

**JEAN-LUC AEGERTER NOUS A QUITTÉ IL Y A UN AN
ET C'EST TOUT UN MÉTIER QUI PLEURE, IN MEMORIAM, CHER JEAN-LUC**

JEAN-LUC AEGERTER BON EXEMPLE POUR PAUL

PAR THIERRY DESSEAUVE

Tu seras un homme, mon fils. Tu seras un vigneron, mon fils. Tu seras un entrepreneur, mon fils. Jean-Luc Aegerter, disparu d'un cancer peu avant Noël 2017, et son fils Paul ont construit une relation intense sur ce triptyque aussi robuste que classique. Mais au rebours d'une relation filiale fondée sur la continuité et l'absence de remise en question, il y a dans ce duo le rare exemple de contraires qui se rejoignent sur un point essentiel, la farouche volonté de créer. Chacun l'a illustré à sa façon, avec une puissante volonté chez le père, une flamboyance entrepreneuriale chez le fils. L'un a posé les pierres, l'autre les façonne et reprend la carrière. Tous deux font d'Aegerter le rare exemple d'une maison de Bourgogne - et d'ailleurs - en création et développement.

Jean-Luc Aegerter commence son aventure dans le vin en devenant directeur général d'une petite maison bourguignonne au début des années 1980. Après une première alerte d'une maladie surnoise qui ne le lâchera plus trente ans durant, il rejoint la Champagne et une maison cette fois-ci très prestigieuse. Mais l'envie d'entreprendre en Bourgogne est là, elle se concrétise en 1988 quand il acquiert une modeste maison de Nuits-Saint-Georges.

Elle se nommera véritablement «Jean-Luc et

Paul Aegerter» lorsque sera acquis un plus d'un hectare de vignes à Nuits-Saint-Georges en appellation communale et premier cru. Jean-Luc ne supporte pas le mot maison devant son patronyme, il est vigneron et vinificateur, lui et son fils le resteront. Mais à l'époque, la Bourgogne n'est plus, et pas encore, la région qui fait rêver les milliardaires du monde entier. Ça tombe bien, Jean-Luc Aegerter n'est pas milliardaire. Sa maison, il va la rebâtir aux seules forces de sa volonté et de son industrie. Avec, aussi, une idée précise de la Bourgogne de cette époque. Il sait que la région a perdu en ce temps-là une bonne partie de son pouvoir d'attraction à cause de la faiblesse insigne de ses vins. Lui fera des bourgognes solides, à l'ancienne si le mot avait eu encore un sens dans le paysage déliquescents de cette fin de vingtième siècle, parfois austères, mais profonds et de garde. Les débuts sont lents et compliqués. Jean-Luc fait de mauvaises affaires en achetant un restaurant à la fin des années 1990 et quand son fils arrive en 2001, à 23 ans, la situation est loin d'être florissante. Bâti à chaud et à sable, la silhouette élancée et sportive, Paul commence par ce qui manquait à l'entreprise. Une force commerciale.

Il sillonne le pays et visite cavistes et restaurants pour placer ses vins. Il comprend vite que personne ne l'attend. Les étoilés ont leur cave rem-

plie de noms illustres et n'ont que faire d'un nouveau venu. Les brasseries et les bristrots ont leurs habitudes et leur référents, la Bourgogne intimidée, en limite la prise de risque. Paul a la sagesse d'écouter ses interlocuteurs qui lui demandent tous une version rajeunie et accessible du bourgogne. À côté des solides vins du père, il crée une nouvelle marque, Les Enfants Terribles, qui propose à prix doux un chardonnay et un pinot noir fruités et savoureusement sympathiques. Le succès est au rendez-vous. Quatre ans après son arrivée, il aura doublé le chiffre d'affaires et ne lâchera plus cette bonne habitude de progresser vite et bien. Avant beaucoup de monde, il pressent la vague déferlante du rosé de Provence. Il ajoute à sa panoplie Les Jolies Filles, une marque de rosé décontractée qui va séduire autant que son nom le laissait présager. Ces succès le ramènent toujours à l'entreprise familiale. « Si nous gagnons de l'argent, c'est pour acheter du vignoble », dit Paul. « C'est encore possible en Bourgogne. Bien sûr, toute l'attention se focalise sur les montants astronomiques payés pour certains grands crus, mais la vraie Bourgogne, ça n'est pas que cela. » L'entreprise possède aujourd'hui douze hectares en propre, à Nuits, en hautes-côtes-de-Nuits, à Chorey et à Savigny, et vinifie une quarantaine d'autres hectares dans la plupart des appellations bourguignonnes. Cela ne s'arrêtera pas là, dût-il faire preuve d'imagination. Il vient d'acquérir deux hectares au tout début de la côte de Nuits, dans les coteaux proche de Dijon. Le premier berceau de la vigne en Côte-d'Or, depuis longtemps abandonné à cause de l'urbanisation. Ce travail de défricheur, qui donnera ses fruits dans cinq à sept ans, le passionne.

Bien sûr, entre le secret Jean-Luc, qui repose aujourd'hui dans les Cévennes, pays protestant, et son expansif fils, tout n'a pas été simple. Mais leurs échanges n'ont guère dû être plus animés que ceux de générations de bâtisseurs d'empires viticoles, en Bourgogne, en Champagne ou ailleurs. La légende se construit parfois dans le bruit et la fureur, plus souvent dans le travail et la volonté. Les Aegerter père et fils ne manquaient ni de l'un, ni de l'autre. ■



Le père et le fils, dans une relation contrastée, étaient capables de toute la tendresse du monde.

— Domaine & Sélections —
A E G E R T E R
S.A BPGA

En Magnum
Décembre 2018 - Février 2019



*Paul Aegerter.
Des souvenirs, des regrets, plein de boulot.*