

Les belles bouteilles des PDG vigneron

ÉVÈNEMENT

Du 15 mai au 15 juin,
26 chefs d'entreprise
propriétaires de vignobles
présentent leurs vins
à Paris.

IL Y A plusieurs façons d'aimer le vin. On peut avoir une très belle cave, plus ou moins variée, plus ou moins prestigieuse, et partager entre amis choisis les plaisirs de la dégustation. On peut aussi rêver d'un livre de cave gigantesque, et alors se lancer carrément dans le commerce du vin : c'est la voie qu'ont choisi Thierry Servant et Pascal Chevrot lorsqu'ils ont créé Lavinia, en 1999, à Madrid, puis Lavinia France à Paris, en 2002.

La troisième manière, la plus risquée aussi, c'est de faire soi-même son vin. Car il y a là une certaine ivresse qui d'ailleurs n'est pas celle que l'on croit. Il faut écouter – et observer – un Serge Dassault (Château Dassault à Saint-Émilion) ou un Alain-Dominique Perrin (Château Lagrézette à Cahors) parlant de leurs vins : un père n'est pas plus ému devant son nouveau-né, même si l'émotion s'estompe dès qu'on aborde les investissements ou la prospection à l'export. Olivier Decelle, qui dirigea longtemps Picard Surgelés avant de « tomber dans le cuvier » (Mas Amiel à Maury et Château

Jean-Faure à Saint-Émilion), répète volontiers qu'il faut vingt-cinq ans pour amener une vigne à maturité : un non-sens pour celui qui passe un quart de son temps dans les avions, une horreur absolue pour un financier.

Ils partagent la même passion

Et pourtant ils sont nombreux ceux qui ont franchi le pas, qu'ils aient acquis un vignoble tout en poursuivant leur carrière professionnelle – Michel-Édouard Leclerc (Château Roques-Mauriac à Bordeaux) ou Vincent Bolloré (Domaine de La Croix et La Bastide Blanche à la Croix-Valmer) –, ou bien au contraire qu'ils aient choisi de rompre avec celle-ci pour négocier un nouveau virage. C'est ainsi que Daniel Cathiard a quitté Go Sport pour Château Smith-Haut-Lafitte (Pessac-Léognan), que Catherine Péré-Vergé a délaissé ses Cristalleries d'Arques pour Château Le Gué et Château Montviel (Pomerol), que Gérard Perse a revendu ses hypermarchés Champion et Continent pour s'offrir Château Monbousquet (Saint-Émilion) et Clos l'Église (Côtes de Castillon), que Michel Reybier a abandonné Jambon d'Aoste et Justin Bridou pour succomber aux charmes du Château Cos d'Estournel...

La rencontre entre les fondateurs de Lavinia et ces entrepre-



Daniel Cathiard a vendu Go Sport pour acheter, en 1990, Château Smith Haut-Lafitte (Pessac-Léognan). DR

neurs passionnés était donc inévitable : ils partagent tous la même passion. Dès lors, les regrouper relève d'une évidente logique : tous leurs vins seront là, un mois durant. Bien sûr pas tous au même prix : entre le Château Malartic-Lagravière – grand cru classé de Graves – d'Alexandre Bonnie (ex-

Eau Écarlate), et le Domaine Auzias – vin de pays de la cité de Carcassonne – de Dominique Auzias (ex-Guide du petit futé), il y a tout un monde que cette opération vise à faire découvrir.

Justement, la maison propose aussi un restaurant à la table duquel on peut déguster les vins

précédemment choisis dans les rayonnages de la cave : une solution pour faire son choix avant d'acheter.

BERNARD BURTSCHY

■ *Lavinia*, 3-5, bd de la Madeleine, 75001 Paris. Tél. : 01 42 97 20 20 et www.lavinia.fr