

MARCEL RICHAUD ET JEAN-LUC BALDÈS

" Être vigneron n'est pas un métier, c'est une vie ! "

Tous les deux ont passé le cap des 40 millésimes et cumulent deux étoiles dans notre Guide vert. Figures respectives de leurs appellations, Cairanne et Cahors, Marcel Richaud et Jean-Luc Baldès racontent leurs débuts, leur expérience de la vigne et comment leurs erreurs et leurs réussites ont façonné leur vision du vin.

Propos recueillis par Olivier Poels. Photos : Régis Grman

La Revue du vin de France : Messieurs, nous avons choisi de vous réunir pour un entretien croisé. Chacun au sein de votre région, vous faites figure de référence, vous avez vinifié plus de 40 millésimes et votre regard complémentaire sur vos expériences et le vignoble d'aujourd'hui nous intéresse. Pour commencer, nous allons vous demander de parler réciproquement de la cuvée apportée par votre confrère.

Marcel Richaud : Il s'agit d'un Clos Triguédina 1998, vin de Cahors. Il dégage des notes de menthol et d'eucalyptus. Ce qui me frappe avant tout, c'est sa fraîcheur et son équilibre. J'aime beaucoup son esthétique et son fondu. Il est admirable de délicatesse, fidèle au regard que je porte sur les vins de cette appellation. Je note aussi une belle finale saline.

La RVF : Jean-Luc, pourquoi avoir apporté ce vin ? Ensuite, parlez-nous de celui de Marcel...

Jean-Luc Baldès : Ce 1998 atteint un stade qui me plaît, le vin arrive dans sa phase de maturité, entre 10 et 15 ans d'âge, tout en ayant conservé une très belle jeunesse. Les vins de Cahors ont la réputation de bien vieillir, je trouve que c'est le cas ici : le vin balance entre puissance et finesse. En ce qui concerne le cairanne 2004 de Marcel, la robe est plus légère, mais en bouche, il monte en puissance avec de la tenue et un grand éclat. Un vin de très belle longueur et de grand volume, prêt à boire.

M. R. : La réalité, c'est que je voulais apporter un 2005 et que je n'en avais plus. J'ai donc opté pour ce 2004 qui lui aussi atteint son apogée. Ce ne fut pas un millésime facile, mais je constate que tout au long de ma carrière,

FICHES D'IDENTITÉ

Marcel Richaud

Né le : 7 septembre 1953.

Profession : vigneron.

Son domaine :

Marcel Richaud, à Cairanne.

Premier millésime vinifié : 1974.

Son plus grand souvenir de vin : son grenache de 1988.

Jean-Luc Baldès

Né le : 11 avril 1955 (cette année-là, le Clos Triguédina, alors VDQS, recevait une médaille d'or à Paris).

Profession : vigneron.

Son domaine :

Clos Triguédina, à Cahors.

Premier millésime vinifié : 1977.

Son plus grand souvenir de vin : les bourgognes des années 60 du domaine Mongeard-Mugneret.

ce ne sont pas forcément les vins issus des millésimes les plus spectaculaires qui ont le mieux vieilli, plutôt ceux qui étaient équilibrés au départ. Nous retrouvons cela ici, avec une bouteille qui possède les caractéristiques des cairannes qui ont bien vieilli, avec des notes de truffe et de sous-bois. Il démontre aussi le potentiel de vieillissement de nos vins, que nombre de gens boivent trop vite.

La RVF : Quels souvenirs avez-vous conservé de vos débuts ; quel regard portez-vous sur votre parcours ?

M. R. : Je portais beaucoup d'idéaux au début ; au final, je me rends compte que c'était surtout des "idées à l'eau". L'expérience est faite de nombreux échecs, et c'est de cela que j'ai le plus appris. Au fil des ans et avec les gens qui mentouraient, j'ai beaucoup réfléchi à l'esthétique des vins que je voulais produire et quand je me retourne, je réalise que mon style a beaucoup changé. Il a changé parce que j'ai changé, mais aussi parce que les consommateurs ont d'autres exigences. Aux vins puissants que l'on voulait de garde ont aujourd'hui succédé des vins beaucoup plus équilibrés et fins. J'assume enfin d'aimer et de rechercher la gourmandise et le côté digeste.

J.-L. B. : J'ai démarré en 1977, au retour de mon service militaire. J'avais la prétention, mais pas l'expérience pour faire des vins de qualité. Ce fut une très belle aventure et je suis ravi que cela se soit plutôt bien passé. Alors bien sûr, comme Marcel, j'ai aussi beaucoup changé, mais ce qui me frappe, c'est le changement de moyens dont nous disposons. Dans les années 80, nous



Marcel Richaud (à d.) et Jean-Luc Baldès : deux très grands vigneron français réunis dans la bonne humeur au Petit Verdot, à Paris (VI).

MARCEL RICHAUD ET JEAN-LUC BALDÈS



Pour lutter contre la hausse du degré alcoolique dans les vins, Marcel Richaud s'intéresse à des cépages différents, tels la counoise et le picardan.

ne disposions pas de cuves thermorégulées, les choses étaient bien plus empiriques. Aujourd'hui, nos moyens nous permettent de travailler plus sereinement, mais surtout avec bien plus de précision dans la vinification. En quarante ans, nous sommes pratiquement passés de l'âge de pierre à la civilisation moderne. Je rejoins Marcel sur l'idée que notre quête est celle de la finesse et de l'élégance, mais elle ne date pas d'aujourd'hui. Seulement, désormais, nous pouvons nous en rapprocher.

La RVF : Cela passe aussi par la vigne...

J.-L. B. : Oui, bien sûr, et cela, je ne l'ai compris que plus tard. Je dois bien avouer qu'au début de ma carrière, j'étais persuadé que le vin se faisait à la cave et finalement peu dans le vignoble. J'ai maintenant compris que c'était l'inverse. La technique doit être un outil au service de la vigne.

M. R. : Je suis pleinement d'accord. J'ai moi aussi, au début, produit des "vins d'œnologie" formatés que je vinifiais sans écouter mon terroir, en suivant des protocoles. Certes, les vins n'étaient pas mauvais, mais ils n'avaient pas d'âme. Il n'y avait pas de réflexion sur ce dont nous parlions tout à l'heure, l'esthétique du vin. C'est en écoutant la critique, de journalistes, mais aussi

« SANS
INTERVENTION
HUMAINE, LE VIN
N'EXISTE PAS,
IL NE SE
CONSERVE PAS. »
Marcel Richaud

d'amateurs que j'ai petit à petit modifié ma façon de voir les choses et que je me suis rendu compte, au final, qu'il fallait être le moins interventionniste possible, à l'opposé de ce que je faisais au début.

J.-L. B. : J'ai eu la chance pour ma part de faire mes études d'œnologie en Bourgogne, ce qui m'a donné un autre regard sur la vinification. Cela m'a aussi servi dans ma région où nous avons la réputation de produire des vins très rustiques.

La RVF : Marcel, vous êtes alors parti explorer la voie délicate du vin naturel...

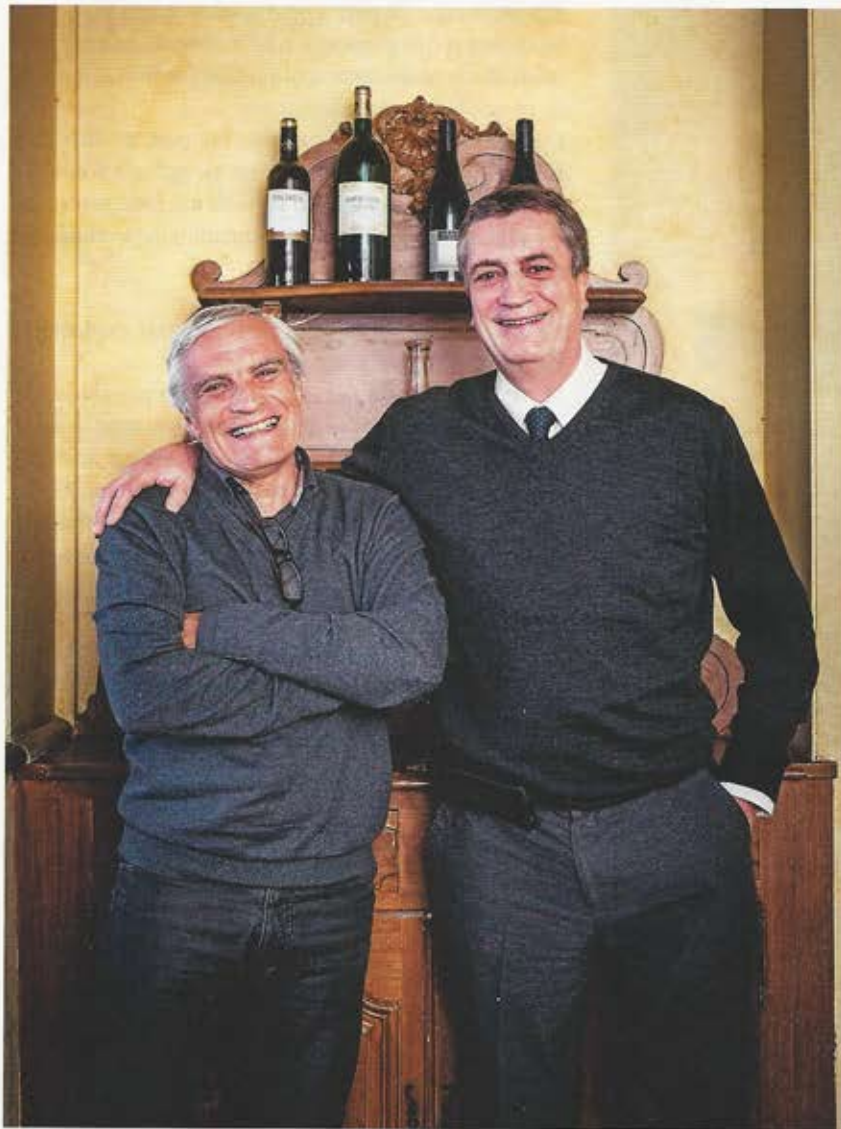
M. R. : Oui, tout à fait. J'ai commencé par chasser le soufre de ma cave et je dois reconnaître, avec le recul, que ce n'était pas une bonne idée. J'ai produit une série de vins qui avaient une tendance oxydative terrible et, là encore, j'ai dû écouter les critiques. Pour avoir été dans les extrêmes des deux côtés, je considère clairement aujourd'hui que la vérité se situe au milieu. Ma position est que recourir à un peu de soufre est souvent indispensable pour l'équilibre du vin et la préservation de son fruit. Pour faire des grands vins, il faut savoir prendre des risques, mais aussi savoir rester dans certaines limites. Sans intervention humaine, le vin n'existe pas, il ne se conserve pas, cela devient du vinaigre.

J.-L. B. : Je suis d'accord, j'ai pour ma part aussi baissé les doses de soufre dans ma carrière et je ne veux pas communiquer là-dessus. Ce ne doit pas être un argument commercial. Vinifier sans soufre n'est pas, pour moi, une fin en soi, j'ai trop bu de vins qui affichaient des défauts importants pour considérer que c'est "la" solution. C'est une escroquerie de laisser penser qu'on peut faire du vin sans intervention humaine, que ce soit dans la vigne ou en cave.

La RVF : Abordons un autre dossier qui intéresse tous les amateurs, celui de l'augmentation des degrés alcooliques dans le vin...

M. R. : C'est un sujet passionnant et préoccupant. Je me rends à toutes les conférences de l'ampélographe Pierre Galet, un homme fantastique qui a voyagé dans le monde entier. J'ai découvert grâce à lui qu'il existe en Méditerranée un nombre important de cépages qui mériteraient d'être exploités et qui peuvent répondre à cette problématique. Le réchauffement climatique est une évidence et nous ne pouvons continuer à le subir sans nous adapter. De tout temps, les hommes ont dû s'adapter aux changements climatiques, pourquoi serions-nous figés aujourd'hui ? L'Inao est une vieille et noble institution, elle doit être capable d'accepter que nous cherchions des solutions nouvelles et cela passe, à mes yeux, par la culture de cépages différents, comme la counoise ou encore le picardan qui ont été écartés chez nous, et d'autres venus d'Espagne ou d'Italie, par exemple. Les cépages ont d'ailleurs toujours voyagé dans le monde, pourquoi l'interdire aujourd'hui ?

MARCEL RICHAUD ET JEAN-LUC BALDÈS



Les deux vignerons s'accordent à dire qu'il est difficile de faire bouger les choses au sein des syndicats d'appellations, mais ils s'investissent malgré tout pour la nouvelle génération.

La RVF : Vous êtes tous les deux moteurs au sein de vos appellations respectives, quel regard portez-vous sur elles ?

J.-L. B. : Ce sont des structures très difficiles à faire bouger et qui ne sont pas toujours tenues par des gens aussi concernés que nous. Cela donne parfois un sentiment d'impuissance qui peut se traduire par un repli sur soi. Au final, on se dit que l'on va rester au sein de son domaine et laisser tomber le combat syndical. J'ai vécu cette situation, j'ai tenté de faire bouger des choses et je me suis souvent heurté à un mur. Il y a trop d'intérêts divergents et les uns ne comprennent pas les autres.

M. R. : C'est vrai, on ne peut pas tirer les choses tout à soi. J'ai longtemps été en dehors du système, car il ne me correspondait pas, mais j'ai fini par me rendre compte qu'il vaut mieux gueuler de l'intérieur plutôt que de l'extérieur ; c'est pourquoi je m'investis à nouveau dans le syndicat d'appellation. Je crois aussi beaucoup à la relève et à une nouvelle génération de vignerons que j'ai envie d'aider. C'est vrai que si ça ne tenait qu'à moi, j'aurais claqué la porte déjà cent fois !

La RVF : Après 40 millésimes, on imagine que vous pensez à la transmission. Comment l'envisagez-vous ?

M. R. : J'ai un fils et une fille, j'y pense très fortement et j'ai déjà mis un certain nombre de choses en place. Transmettre, c'est avant tout donner l'amour du métier, expliquer l'investissement et les sacrifices qu'il représente. Il faut faire comprendre qu'être vigneron n'est pas un métier, mais une vie...

J.-L. B. : Oui, nous touchons en réalité à plusieurs métiers différents et à des univers de passion incroyables. J'ai tenté et tente encore d'inculquer cela à mes quatre enfants, j'essaie de leur faire partager cette passion. Après, il y a la transmission de l'outil et là, je ferai tout pour qu'ils puissent reprendre en ayant les coudées franches afin de poursuivre l'aventure, mais ce n'est pas facile et pas encore gagné. En dernier recours, la mort dans l'âme, nous devons vendre, mais ce n'est pas encore d'actualité.

La RVF : Comment le goût du vin a-t-il évolué depuis vos débuts ?

J.-L. B. : Nous produisons désormais des vins pouvant être appréciés à tout moment de leur vie. Jeunes sur la fougue ou vieux dans la complexité, et ça, c'est très important. Le plaisir doit être au rendez-vous en permanence.

M. R. : La délicatesse apportée par une meilleure culture de la vigne. Le bio, la biodynamie contribuent à apporter un meilleur équilibre aux vins, avec plus de fraîcheur et de croquant. Oui, le plaisir est vraiment important. •

J.-L. B. : La problématique est différente chez nous, car nous défendons l'identité du vin de Cahors qui repose sur le seul malbec. Le réchauffement climatique chez nous entraîne aussi la production de vins plus alcooleux, mais également plus mûrs. Nous n'avons plus les soucis de chaptalisation que nous connaissions dans les années 80. De notre côté, la réponse viendra plutôt de la recherche et de l'exploitation de terroirs plus frais et orientés différemment pour contenir la montée des sucres. Il faudra aussi réfléchir aux porte-greffes. Je ne veux pas, pour ma part, ouvrir la porte à d'autres cépages, car nous perdriions notre identité. Ce serait une forme de standardisation.

M. R. : Tu abordes un sujet très important, celui du matériel végétal, dont le porte-greffe. Là aussi, il y a des choses à faire, on m'a parlé récemment de porte-greffes asiatiques qui seraient capables de rendre la vigne résistante aux maladies et à des températures extrêmes. C'est une voie que nous devons explorer.

« NOS VINS
PEUVENT
DÉSORMAIS ÊTRE
APPRÉCIÉS À
TOUT MOMENT
DE LEUR VIE. »
Jean-Luc Baldès