

**Monsieur le Président, Mesdames, Messieurs, chers confrères,**

Il y a quelques jours, devant l'inéluctable, j'ai dû me résoudre : j'ai franchi le demi-siècle d'existence.

Et à l'heure du bilan personnel, me voilà justement invité à m'exprimer devant vous.  
Nous allons donc être contraints de partager ensemble ce curieux moment, où je me sens être, comment dire, un « raisin mûr »...

Mais d'où me vient cette image?

Bien sûr de mes parents, de mes racines familiales Laguiche et Vogüé, deux familles profondément engagées dans le vin de qualité depuis plusieurs générations, deux familles chez qui le moindre événement familial s'accompagnait d'un choix méticuleux du vin à déguster, vin familial bien sûr, mais aussi vin amical, vins rapportés de voyage, des vins toujours choisis pour créer une ambiance.

Parfois, c'est vrai, nous entendions de polis reproches pour les médiocres, déguisant savamment et poliment -en fait- une condamnation sans appel, suivie d'un remplacement immédiat sur la table.

Appelons cela mes années de « premières feuilles », si vous le voulez bien, une jeunesse que vous pouvez imaginer ponctuée d'attentions discrètes ou plus fermes, pour ce pied de vigne insoucieux des attentes de son vigneron.

Justement, il faut parler ici du vigneron.

C'est bien à mon père que vous avez fait l'honneur d'être reçu dans votre sage Académie, et avec lui, le Jura et le Château d'Arley.

C'est donc certainement à lui que je dois votre estime et l'accueil que vous me réservez ce soir.

Je vous rappelle les développements, les investissements, et les soins que mon père a prodigués aux quelques hectares de vignes d'Arley en 1960, pour hisser ce domaine viticole familial à un niveau respecté, un domaine de référence du Jura, une sorte de grand cru.

Les Jurassiens eux-mêmes ne s'y sont pas trompés, en reconnaissant à mon père une place à part dans la profession, par sa pensée constructive au delà de ses intérêts personnels, par ses relations amicales avec des confrères de tous horizons, et par bien d'autres qualités personnelles et professionnelles...

S'il n'a pu se déplacer ce soir, diminué par sa faible vue, je puis vous dire qu'il est extrêmement attentif à vos travaux, à vos interventions, et à vos réunions.

Demain à Arley, je lui remettrai tous vos messages d'amitié.

Soyez certain qu'après chacune de nos rencontres, il me demandera de vos nouvelles précises.

Et son goût pour les échanges d'idées par l'écriture s'épanouissent à travers [renaud.delaguiche@arlay.com](mailto:renaud.delaguiche@arlay.com), sa ligne ouverte à tous, et donc à vous-mêmes.

Pendant ce temps, son pied de vigne Alain s'épanouit...

Me voilà propulsé, après de pénibles années scolaires –surtout pour mes parents j'en suis sûr –, dans le monde du travail, chez Jacques Borel, sur l'autoroute à Orléans.

Ne souriez pas ! Au moins, c'était un temps où le vin présidait à chaque table sans honte !

Je me souviens parfaitement que le Chinon et le Bourgueil Couly-Dutheil étaient des références pour tout ce beau monde, de retour de Sologne le dimanche soir...

Les années passent, Orléans, Auxerre, Chatellerault, boulevard des Italiens, Evry 2...

De Borel à Accor, l'alphabet part du mauvais côté : ça me suffit !

Sans aucun rapport évident avec le vin, les années suivantes se passent à promouvoir de l'électronique d'importation asiatique aux quatre coins de la France. J'en garde le souvenir de savoureuses étapes gastronomiques.

Je me rappelle Hubert et Sylvaine, mes employeurs, partant à Taiwan, leur valise bourrée de victuailles et de bonnes bouteilles pour leurs hôtes chinois.

Et j' imagine le « Welcome, Hubert and Sylvaine ... » à l'arrivée.

Pendant ce temps, le pied de vigne s'enracine, et offre les premiers fruits, marqués d'arômes convenus par son terroir, familial, mais aussi emprunts de sève personnelle.

Epouser une vendée-une -comme disaient les enfants- auraient pu m'éloigner du Jura, mais non, ce fût l'inverse. A mon -à notre- tour de prendre en main l'exploitation viticole, il y a près de 20 ans maintenant. Avec toujours les mêmes objectifs : produire bon et mieux, investir, choisir de bons collaborateurs, toujours accueillir, promouvoir et vendre bien sûr, expérimenter aussi, s'exporter davantage.

Parallèlement, le Jura viticole prend peu à peu conscience de son retard et de ses atouts; il s'organise avec un comité professionnel en 1991, et commence à prendre confiance en lui-même. Sans aucun doute, cette situation doit beaucoup à la génération de mon père, qui aura montré l'exemple en sortant des limites de la région avec succès.

Et puis, en 1997, avec la fierté que l'on leur connaît, quelques domaines viticoles décident de prendre leur situation en main, hors des structures interprofessionnelles -trop lourdes-, et de créer un événement médiatique, un projet rassembleur, affirmant le poids économique et rôle social de la profession.

C'est ainsi qu'est née la Percée du Vin Jaune, que j'ai eu la tâche de présider et d'organiser en 2003 à Arlay. Ce fût pour moi une année de travail d'une incroyable richesse, avec 600 bénévoles, pour accueillir le temps d'un week-end 40 000 visiteurs, dans un petit village de 600 habitants, et dont le succès fût retentissant pour tout le Jura.

Curieux vignoble que ce Jura :

1<sup>er</sup> décret d'AOC de France avec Arbois le 15 décembre 1936,

une zone viticole couvrant aujourd'hui à peine 2000 hectares (mais 20 000 cependant avant le phylloxera),

ne représentant que 0,5% de la production française, et exporté pour 3% seulement, alors qu'il est réputé internationalement pour ses Vin Jaune et Vin de Paille,

la plus large gamme de produits issue de la vigne au monde:

vins rosé, rouge, blanc, vin jaune, vin de paille, vin de liqueur Macvin, Crémant et mousseux, eaux-de-vie de Marc et Fine,

une variété de 5 cépages recommandés depuis 1936

(mais 40 avant le phylloxera), 3 rouges: Pinot Noir, Trousseau et Poulsard, et 2 blancs: Chardonnay et Savagnin, que chaque vigneron pourra accommoder à sa façon, dans une mosaïque de terroirs, répartis sur 80 km de longueur et 15 de largeur, et travaillés pour conduire le vin à des caractères fruités ou oxydatifs...

Bref, une planète de vigneron et un monde de vins à soi tout seul.

Inutile de vous dire que dans ces conditions, les débats actuels sur l'avenir des AOC font rage !

Personnellement, je soutiens en commission de consultation départementale que la liberté et la responsabilité de chef d'Entreprise -que nous sommes- doivent se voir proposer des aménagements et un desserrement de certaines contraintes, en échange d'une lecture claire et d'une identification lisibles de nos pratiques viticoles et de nos vinifications.

Nous verrons bien où tout cela nous mène.

Gardons tout de même à l'esprit que c'est la pérennité de nos entreprises qu'il faut assurer dans un monde de plus en plus ouvert, où se présentent des attentes diverses des consommateurs.

Mais revenons, si vous le voulez bien, à la vendange 2006.

Ce fût l'année de tous les dangers par une accumulation de dérèglements climatiques:

un hiver long suivi par un printemps particulièrement pluvieux, créant des retards dans les travaux viticoles, un mois de juillet brûlant pour des raisins verts, un 1<sup>er</sup> passage de grêle à la fin du mois, puis 5 semaines de mauvais temps entrecoupées de seulement 4 jours de temps sec,

avec le 19 août, de nouveau une forte grêle,  
et enfin un beau mois de septembre, laissant présager un état de la vigne proche de 1996.

Tout ceci a conduit nos parcelles à un état très contrasté, du meilleur au pire,  
le tout à ramasser dans la précipitation à partir du 18 septembre.

Bilan final: des Crémants corrects,  
des raisins à Vin de Paille sans doute ramassés trop tard,

pour le reste, seul un tri rigoureux a permis de rentrer des moûts superbes en degré, bien au delà des prévisions, et  
de plus, à des niveaux d'acidité jamais vus ici.  
Peut-être est-ce une réaction à la grêle, en tous cas cela est mal expliqué.

Il faudra donc distinguer cette année l'état général du vignoble de ce qui est effectivement rentré en cave.

Avec une certitude: le niveau de récolte est en baisse de 15 à 50% d'une parcelle à l'autre.

Mon conseil serait de privilégier davantage les rouges de Pinot Noir, de Trousseau et de Poulsard, cueillis en premier  
et bien équilibrés.

C'est bien ainsi que je me présente à vous ce soir, Monsieur le Président et chers amis,  
en raisin mûr, trié par mon vigneron, pour être assemblé au meilleur de vous-mêmes,  
et proposer ainsi une Académie du Vin de France de longue garde, telle que je conçois un Grand Cru, aux  
générations futures et à notre pays.

Alain de Laguiche  
Château d'Arlay

21 novembre 2006