ai entrepris de repenser la taille pour allonger l'espérance de vie des pieds de vigne et pour éviter autant qu'il est possible les mala-

dies du bois. L'évolution à partir de ce qui existe est de faciliter le chemin de la sève, c'est la taille Poussart appliquée au Guyot double. Cela n'a pas de conséquences sur le volume de production, mais cela évite au cep de mourir en 25 ans.

Des nouveautés à venir dans ce temple du classicisme ?

Ma chance, c'est d'être passé par Haut-Brion et j'ai très envie de faire un blanc. Il va falloir que j'en parle à Frédéric Rouzaud.

Sous votre magistère, quelle est l'ambition du cru ?

Refaire un 1989 tous les ans. Le 89, c'est la flèche de l'archer. On sait d'où ça part, où ça va et avec quelle précision. Une trame tannique très droite et une expression aromatique d'exception.

Pichon-Comtesse, c'est féminin ?

Ce terroir fait de grands cabernets et de grands merlots. C'est le merlot qui donne le côté féminin dans l'inconscient collectif.

Et le millésime 2013, lui ?

Pour la première fois, nous embouteillons un 100 % cabernet-sauvignon. ■ N.R.

DIX ANS D'UNE PASSION ARGENTINE

LAURENT DASSAULT A SUIVI L'AVENTURE ARGENTINE DU CLOS DE LOS SIETE AVANT DE S'EN RETIRER. MAIS IL EST TOUJOURS PROPRIÉTAIRE DE SA BODEGA OÙ IL EST RAVI DE VENIR AUSSI SOUVENT QUE POSSIBLE.



Les vignes de Laurent Dassault au pied de la Cordillère des Andes: un décor grandiose, mais pas seulement. C'est aussi un formidable réservoir d'eau pour irriguer les vignes dans cette région très sèche.

Match de polo et asado géant autour de Laurent Dassault pour célébrer un anniversaire, celui du dixième millésime de *Flechas de los Andes*, le grand cru argentin qu'il partage avec Benjamin de Rothschild. Un domaine de 250 hectares dans la province de

Mendoza, prosterné au pied de la Cordillère avec sa bodega aux lignes futuristes sorties des cartons de Philippe Drullet, célèbre auteur de bandes dessinées dont l'univers a notamment influencé le créateur de *Star Wars*. Le site est placé sous la garde tutélaire d'un puma qui n'a pas déguerpé et qu'on aperçoit parfois rôdant, entre chien et loup. Silence envoûtant des espaces infinis où planent les condors. Grandiose. Au commencement, la pro-

priété était intégrée aux mille hectares du *Clos de los Siete*, sorte de kolkhoze de milliardaires associés pour produire un même vin, créé à l'initiative de Michel Rolland, œnologue conseil pour une centaine de grands domaines en France et à travers le monde. Aujourd'hui, *Flechas de los Andes* fait cavalier seul.

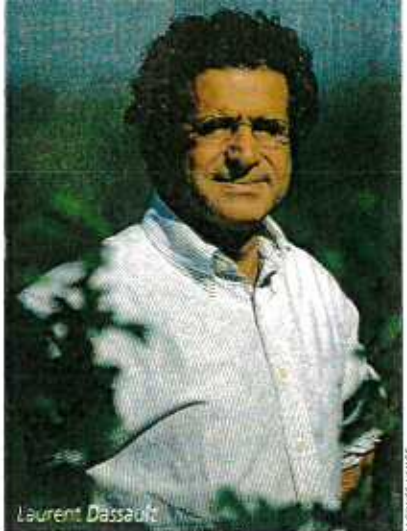
La passion-vin de Laurent Dassault remonte à l'enfance en images subliminales quand son grand père, génial avionneur et

fondateur de la dynastie industrielle, achète un château à Saint-Émilion. « C'était en 1955. Le monde entier se pressait alors à Bordeaux pour admirer le tout nouveau Mirage III. Après la visite de l'usine, chacun demandait à faire la tournée des châteaux du Bordelais. Plutôt que de les emmener voir ceux des autres, mon grand-père a décidé d'avoir le sien. J'avais deux ans. Je l'ai donc toujours connu dans la famille. Baptisé Château Dassault, ce modeste bordeaux supé-

« Yquem, Ausone et Dassault sont les trois vins que je voyais chez lui, les seuls de sa cave. Il considérait qu'avec ces trois-là, on avait fait le tour de la planète-vin. »

rieur est devenu aujourd'hui un grand cru classé de Saint-Émilion. » À l'époque, Marcel Dassault était l'un des rares industriels à s'offrir un grand vin. Plus tard, en 1975, il signe une promesse de vente pour acquérir l'emblématique Château Margaux. Mais cette année-là, l'entreprise subit la grève la plus dure que Dassault Aviation ait jamais connue. « Je ne peux décemment pas acheter l'un des plus grands vins du monde alors que je suis en train de discuter le montant du smig dans mes usines, a dit mon grand-père. Il renonce, abandonnant même sa mise de fonds initiale soit 10 % du prix de vente. Le regret de ma vie, évidemment. Yquem, Ausone et Dassault sont les trois vins que je voyais chez lui, les seuls de sa cave. Il considérait qu'avec ces trois-là, on avait fait le tour de la planète-vin. D'ailleurs Château Ausone est le premier vin que j'ai bu. Ce jour-là, je lui ai demandé : "C'est quoi ça, Coco ?", c'est ainsi que nous, ses petits-enfants, l'appelions. "Ça mon petit, c'est Ausone, l'un des plus grands vins du monde." C'était bon, très bon. »

Au sein de la holding familiale, Laurent Dassault, vice-président du groupe, s'occupe de l'immobilier, de la maison de ventes aux enchères Artcurial, de la diversification de l'entreprise, et du vin. « Le vin est une passion. Je l'aime pour ce qu'il est, un plaisir qui se renouvelle, et un perpétuel devenir. » L'Argentine est pour lui une autre aventure, qui satisfait son envie de grands espaces, de chevauchées et de conquêtes de terres nouvelles. Tout y est différent. Même les saisons sont à l'envers, l'automne en mars, l'hiver au mois d'août et les vendanges en mai. Il pleut rarement, à peine 200 millimètres par an. Mais, pour pallier la sécheresse, on a le droit d'irriguer. Un goutte à goutte d'une eau pure descendue de



Laurent Dassault

JACQUES LANGE

la Cordillère des Andes. Le malbec, cépage-roi, donne essentiellement deux beaux vins. Un Grand Malbec dense, puissant aux notes grillées et un Grand Corte élégant, fruité et généreux.

Argentine, seul pays au monde qui compte presque autant de terrains de polos que de terrains de football. Là-bas, le dimanche, la terre résonne comme la peau d'un tambour sous le galop des chevaux. Un

sport que Laurent Dassault pratique avec ferveur, à raison d'une cinquantaine de matchs par an. Ce jour-là, sur le terrain de Pilar Lajunta, une hacienda située à une petite heure de Buenos Aires, à la tête de l'équipe "Flechas de los Andes", vainqueur par six points à deux, il a soulevé la coupe anniversaire. Après le polo, l'asado, expression sublimée du pique-nique et l'autre religion de l'Argentine. Asado signifie grillade, de la viande dans tous ses états traitée ce jour-là sur un barbecue monumental. Propriétaires terriens, hommes d'affaires, personnalités politiques composaient un gotha amical. Une Bugatti bleue modèle 35 B de 1926 échappée d'un circuit privé voisin est soudain venue pétarder joyeusement sur la pelouse. « Ce modèle a gagné à lui seul cinq cents courses à son époque, en une seule année », précise Calilo Sielecki, industriel et grand collectionneur de voitures anciennes. On buvait du Grand Malbec et du Grand Corte. Il y avait dans l'air de ces premiers jours de l'automne austral, la douceur immémoriale d'un été indien. ■ JEAN-FRANÇOIS CHAIGNEAU

LE COMTE DE LUR-SALUCES S'INSURGE

IL A ÉTÉ TOUTE SA VIE AUX COMMANDES DU CHÂTEAU D'YQUEM, PROPRIÉTÉ FAMILIALE PENDANT QUATRE SIÈCLES. IL TIRE LA SONNETTE D'ALARME SUR LA SITUATION DU VIGNOBLE DE SAUTERNES. À LIRE.

L'ancien copropriétaire de Château d'Yquem, Alexandre de Lur Saluces, aux commandes du château familial de Fargues, évoque dans une lettre au négoce de Bordeaux la situation dramatique des crus du Sauternais. « Nous sommes revenus aux prix obtenus il y a quinze ans. Nous allons vers un suicide collectif pour toute la filière viticole, pour la propriété condamnée à abâtardir sa production, pour l'appellation Sauternes et pour le négoce lui-même, qui perdra une large part de sa crédibilité dans l'abandon d'un pan entier du classement de 1855 et d'une AOC exceptionnelle dans le cénacle des grands vins girondins. »

Le concepteur de l'Yquem moderne, qui a passé trente ans à peaufiner ce vin d'or - « de la lumière bue » a écrit Frédéric Dard - n'y va pas de main morte. « Veut-on pousser ce terroir enviable à concurrencer l'océan

des vins sucrés ou bien encore à trouver son avenir dans la production d'un blanc sec ? C'est comme si les premiers crus du Médoc étaient condamnés à se reconverter dans la production de vins rosés. » Cinglante réflexion.



Alexandre de Lur Saluces

« On sortira encore des chefs-d'œuvre comme yquem 1967, parti à cinq euros du château et qui atteint des sommets aux enchères »

Il faut savoir que Fargues (15 hectares) ne livre que 15 000 bouteilles par vendange, et pas tous les ans, c'est trop peu pour viser une modeste rentabilité. « À Fargues, nos exigences de qualité respectent une philoso-

Les sauternes et les barsacs sont les grands vins de Bordeaux les plus complexes et les moins chers, mais aussi les plus difficiles à produire. Le monde entier commence à s'intéresser aux vins d'or, mais pas les Français, hélas.

MATHEU GARÇON

phie constante qui a fait ses preuves. La qualité qui en résulte est reconnue, mais le coût de cette ambition est une production moyenne ne dépassant pas 8 à 9 hectolitres à l'hectare en moyenne, comme à Yquem, ce qui n'est viable pour aucune propriété de l'appellation. » En un mot, il s'agit de la survie de l'AOC Sauternes qui se trouve marginalisée alors qu'elle devrait être enviée, célébrée et convoitée. « J'ai pu observer en 2013 des vignes qui n'ont pas été vendangées, ce qui est navrant. Ces jours-ci, j'ai acheté deux hectares de vignes à bout de souffle, je vais les retravailler, mais je ne

peux continuer à faire du mécénat, je dirais le mécénat du mécénat. »

Alexandre de Lur Saluces est loin d'être dans la désespérance. Il regorge d'énergie. Le courage n'est pas une vertu qui lui manque, il croit à ce style de vin d'un raffinement extrême et que le temps anoblit. En pleine reconstruction à l'identique de la forteresse de Fargues, où il va pouvoir recevoir des amoureux du vin, il fait un pari sur l'avenir. « On maintiendra la qualité, on sortira encore des chefs-d'œuvre comme yquem 1967, parti à cinq euros du château et qui atteint aux en-

chères des sommets, au-delà de 2 000 euros la bouteille. Qui pouvait augurer d'une telle ferveur en 1968 ? »

Aristocrate girondin qui se soucie d'abord des autres, de ses confrères châtelains au moral en berne, Alexandre de Lur Saluces recèle une mémoire vivifiante. « Quand j'étais responsable d'Yquem, quatre siècles dans ma famille, on me disait dans les années 60-70 que le vin liquoreux du château ne durerait pas, que le système de vendange fondée sur la quête problématique du botrytis, des tries successives jusqu'à Noël, n'avait aucun avenir. J'étais persuadé du contraire. Grâce à mes collaborateurs à Yquem et à Fargues aujourd'hui, je suis convaincu que l'on peut faire aimer ce vin de pure beauté. S'il y a un vin d'art en Gironde, c'est bien le sauternes. » Le comte est tout entier dans cet entêtement de civilisation, comme Aubert de Villaine et sa Romanée-Conti. Ces terroirs d'exception dépassent ceux qui en sont les héritiers. À Sauternes, dans les grands crus, il s'agit de se mettre à la hauteur de ce vin d'extase et de s'élever à son contact, un engagement quasi-religieux. « Il y a dans ces vins le fruit d'une civilisation enrichissante pour l'homme et sa mémoire. » N'en doutons pas, les sauternes restent un rêve accessible, un supplément d'âme pour tout œnophile. ■

NICOLAS DE RABAUDY

QUAND CASTEL L'AFRICAIN CRÉE LE PREMIER VIGNOBLE D'ETHIOPIE

Avec 120 hectares déjà plantés et un objectif de plus de 300 hectares pour un vignoble installé à 1 600 mètres d'altitude, les objectifs du groupe Castel, numéro un du vin français, sont ambitieux. Mais très raisonnables quand on connaît la puissance de ce groupe discret, toujours dirigé par son fondateur Pierre Castel (88 ans). En Afrique il a bâti un empire continental plus fondé sur la bière et les sodas que sur le vin, qui devient maintenant seulement un secteur à fort développement. Initié en 2007 à la demande du gouvernement éthiopien, le projet est devenu une réalité qui exige un savoir-faire unique. Les deux Français qui pilotent Zeway Castel Farm ne peuvent utiliser des techniques mécanisées pour cultiver la vigne ou récolter les raisins et doivent faire appel à une véritable armée de 750 saisonniers. Mais l'enjeu est essentiel. Avec deux récoltes possibles par an, Zeway Castel peut être le fer de lance du vin dans toute cette partie du grand continent africain. ■ T.D.