

7 novembre 1967

Monsieur

Secrétaire Général

Monsieur le Président

Recevez de

Mesdames

M. Boyer et Lafitte

Messieurs

Mes chers Confrères

M. Boyer a répondu par
une improvisation

27/11/67
Si vous communiquez à
M. Boyer et Lafitte
(chaque un pour la partie
le concernant)

J'ai la très agréable mission de procéder
à la réception de deux nouveaux Membres Associés.

Me conformant à l'ordre alphabétique,
j'exposerai d'abord les mérites et les titres de Monsieur
Raymond Boyer de qui l'on peut avancer qu'une longue
héritité le destinait à devenir un Homme du Vin. En effet,
l'un de ses ancêtres, maître de chais dans une grande
maison bordelaise, ne fut-il pas, en 1842, honoré d'une
médaille d'argent par le roi Louis-Philippe, tandis
qu'à la génération suivante ses deux grands-pères étaient,
l'un maître de chais également, l'autre régisseur d'un
domaine viticole dans la région de Bordeaux ?

En fin, son père, premier sommelier
du restaurant Le Bon d'Argent, dès avant 1914 et
jusqu'en 1929, et expert-gourmet près les tribunaux, ne
l'éleva-t-il pas amoureusement dans la religion du Vin ?

A la lumière de tels exemples, la voie de
Raymond Boyer était tracée d'avance et, dès lors, on ne peut
se montrer surpris qu'il soit devenu Directeur commercial
d'une société vinicole participant largement à la distribution
de l'un des quatre grands crus rouges du célèbre classement
de 1855. Ce qui ne l'empêcha pas de créer sa propre firme
de manière à étendre son champ d'action à d'autres
régions, notamment à la Bourgogne.

~~Notre~~ Notre nouveau Cuvier se spécialisait
aussi dans la diffusion, en exclusivité, chez nous et à l'étranger, de la
production d'un certain nombre de vigneronns pratiquant
la mise au domaine. Par les soins minutieux, éclairés
et compétents qu'il apporte au choix de ces vigneronns et
à la sélection de leurs vins, il se comporte en défenseur
efficace et intransigeant de l'origine, de l'authenticité,
de la qualité et, de la sorte, conformément aux objectifs
de notre Compagnie, il procure le maximum de garanties
aux consommateurs.

En outre, il conseille, dans le même esprit, un
nombre grandissant de restaurateurs parmi les plus cotés
et il a pris pour règle d'améliorer toujours plus leurs cartes
des vins au point de les rendre irréprochables, souvent même
sommptueuses, ce qui met magnifiquement en valeur les
nobles produits de nos grands vignobles et leur ménage ~~un~~
l'audience de nouveaux fidèles.

Somme toute, Raymond Boyer récluse à sa
manière, qui est discrète et aimable, mais combien
perseverante et fructueuse, une oeuvre comparable à celle
de cet extraordinaire précurseur que fut le regrette Raymond
Baudouin. Il sert ainsi fortement la cause du Vin de
France à l'intérieur de nos frontières et à l'étranger où il
jouit d'une belle réputation, à telle enseigne que des fraudeurs
n'hésitent pas, comme nous l'exprimons l'année dernière à
l'occasion d'une affaire retentissante, à usurper le nom de
sa firme personnelle, pour mieux faire accepter leurs
liquides douteux ---

Monsieur Raymond Boyer
~~notre~~ ~~Cuvier~~ possède donc tous les
titres pour siéger parmi nous et je suis d'autant plus heureux
de l'accueillir qu'il est, en toutes circonstances, le plus charmant
des Amis.

X X
X

Je me tourne, à présent, vers Monsieur Louis Lafitte, dont la vie professionnelle, loin d'être linéaire comme celle de Monsieur Boyer, fut marquée par une suite de métamorphoses.

Destiné ~~à~~ à l'enseignement, puis passé dans l'armée qu'il quitta avec les galons de capitaine - Promu en ceux de commandant au titre de la réserve - Monsieur Lafitte devint viticulteur en 1955, par vocation tardive pourrait-on dire, et fut de reprendre en mains, après le décès de M. Boingrains, son beau-père, producteur d'un Armagnac fameux, une exploitation en train de périliter sous une gestion extra-familiale.

Le néo-viticulteur, doublé d'un néo-agriculteur, car il s'occupait de polyculture, avait tout à apprendre, ce qu'il fit par l'étude livresque, des contacts suivis avec les fonctionnaires des services agricoles, enfin, la fréquentation de bons vigneron.

Après cette période d'initiation, faisant preuve de beaucoup de caractère et d'esprit de décision, il prit le parti, en regard à la prédisposition essentiellement viticole de son domaine, d'y étendre l'emprise de la vigne et de se consacrer principalement à la production ~~de vin~~ d'Armagnac.

Et cela, sous le bénéfice des conseils donnés de longue date par Raymond Baudouin qui, ayant découvert son beau-père comme il tira de l'ombre tant de grands vignerons ignorés, avait trouvé à sa magnifique eau-de-vie des débouchés flatteurs et assurés.

Jugez des résultats ! En 1956, la propriété comptait seulement 7 hectares 80 de vignes, dont 2 hectares de viti-vinifères, le tout cultivé au moyen de vieux matériel et de la traction animale.

Actuellement, la surface complantée atteint 13 hectares, comprenant 8 hectares 50 de viti-vinifères et, pour le surplus, du Bacco 22A, cépage parfaitement licite, mais que Monsieur Lafitte entend faire disparaître progressivement,

pour le remplacer par la Botte Blanche, le Colombard et le
Saint-Émilien. Ainsi, en dix années, le vignoble a presque
doublé, tandis que l'encépagement était beaucoup
amélioré, le matériel renouvelé et mécanisé, si bien
que les récoltes ~~parcellaires~~ de vin passaient de 400 à
1200 hectolitres, en attendant d'atteindre bientôt 1500 hectolitres.

Pendant cette courte période, notre nouveau
Cuvier dut, aussi, construire des cuves à vin et des
chais de garde, le développement corrélatif de sa production
d'eau-de-vie entraînant, en effet, celui des stocks
au vieillissement, en vue de maintenir l'ancienneté et
la qualité des Armagnacs livrés à une clientèle de
restaurateurs et de particuliers, clientèle fidèle et toujours
accrue grâce aux bons offices de Raymond Boyer qui,
lui aussi, avait pris le relais de Raymond Baudouin.

Quoi d'étonnant que le succès ait rapidement
couronné de tels efforts et que la réputation de Monsieur
Lafitte ait débordé sa région pour s'étendre à travers
la France et même à l'étranger ?

Passionnément attaché à la politique de qualité,
dont il ne néglige aucun aspect - du stade de l'encépagement
jusqu'à celui du vieillissement - notre nouveau Cuvier,
fort modeste, se qualifie volontiers de viticulteur de
fraîche date.

Qu'il soit, si vite, parvenu à une pareille
maîtrise réside, en tout cas, que si la valeur n'attend
point le nombre des années, elle procure, ~~véritablement~~
à coup sûr, la réussite quand elle s'allie à un travail
à charnière et au souci de la perfection.

C'est cet ensemble de qualités, d'efforts et
de mérites que notre Compagnie a entendu honorer en appelant à elle
l'ex-enseignant, devenu officier d'active, puis, finalement, vigneron et
producteur d'une des plus belles eaux-de-vie de France. Je lui souhaite
la plus cordiale des bienvenues en lui donnant l'assurance qu'il
se trouve parfaitement à sa place dans nos rangs.