

Réception Hubert de Montille à l'Académie du Vin de France – 21 Novembre 2006

Mon cher Hubert, vous avez bien voulu accepter de devenir membre de cette Académie. J'allais lui donner le qualificatif convenu d'«éminente», mais justement je ne le fais pas, car ç'aurait été lui donner à tort un relent d'«académisme». Alors que c'est un esprit exactement contraire qui réunit ce groupe, plutôt caractérisé par le goût du mordant et de l'informel et l'horreur du politiquement correct. Vous ne pourrez que vous y sentir à l'aise. .

Jean-Michel Boidron qui vous parraine avec moi m'a laissé le devoir de vous présenter. Ce qui est facile parce que nous nous connaissons depuis... toujours, me semble-t-il ! - mais difficile aussi parce qu'il n'est pas évident d'être à la hauteur du portrait que vous méritez.

J'ajoute que je le fais avec beaucoup d'humilité parce qu'Aubert de Villaine présentant Hubert de Montille, ce sont les rôles renversés, un peu comme si c'était l'élève qui présentait le maître, ou l'un de ses disciples qui accueillait Socrate chez les dieux de l'Olympe. J'espère que vous ne m'en voudrez pas, chers confrères Académiciens, d'oser ce soir vous assimiler aux dieux, mais finalement n'est-ce pas sur l'Olympe et ses félicités que nous nous retrouvons grâce aux breuvages divins que vous produisez ?

Parlant d'Olympe justement, Hubert, le film Mondovino vous a propulsé dans le monde restreint des stars. Acteur-né, a-t-on dit de vous. Tout le monde reconnaît que c'est Hubert de Montille qui « fait » le film et s'en approprie la vedette. La projection achevée, c'est de lui dont l'on se souvient. D'un film aux fondements que l'on peut discuter, Hubert fait un film que nous aimons et à travers ce film, nous l'aimons, lui, encore plus, ce vigneron assiégé, par la santé, par l'âge, par la jeunesse même, par le temps qui court... mais qui reste ce qu'il est dans toutes ses fibres et qui résiste, héros et symbole à la foi, aussi solide dans ses convictions et fidèle à son sillon qu'il pouvait l'être quand, adolescent de 17 ans, il menait son cheval dans les rangs des Champans ou des Taillepieds.

Vous avez en effet commencé votre vie de vigneron à 17 ans avec les vendanges 1947 que vous avez dû assurer entièrement seul, votre père étant mort en 1935 et votre oncle qui assurait la gestion de la propriété depuis lors se trouvant indisponible. C'est ainsi que vous vous êtes adoubé vous-même vigneron pour la vie.

La petite propriété familiale de Volnay qui faisait alors moins de 3 ha, - vous l'avez bien agrandie depuis - ne pouvait permettre d'en vivre à quiconque s'y serait entièrement consacré et vous êtes devenu avocat. Comme votre père. Mais contrairement à ce dernier, vous aimiez la vigne et le métier de vigneron vous passionnait tout autant que celui d'avocat.

J'ajoute que vous auriez pu aussi être acteur, vous l'avez prouvé au cinéma... ou entrer dans la carrière militaire, puisque vous êtes colonel de réserve de l'Armée de l'Air – colonel parce qu'il n'y a pas de généraux de réserve !

Non, c'est vigneron et avocat, avocat et vigneron que vous avez été toute votre vie – deux professions dans lesquelles vous vous êtes totalement investi – sans que l'une prenne le pas sur l'autre. En fait leur exercice conjoint ne fut jamais source de limitation dans l'une ou dans l'autre, mais au contraire d'accomplissement. C'est vraiment ce qui caractérise le parcours unique qui est le vôtre, ces deux activités qui semblent a priori éloignées l'une de l'autre, mais qui, au contraire, chez vous n'ont jamais cessé de s'enrichir l'une l'autre.

La profession d'avocat, en effet, où vous pleinement réussi - vous avez été appelé dans des causes célèbres -, c'est aussi beaucoup de spéculation intellectuelle. Vigneron, c'est un métier. Vous l'avez exercé toutes les fins de semaines de votre vie et ce métier vous a apporté cette contrepartie manuelle et pratique qui a donné son équilibre à toute votre activité. Vous aviez besoin de façonner avec vos mains, vous aviez besoin de cette contrainte qu'impose à la pensée le travail manuel. Je crois me souvenir que, dans le cours d'une conversation, un soir où nous essayions de définir ce que c'est que la finesse dans le vin, vous m'avez dit qu'il faudrait toujours que la pensée passe par la main. La main connaît la vision, elle connaît aussi la pesanteur du matériau, ses limites, elle enseigne l'équilibre. Plus fortes sont les contraintes, plus créatrice est la vision... C'était à peu près ça et je pense d'ailleurs qu'avec ces quelques mots j'ai déjà dit une grande partie de la philosophie qui vous guide dans votre approche du vin, où les maîtres mots sont rigueur, exigence, sens de la mesure, tout ce qui en Bourgogne mène à l'harmonie qui fait le grand vin.

Première vinification donc en 1947. A partir de là vous avez franchi toutes les étapes obligées: mise en bouteilles de quelques pièces à partir du millésime 1947, une réputation qui peu à peu déborde Volnay, puis Beaune, parvient à Paris... les premières commandes de grands restaurants – Illhaeusern en tête -... et l'installation dans une notoriété qui depuis, n'a jamais cessé d'être au plus haut, portée par des vins de grande classe, austères parfois dans leur jeunesse, surdoués pour le vieillissement, vins dans lesquels on retrouve les qualités de rigueur et d'équilibre que vous placez au-dessus de toutes les autres, mais surtout une traduction juste, talentueuse et séduisante des terroirs d'exception de Pommard et de Volnay.

Vous avez ainsi connu la viticulture d'autrefois, celle qui par exemple, le soir des journées de vendanges trop chaudes, laissait les raisins dans les paniers dehors pour la nuit et, le matin, retrouvait une vendange rafraîchie que l'on pouvait encuver sans soucis. Cette très longue expérience vous a permis de mieux « auditer » les

apports technologiques de l'oenologie moderne et d'y trier ce qui prolonge et perfectionne la tradition de ce qui est raccourcis et recherche de la facilité.

Permettez-moi, au risque de choquer votre modestie, de dire qu'en vous vit la vraie Bourgogne, celle qui survit intacte aux bouleversements imposés par le phylloxéra, qui en est ressortie avec les valeurs et les traditions qui, bien avant nous, ont fait sa réputation et qui est aujourd'hui, quoiqu'en disent les gens de marketing qui nous trouvent trop compliqués – « offre pas assez lisible » disent-ils !! - plus forte et plus moderne que jamais.

Je ne peux pas dans cette présentation ne pas dire quelques mots de l'ami. De l'ami tout court, sa fidélité, sa loyauté. De l'ami avocat qui fut un si solide appui dans des phases difficiles de la vie du Domaine. De l'ami vigneron surtout qui, à la fin des années 1960, a accueilli comme un camarade le débutant avide d'apprendre que j'étais, lui offrant sans compter son temps et son savoir.

Je ne peux m'empêcher à ce sujet d'évoquer un souvenir que vous avez sûrement oublié : une longue conversation vespérale avec d'autres (qui ? je ne sais plus... peut-être Richard Olney...?), assis sur un muret de votre parc derrière la maison, juste avant les vendanges de 1969, par un de ces soleils couchants de Septembre qui annonce la grande année et qui donne au vigneron le sentiment fugitif que ce soleil qui se couche et qui va se relever demain dans la même splendeur n'a été créé que pour une seule, mais très noble tâche, celle de faire mûrir les raisins des Montrachet, des Rugiens et des Corton ! – conversation ou peut-être monologue plutôt, où le vigneron nous livra une fois de plus, avec la clarté propre à l'avocat, ce en quoi il croit et qu'il m'a transmis comme il l'a fait à bien d'autres jeunes vigneron de ma génération venus chercher auprès de lui ces certitudes sur des buts et des moyens qui nous apparaissaient comme les seuls dignes d'intérêt bien qu'ils ne fussent pas toujours le politiquement correct de l'époque : respect des sols, importance capitale du matériel végétal, rôle-clé du rendement, simplicité des vinifications, conscience de la réalité du terroir. Je pense sincèrement, Hubert, que cette réalité du terroir bourguignon, la noblesse qu'il renferme et le respect qui lui est dû, vous avez beaucoup contribué à m'en faire comprendre, à moi mais aussi à beaucoup d'autres de nos amis vigneron, toute la grandeur.

Un débat, un combat disent certains, entre vins industrialisés et vins de terroir semble traverser actuellement le monde du vin. Je n'ai aucun doute que les vins de terroir de France en sortiront renforcés - tout simplement parce que la dimension culturelle dont les a doués leur Histoire les rend plus modernes que tous les autres. Mais dans ce débat, vous vous révélez être, Hubert, - et il est remarquable que le film Mondovino vous ait donné spontanément ce rôle -, le meilleur avocat de cette viticulture historique française que nous à l'Académie du Vin de France avons le devoir de défendre.

C'est avec grande joie et affection, mon cher Hubert, que mes confrères, notre président et moi, nous vous accueillons au sein de notre Académie.

FIN