

Cher Président
Chers Amis

Ce n'est pas sans une certaine émotion que je m'adresse pour la première fois aux notables du vin que vous êtes.

Si certains sont nés entre 2 rangs de vignes moi c'est plutôt entre 2 cartons de bouteilles ! Mon père dès que je fus capable de marcher me demanda de l'aider à ranger les bouteilles dans sa cave. C'était chaque fois l'occasion de me parler du vin et de celui qui l'avait fait.

Fils unique avec un père gastronome (il fut 14 ans Président du Club des Cents) je le suivis dans les grands restaurants et dans de très bonnes caves. Il était l'ami d'Alexandre Dumaine, à l'époque le maître de Saulieu. Ensemble ils visitaient les vigneron de Bourgogne. ; moi je m'accrochais à son bras et obtenais souvent une petite gorgée. A 7 ans je découvris les caves de Rousseau, Gouges, Matrot, Ramonet-Prudhon et de la Romanée Conti. Il était tellement inconditionnel de Dumaine que je l'entendis un jour dire à ma mère : « on va en vacances où tu veux, mais toutes les routes passent par Saulieu ! » Il n'y eu donc jamais de vacances dans les Pyrénées.

Si mon père eut beaucoup de mal pour me convaincre d'apprendre mes leçons, (je fus un étudiant très moyen), il réussit l'éducation de mon palais et créa un énorme intérêt pour la vigne et le vin.

En 1964 avec Jean Ferté il acheta le domaine de la Pousse d'Or à Volnay. Ils mirent Gérard Potel, neveu de Ferté, à la tête du Domaine. Très vite je devins ami avec Gérard et l'envie de faire le même métier commença son chemin dans ma tête.

En 1966, alors que j'avais déjà lu plusieurs manuels d'oenologie, je me décidais à révéler à ce père mon désir d'abandonner Paris et l'industrie pour devenir vigneron. Il me promit de m'aider si je confirmais ce projet après avoir fait une vendange complète à La Pousse d'Or. Il téléphona à Gérard Potel et lui dit : « Il faut le vacciner ou le dégouter ! « ...donc le tuer au travail. Bien sûr je repartis pour Paris mort mais vacciné !

Un an plus tard le même Gérard m'appela : « il y a ce que tu cherche à vendre à un prix raisonnable ». Une semaine plus tard le Domaine

Graillet était acheté et rebaptisé Domaine Dujac. Il faisait à l'époque 5 hectares. Grâce au Crédit Agricole il allait progressivement grandir pour atteindre 11 hectares en 1977.

Pendant 5 ans j'allais cumuler deux métiers : vigneron et industriel (j'étais responsable du marketing et de la publicité des Biscuits Belin) Fin 72, vendant assez de vin, je pus dire au revoir aux biscuits.

On m'a souvent demandé comment j'avais été accepté par les vignerons. Mieux que bien. Bien sûr Gérard Potel m'aida, mais d'autres comme Charles Rousseau, Bernard Clair Daü et Pierre Ramonet me couvrirent de conseils. Ce dernier était désolé que je n'aie pas acheté un domaine à Chassagne. »Si t'avais acheté à Chassagne, p'tit, j' serai venu te voir tous les jours et j't'aurais appris à faire du blanc. » C'était un homme exceptionnel qui m'aimait bien.

En 1971 alors que je n'avais pas encore vendu une bouteille, mon parrain Aubert de Villaine me téléphona et me dit : « mon importateur le colonel Wildman cherche du bon vin ; je lui ai dit que tu commençais et que les vins me paraissaient bons. Est-ce que cela t'intéresse et est-ce que tu peux le recevoir ? » Je le reçu un peu tremblant. Je trouvais que tout goûtait mal; mais en sortant de la cave il me dit : « vos vins me plaisent beaucoup ; je prends tout ! » Je ne lui vendis que la moitié car je voulais commencer d'autres marchés, mais cela donna un peu d'air à ma trésorerie.

En mars 71 Aubert épousa Paméla ; cette dernière m'invita plusieurs fois à dîner et me présenta à ses amies. Un jour elle se plaint et me dit : » elles te plaisent pas mes copines ? »

Je répondis : « elles sont sûrement très mignonnes, mais ton mari détourne mon attention en versant dans mon verre des grands vins. Si tu veux placer tes copines il faudrait qu'on boive du Passetoutgrain » Heureusement ce ne fut jamais le cas et Pamela se consola en me voyant épouser une Californienne avec qui l'amitié... et le bavardage étaient assurés.

Cette Californienne, Rosalind, avait débarqué au Domaine Dujac pour la vendange 71. Elle était arrivée avec une copine et un de mes vieux amis. Ce dernier ne se doutait pas qu'il venait me présenter ma future femme. Elle vendangea très peu mais elle récolta le vigneron! Elle ne

connaissait rien au vin. Elle allait apprendre très vite et devenir une partenaire exceptionnelle. On oublie trop souvent que, sans une femme qui s'occupe de la partie commerciale le vigneron ne peut pas se consacrer autant qu'il le voudrait à la vigne et au vin. Une femme américaine c'est un grand plus pour un vigneron. Je ne pense pas que c'est mon parrain qui va me contredire...

En 1979 j'avais décidé de prendre un stagiaire de la faculté d'œnologie pour faire de la recherche. On m'indiqua alors que pour avoir des stagiaires il fallait être diplômé. Je repris donc les études et rentrai à la fac à 38 ans. Ce fut difficile mais passionnant. Depuis il y a toujours eu des stagiaires au Domaine Dujac pleins de questions qui m'obligent à une réflexion si possible intelligente.

Autre anecdote sur ma découverte du vin qui a beaucoup influencé ma vinification. En 1964 mon père reçoit à La Tour d'Argent des collègues Espagnols. Il me demande de l'accompagner. Bien sûr nous commençons par un Don Pérignon 55. C'est alors que nos amis Espagnols nous informent qu'ils ont l'estomac perturbé et que pour eux ça sera plus tôt Vichy. Mon père se tourne vers moi et me dit : « J'ai fait décanté un magnum de Tache 38 ; c'est un grand vin ; on prendra le temps qu'il faudra mais on va se le boire ! A la 3ième bouteille de Vichy pour les Espagnols nous avons fini le magnum de Tache ! Ce vin, plus rosé que rouge, avait un nez élégant, distingué, envahissant ; la structure était moyenne mais la bouche était très complexe et d'une longueur incroyable. C'est à cause de vins comme celui-là que je n'ai jamais recherché la couleur à tout prix. La complexité, l'élégance et le soyeux des tannins furent toujours mon objectif.

Aujourd'hui deux de mes fils s'occupent du Domaine. Nous avons encore grandi et approchons les 16 hectares. Je participe encore un peu à la gestion et à la vinification. Etre en cuverie, vivre les fermentations, les décisions de pigeage, remontage, décuvage, entonnage; tous cela fait partie de ce que j'aime tant dans notre métier.

Pour conclure je dirai, qu'à une époque où l'individualisme nous envahie avec les écouteurs sur les oreilles, le Smartphone à la main, les SMS et les Emails qui se succèdent, il est nécessaire de recréer de la convivialité. Le vigneron, comme le cuisinier est un créateur de convivialité.

Je n'imagine pas ouvrir une bonne bouteille et la boire seul. Le vin rapproche. Il faut partager cette bouteille et pouvoir en parler donc il faut des partenaires et voilà la convivialité joyeuse qui arrive ! Pierre Ramonet alors qu'il avait passé les 80 ans était toujours heureux de recevoir une visite. Je l'entends encore : « T'arrives bien p'tit j'ai très envie de boire une bouteille de Bâtard 76 ; j'allais qu'en même pas l'ouvrir pour moi tout seul » Je m'installais et pendant une bonne heure je l'écoutais raconter des histoires sur la vigne et le vin... et cela en buvant ce magnifique Bâtard. **C'est ça aussi le dur métier de vigneron !**

Monsieur le Président, chers confrères je vous remercie vivement de m'avoir accordé ces quelques minutes.