

A.V.F. 18.11.08

Accueil de François Roland Billecart par
Christian de Billy.

Il se revient l'honneur & le grand plaisir
de vous présenter un nouvel académicien qui vous aura été
lois de la dernière assemblée générale, Béatrice Coubeau &
moi-même cherchions un Champenois pure souche & nous l'avons
trouvé en la personne de F.R.B. Il est né à Marvil sur Aÿ
en Juin 1947 à la veille d'une vendange de grande qualité.
Après des études en sciences économiques à l'Université de Reims, il
a pris à partir de 1974 son envol dans la carrière
financière, d'abord au sein d'une grande Banque puis dans
plusieurs sociétés et ce jusqu'en 1986. C'est à cette époque qu'il
est entré dans la société familiale Billecart-Salmon pour en
devenir le Président du Directeur en 1993, succédant ainsi à son
père, Jean que j'ai eu le plaisir de côtoyer lorsque j'étais comme
lui actif dans le négoce du vin de Champagne. Jean est toujours
présent à ses côtés à Marvil lui faisant bénéficier de tout son
expérience. Jean & son épouse, Bernadette sont des fins dégustateurs
dont j'ai pu apprécier les goûts au cours de plusieurs voyages
dans des régions viticoles. François, marié & père de deux enfants,
se qualifie lui-même de "produit issu du mélange de la culture
universitaire, des jésuites & de George Brassens." C'est un bon joueur
d'échec de club, géologue amateur, golfeur assidu & chasseur,
sport que nous pratiquons ensemble dans les forêts champenoises.

Voilà donc l'honneur. Il vous parlera mieux
que moi de la maison de Champagne familiale fondée en 1818, lui-même
étant le noble représentant de la sixième génération.

Quant à la qualité de ses vins, vous avez eu certainement
l'occasion de les apprécier, je puis pour ma part vous
assurer qu'ils sont dignes de figurer par les grands Vins de
Champagne à au Palais de votre Académie. Leur Rosé
est sublime, un des plus appréciés en France & l'Exposit.

Vous savez donc maintenant tout ce
pusque sur son filleul dont je suis fier & que je vous
devant d'accueillir ce soir à l'Académie du Vin de
France.

~~DISCOURS DE RECEPTION DE M. FRANÇOIS ROLAND-BILLEZART~~
le 18 novembre 2008

Le 18 Novembre 2008

ACADEMIE DU VIN DE FRANCE

Madame, Monsieur,

Tout d'abord je tiens à vous remercier de m'accueillir parmi vous. C'est un honneur pour la Champagne et pour moi-même.

Depuis que Christian m'a annoncé cette nouvelle, il ne se passe pas un jour sans que je pense aux mots que je vais prononcer devant vous.

Vous êtes les gardiens du temple, vous avez tout vu et tout entendu dans le domaine du Vin. Alors que dire ? Après de longues réflexions, il m'apparaît que les domaines que je connaisse les mieux sont le Champagne et la Champagne. Voilà un sujet que je connais et c'est en champenois que je vais le développer.

Pour beaucoup, hors les foires de TROYES ou le sud de l'Europe rencontrait le nord, cette région évoque des plaines interminables et blanches à l'histoire ponctuée de batailles et de sacres.

Vous connaissez l'histoire de France et savez que depuis ATTLA jusqu'à la première guerre mondiale, les armées se donnaient rendez-vous chez nous pour en découdre. Combien de villages furent rasés, reconstruits, à nouveau rasés, On ne sait plus.

D'ailleurs quiconque cherche des données anciennes bute sur un incendie, un pillage ou que sais-je d'autre. Parmi les images fortes, celle des dragons de la cathédrale crachant le plomb liquéfié de la toiture, signe le martyr de REIMS à peu près rasé à la fin de 1918.

L'état du vignoble n'était guère meilleur, les hommes étaient au front et les femmes et les enfants, conseillés par les anciens, faisaient ce qu'ils pouvaient. A la fin des hostilités, 17% des mobilisés étaient décédés et un pourcentage supérieur d'invalides privait le vignoble d'une main d'œuvre nécessaire à sa remise en état. En 1918, il ne restait que 6000 hectares soit 40% de moins qu'avant le conflit.

Toujours à cause de la guerre, les ressources des vignerons étaient quasi nulles et des investissements ne pouvaient être faits.

Voilà pourquoi les grands de la Champagne à l'époque : les CHANDON, les POLIGNAC, les MERCIER, HEIDSIECK entre autres, décidèrent d'investir dans le vignoble pour contribuer à le redresser et à sécuriser leurs approvisionnements, en 1922 la superficie en production remonte à 10 055 hectares. Il faudra attendre 1952 pour voir la surface en production dépasser les 11 000 hectares

Entre temps, la crise de 1933 frappe l'économie champenoise, en 1934 les ventes ont chuté de 10% et le prix du kilo de raisin passe de 2,50 F à 0,75 Francs

En 1939, la déclaration de la guerre fait craindre le pire mais les armées ne font que traverser la région.

Dès 1940, est créé le bureau national de répartition des vins de Champagne qui voit ses compétences reprises par le CIVC créé par la loi du 12 Avril 1941. Il a été conçu par le président de l'Union des Maisons de Champagne, Monsieur R.J. de VOGUE et Monsieur DOMARD, Président du Syndicat Général des Vignerons.

Ses attributions sont : Assurer une répartition des moyens de production en ces temps de pénurie. Les Allemands voyaient d'un bon œil ce nouvel organisme qui répondait à leur souci d'approvisionnement sans heurts du Reich en Champagne.

Un instant menacé à la libération le C.I.V.C. est confirmé en 1946 quand les nouvelles autorités constatent qu'il n'a rien à voir avec VICHY et qu'il s'y est même opposé.

La guerre a durement éprouvé les grandes Maisons, un réseau de résistance est découvert chez MOET & CHANDON, Paul CHANDON –MOET est déporté à AUSCHWITZ et Robert Jean de VOGUE, condamné à mort, échappe de peu à l'exécution. La situation est identique dans le vignoble et Gaston POITEVIN, Président Général des Vignerons est déporté à BUCHENWALD. Des Maisons sont mises sous séquestre dont MOET & CHANDON et PIPER HEIDSIECK où un dépôt d'armes a été découvert dans les caves.

Après la guerre, tout le monde se remet au travail et restaure le vignoble. Le rôle du C.I.V.C. est amplifié et fédère les énergies champenoises toutes tendances confondues. De nos jours, il existe toujours ce souci, cette exigence d'une vision commune et paritaire à laquelle tous les acteurs adhèrent, c'est probablement la base du succès de la Champagne.

Le champenois a un caractère difficile, il n'est ni latin, ni germanique mais un peu les deux. Il se souvient des émeutes de la faim du 11 Avril 1911. Il sait qu'il a créé la première zone d'A.O.C. en juillet 1927, limitant à 34 165 hectares la zone de production. Il sait aussi qu'individuellement il n'est rien mais que collectivement il peut construire son avenir. Il accepte les décisions douloureuses sans protester si elles sont pour le bien de la Champagne viticole et si les Présidents du Négoce et du vignoble estiment que c'est la seule solution.

Aujourd'hui la Champagne vend 300 millions de bouteilles par an et toute la surface plantable l'a été. C'est cette limitation de production de raisin qui est à l'origine de la flambée des cours. En 2008 nous atteindrons 6 € le kilo de raisin dans les grands crus. La pression est telle que le Syndicat Général des Vignerons, gardien de l'appellation, envisage d'étendre la zone d'A.O.C. afin de détendre le prix du foncier (1 000 000 €/hectare) et de permettre une augmentation des expéditions.

Cette expansion suit la conquête du Monde faite par les grands noms de la Champagne. On ne peut pas expliquer autrement comment s'ouvrent des marchés asiatiques, moyen-orientaux, ... Il ne viendrait à l'idée de personne de douter du rôle de « La Grande Maison » dans cette pluie de \$ de £ et d'€ qui s'abat sur notre région. Oui la Champagne est riche mais elle a travaillé dur et intelligemment. Elle continue de défendre le fait de parler d'une seule voix, de respecter unanimement les décisions. Bien sûr les discussions sont disons-le « franches » mais elles débouchent toujours sur un accord interprofessionnel.

Nous sommes toujours étonnés que cette attitude de bon sens ne soit pas adoptée dans les régions en difficulté ou parfois un exploitant = un syndicat.

Toute cette expansion ne s'est pas faite au détriment de la qualité des vins. Bien au contraire, l'aisance matérielle a permis d'investir dans les équipements les plus modernes de vinification, d'apporter plus de soins au vignoble avec pour résultat d'accroître le niveau qualitatif moyen. Bien sûr les très bons vins le restent mais ce qui était douteux devient plus acceptable.

Aujourd'hui nous devons affronter une nouvelle tempête, je suis convaincu que nous la traverserons sans trop de « casse ». Le Champagne est devenu le partenaire incontournable de la célébration et ce dans le monde entier, quel bel avenir avons-nous !

Et puis, entre autres vertus, le « vin blond », cher à Michel PIOT, redonne le moral. Récemment, après avoir bu une bouteille de Champagne, un financier américain a déclaré hilare, que pour lui la crise était pire qu'un divorce, il avait perdu la moitié de sa fortune et avait encore sa femme !

Nous sommes des marchands de plaisir et de bonheur, que cela reste, c'est mon souhait le plus cher.

Merci