



GASTRONOMIE

JÉRÔME GAGNEZ L'homme, Capitaine Fracasse mâtiné de Pierre Brasseur, officie depuis 2017 sur l'antenne de France Inter pour parler vin, vigneron et vigneronne. Voix truculente, chaude et reconnaissable entre toutes, mais (surtout) regard sensible et neuf sur la filière viticole. Ce natif de Paris, désormais bordelais, se réjouit d'une nouvelle vie plus douce, lui permettant également de (re)découvrir un territoire boudé des Parisiens. *Propos recueillis par Henry Clemens*

TOUT SAUF BUVEUR D'ÉTIQUETTES



© France 16 Studio



Vu de Paris quel était votre regard sur Bordeaux ?

Il était simple. J'ai connu Bordeaux par les vieux vins, que j'avais goûtés et aimés chez mes grands-parents, des vins qui avaient entre 20 et 40 ans. Lorsque j'ai commencé à goûter les vins de façon professionnelle, dans les années 2000, j'ai eu accès à des bordeaux plus jeunes, avec un style très opposé à ce que je dégustais... J'ai surtout croisé des crus classés à travers des opérations institutionnelles organisées par le CIVB ou l'UGCB¹. J'étais déçu, au regard de ce que je savourais avant. Dans le cadre de mes activités professionnelles, j'avais l'intuition que, si je voulais me démarquer et proposer quelque chose de différent à mes clients, ce n'était pas en faisant goûter des bordeaux que tout le monde – enfin une clientèle de buveurs d'étiquettes – connaissait par cœur. Donc, je me suis durablement écarté du vignoble de Bordeaux, qui, selon moi, proposait des vins sur-boisés, extraits et rustiques. Je n'avais rien à faire dans ce vignoble, j'en étais alors convaincu.

À quel moment les choses ont-elles changé et comment ?

En 2012 ! Un agent parisien, Romuald Cardon, me fait goûter les Closieries des Moussis 2011. Un vin que j'ai beaucoup aimé et qui m'indique que je dois peut-être à nouveau m'intéresser à ce vignoble. Il y avait aussi eu en 2006 le **Château Le Puy, la cuvée Émilien**. Deux petits cailloux sur mon chemin qui m'ont aidé à plus régulièrement goûter les bordeaux. À tel point que, fin 2018, à peine arrivé sur France Inter, je propose à François-Régis Gaudry une émission sur Bordeaux arguant du fait qu'on critiquait beaucoup ce vignoble et qu'il fallait se faire sa propre opinion. Ce qui m'a amené à faire cinq ou six voyages en Gironde – en l'espace d'un an et demi – et permis de découvrir des choses intéressantes. Je fais également une

dégustation de crus classés avec la ferme idée de me pencher sur ces crus de manière sérieuse. Je goûte 24 échantillons, dans les millésimes 2009 et 2012. J'en ressors moyennement convaincu... Puis, je rencontre Gwenaëlle Le Guillou², qui me permet de rencontrer Laurent Cassy. J'avais beaucoup aimé les vins de Laurent qui m'intéressait pour sa vision artisanale et « semi-industrielle ». Je ne voulais pas, en étant sur France Inter, me cantonner aux bons vigneron qui n'ont qu'un hectare et demi !

C'était important d'aller voir de plus grosses productions et d'autres problématiques. Surtout si on voulait réintéresser le consommateur aux bordeaux.

Quel rôle Stéphane Derenoncourt a-t-il joué dans cette redécouverte du vignoble ?

Un rôle essentiel ! Dans le cadre de la préparation de cette émission, je le rencontre en février 2020, à Paris, et lui demande si je peux venir le voir afin qu'il m'explique

Bordeaux. Je passe trois jours chez lui et goûte pas mal de vins qui me plaisent ! Je suis alors convaincu qu'il y a des choses à faire d'autant plus que les différentes discussions avec Gwenaëlle m'avaient ouvert les yeux sur le fait que Bordeaux n'était pas du tout en retard sur le bio ; un élément qui atteste selon moi d'un certain dynamisme viticole en Gironde, chose parfois occultée. Le renouveau de Bordeaux passera aussi par un renouveau des mentalités à l'instar d'une appellation comme Cahors. Cahors, c'était rustique, avec des élevages un peu lourds. Aujourd'hui, il y a toute une nouvelle génération qui produit sur les causses avec de la tension, des tannins possédant une finesse de grain et beaucoup d'élégance. À Bordeaux, il faut remettre en cause un dogme qui veut que les vins doivent être tanniques pour être des vins de garde ! On n'est pas obligé de faire des vins massifs et lourds dans leur jeunesse pour s'assurer d'avoir des vins de garde. Il y a

beaucoup de régions en France qui prouvent le contraire.

Quels autres bordeaux défendez-vous ?

Les cavistes parisiens seraient fort avisés d'aller voir les formidables vins de Jean-Luc et Rachel Hubert, de Peybonhomme-les-Tours, à Blaye, ou encore Château Micalet en Haut-Médoc, d'un certain classicisme mais qui ne propose pas uniquement des vins boisés, et Bruno Baylet.

Et la radio dans tout ça ?

Ça a été, dans mon parcours, quelque chose de très important dans la mesure où c'est la réalisation d'un rêve ! Je suis encore plein de gratitude à l'égard de François-Régis Gaudry, qui m'a fait rentrer dans cette belle maison. J'aimerais souligner le fait que, contrairement à beaucoup d'autres médias, dont la presse papier, France Inter c'est le paradis sur terre pour faire des chroniques sur le vin car ici il n'y a pas de régie pub ! On a une liberté absolue.

Que pouvez-vous me dire de l'émission On va déguster³ du 25 décembre ?

Elle portera sur Curnonsky avec Loïc Bienassis, un historien de la gastronomie, et Marie-Victorine Manoa, la cheffe du restaurant Au Lyonnais à Paris. J'y parlerai d'un savennières, l'Alliance de Damien Laureau. Curnonsky est un personnage tout à fait extraordinaire, élu par ses pairs « prince des gastronomes ». C'est lui qui a décrété que Lyon était la capitale mondiale de la gastronomie ! C'était un littérateur qui aimait la bouffe, un des premiers à écrire un guide sur les auberges en France dans les années 1920, qui correspond à l'essor de l'automobile et marque la naissance du tourisme gastronomique.

1. Union des Grands Crus de Bordeaux.
2. Directrice des Vignerons Bio de Nouvelle-Aquitaine.
3. *On va déguster* – France Inter, tous les dimanches, 11h.

www.radiofrance.fr/franceinter/podcasts/on-va-deguster