

Chemin de fer
Conférence Alexandre de Lur Saluces
Symposium – Barcelone, le 1^{er} décembre 2017

Introduction

Présentation Alexandre de Lur Saluces + le livre

I. D'Yquem à Fargues, l'histoire d'une famille

1 – Le rôle et l'action de Françoise-Joséphine de Sauvage d'Yquem, qui s'inscrit dans la continuité de sa famille. Pour le vin de Sauternes. Pour Yquem. Qui est-elle ? Une femme de tête, une combattante

Evoquer Jefferson

2 – Bertrand de Lur Saluces. Votre oncle, un grand érudit, écrivain, traducteur de Pouchkine, passionné de la Russie et de sa culture.

N. de Rabaudy : Vous l'avez connu ?

3 – En 1968, au décès de votre oncle, vous reprenez la gestion du patrimoine familial (Yquem/Fargues)

Revenir sur votre action, vos choix

Des anecdotes

4 – Fargues n'a pas de conseil d'administration, ce qui laisse une liberté d'action qu'il n'y avait pas à Yquem.

Transition : L'après Yquem, Fargues

Après votre départ d'Yquem, vous vous imposez un double défi :

- Reconstruire la forteresse de Fargues à 3.5 km d'Yquem
- Agrandir et améliorer le vignoble (élevé en moins de 2 décennies à un niveau exceptionnel)
-

5 – Fargues : une « start up » dans le plus vieux domaine familial du bordelais... Une beauté renversante !

Cette forteresse médiévale domine le paysage, les vignes bien sûr, mais aussi une forêt de pins, des champs, des pâturages, un troupeau de vaches, racontez-nous son histoire

- Construite en 1306, incendie en 1687
- Une production de vin qui a commencé au XXe siècle, du vin rouge ordinaire

- 1922 : Bertrand de Lur Saluces plante les premiers raisins blancs
- A partir de 1999, une partie de la forteresse est en ruine mais une autre est restaurée
- Peut-on visiter Fargues ?

II. Le Sauternes

6 – Qu'est-ce que le Sauternes ?

- L'élaboration de ce vin est très particulière. Expliquez-nous.
- Un phénomène naturel miraculeux, la magie du Botrytis Cinerea qui est bénéfique dans cette région
- Méthodes de vendanges : les vendanges tardives et par tries successives.
- Un savoir-faire artisanal, cueillette à la main (les vendangeurs, un savoir particulier, toujours les mêmes ?)
- Anecdote Motorola
- L'élevage en fûts de chêne pendant plus de 30 mois
- Le terroir
- Un équilibre précaire (entre le terroir, le microclimat..) qui permet cette alchimie, qu'il faut préserver. Un écosystème qui repose sur un équilibre fragile. Serait-il menacé par la LGV ?

7 – Le rendement

- Pour obtenir cette « lumière bue », il faut pour les grands Sauternes, un verre par pied de vigne
- Dans une époque où la rentabilité financière détermine tous les choix, nous sommes projetés dans un autre temps.
- C'est une « obstination déraisonnable » pour certains
- Cela ne relève-t-il pas du mécénat ?

8 – Le rendement n'est pas toujours d'un verre par pied de vigne car si lorsque vous estimez que la qualité du millésime n'est pas à la hauteur de vos exigences, vous décidez qu'il n'y aura pas de mise en bouteille. Quand est-ce arrivé ?

N. de Rabaudy : Il faut une part de folie pour se lancer dans cette aventure

- Qu'est-ce qui fait pour vous la 1^{ère} qualité du Sauternes. Un vin extravagant ?

9 – On a vu l'exigence que cette production exige. Pourtant, il semblerait que le public s'en soit détourné. Pourquoi ce désamour ?

- Le Sauternes est-il en danger ?
- Les négociants qui ne jouent plus le jeu, les journalistes ?

III. Ouverture sur l'avenir

10 – Comment relancer le sauternes ? Comment lui faire regagner ses lettres de noblesse ?

- Conseils de dégustation, accords mets-vin (citer Christine Rigoulot)
- Plus la qualité du vin est élevée, plus elle appelle un met simple.

11 – Personnellement, avec quoi préférez-vous boire le Fargues ?

12 – Sur le marché, d'autres producteurs tentent des variations (exemple : le Perrier Sauternes...) Qu'en pensez-vous ?

13 – La mondialisation, snobisme...

Avec la mondialisation, de nouveaux marchés ont émergé, le marché chinois en premier.

Ils s'intéressent au vin mais ne savent pas encore le boire

Un ami me disait avoir assisté à un dîner où l'on servait du Lafitte avec des glaçons

Y-a-t-il, comme dans l'art contemporain, une dimension sociale dans le vin ? Fortune faite, on accroche un Basquiat dans son salon, sans forcément l'aimer. On se met à « boire de l'étiquette ».

14 – La transmission

- A la nouvelle génération, Philippe
- Cette transmission va au-delà, aux vigneronns qui suivent votre voie. A tous ceux qui aiment le vin.
- Pour vous, le vin ne serait-il pas un pilier de notre civilisation ?
- Un art de vivre, des valeurs ?

15 – Ces valeurs sont-elles en danger ?

- « Le gang des capitalistes » ?
- Depuis les années 1980, les capitaines d'industrie ont beaucoup investi dans le Bordelais
- Des îlots demeurent : vous, Romanée Conti...

16 – Votre rapport au temps ?

- Dans notre époque où sévit la dictature de l'immédiateté, vous avez choisi de respecter le temps de la nature. Des cycles longs
- Ne vous sentez-vous pas parfois à contre-courant ?
- Cela renforce-t-il votre détermination ?

17 – Qu'est-ce qui vous motive encore aujourd'hui ? Quel est votre moteur ?