

Les jeunes viticulteurs français font leurs classes à l'étranger

Les voyages forment une nouvelle génération de professionnels. Un contre-pied au « nombrilisme » hexagonal.

Vignoble de Tokay, en Hongrie. Les sommeliers, viticulteurs et œnologues français d'aujourd'hui n'hésitent plus à « aller voir ailleurs » pour diversifier les approches et acquérir des techniques nouvelles. Civertan Grafikai Stúdió (Civertan Bt.)

Le vendredi 10 juin, débute l'Euro de football avec le match d'ouverture entre la France, pays hôte, et la Roumanie. L'occasion pour Philippe Faure-Brac de proposer dans son restaurant parisien, le Bistrot du Sommelier, des vins roumains. Pour celui qui a été sacré meilleur sommelier du monde en 1992 et qui présente les crus de 35 contrées, il faut être curieux des vins du monde, même quand on dispose en France des plus prestigieux, de plus de 360 appellations d'origine contrôlée, ainsi que de terroirs variés, de la Corse à l'Alsace, du Pays basque à la Sarthe.

Confrontée aux nouveaux territoires de la vigne comme aux vignobles ancestraux du monde entier, la nouvelle génération de viticulteurs, d'œnologues et de sommeliers voyage, étudie, compare. A peine sortis des écoles, les jeunes passent par des domaines californiens, australiens, argentins ou, plus proches, espagnols, italiens.

« Voyager, c'est une évidence »

« Partir ailleurs, c'est une curiosité, mais aussi une manière de consolider ses acquis », estime Eric Boissenot, œnologue dans le Bordelais depuis vingt-cinq ans. Lui qui assemble les cépages pour façonner ses vins apprécie d'étudier leurs réactions sous d'autres latitudes. Ces voyages sont aussi question d'opportunité. « De nombreux jeunes partent à l'étranger, après leur formation, parce qu'il n'est pas facile de se faire embaucher en France quand on manque d'expérience », témoigne M. Boissenot.

Philippe Faure-Brac confirme : « Beaucoup de sommeliers français travaillent à Londres, New York. Quand on veut progresser, il faut se confronter aux vins du monde. » Il regrette une formation à l'œnologie qui laisse

une place marginale aux vins étrangers. Un cursus bien français quand la formation aux Etats-Unis ou en Grande-Bretagne se montre plus ouverte.

Cette réalité énerve le jeune Alejandro Chavarro, 29 ans, sommelier au restaurant parisien l'Astrance. Ce Colombien combat énergiquement une « vision élitiste qui ignore ce qui se passe à l'étranger. Cela intéresse peu les plus âgés ». Le jeune homme, qui a fait ses études de sommellerie à Nice, ne cesse de visiter, de goûter... et d'acheter. « Je reviens de Tokay, vignoble hongrois de grande qualité. Voyager, c'est une évidence. Quand je travaillais en Espagne, avec les collègues, on prenait la voiture et on rapportait des caisses de vins », confie-t-il. S'il comprend un « certain protectionnisme », lui qui compte 1 200 références à sa carte, veut croire en un avenir international.

« Une autre vision de la vigne et des techniques commerciales »

Il y a dix ans, Etienne Besancenot est parti découvrir le monde : Australie, Nouvelle-Zélande, Argentine, Afrique du Sud, Californie. « Il y a une envie de s'émanciper, qui est l'apanage de la jeunesse. Cela permet de se perfectionner dans une langue, mais aussi d'avoir une autre vision de la vigne, du vin et des techniques commerciales », dit le jeune homme qui, à 36 ans, est directeur technique du Château de Caraguilhes (Aude), 92 ha de vignes en bio dans les Corbières. « Je travaillais sur la notion de terroir, importante en France, et voulais la confronter avec d'autres approches, le cépage, le domaine, alors je suis parti six mois dans l'hémisphère Sud. »

La nouvelle génération se forme ainsi. Depuis deux ans directeur général adjoint de la maison Jadot, grand nom de la Bourgogne avec 150 ans d'histoire et 150 vins différents, Thibault Gagey, 32 ans, a travaillé trois ans en Chine puis en Nouvelle-Zélande. Parcours normal pour une maison qui vend de 75 % à 80 % de sa production à l'international. « De plus en plus de régions dans le monde produisent de bons vins, il ne faut pas rester chez soi à se regarder le nombril », affirme le jeune homme qui s'occupe aussi d'un petit vignoble acquis en 2013 par la maison Jadot dans l'Oregon (Etats-Unis), 8 ha de pinot noir, le cépage bourguignon.

Voyageur aussi, Rémy Grassa est parti en 1997, à l'âge de 20 ans, dans la Columbia Valley, grande région viticole des Etats américains de Washington et de l'Oregon. Parti se former, celui qui dirige aujourd'hui avec son frère le Domaine du Tariquet – 1 100 ha de vignes en côtes-de-gascogne et bas-armagnac dans le Gers – est resté là-bas pour vinifier. « J'y ai appris l'organisation du travail, la rigueur, la traçabilité. » Rentré « trop tôt », Rémy Grassa encourage les jeunes à partir. « Après, quand on gère un domaine, c'est trop tard, on ne peut plus s'éloigner, la vigne, le vin, on doit les voir, les sentir », confesse-t-il. Avec son frère, Armin, ils s'offrent de courts périple hors des frontières. Et, pour rester international, il s'apprête à accueillir un maître de chai argentin.