

## Hubert Mussotte (1933-...),

### Une vie au service des organisations professionnelles du vin

*Entretien du CERVIN avec Hubert Mussotte par JP Goutouly et JC Hinnewinkel en  
juin et septembre 2016*



*CHÂTEAU CRU PEYRAGUEY à Preignac A gauche l'ancien chai avec les vieux pressoirs  
hydrauliques ; à droite, le nouveau construit pour accueillir le pressoir pneumatique en 1987*

**CERVIN** : *Fils de vigneron de Barsac, ingénieur agronome, Hubert Mussotte est bien connu dans le vignoble Bordelais pour avoir été de 1969 à 1993, le « Monsieur économie » du CIVB. Sans jamais abandonner son « Cru Peyraguey », propriété familiale implantée à Preignac en Sauternais, il a en effet dirigé le service économie de l'interprofession jusqu'à sa retraite. Une fois celle-ci arrivée,*

*de retour à Preignac, il s'engage au service des vignerons de Sauternes et devient président du Syndicat de l'appellation.*

## **Responsable des services économiques du CIVB (1969\_1993)**

***CERVIN : Ingénieur agronome, vigneron, comment en êtes-vous devenu l'homme des questions économiques au Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux ?***

**Hubert Mussotte** : Né en 1933 dans une famille de vigneron à Barsac, diplômé de l'Ecole d'agronomie de Purpan à Toulouse en 1954, j'ai démarré aussitôt une carrière professionnelle dans les institutions vitivinicoles en Lot-et-Garonne à l'Institut des Vins de Consommation Courante (I.V.C.C.)<sup>1</sup>. Cette première mission a eu pour objectif de créer le casier viticole départemental dont je suis devenu le premier responsable. Le casier viticole est un outil statistique qui sert de base à l'élaboration du cadastre viticole, lui-même instrument de la politique vitivinicole locale en vue de l'amélioration de la qualité. Au lendemain de la seconde guerre mondiale, nous sommes alors au début de la mise en œuvre des décrets lois de 1935-1936 sur les AOC (appellation d'Origine Contrôlée). L'objectif est alors d'avoir une photographie précise du vignoble français puis de suivre son

---

<sup>1</sup> L'Institut des Vins de Consommation Courante (IVCC) a été créé en 1954 par le Décret n°54-437 du 16 avril 1954, en prolongement du Décret n° 53-977 du 30 septembre 1953 relatif à l'organisation et à l'assainissement du marché du vin, pour gérer le potentiel de production viticole (cadastre, droits de plantation, bois et plants) et l'organisation du marché des vins de table. A la création de l'OCM viticole, l'IVCC est chargé de sa gestion en lieu et place du FORMA, les fonds transitant par le budget du FORMA qui les lui délègue. Cet Institut est transformé en Office National Interprofessionnel des Vins de Table (ONIVIT) en avril 1976 (Décret n°76-302 du 7 avril 1976).

évolution grâce à des mises à jour régulières afin de mieux dessiner les orientations à prévoir.

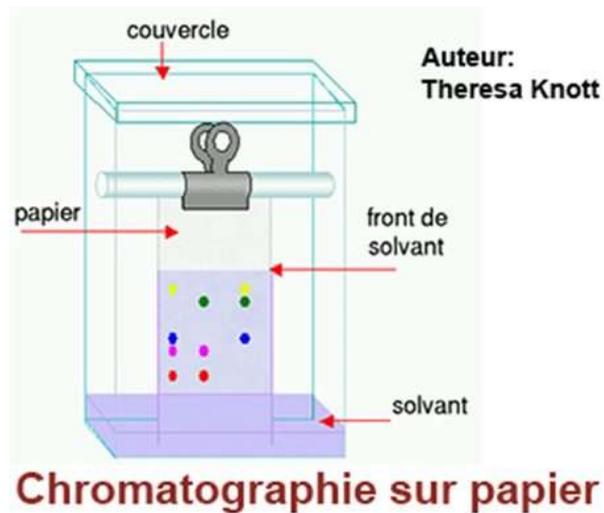
Mon travail terminé en Agenais, j'ai été chargé d'entreprendre le casier viticole de la Gironde. Ce fut, en 1957, ma première introduction dans le vignoble girondin. Là j'ai découvert **l'état lamentable du Médoc**. Le pays médocain avait été replanté en cépages hybrides après le phylloxera et à l'époque on n'avait pas encore mis au point la chromatographie<sup>2</sup> ; il était donc impossible de détecter la présence d'hybrides dans le vin. Or depuis 1935 et les décrets d'Appellations contrôlées, cela était interdit. Il fallait donc les arracher et replanter. Beaucoup de propriétaires en étaient incapables. J'ai alors vu des parcelles de la commune de Saint-Estèphe où il fallait écarter les ronces pour savoir s'il y avait de la vigne.

Ce qui a, je crois, sauvé le Médoc, ce fut l'arrivée des Pieds Noirs d'une part et la chromatographie de l'autre. Comme dans de nombreuses régions viticoles les viticulteurs rapatriés d'Algérie en 1962 ont apporté avec eux dynamisme et capitaux pour relancer une viticulture en crise. Mais surtout, technique d'analyse importée des Etats-Unis par Pascal Ribereau-Gayon alors professeur à l'Institut d'œnologie de Bordeaux, **la chromatographie** a été radicale en permettant de bien connaître les constituants d'un vin et notamment de repérer la présence ou non de cépages hybrides<sup>3</sup>.

---

<sup>2</sup> La chromatographie est une technique permettant de séparer plusieurs constituants d'un mélange en les faisant migrer, sur une phase immobile, par une phase liquide ou gazeuse.

<sup>3</sup> Un cépage hybride est le résultat d'un croisement entre les vignes européennes (*vitis vinifera*) et les vignes américaines (*vitis labrusca* ou *vitis riparia*). Le nom d'hybride ou producteur direct fait référence à une famille de cépages issus du croisement.



*A la fin des années 50 la chromatographie sur papier permis d'éliminer les hybrides*

Produit aux Etats-Unis et résistant au phylloxera, les cépages hybrides ont été introduits en Europe après la grande épizootie de la fin du 19e siècle. Ce sont des cépages gros producteurs et peu qualitatifs qui ont été interdits pour la production des vins d'A.O.C. en 1935. Mais en 1957, il y avait encore du noah, de l'alicante bouchet et des hybrides partout. Le gel de 1956 a été un évènement majeur à tous points de vue, point de vue qualitatif, point de vue technique car cela a permis de régénérer le vignoble en détruisant 30% des surfaces plantées, celles des terrains les plus froids, les plus humides. En l'espace de quelques années les hybrides ont disparus.

Après je suis parti au service militaire avec 9 mois passés en Algérie. Quand je suis revenu en 1960, je suis rentré au centre de gestion de la Chambre d'Agriculture et là j'ai fait mes armes dans la gestion viticole. En 1960, c'était les débuts des centres de gestion de la Chambre d'Agriculture. Le directeur Roy arrivait de l'Eure et connaissait bien la grande culture mais ignorait à peu près tout des cultures pérennes et donc de la viticulture. Pendant un ou deux ans on a participé à des réunions à Paris dans le cadre de l'Institut de Gestion et d'Economie Rurale (IGER) où se retrouvait le groupe vigne-vin pour bâtir tout ce

qui était gestion viticole. Comme nous venions tous de régions viticoles éloignées de Paris, au bout de deux ou trois réunions, nous avons décidé d'organiser des réunions tournantes, dans chaque région, ce qui nous permit de mieux nous connaître. A chaque fois, après une journée de travail, était programmée une découverte du vignoble qui nous accueillait. Cela s'est avéré très utile car au départ on ne se comprenait absolument pas. Les Bourguignons parlaient encore d'ouvrée comme unité de surface alors que nous avons adopté les mesures métriques depuis longtemps... Nous avons eu des débats houleux sur la durée de l'amortissement, sur la durée de la mise en production, troisième ou quatrième feuille... Mais en un an grâce à cette expérience de découverte commune des différents paysages viticoles français, nous avons trouvé un langage commun et la question a été réglée.

**Du service de la gestion je suis ensuite parti au groupe des études** pour mener une enquête sur l'ensemble des agriculteurs de la Gironde afin d'envisager l'avenir à travers la question des successions. C'est alors que j'ai fait mes débuts en informatique avec les fiches perforées à 80 colonnes. L'exploitation a été faite à Paris dans les premiers ordinateurs qui remplissaient une pièce. Je suis resté à la Chambre d'agriculture jusqu'en 1969.

C'est alors que l'on est venu me chercher pour m'exfiltrer au Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux. Le directeur était Courtot, beau-frère de Jean-Paul Jauffret, négociant et futur président du C.I.V.B.. Quand les viticulteurs se sont aperçus de ce lien avec le négoce, ils ont souhaité mettre en face quelqu'un pour faire contrepoids au négoce. C'est comme cela que j'ai atterri au CIVB. A l'époque il n'y avait encore aucun service économique. J'ai essuyé les plâtres. J'ai surtout découvert que **plutôt que de chercher à réduire les dépenses, il valait mieux tenter de valoriser le produit**. Dans les centres de

gestion, l'objectif était en effet de faire réduire les dépenses. Mais je me suis aperçu assez vite que cela était une voie sans issue car à force de réduire on touche à un moment donné à l'essentiel, aux traitements, aux engrais, etc... et la récolte décline. Donc j'ai choisi de travailler sur les recettes plutôt que sur les dépenses et donc à valoriser le produit.

C'était l'époque des premiers accords interprofessionnels avec le Syndicat des bordeaux. Celui-ci était encore somnolent et Pierre Perromat venait de le reprendre en main. En 1967, il a alors mis en place l'enregistrement de toutes les transactions. Tous, viticulteurs comme négociants, étaient obligés de déclarer leurs ventes en vrac par l'intermédiaire des courtiers qui apportaient les contrats, lesquels étaient visés par le CIVB. Cela permit de tenir les premières statistiques. Quand je suis arrivé au CIVB en 1969, les statistiques existaient donc déjà, mais elles étaient traitées à la main et j'ai pu introduire l'informatique.

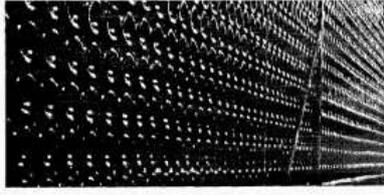
Peu après mon arrivée ce fut le scandale des vins de Bordeaux, les affaires Cruse et Bert<sup>4</sup>. **Quand un négociant vendait 100 hl, il rachetait 100 hl** ; le prix importait peu. L'affaire n'était intéressante que s'il y avait un différentiel important entre les vins de table et les AOC. La mécanique était relativement simple : on achetait du vin blanc AOC, lequel était alors au prix du vin de table, et du vin de table rouge. Puis le vin rouge devenait de l'AOC, donc vendu plus cher et alors on gagnait bien sa vie. L'AOC blanc devenait du vin de table et là on ne perdait rien. Suite à cela on assiste à une envolée des prix et en franc constant, on n'a jamais retrouvé un tel niveau. Le résultat c'est que **le système s'est cassé la figure**.

---

<sup>4</sup> Pierre BERT était ancien négociant en vins de Barsac où il possédait une très grosse affaire employant trois cent cinquante personnes. Voir <http://www.cavescoperatives.fr/la-fraude-et-le-vin.html> et Pierre Bert - In vino veritas - L'Affaire des vins de Bordeaux - Editions Albin Michel (1974).

# LE VIN AMER DES CHARTRONS

Des fraudes au « Pappellat » des vins, c'est bonal. Mais pas quand les coupables font partie des plus vieilles familles de Bordeaux.



Il y a deux mois, le 27 juin, huit députés de la droite ont introduit au Sénat un projet de loi relatif au vin de Bordeaux. Un texte qui vise à réformer les statuts de ce vin de Bordeaux, à réorganiser les producteurs, à améliorer les conditions de vente et à protéger les consommateurs.

Pour les contributeurs indistincts, en tout cas, un cinquième de la production bordelaise, le polyvinyle, après s'être imposé à l'exportation, se trouve à présent dans les caves bordelaises. C'est un vin de Bordeaux, mais un vin de Bordeaux qui n'est pas tel.

En 1912, le syndicat des négociants bordelais, issu de la loi, se réunit et propose à l'Assemblée nationale un projet de loi relatif au vin de Bordeaux. Ce projet de loi est adopté par le Sénat le 10 mai 1912.

Une insulte au clan  
Mais c'est le quartier des Chartrons, zone de Vieux Bordeaux, qui est le cœur du vin de Bordeaux. C'est là que se trouvent les plus grandes familles de Bordeaux.

Le projet de loi relatif au vin de Bordeaux, introduit au Sénat le 27 juin, vise à réorganiser les producteurs, à améliorer les conditions de vente et à protéger les consommateurs.

Le projet de loi relatif au vin de Bordeaux, introduit au Sénat le 27 juin, vise à réorganiser les producteurs, à améliorer les conditions de vente et à protéger les consommateurs.

Appellation trafiquée  
Dans le même temps, on apprend que la brigade spéciale des contributions indirectes vient de découvrir une importante fraude de vin de Bordeaux.

Un négociant de Saint-Gemmes-de-Mareuil avait fait passer son vin de Bordeaux sous le couvert de l'appellation « Bordeaux ».

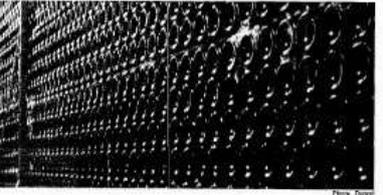


Le projet de loi relatif au vin de Bordeaux, introduit au Sénat le 27 juin, vise à réorganiser les producteurs, à améliorer les conditions de vente et à protéger les consommateurs.

Le projet de loi relatif au vin de Bordeaux, introduit au Sénat le 27 juin, vise à réorganiser les producteurs, à améliorer les conditions de vente et à protéger les consommateurs.

Le projet de loi relatif au vin de Bordeaux, introduit au Sénat le 27 juin, vise à réorganiser les producteurs, à améliorer les conditions de vente et à protéger les consommateurs.

Le projet de loi relatif au vin de Bordeaux, introduit au Sénat le 27 juin, vise à réorganiser les producteurs, à améliorer les conditions de vente et à protéger les consommateurs.



Le projet de loi relatif au vin de Bordeaux, introduit au Sénat le 27 juin, vise à réorganiser les producteurs, à améliorer les conditions de vente et à protéger les consommateurs.

Le projet de loi relatif au vin de Bordeaux, introduit au Sénat le 27 juin, vise à réorganiser les producteurs, à améliorer les conditions de vente et à protéger les consommateurs.

Le projet de loi relatif au vin de Bordeaux, introduit au Sénat le 27 juin, vise à réorganiser les producteurs, à améliorer les conditions de vente et à protéger les consommateurs.

Le projet de loi relatif au vin de Bordeaux, introduit au Sénat le 27 juin, vise à réorganiser les producteurs, à améliorer les conditions de vente et à protéger les consommateurs.

Le projet de loi relatif au vin de Bordeaux, introduit au Sénat le 27 juin, vise à réorganiser les producteurs, à améliorer les conditions de vente et à protéger les consommateurs.

Le projet de loi relatif au vin de Bordeaux, introduit au Sénat le 27 juin, vise à réorganiser les producteurs, à améliorer les conditions de vente et à protéger les consommateurs.

Le projet de loi relatif au vin de Bordeaux, introduit au Sénat le 27 juin, vise à réorganiser les producteurs, à améliorer les conditions de vente et à protéger les consommateurs.

Le projet de loi relatif au vin de Bordeaux, introduit au Sénat le 27 juin, vise à réorganiser les producteurs, à améliorer les conditions de vente et à protéger les consommateurs.

## Le Nouvel observateur du 27 août 1973

### Cervin : Quelles ont été les voies choisies pour sortir de l'impasse ?

**H. Mussotte :** On a donc cherché à mieux maîtriser les transactions en se tournant vers le modèle champenois pour mettre en place une organisation des marchés en fixant les prix. Il a fallu alors créer la possibilité de le faire en modifiant les statuts du C.I.V.B. L'interprofession de Bordeaux est née en 1947. Celles de Cognac, Armagnac et Champagne sont antérieures et remontent à 42-43. Elles ont été créées pour lutter contre le pillage des Allemands. A Bordeaux les vigneron s'étaient défendus autrement, les courtiers de l'époque avaient établi un prix de base pour tous les châteaux, classés et non classés de Bordeaux. C'était le barème officiel que l'on opposait aux Allemands quand ils achetaient le vin.

COMMUNES :	CHATEAU OU CRU	PROPRIETAIRES	Prix en francs de 100 litres
	* Fournède	B. Lattes	75.000
	* Ferragey-la-Russan	P. Dystampes	70.000
	* Fongrognon	M. du Hayot	70.000
	* Fie	Huillet	70.000
	* de Mauz	Duffaut	65.000
	* de Mayne	R. Dufour	65.000
	* Mésail	D. Fines	65.000
	* Mousis	Lafresse	65.000
	* Les Bédons	Maison de Roland	65.000
Cru	Ferragey	M. Haube	65.000
Cru	Ferragey	Comtet	65.000
Château Saint-Amand		Roard	65.000
* Sotou		Fraustou	65.000
Cru	Vaulet	Desquignoux	65.000
* Lohin		J. Duffour	65.000
Château Commet-Magey		Vigneron	65.000
* Clotte		Medeville	65.000
* Guimbalet		Huillet	65.000
* Haut-Bergasse		Larchois	65.000
* des Jaurès		Medeville	65.000
* Lambotte		Lafresse	65.000
* Loubie		P. Despeyris	65.000
Cru	de Maragey	Lafresse	60.000
Château de Jeps		Mme Dubou	60.000
* de Hain		R. Despeyris	60.000
* Collin-de-Roy		Vin Carrazet	60.000
* Commet-Magey		Albert Roudes	60.000
* Bréty		Albert Roudes	60.000
* Cahy		Mme Lafresse	60.000
* de Mayne		Comptes	60.000
* Miasle		Lafon	60.000
* Veyre		Barbier	60.000
* Laper		Vin Nicouffe	55.000
* Ferragey		C. Bégues	55.000
* Saint la Test		Pozambou	55.000
Département de Gascogne		Delaunoy	55.000
* Lohin		D. Rigaud	55.000
SAUTERNES	Château Raymond Lafon	Pansier	75.000
	* Anko-Vinasse	Ed. Latus	70.000
	* Tréhen	Dubertan	65.000
	* Terehet	Fages	55.000

Raymond LE SAUTERNE  
COURTES ASSURANCE  
2, Place de la Bourse  
33000 BORDEAUX  
Tél. 44.37.45 (3 lignes)  
C. P. B.  
Appellation MEDOC et HAUT-MEDOC

	CRUS CLASSES	Prix
1 <sup>er</sup> CRUS :	LAFITE LAFITE MARGAUX	100.000 F.
2 <sup>e</sup> CRUS :	MOUTON-ROTHSCHILD  BRANCO-CANTENAC COU D'ESTOUVILLE DREY-BOUCAILLON DUMONT-VIVIER ESTABLIS-LEBIE LASCOSSEL LEOVILLE-DEUX LEOVILLE-UN LEOVILLE-THIRY LEOVILLE-POYFERRÉ MONTROSIÉ PICHON-LEVEVILLE-BARON PICHON-LEVEVILLE-LALANDE RAULTAN-CASSE RAULTAN-LEON	100.000 F.  80.000 F.
3 <sup>e</sup> CRUS :	GRÉDOUS LA GRAVE PAUZE  BOYD-CANTENAC CALON-LECLERC CANTENAC-BROWN DUMARTEL FERRIERE LEON LAGARDE LANCQ-BAETON MALCOST-SAINTE-EXUPERT MARDON D'ALEXIS-BOCQUE	75.000 F.  70.000 F.
4 <sup>e</sup> CRUS :	BESCHVILLE BRANCO-BISCU  TALBOT DUMART-MELON LACHA-BOCHET LA TOUR-CARNET LE FRÈRE MARDON DE FERME FRUIT DE CHAPAILLON SAINT-JEAN	75.000 F.  60.000 F.

Le vin blanc, et donc le Sauternes, se vendait alors beaucoup plus cher que le rouge car les Allemands étaient grands amateurs de blancs. Dans ce barème qui date de 1943 le Cru Perragey<sup>5</sup> était au niveau d'un quatrième cru du Médoc

<sup>5</sup> voir ci-dessous

Pour revenir au CIVB, la crise de 72-73 nous a contraints à réagir et à **rénover le C.I.V.B. dans les années mille neuf cent soixante-dix**. En 75 on a obtenu de l'Etat une loi-cadre sur les interprofessions qui a permis la modification des statuts. On avait d'abord instauré la C.I.P., la commission interprofessionnelle paritaire. Les viticulteurs ont alors démissionné en bloc et la cellule dormante a été confiée à un négociant Jean-Henri Schiller, qui était chargé de gérer les affaires courantes. A côté de cela la C.I.P., sorte de bureau non officiel du C.I.V.B. se réunissait tous les 15 jours pour préparer la mise en place de la loi de 1975.

**La Commission Interprofessionnelle Paritaire** a duré à peu près deux ans jusqu'à la sortie de la loi de 75. Celle-ci a permis les nouveaux statuts du CIVB et donc de repartir. On a ainsi nettoyé les statuts de 47. Il y avait eu des tentatives interprofessionnelles plus anciennes, avec notamment dans l'Entre-deux-guerres, l'Union de la propriété et du commerce où le Conseil général jouait un rôle important. Aussi en 1947 on avait gardé une part au Conseil Général et à l'époque 4 conseillers généraux siégeaient de droit. Il y avait aussi des courtiers et de ce fait le CIVB n'était pas paritaire entre production et négoce. En 75 on a instauré la parité avec 24 producteurs et 24 négociants. Les courtiers ont été mis sur la touche (ils assistaient sans participer aux délibérations) et rôlèrent un peu. A partir de là on a mis en place une nouvelle organisation du marché, avec les accords triennaux, les stocks régulateurs...

**Je suis resté au CIVB jusqu'en 1993 en tant qu'administratif et j'y suis rentré en 1996 en tant qu'administrateur par le biais de la présidence du syndicat de Sauternes**. Et là j'y suis resté de 1996 à 2003. Je peux m'honorer d'être la personne qui a passé le plus de temps au CIVB. Pendant ma période d'administrative je n'ai jamais mis en avant mon activité de viticulteur afin de conserver une certaine neutralité. Beaucoup d'administrateurs l'ignoraient.

A Bordeaux les rapports entre production et négoce n'ont jamais été très tendus même si certains viticulteurs vendaient leurs vins trois fois, le premier qui venait l'enlevant. Le système n'a pas été conçu comme une structure d'affrontement. Il y avait des négociants qui siégeaient dans le collège des producteurs et des producteurs dans le collège des négociants parce qu'ils étaient les deux. Cela a toujours existé et cela existe encore. Quand les gens du Midi venaient nous voir, ils ne comprenaient pas parce que chez eux c'était la guerre. Il faut dire que l'on a eu des personnalités exceptionnelles comme Ginestet, le type même du négociant – producteur.

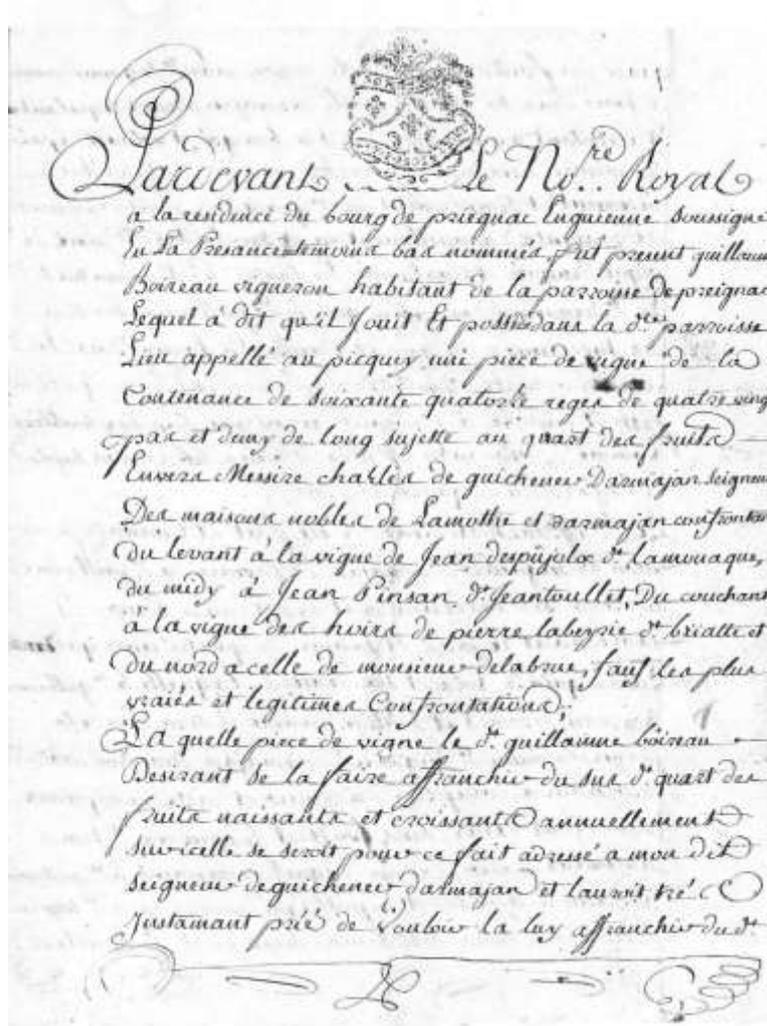
## Vigneron en Sauternais toujours



*10, Miselle à Preignac, en haut le nouveau chai de 1987, en glissant vers le bas, le bâtiment d'habitation puis le chai traditionnel*

***Cervin : Pendant toute votre carrière au CIVB, vous êtes resté un vigneron de Preignac en Sauternais, à proximité des grands crus que sont Lafaurie-Perraguey, Yquem...***

**Hubert Mussotte :** Le cru Perraguey est une exploitation familiale pour laquelle nous possédons des archives qui remontent aux années 1700. Cette exploitation familiale est une exploitation maternelle, la filiation depuis le 18<sup>ème</sup> est celle de la branche maternelle.



Acte notarié datant de 1785. Le plus ancien remonte à 1712

Au lendemain de la seconde guerre mondiale l'exploitation était entre les mains du frère de ma mère. Il est décédé en 1954. Sorti de Purpan cette année-là, j'ai donc effectué mes premières vendanges mais comme je devais faire mon service militaire, c'est mon père, vigneron à Barsac qui en assuré la gestion jusqu'en 1963, année où il m'a passé le flambeau. Je devenais ainsi un double actif, ce qui ne fut pas toujours très apprécié...



*Bouteilles conservées dans le chai du cru Perraguey dont certaines remontent à 1921*

La propriété comptait environ 6 hectares de vignes, dont un hectare de cépages rouges, surtout des hybrides. Ce vin de consommation courante servait à verser au personnel de l'exploitation le quart de vin mensuel, traditionnel « **avantage en nature** » qui existait encore à l'époque. Il alimentait également notre consommation personnelle.

Lors de la délimitation parcellaire terre / vigne, toutes les parcelles en vigne, qu'elles soient destinées au blanc ou au rouge avaient été conservées comme parcelle viticole.

J'ai connu jusque dans les années 60 avec mon oncle les pieds-mères sur l'exploitation. Il y en avait une vingtaine, portés par de grands échalas en pins de plusieurs mètres de haut. Avec eux on faisait les porte-greffes puis l'on greffait sur place avec des greffons pris sur l'exploitation. C'était de la **sélection massale**. Puis vers 1960 la mode a été d'acheter des porte-greffes que l'on greffait sur place. Enfin vers 1970 on est passé aux plants racinés et greffés, c'est-à-dire à la **sélection clonale**. **Ce fut alors une catastrophe**. Sur une parcelle contigüe à Yquem que je venais d'arracher j'ai utilisé les clones pour la replanter et je n'ai rien ramassé de beau pendant 10 ans alors que c'était l'une de mes meilleures parcelles. Après 10 ans cela s'est un peu amélioré. Des clones de sémillon

adaptés au sauternes nous ont été fournis sans que ce soit parfait, mais rien en sauvignon. J'ai été fournisseur de greffons pour ces clones de sémillon provenant d'une parcelle qui était restée 50 ans en bois et que j'avais replantée. Ces greffons étaient prélevés par un pépiniériste. Mais ces nouveaux clones sont loin de donner un résultat optimum.

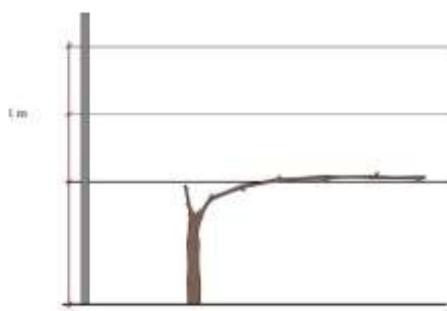
Sur les conseils d'un pépiniériste, j'ai utilisé du SO4 comme porte-greffes. Chez nous c'est à bannir. Les porte-greffes utilisés par mon oncle et sans doute mon grand-père étaient souvent du 3309, du 4010 et du 19617. Le 4010 à pratiquement disparu, le 19617 reste et n'était pas mal pour nous. Actuellement le porte-greffe qui marche c'est le gravesac. J'ai aussi fait l'essai du 4453 considéré comme un porte-greffe résistant à la sécheresse. Je crois qu'il a plus ou moins disparu. Il résistait bien à la sécheresse mais donnait un quart de récolte.

**J'ai eu un cheval jusqu'en 1965** car j'avais un vieux vigneron qui ne voulait pas entendre parler de tracteur. Je suis ensuite passé au tracteur. Puis j'ai testé le désherbage. Ma fille a fait l'école d'agronomie de Versailles et a donc acquis de bonnes connaissances sur les végétaux. Elle est entrée dans une boîte de phyto et a donc trouvé des désherbants qui soient corrects. Aujourd'hui on s'interroge sur la nécessité de revenir au désherbage mécanique. L'inconvénient du désherbage chimique est de laisser remonter les racines.

Dans les années 1960 des attaques d'araignées rouges étaient fréquentes. D'une façon générale, elles ont disparu. Contre le ver de la grappe, ma fille a fait des essais de capsules contenant des confusions sexuelles. Ça marche bien mais cela requiert une surface importante. On aurait pu le faire sur la croupe de Haut-Perraguey mais ça n'a pas marché. Aujourd'hui on maîtrise assez bien les araignées rouges avec les insecticides. Par contre on n'a jamais réussi à régler

l'histoire de la pourriture acide. L'an dernier comme cette année (2016) on a vu réapparaître le blackrot. On a connu les tentatives d'ensemencement du botrytis mais ça n'a pas pris. Il y avait la tradition classique de l'épamprage et de l'effeuillage au levant que l'on poursuit. A propos de l'épamprage, lorsque j'étais président du syndicat de Sauternes, j'avais proposé de retirer l'appellation à ceux qui pratiquaient la vendange en vert tardivement parce que la vigne n'avait pas été conduite initialement pour produire 25 hl/ha. Il n'est pas logique de produire du sauternes à partir d'une vigne gaillarde et trop chargée pour ensuite réguler la récolte tardivement en faisant tomber une partie des grappes. **Mais je n'ai pas été suivi.**

Du point de vue des cépages, la plantation classique ancienne sur la propriété de mon père à Barsac était un rang de sémillon, un rang de sauvignon, un rang de sémillon, un rang de muscadelle. Au fil du temps le nombre des rangs de sauvignon et de muscadelle diminuaient par dépérissement et furent remplacés par des rangs de sémillon. Les plantations étaient un peu plus denses avec un écartement à 140/90 quand on y passait avec un cheval. Avec le tracteur on est passé à 150/100, ce qui fait environ 6600 pieds/ha contre 7000 auparavant. La hauteur de palissage à tendance à monter mais assez peu. Pendant longtemps on a pratiqué la taille Guyot avec astes.



*Taille guyot à haste*

Depuis 15-20 ans la taille à côts, quatre côts avec deux ou trois boutons s'est généralisée. Au total il y a peu près le même nombre d'yeux conservés.



*Vigne taillée à côts*

J'ai essayé le muscat à petits grains pour suppléer la muscadelle et avec le réchauffement climatique cela donne bien car c'est un cépage plus méridional que la muscadelle. **Le viticulteur a toujours cherché à innover.**



*Muscat petits grains*

A l'époque où on avait du rouge pour la consommation familiale, il y avait de tout. En blanc il y a eu des essais de savagnin... Finalement si l'on considère la question des cépages, les proportions n'ont que très peu évolué depuis mon grand' père avec très peu de muscadelle (il y en avait davantage à Barsac), et environ 25% de sauvignon. De nos jours ma fille en a assez du sauvignon difficile

à vendanger et qui coule beaucoup et tend à en réduire la part. J'ai trouvé un viticulteur qui avait fait une sélection massale de muscadelle et j'essaye 300 pieds sur une petite parcelle. Mais la muscadelle est fadasse, elle « pourrit de peur » et il faut la ramasser assez tôt car si vous l'attendez trop elle pourrit et se sèche en huit jours. Je n'ai jamais été emballé par la muscadelle.

Au niveau des vinifications on peut évoquer les problèmes de **la cryoextraction**, technique très en vogue à la fin des années 80 en Sauternais. Les raisins sont congelés avant pressurage, et l'eau transformée en glace reste dans le marc, seul le sucre s'écoule. A l'époque j'avais initié un groupement pour acheter un tunnel de réfrigération en commun. Cela allait plus vite pour passer les lots bien identifiés de chaque adhérent. En négociation avancée, quand à la veille des vendanges il était question de conclure, nous avons renoncé, suite aux exigences du fabricant. Ce fut une année où, comme par hasard nous n'avons pas eu besoin de cryoextraction et l'affaire s'est arrêtée là. Aujourd'hui la mode est passée car comme avec les concentrateurs, la "cryo" peut également augmenter mauvais goût et verdeur. A l'époque l'INAO était assez réticent.

Longtemps j'ai conservé le chai traditionnel, à gauche de la maison d'habitation avec ses deux pressoirs à vérin hydraulique automatisés en 1912. Je suis passé du pressoir hydraulique au pressoir pneumatique, sautant complètement la période de la presse horizontale qui est une belle vacherie que je n'ai jamais essayé.



*Le presseur hydraulique automatisé en 1912*



*La facture de la Société du Bas Ciron*

Après Yquem, j'ai été parmi les premiers à en acquérir un en 1987. L'appareil avait été mis au point pour faire des vins secs. La première année je me suis pas mal embêté et j'ai fait apporter des modifications. Il émiettait trop souvent car le temps maximum de pression était de 10 mn, ce qui convenait parfaitement aux vins secs. Sur les liquoreux, il pressait, montait à deux kilos lorsque la première goutte commençait seulement à couler et il se mettait à émietter. J'ai donc fait doubler les temps de pressage. J'ai aussi fait réduire les temps

d'émottage de moitié jusqu'à 0.4 – 0.6 puis ensuite je reviens au cycle normal. Pour le pressurage, j'ai fait doubler la durée à 20 minutes.



*Le presseur pneumatique dans le nouveau cuvier depuis 1987*

**Le problème du levurage** est intéressant à évoquer. J'ai été contre le levurage pendant très longtemps parce que je considérais qu'ayant vinifié pendant plus de 50 ans dans le même chai, il y avait les levures indigènes adéquates. En fait mes fermentations démarraient très lentement et je trainais de vinifications jusqu'à Noël. Depuis quelques années, avec ma fille, on s'est mis à lever et ainsi l'an dernier à Toussaint les fermentations étaient terminées. Il reste à mesurer dans le temps l'effet sur le vieillissement.

Il y a eu également la question du coefficient K, notamment à l'époque de Bertrand comme agent de l'INAO. Il était alors possible sur une parcelle de faire 25 hl de sauternes et jusqu'à 40 hl de bordeaux. C'était quand même un peu aberrant. On avait alors décidé d'affecter à la récolte de sauternes un coefficient de concentration  $K = \text{rapport du rendement de bordeaux sur le rendement de}$

sauternes. Si bordeaux était à 60, sauternes étant à 25, k était à 2.4. A ce moment-là si vous n'aviez fait que 20 hl de sauternes, vous pouviez faire 12 hl de bordeaux.

Quand j'ai commencé, les vinifications se conduisaient en cuve ciment puis élevage en barriques. J'ai longtemps été opposé à l'inox car je trouvais que celui-ci avait un cachet industriel. Maintenant ma fille a adopté les cuves inox qui ont l'avantage de faciliter les fermentations. En ciment, j'étais obligé de chauffer souvent pour finir les fermentations, surtout en fin de période quand les nuits sont fraîches. Sur l'exploitation paternelle, à Barsac, ma sœur sans utiliser des cuves inox a toujours eu, au contraire, des fermentations rapides.

Je n'ai jamais utilisé le tombereau à vendanges mais toujours conservé les bastes. Autrefois, mon oncle foulait à la vigne. Aujourd'hui on verse les paniers dans les bastes sans fouler ni presser. Dès que la remorque est pleine, elle part au chai et la vendange est pressée aussitôt. L'avantage du pneumatique est qu'on le met en pression tout de suite. Dans la demi-journée on fait deux convois. Le premier est ainsi mis à égoutter dès son arrivée. A midi ou le soir, on ajoute le second convoi et on lance la presse complète. On réduit ainsi les contacts avec l'air.

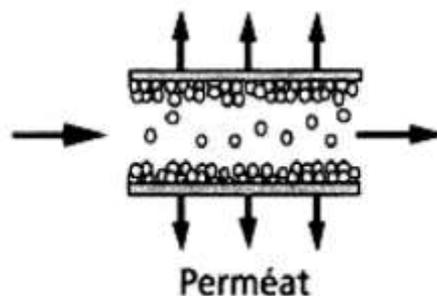
Le nombre de tries a évolué car les clones utilisés donnent une plus grande régularité de maturité ce qui permet de gagner des tries. Et puis l'élément économique ne permet plus de payer des vendangeurs à se promener dans les vignes avec des paniers presque vides. La rentabilité devient vite limite. On prend le risque de ramasser du trop sec en retardant la récolte de quelques jours pour avoir une trie plus abondante. Aujourd'hui on pratique deux ou trois tries seulement selon les années et sur les parcelles qui sont les meilleures on ramasse tout. Ainsi en est-il d'une parcelle qui touche Rabaud-Promis. Jamais de

pourriture acide, maturité assez homogène, on la laisse bien avancer et quand on y va, on ramasse tout. On n'est plus au grain à grain d'Yquem (démonstration pour les visiteurs !) mais on coupe encore des parties de grappes.

Il y a toujours eu des problèmes de **combinaisons de soufre**. Pour le moment on arrive assez facilement à tenir les 300 mg mais certaines années la dose a dû être dépassée. L'Institut d'œnologie a fait beaucoup de recherches là-dessus. On connaît aujourd'hui à peu près les matières qui combinent avec le soufre. L'astuce consistait alors à chercher à saturer ces éléments avant qu'ils ne combinent avec le soufre. Mais on n'a pas trouvé la formule. Quand ça veut sourire, ça va bien. Mais quand ça ne veut pas sourire...

Il y a quand même une évolution significative avec la **filtration tangentielle**.

J'ai été un des premiers à l'utiliser et j'en suis pour ma part extrêmement satisfait alors que Denis Dubourdieu y était opposé. La filtration consiste à faire circuler le liquide à filtrer parallèlement à une membrane poreuse.



*Principe de la filtration tangentielle*

La microfiltration tangentielle permet l'élimination de certains micro-organismes, dont les levures, et permet de diminuer les doses de soufre utilisées. La clarification se fait en une seule séquence de filtration avec une turbidité finale inférieure à 1 NTU, et ce même pour des liquides chargés avec un potentiel aromatique et polyphénolique mieux conservé qu'avec des filtrations sur terres



*Un filtre tangentiel*

Ma fille a repris le procédé et reste emballée. C'est un vrai progrès technique car à partir de là vous n'avez plus de problème de combinaison, de fermentation et autres. Et le tout avec une perte minimale plus faible qu'avec les filtres et le maintien de tous les arômes. Là j'étais en avance comme

Aujourd'hui, certains vigneron filtrent au début du printemps. Nous le faisons, mais un peu plus tard. J'ai été un précurseur dans ce domaine. Après avoir fait des essais de filtration dans tous les sens, j'ai trouvé que c'était génial et je trouve toujours que c'est génial parce qu'on n'enlève rien, on laisse la matière presque intégralement. Il y a très peu de résidus et les pertes sont quasiment nulles. Une fois que le vin est filtré avec la dose de soufre adéquate, il est conservé au froid.

Nos chais sont climatisés depuis juillet 2003 ; la climatisation a été mise en route pour la canicule... ça tombait bien. Comme cela nous maîtrisons bien les doses de soufre et partant de là il n'y a plus de problèmes d'oxydation, sans altérer le vieillissement. Il faut rappeler aussi que la vendange arrive « fraîche » dans le

pressoir sans être foulée au bout du rang, sans passer dans le fouloir, pas de tombereau, pas de foulage, ce qui limite les risques d'oxydation. On arrive à verser dans le pressoir 20 bastes sans qu'il ne coule une goutte de jus. Il faut commencer à presser pour que le jus coule. On n'a jamais eu besoin d'ajouter du soufre dans les vendanges.

## Une retraite active (et bénévole) au service des organisations viticoles

*Cervin : A l'heure de la retraite en 1993, à 60 ans, vous vous trouvez trop jeune pour rester inactif, le Cru Peyraguey est trop étroit pour vous et vous vous engagez à l'Assemblée des Régions Européennes Viticoles et au Syndicat de Sauternes.*

**H. Mussotte** Quand j'ai quitté le CIVB en 93, c'est en qualité de vigneron que je suis rentré à l'AREV. L'Assemblée des Régions Européennes Viticoles est une association qui regroupe les régions viticoles d'Europe (au niveau politico-professionnel) et qui a pour mission de défendre et promouvoir la viticulture européenne. Elle regroupe 65 régions de 18 pays européens



Assemblée des Régions Européennes Viticoles  
Assemblea delle Regioni Europee Viticole  
Asamblea de Regiones Europeas Vitícolas  
Assembleia das Regiões Europeias Vitícolas  
Versammlung der Weinbauregionen Europas  
Assembly of European Wine Regions  
Európai Borteremtő Régiók Gyűlése  
Adunarea Regiunilor Vitivinicole Europene  
Skupščina Evropskih Vinorodnih Regij  
Sdružení evropských vinařských regionů  
Ασάμβλεια ηα Εσρωπαϊκότε Ποταροκι Ρεγιονι  
Συνέλευση των Ευρωπαϊκών Αμπελοοινικών Περιοχών  
Asociacja winiskich regjii Europe

A l'époque l'AREV était tenue par Jacques Blanc, président de la région Languedoc-Roussillon. Quand je suis arrivé à l'AREV j'ai retrouvé un monde connu. J'ai quitté le CIVB et le lendemain j'ai été embauché par Pierre Perromat,

bénévolement ; lui était le responsable professionnel et j'étais en quelque sorte son directeur.

Avec Perromat on a alors monté un système un peu équivalent à celui de l'INAO. A l'AREV il y avait un collège professionnel et un collège politique. Il avait été décidé que la réglementation était préparée, comme à l'INAO, par les professionnels. Une fois qu'elle est rédigée, les professionnels la soumettent aux politiques qui l'acceptent ou la refusent. Mais les politiques ne peuvent pas la modifier. C'est comme cela que les producteurs ont pu peser sur les décisions européennes.

***Cervin : Vous vous êtes également, pendant cette même période, mis au service des vignerons de Sauternes. Vous en avez été le président du syndicat de l'appellation de 1993 à 2003. Quelles ont été les grandes questions que vous avez été amené à aborder ?***

**H. Musotte :** La création de l'ODG et le changement des statuts ont, aujourd'hui, tout bouleversé. Quelle était la situation avant ? Il faut déjà retenir qu'il y avait deux syndicats, celui de Barsac et celui de Sauternes avec des bagarres régulières entre Barsac et Sauternes. J'étais très à l'aise, étant natif de Barsac mais propriétaire en Sauternes sans l'être à Barsac. Les conflits sont dus à l'existence de deux structures de production totalement différentes. A Barsac, il y a des crus classés, de grosses et moyennes exploitations et assez peu de petits producteurs. Barsac prétend avoir l'avantage sur Sauternes en revendiquant la prévôté de Barsac. Ils se considèrent comme plus forts que les autres. Sauternes détient beaucoup de crus classés (près de la moitié de la production), très peu d'exploitations moyennes et beaucoup de petites exploitations. **Donc deux systèmes totalement différents.** De ce fait dans le syndicat de Sauternes, on a

souvent veillé à ce que le président ne soit pas un cru classé en respectant le principe, un homme, une voix.

Quand je suis arrivé je me suis intéressé aux **statuts**. Le syndicat est alors un syndicat de producteurs. Ce qui veut dire que c'est le fermier qui siège au syndicat et non le bailleur. A l'époque il n'y avait pas encore trop de fermiers. J'ai alors créé une structure où c'étaient les bailleurs qui payaient...

L'ODG a modifié le système en appliquant un autre principe, celui d'un vote à l'hectare. On doit être les seuls à fonctionner ainsi dans toute la France avec comme résultat le pouvoir absolu aux crus classés. Donc ce sont les classés qui font la pluie et le beau temps. Ce sont les classés qui déclassent, leurs seconds vins viennent directement concurrencer les bourgeois qui sont derrière, etc... Ainsi toute la pyramide s'écroule. J'ignore qui est à l'origine de ce fait mais les non classés n'ont plus droit au chapitre. Quand j'étais président, le président actuel n'était pas membre du syndicat car, comme quelques-uns, il ne payait pas de cotisation. Comme les classés ont tout effondré, eux y compris, c'est la déconfiture totale. Aujourd'hui il ne peut y avoir qu'un droit de vote par adhérents. Ça a été la modification essentielle lors de la création de l'ODG. Là aussi on a fait preuve d'originalité et je pense que c'est la seule ODG, au moins en Gironde sinon en France, qui fonctionne comme cela. Ce sont eux qui ont suscité l'histoire de la coopérative.

Initialement Yquem ne faisait pas de second vin, les autres crus classés non plus. A Sauternes cela n'était pas dans les habitudes. Aujourd'hui ils ont tous des seconds vins qui se mettent dans les « bourgeois » et qui font concurrence directe aux producteurs qui ne sont pas classés. Ils ont alors la force de dire en GD si vous voulez prendre des classés, il faut prendre aussi les seconds. Quand vous allez dans les foires aux vins il n'y a plus que des classés et des seconds vins.

Ils sont en train d'assécher toute l'appellation et aujourd'hui il rachète des hectares pour faire du bordeaux blanc en disant « quand ça ira mieux – car un jour ça ira mieux – on les remettra en sauternes ». Ils auront mis le grappin total sur l'appellation.

**Cervin : *Pourquoi à Sauternes la question de la vinification hors commune pose t'elle problème ?***

**H. Mussotte :** On voulait lutter contre les propriétaires extérieurs qui achetaient une parcelle et ainsi tirait un compte permanent sur sauternes pour compléter leur carte de loupjac, premières côtes ou sainte-croix-du-mont... On a alors cherché à interdire la vinification hors de l'aire. Sauf qu'il y avait des producteurs qui traditionnellement vinifiaient hors de l'aire pour des raisons familiales avec la réunion du patrimoine des deux parents. Les vinifications hors commune concernaient 24 exploitations qui représentaient 85 ha et 2000 hl. Ceux qui posaient problème étaient ceux qui possédaient moins de un ha mais comment rédiger le texte ? Cette question de la vinification hors de l'aire est aussi celle de la coopérative. Il y a deux appellations, Sauternes et Pomerol qui sont colonisées par les appellations voisines. Tous les gens extérieurs à ces appellations essayent d'avoir une parcelle pour, sur les foires, avoir un sauternes ou un pomerol à leur carte. Ils sont prêts à mettre un prix fou pour acquérir un arpent de vignes mal foutu pour avoir un sauternes ou un pomerol.

1997 a été une année de petits rendements. A l'INAO on a décidé de repérer les gens qui vinifiaient hors communes et qui avaient des rendements supérieurs à la moyenne de l'appellation. Avec Langlade nous leur avons demandé qu'ils nous expliquent comment ils y étaient parvenus. C'est là que l'on s'est aperçu que certains, avec de bonnes intentions, mettaient leur meilleur vin sous l'appellation sauternes.

Dernière chose concernant le syndicat des liqueux, le président de la CNAOC était alors Aguilas, propriétaire dans les Coteaux du Layon, originaire de Bordeaux et dont l'épouse était propriétaire en Sauternais. On a donc décidé de créer une groupe pour évoquer les problèmes des liqueux. En 1995 ce groupe réunit Alsace, Barsac, Cadillac, Coteaux du Layon, Cérons, Jurançon, Monbazillac, Sainte-Croix et Sauternes ainsi que les vins de paille du Jura. Ce fut l'occasion de clarifier la notion de **vendanges tardives** qui pour les Alsaciens était alors accordée quand le viticulteur vendangeait 15 jours après le ban des vendanges. Une Charte fut rédigée au terme de laquelle la mention « **grains nobles** » requiert l'absence de chaptalisation, des tries successives, un degré minimum, la présence de pourriture noble. En contrepartie les producteurs alsaciens devront intégrer dans leur décret de contrôle que le raisin devra être atteint de botrytis. Ce qui n'était pas le cas.

## Dur combat pour des liqueux du Layon

Dans votre article "Les 100 plus grands liqueux de France" (lire La RVF n° 595, octobre 2015), vous affirmez que des vigneron du Layon ont « jeté l'éponge, viré leur cuti » vers les vins secs. Vous nous mettez en cause, Jo Pitton et Patrick Baudouin. La production de grands vins liqueux chaque année ne serait plus assurée que par quelques « croisés ». Ces affirmations discréditent gravement le travail collectif depuis trente ans des vigneron du Layon. C'est parce que certains vigneron précurseurs ont remis en cause à partir de 1985 des pratiques telles que la chaptalisation systématique qu'ils sont revenus à des pratiques à la vigne et à la cave respectueuses de leur terroir et de leur cépage. C'est-à-dire des pratiques respectueuses des conditions réelles que chaque millésime leur offre.

La façon de ces trente années de travail difficile ? La voici : il est impossible dans le Layon de produire tous les ans des liqueux de qualité issus de fortes concentrations de pourriture noble. C'est dans le retour à ce respect du terroir que ces vigneron ont, simultanément à la production de liqueux de qualité, engagé un travail de revalorisation de grands blancs secs de chenin. La production de grands blancs secs et de grands liqueux est indissociable, synergique, et il n'y a là nulle trace de « désillusion ». Au contraire, c'est la condition de la renaissance des grands blancs de chenin. Nous vous renvoyons aux actes de la journée d'étude "chenin" du 28 août 2015 à Faye-d'Anjou, à votre disposition sur : <http://www.patrick-baudouin.com/journee-d-etude-chenin-faye-d.htm?lang=fr>

**Patrick Baudouin et Jo Pitton**  
Vigneron en Anjou, Savennières,



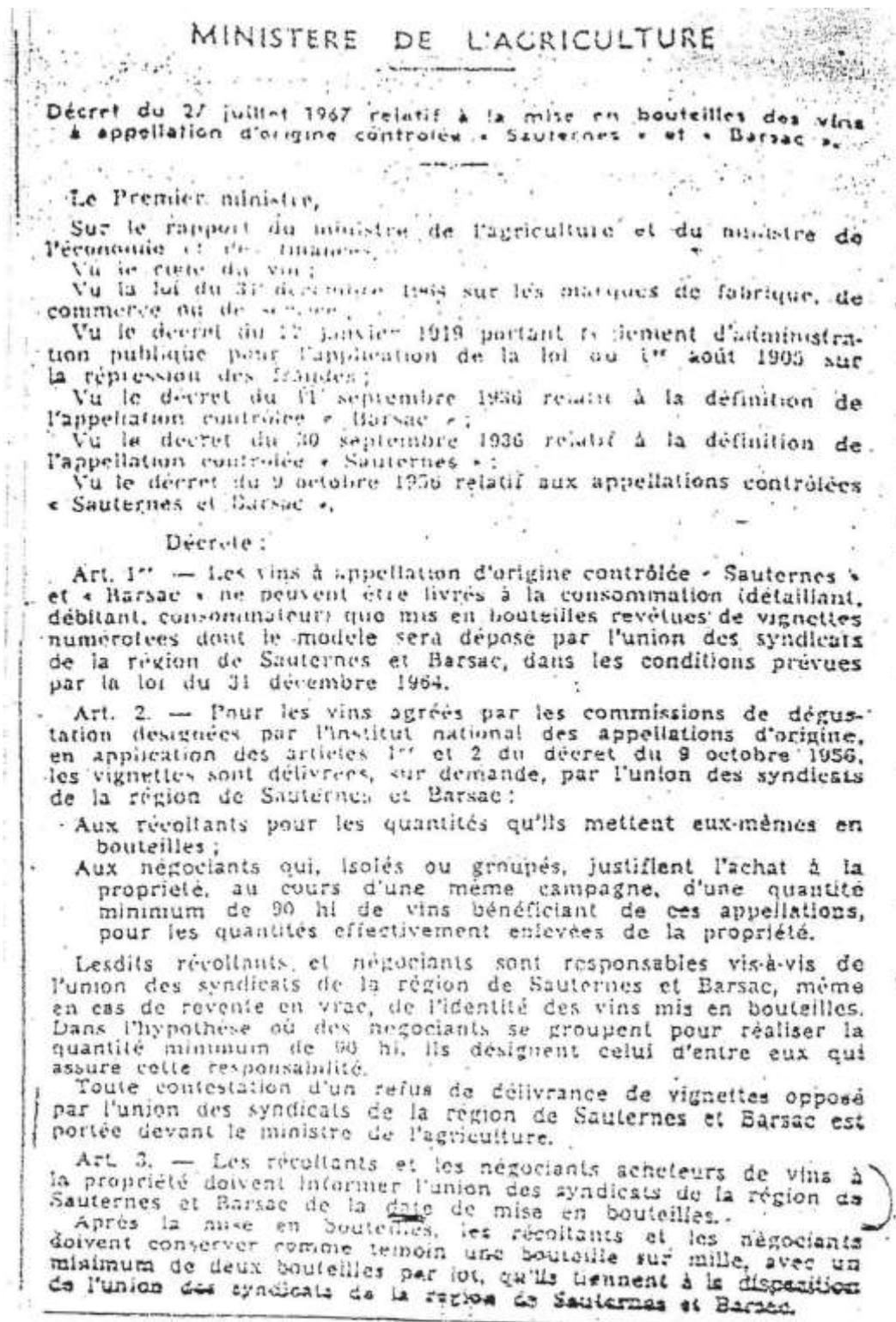
**Coteaux du Layon et Quarts de Chaume**  
Chaufonds-sur-Layon (49)  
[domaine@patrick-baudouin.com](mailto:domaine@patrick-baudouin.com)

**La RVF :** Chers Patrick Baudouin et Jo Pitton, la défense de l'existence de plus en plus menacée des liqueux constituait le propos central de notre dossier, le lecteur l'aura compris. Mon constat est le suivant : la viabilité économique actuelle des liqueux pose problème. Nombre de producteurs, dans toutes les régions, abandonnent la production de liqueux au profit des vins secs. Parmi les acteurs principaux du renouveau des liqueux d'Anjou, qui expliquaient dans les années 90 que la vocation et la grandeur du Layon résidaient dans les liqueux botrytisés, certains ont abandonné ou très nettement minoré cette production. Ils expliquent désormais que la vocation et la

grandeur de ces mêmes terroirs et de ces mêmes vignes résident dans les vins secs (à ce propos, voir le débat autour d'une bouteille de Richard Leroy dans La RVF n° 601, mai 2016).

La critique suit elle-même ce mouvement : combien de liqueux angevins notés dans le guide vert de La RVF ? 72 dans l'édition 2000, mais seulement 19 dans l'édition 2016. Je salue l'argument selon lequel on ne peut pas faire de grands liqueux chaque année. J'en suis intimement persuadé et défends ce point de vue depuis des années à Sauternes ou à Jurançon, appellations où historiquement les demi-secs abandonnaient les années moins favorables. Mais où sont les chenins demi-secs du Layon qui devraient découler de la vertueuse logique de M. Baudouin ? Je suis bien sûr prêt à poursuivre cette passionnante discussion en Anjou noir. Ou ailleurs. ● Pierre Citerne

Parmi les choses qui ont été tentées au syndicat, la vignette. A cette époque on avait obtenu de Robert Boulin, alors ministre du budget et dont la femme était de Barsac, un texte spécifique à Sauternes qui obligeait à la mise en bouteilles obligatoire avec label sur chaque bouteille



Les fonctionnaires et agents enrôlés à l'article 4 du décret du 27 janvier 1959 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1943 sur la répression des fraudes sont habilités à contrôler les opérations de mise en bouteilles.

Art. 5. — Indépendamment des sanctions pénales, les infractions au présent décret peuvent donner lieu à une mesure de refus de délivrance de vignettes pendant une durée maximum de deux ans prononcée, sur demande de l'union des syndicats de la région de Sauternes et Barsac, par le ministre de l'agriculture.

Art. 6. — Le ministre de l'agriculture, le ministre de l'économie et des finances et le secrétaire d'Etat à l'économie et aux finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 27 juillet 1967.

GEORGES POMPIDOU.

Par le Premier ministre :  
Le ministre de l'agriculture,  
EDGAR FAURE.

Le ministre de l'économie et des finances,  
MICHEL DEBRÉ.

Le secrétaire d'Etat à l'économie et aux finances,  
ROBERT BOULIN.



Cela n'a pas marché car vous voyez Yquem mettre une vignette sur ses bouteilles ?

***Cervin : Avec la crise des vins blancs liquoreux, dans un premier temps, puis des vins rouges aujourd'hui, les professionnels parlent beaucoup « promotion ». Quelles ont été les actions entreprises par le syndicat de Sauternes lors de votre mandat ?***

**H Mussotte :** Le syndicat de Sauternes mettaient depuis longtemps des actions de promotion pour tenter d'enrayer les pertes de marché. Ainsi, en 1991, le trophée **Raymond Oliver**, sous le couvert de l'Ambassade Sauternes et Barsac, association des deux syndicats pour des actions de promotion. On demandait à des grands chefs de réaliser un menu sauternes avec remise du prix. « Raymond Oliver », cuisinier à Langon. Ça a marché 4 ou 5 ans puis ça s'est arrêté là.

Le syndicat de Sauternes a aussi mis en place une **opération de promotion** via la Grande Distribution ce qui n'a pas vraiment plu au CIVB lequel à l'époque se refusait à faire ce genre de manifestation. On avait passé convention directement avec les grandes surfaces pour lancer l'opération « sauternes » avec la Fête des Mères. L'essentiel des ventes de sauternes se réalise pour Noël. Encore actuellement le gros de ventes se fait lors des foires de fin d'année. Alors comme la fête des mères tombe au milieu de l'année, c'est une bonne occasion de rafraîchir la mémoire des consommateurs. On l'a fait tourner pendant deux ou trois ans. Ça marchait plus ou moins bien parce qu'il fallait faire de l'animation dans la France entière, il fallait des primes pour les gérants...

Il y a eu aussi l'opération Sauternes-Tour de France avec départ d'une étape à Sauternes en 1997. Il y avait alors en Sauternais un viticulteur qui avait fait 4 ou 5 tour de France à l'époque de Thévenet. Cela permit de générer une étape entre Bordeaux et Pau, étape traditionnelle à l'époque.



*Richard Virenque avec Claude Magni lors de l'arrivée du tour à Sauternes*

**Cervin : Quelles sont les grandes questions techniques auxquelles vous avez été confronté ?**

**H Mussotte :** Sur le plan de la vinification, la **cryoextraction**, aussi appelée « **pressurage à froid** » fut à l'ordre du jour dans les années quatre-vingt-dix et, pendant ma présidence, le syndicat a souhaité acquérir un appareil collectif. Imaginée par l'œnologue Serge Chauvet, cette technique, réservée aux vins blancs liquoreux concentre les moûts par congélation. Presser du raisin congelé permet d'extraire les jus les plus concentrés. En effet, les parties aqueuses du raisin restent dans le pressoir, piégées par la glace. Seuls les jus les plus sucrés, de plus haute densité, et où le botrytis s'était bien développé coulent sous le pressoir. Es grains moins mûrs ainsi que ceux peu atteints par le botrytis, sont solidifiés par le froid et restent dans le pressoir. Ainsi, le moût atteint un

potentiel d'alcool très élevé que les levures ne pourront pas transformer entièrement. Il restera alors une partie de sucre dans le vin, c'est le sucre résiduel.

Cette technique « industrielle » n'a pas séduit tout le monde, certains lui reprochant de « gommer » l'effet millésime et notre projet n'a pas abouti. Aujourd'hui, du fait du réchauffement climatique ceux qui sont équipés ne s'en servent pratiquement plus.

Dans les sujets abordés par le syndicat, la viticulture n'a jamais été un sujet prégnant. A propos des **cépages**, comme il n'y a pas de proportion imposée, il n'y a pas eu de débat. On peut faire du 100% semillon, du 100% muscadelle, du 100% sauvignon... et tous les mélanges imaginables. Il y a dix ans la question de l'enherbement ou du désherbage ne se posait pas encore. Il y a un problème majeur, celui des porte-greffes suivant qu'ils sont traçant ou pivotant. Si la vigne va en profondeur dans le sol elle puise des éléments qu'elle ne trouve pas en surface. Mais on ne l'a jamais abordé.

Un autre problème majeur n'a jamais été abordé, c'est celui des **clones**. J'ai vécu à la Chambre le début de la sélection clonale avec Cordeau dans les années 60. On sélectionnait alors les clones les plus productifs. On a ainsi éliminé beaucoup de clones jugés inintéressants. C'est la plus grosse catastrophe au niveau viticole. Ainsi en Sauternes on a implanté des clones sélectionnés pour faire du vin sec et qui se sont révélés inaptes à la pourriture. Autrefois mon grand-père avait des pieds de porte greffes sur des poteaux de pins de 4 mètres de haut ; il faisait ses portes greffes, les plantait et greffait sur place avec des greffons pris dans son vignoble. Tout cela est aujourd'hui interdit.

Il y avait bien une commission technique mais elle servait davantage à transmettre les consignes qu'à débattre. Les débats étaient très ras de terre. Le

syndicat est en principe maître de ses règles de production et les transmet pour approbation à l'INAO. Sauf que maintenant c'est l'INAO qui s'arroge le droit de vous imposer les règles de production. Ils étudient les règles dans une région donnée et les transposent à toutes les appellations. Comme l'INAO est aujourd'hui sous la coupe des fonctionnaires qui mènent les débats...

**La flavescence** a par contre fait débat. Tout pied qui est un peu flageolant, le G.D.O.N.(Groupement de Défense contre les Organismes Nuisibles) le déclare atteint et ils vous le font arracher. Et sous couvert de la flavescence dorée, ils ont fait arracher un grand nombre de pieds qui n'étaient atteints. Je considère que c'est une erreur. La première source de développement de la flavescence dorée vient des plantations car il n'y a pas suffisamment de vérification pour que les plants soient sains. En vertu du principe de précaution, on affole le viticulteur.

Ne me faites pas parler de **l'impact de la LGV** qui est une connerie. Le président Planty en a parlé récemment, et ça flingue l'appellation partout. Ma fille s'en va sur les foires et on lui dit « alors la LGV va foutre en l'air votre appellation ? », quand l'autoroute ne l'a pas fait... même pas la Bordeaux-Pau qui coupe aussi la vallée du Ciron. A l'époque, lors de la construction Bordeaux-Toulouse on était en pleine crise économique et l'autoroute payait cher... Les propriétaires cherchaient alors à se faire exproprier... Aujourd'hui la pression des grands crus qui cherchent à valoriser leur image, rend la procédure très compliquée

***Cervin : Comment, pour vous, se pose la question des terroirs et tout particulièrement la cohabitation « Graves –Sauternes » ?***

**H Mussotte** : 1936 a validé un état et les terroirs alors renommés en vin blanc ont été classés en blanc et ceux renommés en rouge l'ont été en rouge. Même chose en 1855 même si à l'époque des seconds crus ont été classés alors que la majorité de leur production était parfois en rouge.

Pour revenir au terroir, **les terroirs mixtes**, il n'y en a pas beaucoup. Même dans les Graves, lors du classement, il y en a très peu qui ont été classés dans les deux. On reconnaît quand même qu'il y a une question de terroir qui intervient.

L'essor actuel des blancs dans les terroirs du Médoc relève de la **gestion des marques** et notamment de la diversification de la marque. Ce n'est plus une question viticole mais commerciale. Quand Yquem a lancé son vin sec, « Grand Y » devait passer le certificat de conformité devant la commission de courtier au CIVB pour pouvoir être exporté aux USA. Il se faisait recaler à tous les coups parce qu'il ne correspondait pas du tout au type « bordeaux sec » attendu, notamment parce qu'il est élevé en barriques et non en cuves, il était boisé. Aujourd'hui il passerait mieux. Il était alors atypique de Bordeaux et les courtiers étaient chargés de vérifier la typicité...

Pour revenir à Sauternes, il est clair qu'il faut faire des vins secs mais il faut gérer la question des rendements car les vignes sont prévues pour 25 hl/ha, si vous faites 25 hl/ha en bordeaux, vous ne vous en sortez pas. Et **il faut faire des graves**.

***CERVIN : Comment définissez-vous la typicité du sauternes ?***

**H. Mussotte** : Lorsque j'étais président du syndicat, nous avions le problème des gens qui venaient faire du vin en Sauternes alors qu'ils étaient en dehors. Le plus souvent il s'agit de viticulteurs des Côtes en face.

Il y a eu à un moment donné un problème de degré. J'avais alors dit que « normalement », pour un millésime moyen, normal, un sauternes ne devrait pas faire plus de 20°. Tout Sauternes de plus de 20° est entaché d'irrégularité, de surchaptalisation, sauf les années exceptionnelles. Or pour les viticulteurs de la rive

droite le sauternes est un vin sucré. Pour un millésime moyen nous avons fait l'inventaire des récoltes et nous avons pu ainsi calculer le degré moyen de chaque propriétaire. Nous avons pu extraire un certain nombre de propriétaires qui faisaient plus de 20°. Nous sommes allés les voir, le Syndicat et l'INAO en leur disant : «expliquez-nous comment vous avez fait cette année ? ». Car on sait très bien que certaines années on peut les faire, mais on ne les fait pas souvent. Nous avons trouvé une explication très simple : le viticulteur de l'autre rive avait dans la tête que le sauternes, c'est celui qui est le plus doux, donc qui a le plus de degré. Résultat des courses, non seulement il forçait, mais si dans sa récolte il avait obtenu un loupjac qui dépassait les 20°, naturellement ou après chaptalisation parfois frauduleuse, c'est ce vin là qu'il déclarait en sauternes. A partir de ce moment-là c'est foutu. D'où l'idée de bloquer à 20°. Mais certaines années, naturellement, on fait plus !

En 1981, il y a eu une tentative de scission au sein des propriétaires de l'appellation qui a été bloquée par l'INAO. Un syndicat des viticulteurs contestait les décisions du Syndicat de l'appellation. Ce dernier agréé par l'INAO procédait à l'agrément des vins suivant la législation en vigueur. Les deux parties ont fini par se rapprocher notamment avec la création de la Maison du Sauternes. Créée au sein du Syndicat, les gens s'inscrivaient en s'engageant à livrer 1% de la récolte ; c'était une cotisation en nature. Cela a été fait dans les années difficiles, où il n'y avait pas d'argent et les participants avaient décidé de payer la cotisation en nature. On arrivait à obtenir 1% de la récolte de Sauternes, Barsac étant peu représenté, ce qui faisait 300hl. La Maison du Sauternes était ainsi l'équivalent d'un petit producteur. Le vin était ramassé en vrac et conditionné et commercialisé par la Maison. Ça a marché et ça marche toujours sauf que maintenant seuls 0.5% restent à la Maison alors que 0.5% sont versés comme

cotisation à l'INAO. Les bouteilles pouvaient être amenées en dépôt vente. Je n'ai pas trouvé l'équivalent en France.

Nous l'avons déjà dit, **en année normale un sauternes est un vin qui ne dépasse pas 20°**. Pour moi c'est l'optimum du sauternes. On arrive quelquefois à 24 – 25° mais ce n'est pas forcément meilleur. Certaines années on obtient une ou deux cuvées qui montent à 25° mais c'est autre chose, c'est plus de la liqueur que du sauternes. Pendant mon mandat de président, on avait mis la borne à 20° en disant, sauf exception, un vigneron qui fait plus de 20° peut être soupçonné de manipulations. En année normale, j'avais recommandé de faire du 17° total, pensant que l'optimum commercial était de l'ordre de 13° + 4°. Mais la plupart des vignerons n'ont pas été emballés car il y a toujours cette tendance à rechercher le plus fort degré. L'histoire des « sweet bordeaux » est une catastrophe... C'est un problème actuel à Sauternes que de d'être intégré sous le terme « swett bordeaux »... c'est une véritable dévalorisation du sauternes.

C'est **une aberration de l'INAO** que le territoire de l'appellation « sauternes » totalement inclus dans l'appellation graves n'ait pas droit à l'appellation « graves ». Je me suis battu contre mais je n'ai jamais rien obtenu car certaines communes de Graves réclamaient l'appellation sauternes. C'est pourtant la première chose à faire. Qui est capable aujourd'hui de dire telle parcelle est une parcelle à vin blanc et telle parcelle est destinée aux vins rouges. J'attends toujours que l'on me fasse la démonstration. Mais toutes les tentatives pour diversifier la production en Sauternais, donc celle qui consiste à produire des vins secs relèvent du sauvetage économique et ce n'est certainement pas la meilleure façon de valoriser un terroir. Par ailleurs **toutes les appellations qui veulent avoir une grande réputation sont des appellations monocoles**. Dès que vous passez à une appellation bicolore, c'est un affaiblissement général de la qualité

et de la notoriété du produit. C'est à mon avis un principe de base immuable. Autrement dit à partir du moment où Sauternes bénéficie d'un microclimat spécifique favorable au sauternes il faut garder sa spécificité à l'appellation.

Lors de la délimitation parcellaire de Sauternes entre 36 et 39, tout ce qui était en vignes, hors palu, a été déclaré en Sauternes. Or à l'époque les propriétés comprenaient des terres consacrées au vin rouge pour la consommation familiale, souvent des terres peu propices à la production d'un bon sauternes. N'oublions pas qu'à l'époque le salaire de l'ouvrier comprenait un quart de barrique de vin rouge tous les mois.

Or tout cela a été classé en sauternes. Alors que j'étais président du syndicat on a invité l'INAO pour revoir la délimitation et notamment classer des parcelles intéressantes qui, dépourvues de vignes en 1936, méritaient d'être classées. Alors dans une phase de non extension des aires d'appellation, l'INAO acceptait de classer un hectare de terres contre le déclassement d'un autre. Un jour dans les confins de Fargues, on a ainsi découvert une parcelle classée et sans vignes depuis longtemps. En naviguant dans toutes les zones des parcelles comme celle-là il y en avait de nombreuses.

Aux dernières nouvelles, il y a aurait un projet de nouvelle appellation...

# Vin des Coteaux du Sauternais - une nouvelle appellation pour sauver Sauternes



Nous ne buvons que peu - et rarement - de vins doux. Un apéritif de temps en temps (plutôt vins doux naturels et porto), une bouteille ouverte au dessert ou avec du foie gras... Ce n'est pas que nous les boudions, mais les vins liquoreux ont cette image de vins d'exception... réservés aux moments exceptionnels. Une image cultivée et acquise au fil des décennies (voire des siècles), mais qui met aujourd'hui en danger le Sauternais, en proie à un manque de débouchés. Comme le souligne Hervé Grandeau, président de la Fédération des Grands Vins de Bordeaux : "Les Sauternes, ce sont les meilleurs vins du monde à la dégustation. Mais trop peu de monde en achète."

C'est simple : 1/3 du Sauternes est vendu en vrac. Face à la concurrence des autres vins doux de la région, Sauternes est en crise. Les coûts de production sont élevés (rendements bas, tri systématique...), de nombreuses caves auraient besoin de s'équiper d'un outil de production plus moderne, les vins concurrents se vendent 2 à 3 fois moins cher. Et malgré les initiatives lancées ces dernières années, avec plus ou moins de succès, les ventes peinent à décoller. Quand on est allé jusqu'à proposer d'utiliser le vin en cocktail avec une eau gazeuse, que reste-t-il ?

## Une solution possible : une nouvelle appellation Coteaux du Sauternais

Loin d'être une appellation officielle, il ne s'agit pour l'instant que d'une préconisation, issue d'un rapport des pouvoirs publics à partir des suggestions de la filière. Un nouveau vin, pour de nouveaux débouchés aux raisins du Sauternais.

Actuellement dénommé "Coteaux du Sauternais", ce vin serait également doux, mais avec une moindre présence de botrytis et des rendements supérieurs, permettant aux producteurs d'offrir à leurs clients des cuvées d'entrée de gamme. Un vin moelleux, moins coûteux à produire et donc moins cher sur le marché.

D'autres noms ont été évoqués : "Petit Sauternes", "Terrasses de Sauternes" et "Coteaux de Sauternes".

Ce projet est cependant clivant, entre ceux qui redoutent un nivellement par le bas, et les partisans de cette solution de repli à offrir aux petits producteurs, n'ayant ni la notoriété ni la marque des grands.

Source

:

Vitisphère

Crédit image : Le Blog Gourmet

Alors que permettre de produire des « graves rouges » en Sauternes réglerait tout.

— L'AVIS DU JURISTE —

## Trouvera-t-on un jour un vin rouge en AOC Sauternes ?

Certaines appellations ne sont associées qu'à un seul type de vin : Côte Rôtie et Pauillac ne sont produits qu'en rouge, Sauternes et Monbazillac qu'en liquoreux. Tout individu qui dénicherait un vin blanc sec avec la mention "Côte Rôtie" sur l'étiquette se trouverait à coup sûr en présence d'une contrefaçon...

Au sein d'une AOC, les producteurs sont contraints par le cahier des charges à l'élaboration d'un type de vin défini dès lors qu'ils souhaitent revendiquer l'appellation sur leur étiquette pour vendre leurs produits.

C'est la raison pour laquelle un vin rouge, même élaboré sur le territoire de la commune de Sauternes, n'a pas la possibilité d'indiquer cette origine sur son packaging puisque le cahier des charges de l'AOC Sauternes n'autorise que l'élaboration de vin liquoreux.

Que se passerait-il alors dans l'hypothèse – totalement imaginaire – où de riches investisseurs ayant acquis un cru classé de Sauternes auraient l'idée d'élaborer un vin rouge ? Pour pouvoir vendre leurs vins sous ce nom, il faudrait soit qu'ils fassent procéder à une modification du cahier des charges de l'AOC Sauternes (afin d'y inclure les vins rouges), soit qu'ils fassent reconnaître une nouvelle AOC exclusivement dédiée aux vins rouges. Dans les deux cas, des démarches longues et complexes puisqu'elles impliquent une validation nationale par l'Inao puis par la Commission européenne. Les deux institutions doivent notamment vérifier l'absence de risque de confusion avec une appellation préexistante. Reste la possibilité pour le vigneron de commercialiser son vin rouge sous la dénomination Vin de table ou en AOC Bordeaux, mais sans jamais faire référence à l'AOC Sauternes.

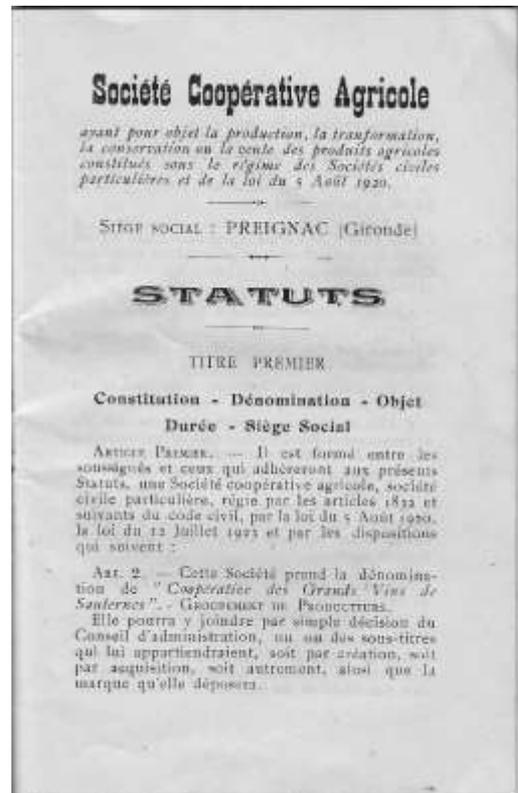
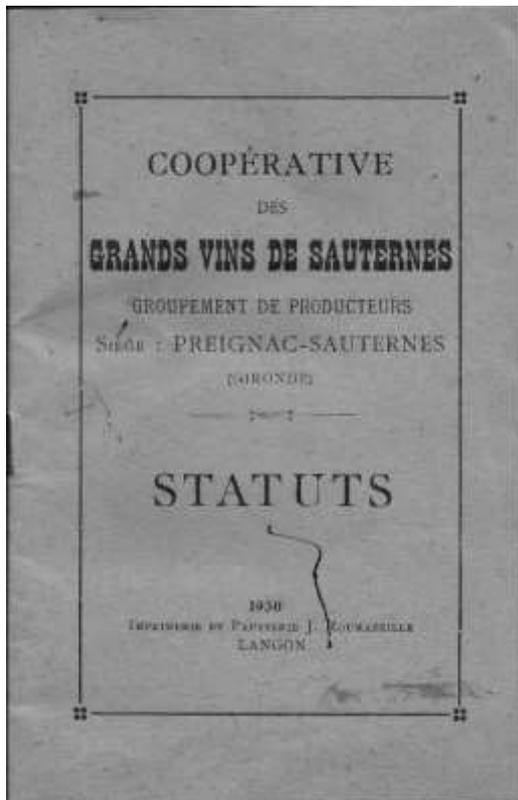
**Jean-Baptiste Thial de Bordenave**  
Directeur du département LexWine  
au cabinet Inlex IP Expertise

28 ■ JUIN 2016 - LA RVF n° 602

Quant à la question des **vins blancs secs**, des « investisseurs » raflent actuellement des hectares de sauternes à bas prix pour faire des vins secs et le jour où sauternes ira mieux, ils feront du sauternes. De même à Pomerol et Saint-Emilion où certains ont commencé à envisager d'acheter à Sauternes... **Le problème du sauternes est insoluble...**

**Cervin : Quelle a été votre position sur la création de la cave coopérative ?**

**H. Mussotte :** Quand on parle d'organisation coopérative à Sauternes, il faut savoir que toutes les structures possibles et imaginables ont été testées à Sauternes. La création d'une cave coopérative a même été envisagée à Preignac dans l'Entre-deux-guerres.



J'ignore pour quelles raisons cela n'a pas abouti alors ! Initialement les coopératives payaient à l'hecto et non au degré. Pour les vins liquoreux ça posait problème. Mais maintenant il y a une prime à la qualité...

A Sauternes, nous avons essayé autre chose. On a eu une **coopérative de vente en bouteilles**. La Maison du vin de Barsac est initialement une coopérative de vente de vin en bouteille qui remonte avant-guerre je pense.



OFFICE VITICOLE  
de  
SAUTERNES et BARSAC  
Coopérative Viticole N° 33.144  
PLACE DE L'EGLISE  
BARSAC (GIRONDE)  
33720 PODENSAC

☎ 58.27.15.44  
Chèques Post. : 437 0 BORDEAUX  
-tele : OFFICE VIN BARSAC

Le 16 NOVEMBRE 1987

Monsieur MESSOTTE Hubert  
14 bis, Rue Duplessy  
33000 BORDEAUX

Monsieur,

Nous vous serions très obligés de nous  
livrer, le plus rapidement possible :

120 Hlles CRU FRYRAGUEY 1983  
en laissez-passer.

Dans cette attente et avec nos remerciements,  
Nous vous prions d'agréer, Monsieur, nos  
sincères salutations.

Le Président :

*J. Prouis*

Les chais sont ouverts toute la semaine, sauf  
le dimanche et le  
de 9 Heures à 12 Heures et  
de 14 " à 18 Heures (h. Légale)

Depuis 1979, la Maison du Sauternes est une association de vignerons, au cœur du village de Sauternes. Dans une bâtisse datant du début du XIXème siècle, la soixantaine de références en boutique nous positionne aujourd'hui comme la plus grande cave de Sauternes au monde. La dégustation est enrichissante de découverte et les vins sont proposés à prix Château. Une pièce emblématique

anime les lieux : un mur de 768 bouteilles éclairées par un jeu de lumières. Un tableau unique et spectaculaire que seul le Sauternes peut offrir grâce à sa déclinaison de couleurs.



On a aussi testé la vinification par des **vinificateurs privés**. J'ai apporté à un moment donné une partie de ma récolte à Lafaurie-Perraguey où le négociant Cordier achetait le raisin. Cela a duré un an car les fraudes sont intervenues. C'était en fait bâtard car on n'apportait pas la totalité de la récolte. On passait un marché pour un certain volume, on apportait les mauvaises tries et on gardait les bonnes. Et puis à Sauternes, les récoltes varient fortement d'un lieu à un autre. C'est pour cela que la coopérative de vinification n'a jamais pu marcher à Sauternes.

Avec la crise des sauternes, pour calmer un peu les vignerons, le syndicat suscité la création de la coopérative. Je pense que la coopérative c'est une initiative de Xavier Planty. Il a incité quelques petits vignerons à créer une coopérative afin de leur permettre de se sauver, sachant pertinemment que ça foirerait. Du moins c'est mon impression. La coopérative je n'y crois pas beaucoup. En fait

actuellement, dans le projet de cave coopérative en cours, le vin est vinifié par chaque adhérent puis il est envoyé pour élevage à Cocomont qui joue le rôle de négociant.

## Sauternes Vignerons : la cave coopérative est créée, et présidée par Eric Pothier

Vitisphère par Alexandre Abellan Le 01 juillet 2015



Avec la signature de ses statuts ce 29 juin, la cave coopérative de Sauternes est officiellement née. Baptisée Sauternes Vignerons, elle réunit 15 membres fondateurs, « *un nombre appelé à s'étoffer dès l'ouverture de bâtiments propres* » annonce le vigneron Eric Pothier, tout juste élu président de la cave coopérative. Mais en attendant la mise en place d'un outil collectif de vinification (annoncé pour 2016), chaque apporteur produira dans ses locaux respectifs les vins de la coopérative (qui seront assemblés par la suite). Pour ce premier millésime 2015, Sauternes Vignerons devrait produire 2 000 hectolitres de vins, à la fois des liquoreux en AOC Sauternes et des blancs secs en AOC Bordeaux.

« *Notre stratégie est la valorisation de l'ensemble de la production d'une exploitation, pas le regroupement de vrac. Il s'agit de prendre à bras-le-corps la commercialisation des volumes que nous n'arrivons pas à vendre nous-mêmes* » explique Eric Pothier. Propriétaire du château Pick-Laborde depuis 2009, il apportera la moitié de ses 13 hectares de vigne à la coopérative.

[Photo : Eric Pothier et Chrystelle Desqueyroux (vice-présidente de Sauternes Vignerons) : DR]

**Cervin : *Aujourd'hui, en 2016, quelle est votre situation ?***

**H. Mussotte :** En 2001, à la veille de Vinexpo où l'AREV et le Syndicat de Sauternes avaient chacun un stand, je me suis senti fatigué. Visite chez le docteur où je découvre 18,25 de tension ... séjour à l'hôpital... je récupère mais décide d'arrêter les frais à bientôt 70 ans. J'ai quitté l'AREV et le syndicat en même temps, en 2003. Entre 1993 et 2003 je travaillais plus que quand j'étais au CIVB. Aujourd'hui je me contente de conseiller ma fille sur l'exploitation.