

1

Cher Patrick,

On pourra dire que tu auras fait languir tes futurs confrères qui ont attendu... un certain temps... ta réponse à la candidature que Jean Noël Boidron et moi-même avions suscitée....

Au moins tu auras pris ainsi le temps de la réflexion. C'est donc aujourd'hui en pleine connaissance de cause que tu rejoins notre Académie. Et c'est naturellement avec grand plaisir qu'elle te reçoit parmi les siens.

D'autant que, si tu es un vigneron récent, tes qualités de cœur et tes compétences de gestionnaire au service de la viticulture sont indéniables et reconnues.

Au départ, tu es économiste de formation, ce qui semble très utile de nos jours pour gérer sainement un vignoble et trouver son chemin dans le maquis des règlements, des procédures comptables, des chausse-trappes bancaires, des taux variables et autres business plans. Encore que les business plans n'ont pas trop cours chez les vigneron... Comment intégrer, en effet, dans des simulations mathématiques, dans des pages de chiffres, des graphiques et des courbes barbares des paramètres tels que la météorologie, les aléas du marché mondial et ceux de la place de Bordeaux ?

Avant d'en arriver à la viticulture tu as poursuivi une brillante carrière dans l'agro alimentaire...la betterave, le sucre... en tant que Président de Sucre Union, quatrième groupe sucrier de France. ( à l'époque).

Les Médocains, un peu taquins, lorsque tu auras, de façon concomitante, pris des parts dans le vignoble de Branaire-Ducru, diront que tu jouais alors sur les deux tableaux : belles vendanges, bon vin, tout va bien pour le Médoc et pour Branaire ; mauvaises vendanges, millésime difficile... Sucre Union est là pour donner du degré et du gras à tous ces vins de la rive gauche de la Gironde un peu maigrelets.

Ce n'est pas à nos collègues Bourguignons qu'il faut en remonter sur le chapitre de la chaptalisation. (Je sens que je vais me faire beaucoup d'amis !).

Bref, en 1988, ta famille se lance dans la grande aventure en acquérant la totalité de Branaire-Ducru. Très bonne pioche ! 50 hectares de Graves médocaines, situés à Saint Julien, très majoritairement plantés en cabernets

Sauvignon, mais aussi en merlots, en cabernets francs avec un soupçon de petit Verdot. (Je ne te poserai pas la question traditionnelle de tes visiteurs : Ah bon vous mettez aussi de l'eau ?). 280 000 bouteilles de production annuelle, y compris le second vin : Duluc de Branaire Ducru.

Ce vignoble sans doute un peu délaissé par ses précédents propriétaires qui – dit on – ne savaient même pas où se situaient leurs parcelles de vignes, a retrouvé sous ta férule un éclat digne de Saint Julien.

Depuis 2004 tu es d'ailleurs Président du Syndicat viticole de Saint-Julien ce qui permet de mesurer la confiance dont tu jouis auprès de tes pairs : Léoville Las Cases, Ducru-Beaucaillou, Léoville-Barton, Beychevelle, Gruaud Laroze, j'en passe, et des moins bons, mais très bons tout de même !

Cependant, tes responsabilités les plus marquantes, et les plus récentes, ont été exercées dans le cadre de tes présidences de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, de 2000 à 2008. Ce groupement de quelque 130 vigneron, les plus grands crus de Bordeaux, à quelques exceptions près, s'est attaché sous ta direction à développer avec succès ses activités de promotion, en France et dans le monde.

Tu as développé le concept de « dégustation en primeur » des grands Bordeaux grâce à une manifestation qui réunit chaque année, en avril, plusieurs milliers de professionnels de tous horizons. On dit aujourd'hui que cet événement, beaucoup copié depuis, a permis de créer un second Vinexpo... C'est en tout cas un coup de promotion magistral pour tous les vins de Bordeaux.

Tu t'es ensuite attaché à mettre en place le Week-end des Grands Amateurs, pour offrir à tout un chacun, amateur de Bordeaux, la possibilité de vivre, l'espace d'un week-end avec les mêmes « privilèges » que ceux des négociants : accès direct aux producteurs, visites de vignobles, dégustations, dîner de prestige, etc. Cette opération remporte un succès grandissant.

A ce propos il faut que je vous dise, mes chers confrères, que les dates de cette manifestation maintenant calées pour le grand public le troisième week-end de mai coïncident avec celles des voyages découvertes des grands vignobles de France que notre Académie entreprend chaque année... Il faudrait veiller – dans la mesure du possible – à éviter ce télescopage.



En fait, tout ceci n'est presque rien, figurez vous, comparé aux trésors de diplomatie que tu as dû déployer en tant que Président de l'Union des Grands Crus pour gérer les égos souvent hypertrophiés des 130 membres de cette association, chacun étant persuadé que son vin est le meilleur...

Ton talent de diplomate et ton attention aux autres sont précieux qui ont permis de faire marcher droit cette ménagerie pendant 8 années, pour la plus grande gloire des vins de Bordeaux.

Je n'insisterai pas outre mesure sur tes goûts. Je signale tout de même ta passion du golf : Je n'ai jamais très bien compris, comme le disait le regretté Pierre Desproges, ce plaisir qu'ont les gens à jouer à la pétanque avec un maillet ; mais après tout pourquoi pas ? En revanche je me dois de signaler, cher Patrick, ton amour de la photographie, et je dirais même le talent que tu as acquis en la matière pour saisir les beaux moments des heures de la vigne, et de ta famille : ton épouse Evelyne, patiente et attentionnée, tes quatre enfants aussi doués que leurs parents, des petits enfants qui commencent déjà à s'intéresser vivement à ce qu'ils appellent la « Maison des vignes » : Branaire-Ducru.

Si, autre chose encore : tu deviens incollable dans ta recherche de vins nouveaux en provenance de toute la terre, de préférence des plus grands vignobles, et imbattable dans cette exploration méthodique, avec ton épouse, des plus grandes tables du monde, presque jamais en dessous d'une étoile. Tu es insatiable des El Bulli et de toutes ces vedettes de la grande bouffe, sans te laisser prendre nécessairement à leurs mystifications... je ne pense pas que la poudre qu'ils nous jettent parfois aux yeux soit du sucre... C'est dommage pour Sucre Union. De ta part en tout cas c'est le signe d'une grande curiosité, d'une grande ouverture d'esprit... et d'estomac...

C'est ainsi que nous nous sommes dits, avec Jean-Noël Boidron, que décidément tu étais une des pièces manquantes du puzzle de l'Académie du Vin de France, une pièce trop importante pour ne pas être ajoutée au plus vite à un ensemble -déjà très décoratif- de grands vigneron et de passionnés de vins, puzzle où certes il manque encore beaucoup de pièces colorées, mais qui va offrir, grâce à ta présence, un tableau déjà plus représentatif de la viticulture française. Nous t'en remercions tous.

Cher Patrick, bienvenu dans notre puzzle.

DISCOURS DE RECEPTION DE M. Patrick MAROTEAUX

ACADEMIE DU VIN DE FRANCE

18 novembre 2008

Monsieur le Président,  
Madame et Messieurs les membres de l'Académie  
Madame, Monsieur, Chers amis,

Sur proposition de Nicolas de Bailliencourt vous avez bien voulu suivre sa recommandation et me proposer de rejoindre le prestigieux groupe que vous formez au sein de l'Académie du Vin de France.

Je souhaite tout d'abord vous adresser mes remerciements pour cette marque de confiance et vous dire que je suis à la fois fier et heureux d'accepter votre aimable proposition.

Je sais que la qualité de vos réunions et la richesse des échanges seront autant d'occasions intéressantes et agréables pour moi de poursuivre le chemin que j'ai engagé dans le monde viticole, il ya une vingtaine d'années. Je sais aussi par expérience que ces contacts confraternels sont utiles à faire en sorte que les régions aient des liens plus étroits, en dehors des structures professionnelles habituelles, et pour l'intérêt de la profession.

J'espère pouvoir apporter une part de contribution et dans cet esprit je te remercie, mon cher Nicolas, de m'avoir donné cette opportunité.

J'imagine qu'il est de coutume, en entrant à l'Académie, de dire quelques mots sur le contexte et la relation que l'on entretient avec ce que j'appelle souvent le plus beau métier.

En ce qui me concerne ma relation avec la vie professionnelle du vin est plutôt récente, puisqu'elle n'a qu'une vingtaine d'années. Curieusement ce sont mes premiers employeurs, les banquiers, qui m'ont donné ce goût.

En effet mes premières années professionnelles se sont déroulées dans une banque parisienne, connue pour la discrétion de ses affaires, mais aussi pour la qualité de sa table, tout du moins pour les initiés. Le chef était talentueux et les vins occupaient une très honorable place dans ce « kit de la réception d'un grand client ». Une dizaine d'années passée dans cette ambiance ont suffi à me transmettre un virus tenace.

J'ai ensuite quitté Paris pour rejoindre la société sucrière dans laquelle la famille de mon épouse était impliquée. Ce fut une nouvelle expérience fort intéressante. J'y ai découvert les aspects propres à l'industrie lourde, celle qui doit être performante dans ses prix de revient, soucieuse de sa vie sociale et du respect de son environnement.

Cette expérience de 20 ans s'est terminée à la tête du principal groupe sucrier français, qui commercialise les marques Daddy et Saint Louis.

Cette étape sucrière n'avait en rien diminué mon intérêt pour le vin. Au milieu des années 80 l'idée m'est donc venue d'étudier la possibilité d'acquérir un vignoble à Bordeaux, qui était la région que j'avais appris à bien connaître et que j'affectionnais tout particulièrement. J'avais très envie de découvrir ce métier et je pensais que l'achat d'un vignoble prestigieux pourrait être une bonne diversification pour notre groupe familial et très mono-activité.

Je pensais alors que les grands terroirs étaient des objets uniques et intemporels, qu'ils permettaient toujours d'y produire, à l'image des artisans de luxe, des vins capables de faire



rêver les papilles sensibles, partout dans le monde. Je dois dire que mon ressenti à ce jour n'a pratiquement pas changé.

L'acquisition d'un grand cru demande de la patience. Il aura fallu attendre deux ans pour qu'au début de l'année 1988 nous puissions acquérir la belle endormie qu'était Branaire-Ducru. Un soir de mars j'ai quitté le cabinet de nos conseils, heureux d'être avec ma famille l'heureux propriétaire de ce grand cru de 1855, mais à la fois un peu angoissé d'avoir à écrire le lendemain la première page de ce que nous avons appelé ensuite le renouveau de Branaire-Ducru.

Pendant douze ans, avec l'appui d'une équipe de qualité et motivée qui s'est créée rapidement, j'ai distrait un jour par semaine de mes activités sucrières pour venir à Saint-Julien. Ce fut une période formidable, au cours de laquelle j'ai découvert de l'intérieur ce métier de la viticulture, de la vinification, des crus classés et de son marché spécifique et tant de choses encore... Ce fut aussi une période passionnante au cours de laquelle nous avons dessiné l'esprit du vin de Branaire-Ducru, développé l'image que nous souhaitions lui donner et mis les moyens en place. Nous avons construit et rénové en cherchant l'alliance entre un haut niveau technologique et la préservation d'une architecture forte, le tout en redonnant une âme aux lieux et à la maison qui avaient vu partir les derniers propriétaires au début du 20<sup>ème</sup> siècle.

Ce qui devait arriver arriva ! Nous avons retrouvé le niveau de qualité des vins, tels que nous l'imaginions eu égard à la qualité du terroir et nous avons transformé la distribution en l'internationalisant. Il fallait alors soit avoir la sagesse de nous effacer, pour laisser la place au profit de quelqu'un qui pourrait consacrer plus de temps pour continuer à personnaliser le cru, ou décider de le faire nous-mêmes.

La première solution nous aurait laissé, à mon épouse et à moi-même tellement d'amertume, que c'est tout naturellement la seconde solution que nous avons retenue. En 2000 nous avons donc décidé de consacrer un plein temps à Branaire-Ducru. Nous avons laissé nos quatre enfants mariés ou étudiants à Paris et nous sommes venus vivre dans cette très élégante demeure, aux lignes palladiennes, construite au début du 19<sup>ème</sup> siècle.

Une seconde étape de plaisir s'est alors ouverte à nous. La relation fut plus intense avec la propriété, le terroir et le vin. Puis est venue une autre étape, assez riche de découverte des organisations professionnelles : l'Union des Grands Crus de Bordeaux où mes amis m'ont accordé leur confiance. Elle m'a permis de m'y exprimer comme je le sentais pendant huit ans. Puis la présidence de l'ODG Saint-Julien et le bureau de la Fédération et du CIVB qui m'ont permis de découvrir une autre face de la profession, pas toujours facile à vivre d'ailleurs.

Voilà donc l'histoire que nous avons vécue et dont nous n'avions jamais vraiment pensé qu'elle pourrait être la nôtre.

Aujourd'hui c'est pour mon épouse et moi-même une source d'intenses moments professionnels et de passion, vécus au sein d'une très jolie propriété aux proportions élégantes, située au cœur du Médoc et sur le plateau de Saint-Julien, entourée de prestigieux et sympathiques voisins. Le vignoble fait 50 ha. Il est planté très majoritairement de cabernets-sauvignons qui profitent des sols profonds de graves, de 20% de merlots et d'une touche de cabernets-francs et de petits-verdets.

Pour terminer ce mot, j'aimerais aborder un sujet qui me préoccupe pour l'avenir de notre profession. J'ai lu avec attention l'article 3 des statuts qui décrivent l'objet de l'Académie et la réflexion qui suit s'inscrit donc dans cet objet.



Il y a quelques jours Nicolas de Bailliencourt nous a conviés, au sein de l'Académie du Vins de Bordeaux qu'il préside, à suivre la conférence de Madame Simmonet-Toussaint, sociologue, sur le thème : le vin sur le divan, des représentations sociales aux représentations intimes, le vin, inestimable objet de la transmission.

Laissons de côté la partie divan de cette étude pour réfléchir à des questions plus directement liées à la place du vin dans la société. Madame Simmonet-Toussaint nous a fait remarquer qu'à l'issue de ses discussions avec des groupes de jeunes venant de régions différentes, il apparaît que ces jeunes avaient finalement tous une relation forte avec le vin. Même s'ils ne consomment pas, les jeunes veulent transmettre quelque chose de positif quant au vin, d'identitaire et de fédérateur. Toujours et même pour des non consommateurs, ils associent le vin au plaisir, à la convivialité et à la bonne humeur. Pour les jeunes gens en général, penser au vin c'est s'inscrire dans la vie de la famille. En résumé il apparaît donc que le vin est un inestimable objet de transmissions transgénérationnelles.

Vous l'imaginez ni les médecins de l'ANPAA ni Monsieur EVIN n'étaient là pour entendre cette conférencière nous dire en substance : plutôt que d'interdire pourquoi ne pas réfléchir aux moyens d'éduquer ?

Je mène campagne à Bordeaux auprès de mes confrères, les choses avancent d'ailleurs assez bien, pour voir comment nous pourrions évoluer avec plus de moyens dans l'étude d'une juste place des vertus du vin dans la société. Comment peut-on espérer maintenir cette approche positive de la place du vin dans la société chez les jeunes si l'acte de consommation responsable est assimilé par voie d'image aux interdits ? Comment penser continuer à développer nos exportations vers des pays en quête de partager un peu de notre art de vivre et de notre culture, quand ils auront remarqué que le vin est quasiment un interdit chez nous, les Français.

Le sujet est aussi important à mes yeux que la protection des terroirs. Je crois que nous devons engager rapidement des actions fortes, structurées et professionnelles et d'ailleurs similaires à celles de l'ANPAA, mais cette fois pour faire en sorte que la consommation raisonnable ne soit pas menacée par une politique du zéro consommation.

Nous devons trouver les solutions pour protéger la place d'une consommation raisonnable du vin dans notre mode de vie, tout en participant efficacement à la promotion de la consommation raisonnée et modérée.

Notre profession gagnerait je crois à s'engager dans la voie d'un programme d'éducation pour les scolaires, en partenariat avec l'Etat, en s'inspirant de la méthode de nos amis québécois.

La consommation raisonnable du vin a incontestablement d'autres vertus que le plaisir. Faisons en sorte que l'on participe à répondre à une question qui n'a jamais été vraiment traitée, faute d'y avoir mis les moyens : vin et santé - quels sont les facteurs bénéfiques et les facteurs négatifs.

Je voudrais souligner le fait que plusieurs journalistes professionnels essaient actuellement de faire avancer la réflexion sur la place du vin dans la société. Mais je sais que si nous, les professionnels nous ne nous saisissons pas plus sérieusement de cette question, en y mettant les moyens nécessaires, notamment en matière de financement de la recherche médicale, nous n'avancerons pas et nous le regretterons rapidement. Car seul le monde médical peut être crédible en terme de communication pour s'exprimer sur l'espace positif de la consommation du vin. Si nous le faisons nous-mêmes, nous serions automatiquement taxés de parti pris.

Je pense que c'est l'heure d'agir, toutes régions confondues et ensemble. Une telle démarche ne pourrait être que plus forte si nous associons nos confrères étrangers.

Je vous remercie pour votre attention et vous redis le plaisir que mon épouse et moi-même avons d'être parmi vous ce soir.