

Mon Cher jacques,

Quand on m'a confié en tant que ton parrain l'agréable devoir, c'est comme ça du moins que je le voyais !, de prononcer le petit discours de rigueur pour marquer ton entrée dans notre Académie, j'ai bien sûr accepté, mais je n'avais pas réalisé combien il est difficile de parler du parcours professionnel d'un ami. Parce qu'avec un vrai ami comme tu l'es pour moi ce qui compte ce n'est pas ce qu'il a fait, mais ce qu'on a partagé avec lui... Alors j'espère que tu ne m'en voudras pas si, pour alléger un propos forcément un peu convenu qui ne peut pas dire ce que l'amitié a de grave et d'unique, je m'adresse directement à toi.

Jamais non plus je n'aurais pensé que devoir parler de toi allait me faire prendre conscience à ce point de combien le temps passe et combien il est insaisissable... Il y a 45 ans déjà que nous faisons connaissance autour de ces merveilleuses bouteilles de Taillepieds et Rugiens 1966 du domaine de Montille ... mémorables bouteilles dégustées et redégustées ces années-là chez Hubert et ailleurs...c'était si bon ! Je ne me rendais pas compte non plus que le plaisir qu'à l'époque nous prenions au présent pouvait autant durer, car ces vins-là, croyez-moi, j'en ai encore le goût et la texture ds la bouche !

Nos vies étaient appelés à se croiser et à se rencontrer en de nombreux carrefours. C'est presque en même temps que nous avons commencé nos vies de vignerons , avec à peine 1 ou 2 ans de décalage et que nous avons tout de suite compris tout ce qui nous rapprochait et qui n'a jamais cessé de renforcer notre amitié : le même souci de progresser, les mêmes ambitions pour les vins que nous avions à produire...

Et puis il y a eu une autre coïncidence ou tout simplement clin d'œil du destin : j'ai épousé en 1971 une jeune américaine, toi-même 2 ans plus tard tu as aussi épousé une jeune américaine et quand nous les avons présentées l'une à l'autre, elles ont réalisées au bout d'un moment qu'elles avaient été élevées dans le même collège en Californie. Elles ne se connaissaient pas puisque l'une était plus jeune que l'autre et qu'elles n'avaient pas été ensemble dans les mêmes classes, mais n'est-ce pas plus que le hasard qui organise que 2 jeunes filles de Californie, élevées par pure chance ds le même collège se retrouvent adultes mariées à 2 amis vignerons de 2 tout petits villages voisins de la campagne bourguignonne... ?? j'en profite pour rendre hommage à ces deux exilées loin de leurs bases qui ont totalement épousé non seult leurs maris mais aussi la vie de ces derniers, celle des communautés où elles vivent... elles sont devenues plus françaises que des françaises et toutes les deux ont été des soutiens formidables dans tout ce que nous avons pu faire... ce doit être le fameux esprit pionnier des femmes de l'Ouest...

Tu n'es pas né dans le vignoble. Ce peut être un handicap. Ce peut aussi être un atout. C'en fut un ds ton cas. Tu as eu je crois une enfance heureuse et bien nourrie, ce qui est un point de départ privilégié pour faire un bon vigneron. Déjà on te faisait emprunter les bons chemins et ce n'est pas ton père qui t'en aura détourné puisque, président quasi perpétuel du Club des cent, dès ton plus jeune âge il t'emmenait avec lui dans certains grands restaurants où il faisait ton éducation du goût . Ce père attentionné et entrepreneur remarquable avait tout ce temps-là mené l'affaire de famille, les Biscuits Belin, vers des sommets. Tu l'as secondé quelques années, mais ce que tu voulais vraiment, c'était te diriger vers l'apprentissage d'un métier qui te permettrait à la fois de te réaliser dans une activité agricole, si possible de transformation, choisie par toi et de fonder une famille.



Alors tu as regardé je crois vers les chevaux d'abord, mais non les pages du Stud-book seront finalement restées vierges de ta signature – vers les chèvres, mais non, rien en toi de José Bové, et même vers les vaches pour faire du fromage de leur lait, mais pas vers les poules même si celles-ci sont aujourd'hui présentes chez toi en nombre sous l'impulsion de Rosalind ton épouse.... Bordeaux même t'a fait les yeux doux...Mais c'est finalement la Bourgogne qui a retenu ta dilection – je ne rentrerai pas ds le détails d'une relation amoureuse qui ne s'explique pas avec des mots...mais je me féliciterai quand même ouvertement comme tous nos amis bourguignons ici de cette très sage décision.

Et là en Bourgogne tu vas ds les faits, par ton travail, créer et aussi fonder une famille.

Tu commences ton apprentissage de vigneron chez Potel à Volany au Domaine de la pousse d'Or. Marche ou crève, te dit-on à l'époque, je crois. Tu fais là 2 ou 3 vendanges pendant lesquelles tu apprends, mais tu forges aussi tes propres idées, celles que tu adopteras pour ton propre domaine. Et cela se produit dès 1968 avec l'achat d'une propriété ancienne et de bonne réputation à Morey St Denis en plein cœur de la Côte de Nuits et ds la foulée tu es confronté à tes premières vendanges sous ton entière et unique responsabilité. Et quelles vendanges ! les pires du siècle, je crois. Je me souviens encore des balonges fumantes de pourri sec ! Heureusement on enchaîne avec 1969, un millésime solaire qui va permettre de produire de très grands vins. Là malgré ton peu d'expérience, tu vas donner toute ta mesure et montrer que ta réflexion sur le vin et la vinification a été longuement mûrie. Intuitivement tu as fait le choix de l'excellence, tu avances dans cette voie avec méthode et tu vas y réussir. 1968 t'aura servi par exemple à mettre au point ton système de convoyage des raisins en comportes avec vidage mécanique dans les cuves et vinification en vendange entière.

Il en résultera un style de vin, le style Dujac, que tous les amateurs reconnaissent et révèrent, un style où la qualité première n'est pas la puissance, mais la séduction et la finesse tant dans le bouquet que dans la texture en bouche. Concentration et transparence ; les deux vertus des très grands vins... s'ils vont conquérir le goût des amateurs c'est certes parce qu'on y trouve une expression juste et délicate de leur terroir, de leur « climat » comme on dit en Bourgogne, mais aussi le charme, la séduction, le goût du plaisir...

Je ne retracerai pas ici l'évolution du Domaine Dujac (domaine du jacques bien sûr... jamais demandé !) mais il s'est retrouvé très vite parmi les tout meilleurs producteurs de la Bourgogne et présent sur les tables de tous les meilleurs restaurants du monde.

Il y a un trait important que je voudrais souligner parce qu'il caractérise bien ce que tu as apporté à notre région en t'installant : c'est le dynamisme et l'innovation qu'apportent la jeunesse, le regard extérieur d'un « étranger ». Ce sont ces qualités associées à la liberté de parole et d'action que vous donne le fait d'être la 1<sup>ère</sup> génération de vigneron qui t'ont permis aussi de prendre la parole au sein du syndicat des vignerons de Morey, de les aider à élargir leur vision et à aller vers des initiatives et des réponses qualitatives alors que pour beaucoup de vignerons nés au village les raccourcis et solutions à court terme et de facilité étaient tentants.

Quant à ton goût pour l'innovation il t'a amené à être le pionnier de l'introduction chez les vignerons bourguignons de la micro-informatique. Vers 1980, tu as réuni un groupe de vignerons de divers villages, depuis les Hautes-Côtes jusqu'aux grands crus et ensemble, sous ta houlette et celle du programmeur de talent que tu avais découvert et qui s'est dévoué à cette tâche, ces vignerons ont élaboré un logiciel adapté à la viticulture qui a pris le nom d'Amphora, qui s'est développé en Bourgogne puis partout en France et est devenu, je crois au moins pendant un temps le logiciel viticole le plus répandu.

Cette réussite du projet micro-informatique relève d'un autre de tes talents qu'il révèle d'ailleurs aussi : celui de rassembler autour d'un projet, de porter ce projet et de l'animer. Très jeune, tu as été à l'origine d'un groupe de jeunes gastronomes inspiré du Club des Cent et que tu as nommé « les disciples de Dodin-Bouffant », ce personnage mythique cher à Paul Bocuse, club réservé aux moins de 30 ans...j'imagine qu'il existe toujours et que tu en es toujours la figure emblématique. i

Mais c'est autour du vélo que ton talent d'animateur a trouvé son accomplissement. Tu as toujours été sportif, excellent skieur de compétition notamment. Mais quand to dos t'a lâché et que tu as subi 2 graves opérations aux vertèbres et que tu as heureusement guéri, le vélo était le seul sport vraiment adéquat pour faire de l'exercice physique dur et ne pas risquer de rechuter. Tu t'es mis alors au vélo avec passion, mais sans oublier la gastronomie et tu as créé le club des PDG que tu entraînes, il y en a un certain nombre ici, dont notre cher ex-président, dans des aventures où les attendent parfois du sang et des larmes...

Et puis bien sûr il y a aussi Triennes, cette propriété dans le sud que nous avons créée ensemble, amis que tu as gérée longtemps tout seul et dont tes fils poursuivent aujourd'hui l'exploitation avec succès.

Dans tout ce parcours transparaît ce qui est ta qualité première peut-être : la générosité, la volonté instinctive de partager. En témoignent tous ces stagiaires, en fait ces générations de stagiaires que tu as accueillis année après année et auxquels tu as donné sans compter ton temps et ton savoir...Si on les réunissait aujourd'hui, ces hommes et ces femmes dont, pour beaucoup le talent est aujourd'hui reconnu, ils rempliraient 3 salles comme celle-ci, les étrangers comme Ted Lemon ou Gary Farr à côté d'une multitude de Français de toutes régions... Tous reconnaissent que c'est chez toi et avec toi qu'ils ont appris les principes du métier, mais surtout l'amour de ce métier.

Mais ce que tu as le mieux réussi peut-être c'est ta famille. Le plan de vie de ta jeunesse, fonder une famille, tu l'as rempli. Le Domaine Dujac, c'est ta création et elle est là pour durer parce qu'avec Rosalind, ensemble, vous avez su créer une cellule familiale extrêmement unie qui, pour deux de ses membres au moins, tes fils Jérémy et Alec, poursuit avec succès et surtout compétence la voie tracée...Jérémy qui fait d'ailleurs perdurer la tradition en épousant lui aussi une jeune américaine que je n'appellerai pas œnologue parce que le mot est trop laid pour décrire sa beauté et son charme, mais qui l'est néanmoins, œnologue, il faut bien l'admettre, et elle participe à temps plein aux vinifications et élevage des vins du Domaine. Le 3<sup>ème</sup> fils Paul, poursuit d'autres objectifs, mais il est bien rare qu'il se passe une semaine sans qu'il ne revienne se désaltérer à la source familiale.



C'est avec joie que nous tous ici t'accueillons au sein de cette académie où tu retrouveras les valeurs qui sont les tiennes : authenticité, intégrité, humilité...disons plutôt la recherche de ces valeurs, il serait bien prétentieux de prétendre les posséder. Mais ce qui nous lie surtout peut-être à l'Académie, c'est plus qu'une simple estime de professionnel à professionnel, c'est l'amitié, la vraie, celle qui partage. Tu trouveras aussi un esprit de tradition, mais aussi d'innovation. Rien ne serait plus mortifère que l'immobilisme. Nos vignobles sont vivants. La viticulture française a été et reste sous ses différentes formes le modèle de la viticulture mondiale. Autant que les autres au moins et même plus, elle doit être en recherche de progrès, d'authenticité au regard de ses terroirs, mais elle doit le faire en restant dans le cadre de ce qui fait sa force : la tradition, parce que c'est une très longue histoire qui a fait de nos vins des éléments de civilisation, des produits culturels, (« viticulturels » ?) Et nous, académiciens, avons le devoir de défendre et de promouvoir ce modèle universel.