

ARCHIVES

SERIE LIMITEE : SAVEURS • MILLESIME

Heureux et libre

[Série Limitée n°115 du 09 Novembre 2012 page 108]

Il y a dans la démarche d'Axa Millésimes plus qu'une stratégie d'investisseur avisé, un parti pris esthétique, une mission de conservation et de poursuites des grands savoir-faire de l'histoire et de la culture du vin. Nous sommes en présence d'une économie au service des hommes qui laisse loin le cynisme des business plans.

L'aube d'été laisse encore le chemin pavé et les tonnelles dans l'ombre. La Quinta Do Noval s'éveille. Christian Seely a exceptionnellement troqué son inamovible et très british noeud papillon pour un foulard rouge de gentleman-farmer impeccablement noué. Il pose son regard clair sur les collines ourlées de rangs de touriga nacional, le cépage du porto, qui descendent vers l'immobile reptile bleu acier du Douro : « *Je crois que nos portos se nourrissent de la majesté de ce lieu* », commente-t-il.

Série limitée : Quelle place cette propriété tient-elle dans votre parcours ?

Christian Seely : Au sortir de mes études de littérature à Cambridge, mon seul talent était de lire des poèmes... Mon père, écrivain, rédigeait à l'époque un livre sur les grands vins de Bordeaux.



Il m'a proposé de l'accompagner en France pendant six mois. J'ai eu la grande chance de visiter les 159 châteaux les plus remarquables et d'y goûter les meilleurs vins. Après cette initiation intense, privilégiée, qui a changé ma vie, un MBA et des expériences de « directeur général volant » dans la finance et le redressement d'entreprises, j'ai appris que le Groupe Axa Millésimes, né de l'amitié de Claude Bébéar et Jean-Michel Cazes, le propriétaire de Lynch-Bages, venait de racheter Quinta Do Noval au Portugal et cherchait un directeur. J'ai rencontré Jean-Michel, qui dirigeait le groupe à ce moment-là. Il m'a fait confiance. Ma mission fut alors, à partir de 1993, de redresser le domaine, passablement sur le déclin. Nous avons travaillé côte à côte avec un grand plaisir jusqu'en 2000, date à laquelle il a pris sa retraite. Depuis, la direction générale du groupe Axa Millésimes m'a été confiée.

S. L. : Cela représente combien d'emplois ?

C. S. : Deux cent soixante-cinq répartis sur huit propriétés en France et en Europe. Pichon-Longueville-Baron et Pibran à Pauillac, Petit Village à Pomerol, Suduiraut à Sauternes, Domaine de L'Arnaud à Nuits-Saint-Georges en Bourgogne, Mas Belles Eaux en Languedoc, Quinta Do Noval dans le Douro au Portugal, et, enfin Disznókő à Tokay, en Hongrie. Nous portons une attention particulière aux hommes. Il est très important que les gens se sentent attachés à leur vignoble, impliqués, heureux et libres de travailler. D'ailleurs, ils restent chez nous. C'est un atout considérable. Je crois que lorsque vous vivez, travaillez, dans de tels endroits, vous en tombez infailliblement amoureux. Lorsque vous plantez un vignoble, vous avez le désir de voir ce qu'il donnera dans plusieurs années, vous avez envie de rester pour voir naître les vins. Nous partageons les mêmes visions et les mêmes rêves.

S. L. : Quelle méthode préside à l'acquisition et à la conduite de ces propriétés ?

C. S. : Nous essayons de redonner leur lustre à des propriétés au passé glorieux mais que les vicissitudes de l'existence ont mises à mal. C'est une constante, ce redressement de crus prestigieux. Nous achetons du temps, de la mémoire, de l'histoire et de l'avenir à long terme. Nous sommes les héritiers du travail des générations précédentes. Nous appliquons nos règles de gestion en bon père de famille, valorisant les points du potentiel qui sont affaiblis, voire délaissés. Nous avons toujours été prêts à réaliser des investissements, à apporter les moyens nécessaires à nos objectifs. Plus le vin que nous faisons est grand, plus la valeur augmente. Sur le plan économique, l'objectif est la rentabilité. Mais deux exemples parmi nos propriétés illustrent l'esprit d'Axa Millésimes. Si l'on tient compte de la globalisation de la demande mondiale, qui assure a priori l'avenir de nos vins, et de l'engouement pour les grands vins rouges de Bordeaux, on s'aperçoit que grâce au positionnement qualitatif de Pichon-Baron, ce château est rentable. À Suduiraut, nous avons fait les mêmes efforts dans le vignoble et au chai. Nous avons hissé ce vin, après Yquem, parmi le groupe très fermé des grands vins liquoreux de Sauternes. Pourtant, nous n'obtenons pas la même rentabilité. C'est la preuve que la priorité est donnée à la recherche de la qualité partout où nous sommes présents. Nous avons une volonté forte de faire les plus grands vins possible.

S. L. : Au-delà des comptes à rendre à Axa, du réalisme économique, qu'est-ce qui caractérise votre démarche ?

C. S. : On ne peut pas faire de bons vins si la motivation est uniquement financière. Il y a une dimension intellectuelle et esthétique dans nos initiatives. En tant que gérant, je fais partie de quelque chose qui est plus grand que moi, qui a existé avant et qui poursuivra sa route après mon passage. C'est une notion très importante, cette responsabilité à l'égard de ceux qui nous ont précédés et de ceux qui vont suivre. Nous participons à processus historique. La responsabilité se prolonge jusqu'à ceux qui vont boire nos vins dans cinquante ans, c'est à eux que je pense. Je suis là depuis dix-neuf ans et je commence à voir le résultat de notre énorme effort de valorisation.

S. L. : Faites-vous des vins de luxe ?

C. S. : Je ne suis pas à l'aise avec cette comparaison. Je n'ai jamais pensé que nous appartenions à l'univers du luxe. Pour moi, c'est une notion vulgaire. Notre démarche est d'ordre économique, esthétique et artistique. Le fait qu'un produit puisse voir augmenter son prix simplement parce qu'on y appose un logo me semble loin de ce que nous faisons. Une bouteille de Pichon-Baron, de Suduiraut ou de Disznókő tient sa valeur des qualités intrinsèques de son contenu, pas de son étiquette ni de son prix. On peut imaginer que la première motivation d'un acheteur soit l'étiquette, mais au fil du temps il comprend le

vin, découvre son histoire, la culture de la région, du pays où il est né. Rien à voir avec un sac ou une paire de lunettes.

S. L. : Avez-vous le sentiment d'être investi d'une mission culturelle ?

C. S. : Je suis profondément convaincu que nous préservons l'identité de chacune de nos propriétés. Nous privilégions la continuité, dans le respect de leur histoire, de leur terroir, de leur savoir-faire. Un grand vin est un vin de conviction qui ne se soumet pas au style d'une demande éphémère du marché ou à l'opinion d'un journaliste. Quand un acheteur se tourne vers un grand vin, il en cherche le caractère, l'individualité, la façon unique qu'il a d'exprimer son terroir. C'est cette fascination pour les nuances, les subtilités de la personnalité de ces vins qui guide le désir des amateurs. Nous représentons l'extraordinaire diversité des vins européens, des goûts et des traditions qui président à leur naissance.



László Mészáros, le directeur général de Disznókő à Tokay, souligne que depuis notre arrivée les vins ont une touche française qui atteste un mélange réussi où la culture de l'un s'enrichit de celle de l'autre. Il y a un paradoxe au coeur de cette activité, un conflit entre l'idée romantique et le réalisme qui doit être résolu. Pour réussir des grands vins, gérer des propriétés historiques, on doit être motivé par des idées absolues - la poursuite de la beauté, l'accomplissement d'une esthétique... - bien plus fortes qu'un calcul financier. C'est clair, je ne pourrais pas faire ce job si j'étais seulement intéressé par l'argent. Le seul souci de la rentabilité ne permet pas d'accéder au grand vin. Mais, a contrario, la poursuite aveugle de l'idéal, et seulement lui, est un danger. La prise en compte de la réalité économique est une nécessité majeure qui permet de satisfaire l'exigence intellectuelle et plastique. Curieusement, il faut prendre en compte à 100 % ces deux aspects et ne céder sur aucun, pour que ça marche. Et ça marche.

S. L. : Votre arrivée à Tokay, dans un système à l'économie collectiviste, a-t-elle posé des problèmes ? On a pu dire parfois, sous forme de boutade, qu'outre la liberté de voyager, les capitalistes avaient apporté le stress...

C. S. [rires] : Je n'ai pas le sentiment que les gens souffrent de stress dans nos propriétés. Moi-même je n'y suis pas sensible et ne le communique donc pas aux autres. Avec Disznókő, nous avons participé à la renaissance d'un grand vignoble mondial plus ou moins disparu de la carte pendant la période communiste. Deux mondes se découvraient. Il faut reconnaître qu'en ce qui concerne le travail, il y avait là-bas une certaine sécurité, un confort. Une blague courait à l'époque du patron communiste qui disait : « Eux, ils font semblant de travailler, et nous, on fait semblant de les payer. » Peut-être qu'il y en a quelques-uns pour le regretter. Aujourd'hui, c'est le contraire, les gens travaillent et sont payés. Les vignes sont conduites correctement et les vins sont sortis de leur médiocrité. Je suis persuadé qu'il est beaucoup plus motivant de travailler collectivement sur quelque chose qui fonctionne.

S. L. : Dans le Médoc, des propriétés pourtant gérées sur un modèle capitaliste n'étaient pas florissantes non plus au sortir des années 1960-1970.

C. S. : Je suis d'accord. Mais le cas de la Hongrie représente l'extrême de la situation avant et post-redressement. La notion de qualité avait été pratiquement oubliée. Ce n'était pas le cas dans le Médoc, même si l'on n'y parvenait plus. Le degré élevé d'exigence doit évidemment s'appliquer partout, y compris au modèle capitaliste.

S. L. : Si nous faisons un tour imaginaire de quelques-unes des propriétés que vous administrez, sous l'angle de l'émotion ou des souvenirs ? Quinta Do Noval ?

C. S. : J'y suis arrivé de nuit la première fois, au moment des vendanges difficiles de 1993. Il pleuvait beaucoup et les phares éclairaient seulement quelques pans de murs de schistes. Je n'ai rien vu du vignoble. Nous avons traversé la cour sous les tonnelles ruisse-lantes et je me suis engouffré dans le chai où avait commencé un lagare *. Quand j'ai vu le lent piétinement méthodique des hommes liés entre eux, foulant au pied les raisins, en cadence, au son de l'accordéon, je me suis dit que j'étais là dans le dernier repère de Bacchus. C'était un baptême dans l'univers du Douro et de ses grands portos vintage. C'est ici que l'on perçoit le lien avec notre passé et celui du vin.

S. L. : Pichon-Baron ?

C. S. : Il y a une petite tour au milieu du vignoble. De là-haut, on a une vue absolument splendide sur le plus beau terroir du monde pour le cabernet-sauvignon. On se rend compte que c'est une terre ondulante. De la croupe de Pichon-Baron, votre regard glisse au-delà de la route vers les vignes de Latour. Au fond, la rivière majestueuse, à droite, l'ondoiement des terroirs de Las Cases. J'adore l'alliance de ces vieilles vignes avec leur terre, j'aime l'idée que ce paysage leur donne leur caractère unique.

S. L. : Disznókő ?

C. S. : En Hongrie, l'une des choses les plus émouvantes est la descente dans les caves immenses de Tokay, ces kilomètres de galeries creusées sous terre et l'alignement des bouteilles qui vieillissent en silence, recouvertes comme les parois des tunnels de ce champignon duveteux au nom poétique de *Cladosporium cellare*. Cette traversée faiblement éclairée s'achève dans une petite salle qui abrite les vieux tokays et les eszencias. Là, les plus beaux flacons attendent dans une pénombre tranquille, où le contraste entre le brun sombre des murs et la couleur dorée des bouteilles est sublime. À l'ouverture surgit dans le fond de votre verre tout le soleil du passé...



Une conversation animée et photographiée par Jean-Luc Barde

** Grand bassin en pierre où s'élabore le jus de fermentation des portos. Les raisins sont foulés aux pieds par une équipe de vendangeurs qui se tiennent par les bras et les épaules et avancent en cadence au rythme d'un accordéon et de la voix d'un homme. On obtient ainsi dans un temps court l'extraction optimale de la couleur, des saveurs et des tanins.*