Discours de réception de Mme Véronique BOSS-DROUHIN ACADEMIE DU VIN DE FRANCE

17 novembre 2016

& -S

Cher Président, Chers Amis,

Quel moment émouvant que celui de rejoindre officiellement aujourd'hui l'Académie du Vin de France!

Jean-Charles je te remercie du fond du cœur d'avoir eu la gentillesse de penser à moi pour rejoindre cette prestigieuse assemblée.

Tu m'en as énoncé les fondements, vanté les valeurs partagées, les amis que l'on retrouve, les amitiés que l'on noue, les échanges d'expériences et de connaissances, les voyages passionnants à travers la France ou ailleurs, ce que Michel et moi-même avons d'ailleurs déjà fort agréablement expérimenté cette année en Italie grâce à notre ami Franco Martinetti.

Par contre ce que tu ne m'avais pas dit, c'était que l'entrée dans ce panthéon est un peu stressante. Un discours! « Véronique tu devras faire un discours » et tu as ajouté « lorsque ce fut mon tour j'avais une de ces pressions! » puis, pour achever le tout, Benoît France m'envoie quelques modèles d'allocutions de précédents récipiendaires dont ceux d'Erik Orsenna et Michel Bettane. Ouh là là! Je sais à peu près quoi faire avec du raisin mais avec une plume c'est autre chose! Avec ton habituelle gentillesse et bienveillance tu m'as rassurée en me disant « tu parles de ce que tu veux, de ce qu'il te fait plaisir de partager avec tous ».

Alors, après quelques heures de réflexion, je me suis dit que le 17 novembre nous serions à 3 jours de la Vente des Vins des Hospices de Beaune (Hospices où je suis née et de surcroît un jour de Vente des Vins!) et qu'il serait aussi, pour diverses raisons, approprié de vous servir l'enfant chéri de la Maison : le Clos des Mouches.

Je vais donc vous raconter quelques épisodes de la vie d'un homme intimement lié aux deux. Je ne l'ai pas connu mais sa vie me passionne. Il a joué un rôle important dans notre famille, en Bourgogne et dans l'Histoire de la France. Cet homme était mon grand-père paternel : Maurice Drouhin.

C'est son père (mon arrière-grand-père), Joseph Drouhin, qui fonde la Maison en 1880. Joseph et sa jeune épouse Pauline, venus de la région de Chablis, s'installent dans le centre historique de Beaune, entre la basilique Notre-Dame et les Hospices. Ils sont d'abord libraires puis démarrent une petite activité de négoce, achetant des raisins à des viticulteurs locaux.

En 1918 Joseph décède. Maurice, son fils, âgé de 30 ans, revient de la guerre et lui succède.

Rapidement Maurice Drouhin va souhaiter acquérir quelques parcelles de vigne. A l'époque les vignes ne pouvaient être éloignées de la cuverie car on y allait à cheval ; il fallait donc chercher dans un périmètre suffisamment proche afin d'aller et revenir dans une journée.

Du centre de Beaune au Clos des Mouches il faut moins d'une heure pour s'y rendre avec cheval et outils. Maurice acquiert donc en 1920 ses premières ouvrées de vigne dont quelques parcelles du Clos des Mouches, son vin de Beaune préféré.

Pour la petite histoire, ce Clos des Mouches ne fait pas référence à des mouches mais à des abeilles, autrefois appelées « mouches à miel ». Les ruches étaient, paraît-il, nombreuses dans ce lieu fort bien exposé.

Le Clos des Mouches ne produit à cette époque que du pinot noir.

Maurice, homme cultivé, avait appris qu'avant les ravages du phylloxera les cépages chardonnay, pinot blanc et pinot gris (ou Beurot) étaient souvent complantés sur ce coteau dans les vignes de pinot noir. Mais un problème se posait : le chardonnay plus sensible à l'oïdium devait être traité séparément. Il décide alors de replanter quelques ouvrées de chardonnay qu'il pourra traiter en conséquence et dont les raisins seront mélangés à la cuve avec le pinot noir. Malheureusement ou heureusement, une année le chardonnay a mûri avant le pinot noir ; il sera donc vendangé et pressé séparément. Le premier millésime de Clos des Mouches blanc sera 1928 ; il en est produit deux pièces soit 600 bouteilles.

Maurice juge le vin délicieux, fin et racé. Il ne sera pas le seul! L'un de ses amis, Monsieur Cornuchet, lui en demande l'exclusivité pour son restaurant. Il se trouve que Monsieur Cornuchet est le propriétaire de l'un des restaurants parisiens très en vue de l'époque : le restaurant Maxim's. Maurice garde sans doute quelques bouteilles dans les caves de la Maison mais accorde à son ami l'exclusivité du Clos des Mouches blanc. Cela durera quelques années. La clientèle est séduite, la réputation de ce climat de Beaune grimpe vite.

Passionné par la vigne et le vin, cet homme sage ajustera au fur et à mesure de son expérience le socle de ce qui deviendra et reste la ligne directrice de la Maison : produire des vins authentiques et de caractère, fins et élégants et, puisque l'on est en Bourgogne et que sa spécificité est cet immense découpage parcellaire, produisons, dit-il, des vins qui soient le reflet de la parcelle de terre dont ils sont issus.

Mon père, Robert, n'a jamais dévié de cette philosophie et avec mes 3 frères nous tâchons de continuer à écrire l'histoire de la Maison dans le même esprit.

Je me faisais d'ailleurs la réflexion l'autre jour que chaque génération a vécu des périodes bien différentes :

- Joseph: le phylloxera;
- Maurice : la renaissance du vignoble mais aussi deux guerres avec tous les manques et difficultés ;
- mon père, Robert, a récupéré des vignes vieillissantes qu'il a fallu en grande partie replanter. Ce sont les années 60, il y a plus de millésimes difficiles que grandioses. Il dit d'ailleurs et je le cite : « J'ai été heureux de vivre dans une période de transition : des chevaux aux tracteurs, du fumier aux engrais, d'une vinification traditionnelle à une αnologie scientifique. Nous avons toujours eu une approche moderne tout en regardant dans le passé ».
- notre génération, la quatrième, est plutôt gâtée par une succession de beaux millésimes et il est amusant de remarquer que les chevaux sont de retour sur nos coteaux, les engrais naturels aussi et que, sans tourner le dos à l'œnologie scientifique, nous retournons vers les pratiques de bon sens de nos grands-parents.

Revenons à Maurice.

Parallèlement à sa modeste activité de vigneron – négociant, Maurice aura plusieurs casquettes.

Il sera une grande partie de sa vie Vice-Président de la Commission Administrative des Hospices de Beaune, ce qui l'occupera la moitié de son temps. Il aura toute sa vie un profond attachement à cette institution à laquelle il fera donation de quelques parcelles de son modeste domaine.

Il sera également Officier de liaison du Général Mac Arthur et sa Rainbow Division, ce qui lui attirera des ennuis lors de la deuxième guerre mondiale.

L'une des histoires à son sujet est assez touchante : lors de la première guerre mondiale, sur le champ de bataille Maurice sauve la vie d'un soldat allemand sérieusement blessé. Les deux hommes resteront amis.

Lors de la seconde guerre mondiale, Maurice est toujours lié au Général Douglas Mac Arthur, ce qui bien sûr ne plaît pas à l'ennemi. Emprisonné une première fois en 1941 puis libéré en 1942, il sera à nouveau inquiété en 1944. On raconte que l'ami sauvé de la première guerre, pourtant dans le « mauvais » camp, le prévient et lui conseille de disparaître. Maurice annonce à sa femme qu'il va se cacher et aux enfants (mon père et ses deux sœurs) qu'il part à Paris pour affaires.

Les Allemands frappent à leur porte aux petites heures du 7 juin 1944, le lendemain du débarquement. Maurice se sauve par les caves que bien sûr il connaissait très bien. Les Allemands le cherchent mais ne le trouvent pas. Il ne lui a fallu que quelques minutes pour aller aux Hospices de Beaune.

La Mère Supérieure des sœurs infirmières connaissait bien Maurice Drouhin. Malgré les risques et avec une grande charité elle le cachera durant quelques semaines. C'est également grâce à elle que mes grands-parents pourront communiquer. Chaque jour la Mère Supérieure allait à l'église Notre-Dame où se rendait également ma grand-mère devenue très pieuse. Mon père a retrouvé quelques-uns des billets qu'ils échangeaient : « assure-toi de payer les vignerons », « n'oublie pas d'acheter de la futaille pour la récolte qui arrive », « ne t'inquiète pas pour les mises, cela peut attendre », etc....

Le 8 septembre 1944 Beaune est libérée par la deuxième division blindée alliée et Maurice peut réapparaître.

En reconnaissance, en 1947 il offrira aux Hospices de Beaune 2 ha 30 a de quelques Beaune premiers crus de son domaine. Cette cuvée verra le jour en 1960 et sera baptisée Cuvée Maurice Drouhin. Depuis 1961, chaque troisième dimanche de Novembre nous tâchons de racheter tout ou partie de cette cuvée contribuant ainsi à l'œuvre de charité et perpétuant le souvenir de ce grand homme.

En conclusion je vous dirai que j'aime à penser que nous tous ici ce soir ne sommes pas là pour qui nous sommes mais pour ce que nous représentons : éthique, valeur, culture, histoire, héritage, partage et bien d'autres choses.

Merci encore de votre accueil au sein de cette belle famille.

Beaune, le 17 novembre 2016