

SAGA | GIRONDE

Sur les hauts plateaux



À LA FOIS NÉGOCIANT ET PROPRIÉTAIRE DE 11 VIGNOBLES, DONT TROTANOY ET LA FLEUR-PÉTRUS À POMEROL, ÉDOUARD MOUEIX A PRIS LE SILLAGE DE SON PÈRE ET DE SON GRAND-PÈRE, CHRISTIAN ET JEAN-PIERRE MOUEIX. SUR LE PLATEAU DE SAINT-ÉMILION, DANS LE SAINT DES SAINTS DE L'APPELLATION, LES TRAVAUX PHARAONIQUES ENTREPRIS DEPUIS TREIZE ANS À BÉLAIR-MONANGE CONFIRMENT LES AMBITIONS INTACTES DE LA FAMILLE

Par Jefferson Desport, photographies Alain Benoît (studio Deepix)

« *O*n m'attendait comme le Messie, il a fallu que je trouve quelque chose à faire... » Édouard Moueix ne manque pas d'humour. Pourtant, à 44 ans, celui qui est à la tête des Établissements Jean-Pierre Moueix, l'entreprise familiale installée quai du Priourat à Libourne, pourrait ressentir un certain poids sur les épaules. À commencer par celui de porter un nom à jamais attaché à l'univers des très grands vins. Fils de Christian Moueix – 38 millésimes de Petrus... –, il est aussi le petit-fils de Jean-Pierre Moueix, sans doute l'un des plus célèbres Corréziens. L'histoire est connue. Né en 1913, ce dernier arrive avec ses parents à Saint-Émilion durant la crise de 1929. En 1937, il fonde son entreprise de négoce à Libourne. Puis, au fil du temps, multiplie les acquisitions de propriétés, en particulier à Pomerol. Et quelles propriétés ! Petrus donc, mais aussi Trotanoy, La Fleur-Pétrus, La Grave... Si la Corrèze a donné deux présidents de la République à la France, elle a également offert à la Gironde l'un des plus grands connaisseurs des vins de la rive droite.

« Même s'il y a une inspiration, on trace sa propre voie. Plus que de débiter dans ce métier, l'important, c'est de se construire en portant ce nom »
ÉDOUARD MOUEIX

Mais revenons à Édouard Moueix. Car il n'y a pas que cette filiation à assumer pour la troisième génération. Comme son père et son grand-père avant lui, il marche sur deux jambes qui, prises séparément, ne vont pas dans le même sens. Quand l'une va tout droit, l'autre, obstinément, cherche à tourner... La première porte l'activité du négoce ; la seconde celle des propriétés. Une sorte de « en même temps » qui, sans être une exception dans le vignoble, oblige néanmoins à un certain sens de l'équilibre. Pour faire simple, les plateaux de la balance se présentent ainsi : la branche négoce représente 70 % de l'activité, mais celle des propriétés s'appuie sur... onze vignobles. Soit sept à Pomerol, deux à Saint-Émilion – Clos La Madeleine et Bélair-Monange, nous y reviendrons – et deux aux États-Unis, dans la Napa Valley, Dominus et Ulysses. Si « L'Odyssée » n'était déjà pas écrite, il conviendrait de s'y atteler sans tarder... Ajoutons à cette vue d'ensemble que l'exposition médiatique des Moueix est inversement proportionnelle à leur poids et leur influence dans le vignoble. Ceux qui apparaissent régulièrement dans les classements des plus grandes fortunes françaises brillent, en effet, par leur discrétion. « *J'ai réalisé très vite qu'il valait mieux me taire...* » sourit Édouard Moueix. Dès lors, doit-on s'étonner d'apprendre qu'il a grandi loin du réacteur familial ? « *Je suis parti en pension en Angleterre à l'âge de 12 ans* », souligne-t-il. Les liens avec le vin se cultivent au gré de ses retours pendant les vacances et bien entendu lors des repas de famille. « *Il y avait toujours du vin à table. Ils étaient d'un certain niveau* », glisse-t-il. S'il participe aux vendanges et fait quelques stages dans les chais, c'est le monde des affaires qui l'attire. Après son service militaire, il débute, à Paris, comme junior, chez SEA-Invest, géant mondial de la manutention portuaire : « *Je m'occupais du transfert de marchandises d'un bateau vers un camion ou un train et du stockage entre les deux...* » Cependant, malgré ce début de carrière dans le transport international, son histoire ne tarde pas à le rattraper et à s'imposer à lui : « *Quand j'étais dans le shipping, j'ai constaté l'importance du vin avec les clients lors de nos déjeuners. Je voyais aussi que mon grand-père devenait très âgé. L'idée n'était pas de reprendre l'affaire familiale, mais de perpétuer le travail de mon père et de mon grand-père.* » En 2003, il rejoint donc l'entreprise. Mais en faisant un pas de côté. Il part au Japon chez un importateur. « *Même s'il y a une inspiration, on trace sa propre voie. Plus que de débiter dans ce métier, l'important, c'est de se construire en portant ce nom* », assure-t-il. Après Tokyo, il met le cap sur les États-Unis. Une suite logique. L'Amérique, c'est l'autre rivage de la famille. Et un double coup de foudre. Celui d'Édouard Moueix pour son épouse Kelley. Et celui de Christian Moueix pour la côte ouest.



Retour en 1968. La jeunesse française est en ébullition. Mais, à 22 ans, Christian Moueix préfère, lui, prendre le large et compléter ses études d'ingénieur en Californie. Direction le département viticulture de l'université de Davis, près de Sacramento. Or, ce qui s'annonçait comme une parenthèse ne s'est jamais refermé. Il le reconnaît : « *La Californie des années 1960 a séduit le jeune provincial.* » Surtout, la Napa Valley et ses vins agissent comme un aimant. Si bien qu'en 1981 l'ex-étudiant y revient, mais pour investir. À Yountville, au nord-est de San Francisco, dans le vignoble historique de Napanook. « *C'est probablement le premier planté dans la Napa Valley, en 1838, par George Yount* », rappelle Christian Moueix, qui a créé, ici et de toutes pièces, Dominus, ce domaine de 42 hectares plantés de cabernet sauvignon, cabernet franc et petit verdot. « *Dès la première visite, la qualité du terroir m'a semblé évidente. C'était néanmoins une aventure hasardeuse et je n'envisageais pas de succès possible avant vingt ans* », raconte-t-il. Le travail et sa science de la vigne accéléreront les choses : « *J'ai eu la chance que Dominus soit reconnu après une dizaine de millésimes.* » Christian Moueix n'a cependant pas ménagé ses efforts : « *Réussir en Californie exige un grand professionnalisme et des équipes techniques affûtées. Ce ne saurait être considéré comme un simple complément ou a fortiori comme un hobby. Pour moi, ce fut quarante ans d'une double vie, avec neuf heures de décalage. Tout le reste, ce sont des rêves qui finissent en cauchemars.* »

« Réussir en Californie exige un grand professionnalisme et des équipes techniques affûtées. Ce ne saurait être considéré comme un simple complément ou a fortiori comme un hobby. »

CHRISTIAN MOUEIX

Pas toujours. À cet égard, 2008 marque un tournant. Alors qu'ils acquièrent leur deuxième vignoble californien, Ulysses, à Oakville, non loin de Dominus, se présente une autre opportunité : la vente du château Bélair, cet historique premier grand cru classé ancré sur le point culminant du plateau de Saint-Émilion, le saint des saints de l'appellation. Surtout, ce vignoble d'exception est contigu à leur propriété, le château Magdelaine. Pour Édouard Moueix et son père, qui vient de refermer le chapitre Petrus – désormais propriété de son frère aîné, Jean-François Moueix –, l'idée est la suivante : réunir ces deux premiers grands crus classés pour n'en faire plus qu'un. Et surtout façonner un nouveau vignoble de 23,5 hectares d'un seul tenant et au potentiel démultiplié. Ils se portent donc acquéreur avec un atout sur la concurrence : Jean-Pierre Moueix, qui a assuré la distribution des vins de Bélair en exclusivité pendant plus de trente ans, avait tissé des liens étroits avec les anciens propriétaires, Jean et Hélyette Dubois-Chalon. Quand cette dernière décède en 2003, son régisseur Pascal Delbeck hérite de Bélair. Cinq ans plus tard, en 2008, c'est donc lui le vendeur. « *Pascal Delbeck nous a choisis, résume Édouard Moueix. Bélair, c'est un immense terroir, le plus grand de Saint-Émilion avant la crise du phylloxera.* » Magdelaine et Bélair deviennent alors Bélair-Monange, en mémoire d'Adèle Moueix, la mère de Jean-Pierre Moueix, née Monange.

Au-delà, c'est surtout une période de travaux « pharaoniques » qui s'ouvre. Car, si le vignoble de Bélair abrite un terroir argilo-calcaire à se damner, il est aussi très fragile. Dessous, c'est un véritable gruyère. Les carrières menacent de s'effondrer. Au point d'empêcher tous travaux d'envergure dans les vignes, de peur que les engins ne passent au travers. Et terminent une dizaine de mètres plus bas... « *Notre premier travail, explique Édouard Moueix, a été de renforcer le plateau et de recréer des piliers plus ou moins monumentaux.* » Ce chantier sous-terrain hors norme durera quatre ans... « *En parallèle, précise-t-il, nous avons attaqué le remembrement et l'arrachage de certaines parcelles dans le sens de la consolidation du plateau...* »

S'il faut avoir les nerfs solides, Bélair réserve aussi de belles surprises : « *Certaines parcelles remontaient au XIX^e siècle. On s'est appuyés sur ce matériel végétal pour faire nos sélections massales, que l'on a ensuite*

replantées pour assurer la continuité. » « L'autre découverte, poursuit Édouard Moueix, ce sont les côtes avec des pentes à 23 % par endroits, plein sud. Ce sont des conditions compliquées, mais cela apporte une profondeur et une richesse au vin qui nous a tout de suite surpris. » 2009 sera le premier millésime fait en intégralité. En 2012, le classement de Saint-Émilion consacre Bélair-Monange premier grand cru classé B.

« Il faut vingt ans pour relancer un cru,
dix ans de travail sur la vigne
et dix ans pour le faire savoir »
ÉDOUARD MOUEIX

Treize ans après l'acquisition de Bélair, alors que la replantation du vignoble est à peine terminée, un autre chantier est en cours : la construction d'un nouveau chai signé par les architectes suisses Jacques Herzog et Pierre de Meuron, ceux-là mêmes qui ont dessiné le chai de Dominus aux États-Unis et, dans un autre style, le stade Matmut Atlantique de Bordeaux, le jardin des Girondins. « Il faut vingt ans pour relancer un cru, dix ans de travail sur la vigne et dix ans pour le faire savoir, observe Édouard Moueix. On commence à présenter des vins de Bélair-Monange dignes de nos attentes. » Alors qu'un nouveau classement de Saint-Émilion est attendu pour 2022, il ne se hasarde pas au jeu des pronostics. Espère-t-il voir Bélair-Monange passer premier grand cru classé A ? Ce qui couronnerait cette décennie de travaux et, non accessoirement, son engagement. « On a la chance d'être dans une activité qui nous surpasse, répond-il. La première mise en bouteilles à Bélair remonte à 1802. Notre plus vieux millésime en chai, c'est un 1816, il n'en reste qu'une bouteille, je ne la goûterai jamais. Mais, quand j'ouvre un 1864 ou un 1893, on se fiche de savoir qui a produit le vin. Ce qui est important, c'est ce que représente cette bouteille. On se bat au quotidien tout en sachant que la trace qu'on laissera nous effacera. » Pour quelqu'un qui soupèse chacun de ses mots, c'est ce qui s'appelle un coup de canon. Tonnerre de... Moueix ■



CARTE D'IDENTITÉ

Installés à Libourne, les Établissements Jean-Pierre Moueix emploient 150 salariés. Présents dans le négoce et la production, ils comptent 11 vignobles. Deux en Californie – Dominus et Ulysses –, sept à Pomerol – Trotanoy, La Fleur-Pétrus, Hosanna, Latour à Pomerol, La Grave, Lafleur-Gazin et Lagrange – et deux à Saint-Émilion, dont Clos La Madeleine. En plus de Bélair-Monange, ils ont en effet racheté en septembre 2017 cette propriété de 2,5 hectares nichée sur le plateau et les terrasses sud. Sans être totalement à l'arrêt, ce cru est en reconstruction. Pour l'heure, seule une petite parcelle est en production. Au total, les vignobles de la rive droite totalisent près de 94 hectares.

« TERRE DE VINS » AIME

Château Bélair-Monange 2020

Bélair-Monange a tiré, en 2020, le meilleur de son terroir du plateau de Saint-Émilion. Profil aiguisé, salin et salivant, bouche tonique et vibrante, c'est un précis de minéralité calcaire en majesté, propulsant une matière élégamment profilée. Un vin vertical et félin, dépositaire d'une grande puissance naturelle sans avoir besoin de l'exhiber.
Mathieu Doumenge



Édouard et Christian Moueix