

EDGAR

Juin-Juillet 2008

JEAN-LUC AEGERTER

LES PIEDS DANS LA TERRE, LA TÊTE DANS LES ÉTOILES

CE N'EST PAS UNE FORMATION D'EXPERT-COMPTABLE CONSEILLÉE PAR UN PÈRE INGÉNIEUR, SUIVIE D'ÉTUDES À SCIENCES PO, PARCE QUE ÇA LUI RESSEMBLAIT PLUS, QUI POUSSE UN LITTÉRAIRE À SE COLLETER À LA TERRE HUMIDE ET FROIDE PRESQUE TOUTE L'ANNÉE, DESSÉCHÉE ET CRAQUANTE DE TEMPS EN TEMPS. QU'EST-CE QUI A INCITÉ JEAN-LUC AEGERTER À QUITTER UNE SITUATION CONFORTABLE ET PRESTIGIEUSE ET À CHOISIR DE MONTER UNE ENTREPRISE VITICOLE AU CŒUR DE LA TRÈS RURALE ET DISCRÈTE BOURGOGNE ? PAR AGNÈS LASCÈVE PHOTO ROMÉO BALANCOURT

Le goût, du risque, certes, mais aussi le goût du vin inculqué par une famille pour qui c'était un plaisir d'esthètes. On ne buvait pas du gros rouge tous les jours, on ouvrait de bonnes bouteilles le dimanche. L'envie pour cet homme, dont l'énergie semble bien au-dessus de la moyenne, de créer sa propre société et de faire son propre vin. Et s'il choisit le terroir bourguignon, c'est parce qu'il a appris à l'aimer au point d'y avoir une maison dont il s'est séparé pour financer son installation. Voilà vingt ans, il a racheté une petite entreprise de négociant. Pas question de se contenter de vendre des bouteilles, il l'avait fait, et plutôt bien, chez Roederer pendant trois ans comme DG adjoint. Cette fois-ci, le vin porte son nom, ce qu'il achète, il le vinifie et il l'élève. En parallèle, il se constitue 6 hectares de vignoble fait de petites parcelles dans plusieurs appellations prestigieuses, Nuits-Saint-Georges, entre autres. Son fils Paul l'a rejoint et son arrivée a été une bouffée de jeunesse, même s'il reconnaît qu'il est très difficile de travailler avec ses enfants. Il faut savoir être patient, dit-il, en ajoutant que l'on vieillit plus vite que l'on ne l'imagine. La preuve, il ne croyait pas trop aux idées de Paul pour amener les jeunes consommateurs à boire du Bourgogne. Celui-ci a voulu en simplifier l'approche. Pour les entrées de gamme, il a créé des codes couleurs, chaque type de vin ayant le sien sur l'étiquette pour le symboliser. L'Aligoté est vert pour sa saveur fraîche, le Chardonnay jaune

pour ses arômes d'agrumes, le Mâcon Fuissé orange pour son parfum de mangue, le Pinot Noir rubis pour sa bouche cerise. Ensuite, il est moins intimidant d'approcher des bourgognes plus complexes si l'on a intégré les fondamentaux. Et ça marche... Une façon maligne et ludique de reprendre des parts de marché, particulièrement à l'étranger.

Infatigable voyageur, Jean-Luc, qui dit travailler vingt-quatre heures sur vingt-quatre, avoue très vite qu'il s'arrange pour être le plus souvent possible chez lui le week-end et pour prendre le temps de cuisiner pour ses invités. Il ajoute, un éclair de gourmandise dans l'œil, qu'il rêve de fabriquer ses conserves et ses confitures. Paradoxe. Paradoxe encore, quand cet homme à l'allure sérieuse, presque austère de chef d'entreprise, vous raconte qu'il a reconstruit seul deux maisons. "J'aime toucher la matière, c'est un critère de vie, c'est fondamental, c'est comme le vin et le plaisir qu'il procure. C'est important la notion de plaisir, ne jamais l'oublier", ajoute-t-il. Un épicurien, un sensuel, Jean-Luc Aegerter ? Peut-être, en tout cas, il cache bien son jeu, derrière des lunettes fragiles d'intellectuel, un air réfléchi et un calme apparent. C'est un passionné, sans sectarisme, cela, il ne le supporte guère. <

Très belle cave pour les particuliers au 21, rue Carnot
21200 Beaune. Tél. : 03 80 22 62 72