



Supplément

PARIS MATCH

SPÉCIAL VINS

LES NOUVEAUX PRINCES DES VIGNES

avec la sélection bettane + desseauve
Foires aux vins

Mécènes et stratèges, ils bâtissent des empires du goût

Caroline Frey

Gérard Bertrand

Bernard Magrez sur la pelouse de son Château Frape-Clement avec un tableau représentant le pape Clément V

Supplément 32 pages Paris Match 3407 du 4 au 10 septembre 2014. Ne peut être vendu séparément.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

LES NOUVEAUX PRINCES DES VIGNES

Ils portent leur travail à de très hauts niveaux. Ils vouent à la terre, à la vigne, au vin, un culte dévorant. Sous couvert de « stratégies », de « vie d'après » ou de « boulot comme un autre » voire de « chance », ils entraînent quiconque croise leur chemin sur la piste de leurs folles passions. Normal, ils sont complètement envoûtés par ce qu'ils font. En voici trois, dont une princesse.

LES BONS CALCULS DE BERNARD MAGREZ

POUR RIEN AU MONDE, LE PAPE DES VIGNES NE LAISSERAIT SON EMPIRE PASSER À D'AUTRES MAINS. SAUF, PEUT-ÊTRE, SES ENFANTS. UNE VIE BIEN REMPLIE ET UNE RÉUSSITE ÉCLATANTE REPOSENT SUR QUELQUES PRINCIPES SIMPLES, DIT-IL. CROYONS-LE.

Château La Tour-Carnet, c'est un cru classé du Médoc, c'est aussi le nom du Falcon 50 qui s'apprête à décoller du Bourget direction

Alicante. À l'intérieur, une petite équipe va passer la journée en Espagne avec Joël Robuchon, le grand chef aux vingt-cinq macarons Michelin, autour d'une paella particulièrement succulente, il l'a promis. Pour une fois, ce n'est pas lui qui officiera, mais une jeune Espagnole, cuisinière de son petit restaurant dans un village de poussière écrasé de soleil au milieu des collines rases. Bien calé dans l'un des huit fauteuils cuir du Falcon, son propriétaire laisse vagabonder son regard par delà les nuages, pensif. Même s'il est toujours d'une très parfaite élégance, toute britannique et donc bordelaise, Bernard Magrez n'a pas de cravate aujourd'hui, ça sent les vacances. Mais non, en fait. Il va simplement passer la journée avec un ami et un partenaire. Plus tard, ensemble, ils évoqueront les difficultés qui



MATTHIEU GARCON

Devant chacun de ses crus classés, Bernard Magrez a planté de très anciens oliviers. Moyenne d'âge : 1 500 ans !

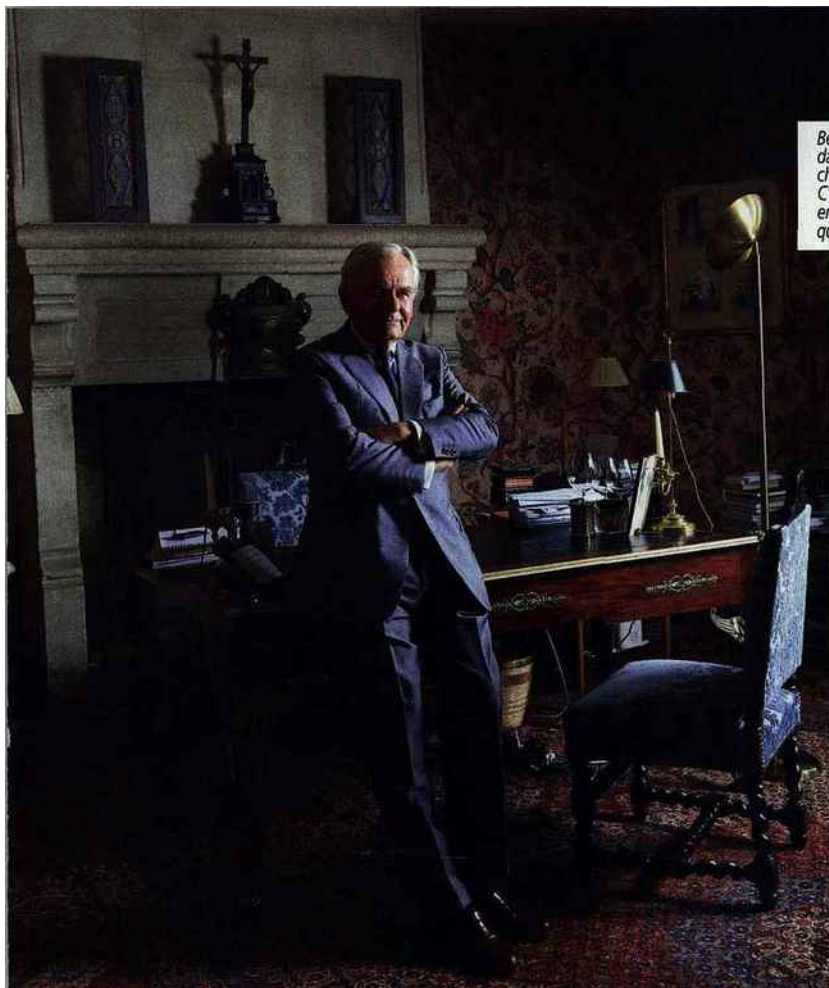
les réunissent, ils créent un restaurant à Bordeaux, c'est tout dire. S'agissant de l'attelage Robuchon-Magrez, on se doute qu'il ne s'agit pas d'un nouveau concept de pizzeria. Ils veulent donner à la grande ville un vrai trois-étoiles. Ils veulent une cave à vins unique au monde, cent vingt crus classés et assimilés, le meilleur de la production locale dans les meilleurs millésimes, ce sera bien suffisant. Ils veulent un nouveau lieu d'exception et ce ne sont

pas quelques retards plus ou moins acceptables qui vont les en empêcher. L'un comme l'autre, ils ont appris à composer avec l'adversité, d'où qu'elle vienne. Si chacun sait la carrière fulgurante de Joël Robuchon, on connaît moins l'éclatante réussite de Bernard Magrez, l'homme est discret.

Après une première vie consacrée aux vins et spiritueux de grande diffusion, une affaire revendue à son vieux complice Pierre Castel, il a imaginé une sorte de stratégie, voire une martingale, qui consiste à donner à ce qu'il estime être une nouvelle génération de consommateurs des émotions toujours différentes, mais toujours de haut niveau. Aujourd'hui, il est à la tête de plus de quarante propriétés à travers le monde. Japon, Chili, Californie, Espagne, sont au nombre de ses destinations régulières. Et la France, bien sûr, où il est le seul à posséder, parmi d'autres joyaux, quatre grands crus classés dans quatre appellations majeures. Les châteaux La Tour-Carnet en Haut-Médoc, Fombrauge à Saint-Émilion, Pape-Clément en Pessac-Léognan et le dernier acquis, Clos Haut-Peyraguey à Sauternes. À 75 ans révolus, on pourrait penser qu'il contemple le soleil qui ne se couche jamais

sur ses propriétés tout en dégustant l'un ou l'autre de ses nectars. Erreur. La mécanique de précision qui lui sert de cerveau tourne plus vite que jamais dès lors qu'il s'agit de compléter ce qu'il appelle son offre.

« Vous savez pourquoi j'ai arrêté les vins de grande diffusion ? Je n'avais pas les moyens de faire prospérer l'affaire. Pour lancer une grande marque de vins aux USA, vous dépensez cent millions de dollars chaque année. Pour soutenir mes grands vins de Bordeaux, j'organise cinq dîners par an, des événements très haut de gamme où il faut être vu et le tour est joué. » Certainement, mais sa vérité est ailleurs, bien plus aiguisée. « L'amateur cherche des sensations nouvelles, des goûts inconnus. Il veut des typicités, des caractères, des vins différents toujours. Aujourd'hui, on zappe d'une bouteille à l'autre. On veut changer beaucoup et on veut des conseils. Aujourd'hui, j'ai quarante et un vignobles qui sont autant de terroirs, d'émotions, de plaisirs, de statuts même. Il y a une recherche de singularité à laquelle nous devons répon-



Bernard Magrez dans son bureau du château Pape-Clément. C'est depuis cet endroit raffiné qu'il dirige son empire.

l'hectare. » Pour comprendre, il suffit de savoir que ses châteaux bordelais ne dépassent pas les 50 hectolitres à l'hectare.

Bernard Magrez sait compter, chacune de ses propriétés doit être à l'équilibre. Au moins. Il voit bien comment ces côtes-de-gascogne arrivent à être extrêmement rentables sans être des vins chers. Il voulait que ces vins entrent dans son offre, c'est fait.

Mais on ne comprendrait pas Bernard Magrez sur la seule foi de ses performances économiques. Derrière le tycoon indiscutable, il y a certainement un type pas commode, mais un homme bon. Depuis déjà longtemps, il est habité par cette idée si rare : « *Je veux rendre ce que j'ai reçu.* » Alors, de mécénat en fondation, le voici grand supporteur des arts et des lettres. Un jour, il achète un stradivarius, violon d'exception. Et voilà qu'il est aussitôt confié à un jeune virtuose bordelais. Une autre fois, il décide d'ouvrir l'Institut Bernard Magrez dans le château Labottière à Bordeaux, un musée d'art contemporain privé ouvert au public, c'est très inhabituel. Cet été, ce sont Les Nuits du savoir, auxquelles il convie quelques fins esprits de notre temps qui vont développer « *un thème pour élever l'esprit.* » Le philosophe et ancien ministre Luc Ferry y a déjà planché sur le thème de la solidarité. Mais pourquoi fait-il tout ça ? La réponse est nette. « *Je le vis comme un devoir. Aider les autres, dans tous les sens du terme, tout simplement.* » ■ **NICOLAS DE ROUYN**

dre. » De même, ne surtout pas croire qu'il est un propriétaire lointain. Non, il arrive au point du jour dans son bureau du château Pape-Clément, un œil sur les vignes, l'autre sur les chiffres, et un autre encore, tiens, à l'aguet des occasions qui se présentent. Ses vignes, il les vit au jour le jour. Pas toujours facile pour ses équipes, mais tous ceux qui sont partis disent les années d'exception passées aux côtés du grand homme. Lui, il veut tout savoir en temps réel. « *Le monde du vin change à toute vitesse. Ce métier est devenu magnifique. Tout s'est mis à accélérer. Il y a une prime aux leaders. Et quand on ne l'est pas, il y a des méthodes à appliquer comme dans n'importe quel métier.* »

Comme tous ceux qui savent réussir, il n'est jamais avare d'explications sur ses échecs ou, au moins, ses erreurs. Ainsi, s'agissant du succès fulgurant des blancs des côtes de Gascogne, il avoue trois ans de retard sur les quelques-uns qui ont lancé le mouvement, dont l'admirable coopérative de Plaimont. Il vient de lancer « *Aurore en Gascogne* » dans le but de rattraper le retard accumulé sur ce segment. « *170 millions de cols, rien que ça. Et le premier importateur de ces vins du Gers, c'est le marché américain.* » Puis, presque rêveur, il lâche : « *Le colombard, c'est 160 hectolitres à*

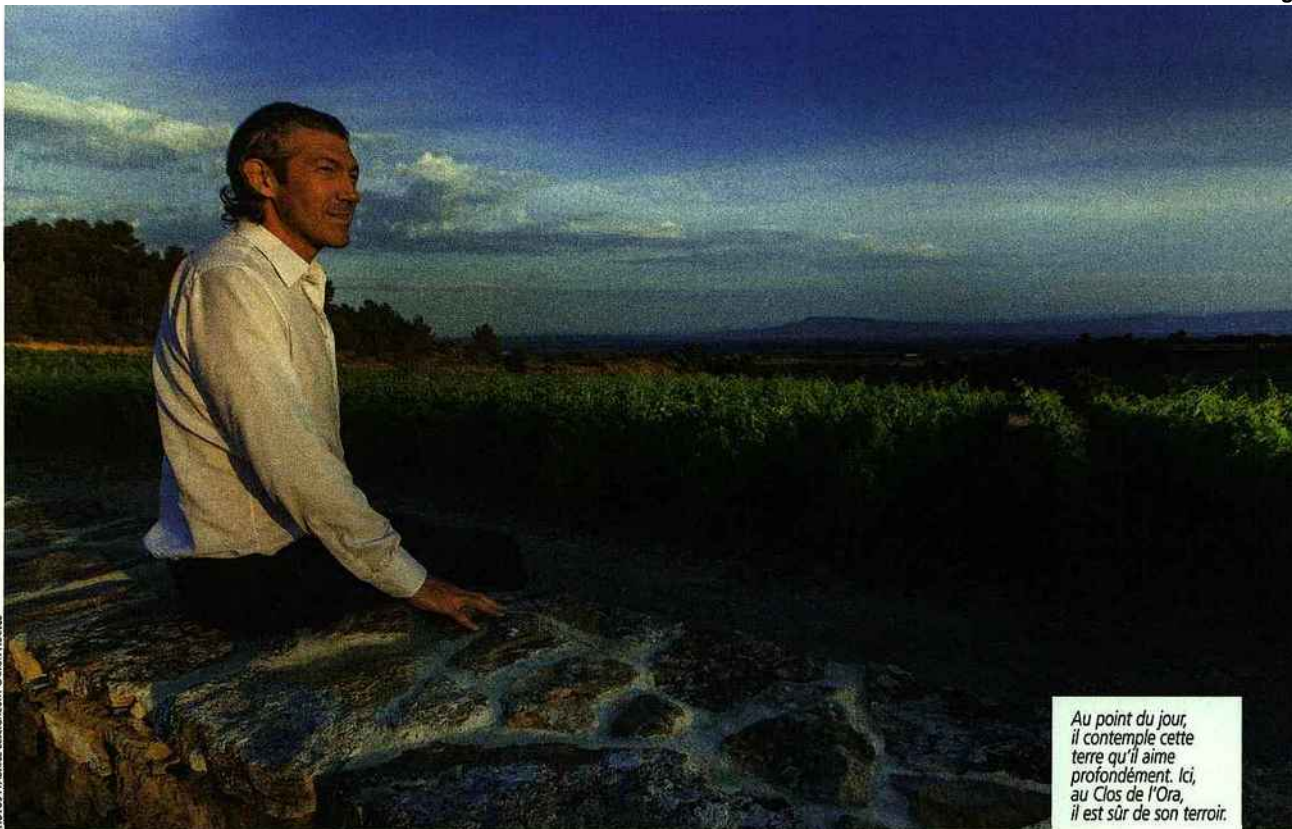
LA BONNE ÉTOILE DE GÉRARD BERTRAND

L'ANCIEN RUGBYMAN, GOURMAND DE LA VIE, A TRANSFORMÉ UNE PASSION POUR LE VIN EN AMBASSADE MONDIALE DE LA PRODUCTION DE SA RÉGION NATALE, LE LANGUEDOC.

Le monde du vin est peuplé d'ex. Ex-pdg, ex-patrons de supermarché, ex-magnats de la finance, ex-gourous de la pub, ex-Américains et maintenant ex-Chinois y côtoient sans complexe d'ex-chômeurs ayant réussi la reconversion de la dernière chance ou parfois même d'ex-fils de vignerons ayant enfin fait oublier leur père. Parmi tous ces ex, on trouve aussi d'ex-footballeurs, comme Jean Tigana menant avec la même passion ses vignes de Cassis que le jeu de l'équipe de France et, parfois, d'ex-rugbymen. Mais peu d'ex peuvent comme Gérard Bertrand se targuer d'avoir réussi avec autant d'éclat leurs deux carrières.

L'homme du Sud a trouvé la lumière dans le chai de sa nouvelle pépite, le Clos d'Ora.





PHOTOS : FABRICE LESIGNIER / CANON FRANCE

Au point du jour, il contemple cette terre qu'il aime profondément. Ici, au Clos de l'Ora, il est sûr de son terroir.

Né à Narbonne il y a 49 ans, ce svelte géant au physique impressionnant de troisième ligne, fut capitaine du RC Narbonne, alors pas encore dégringolé de son Olympisme rugbystique, puis du Stade Français qui commençait à graver le sien. Mais, pour être un grand du rugby, Gérard Bertrand était né vigneron, vigneron du plus farouche et fier royaume du vin de France, les Corbières. Il

laissant une vaste propriété des Corbières, Villemajou, un office de courtage en vin et le souvenir tenace d'un homme de conviction, défenseur acharné d'une région à l'époque engagée dans une très douloureuse restructuration. Quand, au tournant des années quatre-vingt-dix, le fils prend en main le vignoble paternel et se lance dans cette nouvelle carrière (tout en conservant jusqu'au bout celle de rugbyman), le Languedoc est à la croisée des chemins. Longtemps inépuisable réservoir de vin de table d'une France qui en consommait énormément, la région s'aperçoit que sa production n'est en rien adaptée aux besoins de nouvelles générations volontiers adeptes du « *buvois moins, buvois mieux* ». Gérard Bertrand, qui s'est baladé comme joueur de rugby aux quatre coins de la planète, qui a tissé de précieux réseaux d'amitié dans d'autres univers, du commerce au divertissement, n'a pas seulement compris depuis longtemps cette nécessité, il sait comment répondre à ces nouveaux besoins.

« *Je suis passé de 60 à 600 hectares en vingt ans, je vends mes vins dans cent pays* », dit-il d'un ton sans emphase pour résumer un parcours qui est loin d'être terminé. Cet impressionnant succès tient tout entier dans une idée, celle de moderniser à marche forcée la production des vins tout en restant d'une fidélité sans faille à son pays, le Languedoc, et à une idée authentique et sans concession de son métier de

vigneron. Côté modernisation, c'est par exemple l'adoption de nouvelles méthodes d'agriculture et de vinification. « *J'ai commencé par expérimenter l'agriculture bio sur deux hectares en 2004. Aujourd'hui, près de la moitié de mes vignobles sont en biodynamie. Je suis certain que les vins issus de vignes menées ainsi ont plus de fraîcheur, plus de finesse. Quant aux vinifications sans soufre ajouté, je buvais des vins*

« Je veux être l'ambassadeur des vins du Languedoc et du sud de la France. On est plus légitime et plus fort dans une région qui vous a vu naître. »

sans soufre depuis longtemps, comme ceux de Marionnet dans la Loire ou de Lapierre en Beaujolais. Je me suis lancé, car je voyais bien que l'expression du fruit se révélait ainsi avec encore plus d'éclat et de fraîcheur. Avec de la méthode, de la rigueur et du savoir-faire, on peut embouteiller des vins stabilisés sans ajouter de soufre. » C'est aussi la volonté forte d'imposer sa signature, présente sur tous les vins qu'il produit, des gammes de grande diffusion aux cuvées de prestige issues des neuf crus qu'il possède et qui constituent aujourd'hui un patrimoine inégalé de terroirs d'exception



Le troisième ligne Gérard Bertrand au temps du rugby, l'autre grande affaire de sa vie. Il a joué aussi longtemps qu'il a pu

avait passé ses étés, enfant et adolescent, sous l'impitoyable soleil qui fait mûrir les carignans sur les coteaux de la montagne d'Alaric. Il avait durci mains et doigts à tailler la vigne en hiver sous le souffle glacé de la tramontane. Il avait parcouru tant de fois les étendues grandioses et désolées du pays cathare. Ce fut un tragique coup du sort qui détermina son retour définitif aux racines. Âgé d'à peine cinquante ans, son père Georges Bertrand disparut dans un accident de voiture,

dans un triangle compris entre Perpignan, Carcassonne et Montpellier. C'est enfin l'idée d'associer le vin à l'œnotourisme et à la musique, comme lors du festival annuel de jazz qu'il organise au château de l'Hospitalet dans le magnifique cadre de la presqu'île de La Clape.

Côté fidélité aux racines, c'est plus qu'un cri du cœur, c'est une profession de foi. « *Je veux être l'ambassadeur des vins du Languedoc et du sud de la France. On est plus légitime et plus fort dans une région qui vous a vu naître. C'est ici que je vis et que je travaille, ici que je ressens mes terroirs, ici que j'imagine mes vins, que j'ai envie de les révéler. Les schistes ici, le calcaire là, les galets roulés ailleurs. La diver-*



sité des potentiels fait que tout m'intéresse. Chacun de ces terroirs a une personnalité propre. Quand je m'y promène, je finis par avoir une idée du vin que je vais y faire. » Cet appétit de création, Gérard Bertrand l'assume sans détour : « *Je ne comprends pas cette idée pourtant largement répandue du "small is beautiful". Ce n'est pas vrai. Je suis meilleur aujourd'hui qu'à mes débuts. Nous avons beaucoup plus de moyens pour faire bien. Plus on a de vignes, plus on a de choix pour créer de beaux assemblages.* » Mais qui voit grand doit aussi s'intéresser à l'exception, au terroir magique, fascinant, d'où peut naître le grand vin qui donnera enfin ses lettres de noblesse au plus grand vignoble de France, ce Languedoc qui le passionne. Peu connaissent aussi bien que lui chaque hectare de son pays. Après d'innombrables recherches, Gérard Bertrand a trouvé dans les hauteurs du Minervois, en bordure du causse, trois parcelles de vieilles vignes de syrah, grenache et carignan pour lesquelles il a fait bâtir un chai moderne et épuré où produire le Clos d'Ora, un vin qu'il définit aujourd'hui comme « *un aboutissement de ma pensée et de tout mon être, ma bonne étoile.* » ■ THIERRY DESSEAUVE