

GÉRARD BERTRAND, LA LOCOMOTIVE DES VINS DU LANGUEDOC

LE VIN COMME PROFESSION DE FOI

En 30 ans, l'ancien rugbyman de haut niveau s'est bâti un véritable empire dans son Languedoc natal. Présent dans tous les segments de la distribution et dans l'horeca, son catalogue riche de 200 vins exprime la réussite d'un homme déterminé mais, aussi et surtout, habitué d'une croyance assumée. XAVIER BEGHIN À NARBONNE

Certains de ses amis le surnomment Le Grand. Facile de comprendre pourquoi. La première chose qui frappe quand on rencontre Gérard Bertrand, c'est sa taille. Près de deux mètres, une ressemblance avec l'acteur Vincent Cassel, des yeux bleus et un physique dont toute forme de graisse semble absente. Ensuite, vient la voix. Douce et à l'accent chantant. Tout le Languedoc semble s'y retrouver. Cette région qu'il aime tant et dont il vante les mérites dans le monde entier. Le petit garçon qui jouait au rugby dans son village de Saint-André-de-Roquelongue, cet enfant des Corbières est devenu un capitaine d'une industrie qui pèse quasiment 100 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel. Rien qu'avec des vins du Languedoc.

L'histoire commence sur une pelouse d'une couleur proche du bitume, parsemée de gravillons et logée entre sa maison natale et celle de son oncle. C'est là qu'avec ses amis, six jours sur sept, il apprend l'art du rugby et refait le match du week-end de son équipe favorite, le RC Narbonne. En 1973, son père, Georges Bertrand, rachète le domaine de Villemajou. En 1975, le petit Gérard a 10 ans et participe à sa première vendange. Son père l'autorise à manquer l'école pour participer aux travaux familiaux.

«Je devais rater l'école une dizaine de jours par an, pas plus, raconte Gérard Bertrand. Vous savez, la vigne ramène à l'humilité et à la patience car les cycles sont longs. Mon père m'a initié au souci du détail et du travail bien fait. Ces premières vendanges étaient passionnantes. Un jour, au début, il m'a dit: 'tu te rends compte, à 50 ans, tu auras 40 ans d'expérience'. Evidemment, à 10 ans, le sens pro-

fond de ces mots vous échappe. Aujourd'hui, nous y sommes. Je viens de participer à mon 42^e millésime à l'âge de 51 ans.»

Vainqueur du Challenge Yves du Manoir

Georges Bertrand était vigneron et négociant. Mais il était aussi arbitre de rugby, le dimanche. Quant à l'oncle de Gérard, il entraînait le club du village natal, Saint-André-de-Roquelongue. Pas étonnant dès lors de voir Gérard suivre aussi les traces de ses aînés au niveau sportif. Pendant près de 10 ans, il sera la troisième ligne du RC Narbonne, au plus haut niveau du championnat de France. Il ne soulèvera jamais le bouclier de Brennus, symbole du titre de champion, mais il remportera, trois années de suite, l'historique Challenge Yves du Manoir, l'équivalent de la Coupe de France. C'est en 1994 au Stade Français que Gérard Bertrand

«Pousser les vins du sud de la France, c'est une mission, une passion, un travail à long terme.»

remise ses crampons après avoir frôlé une sélection en équipe de France et réalisé une tournée avec les fameux Barbarians.

Il faut dire qu'entre-temps, le destin l'a rattrapé. En octobre 1987, son papa décède dans un accident de voiture. Gérard Bertrand choisit alors de ne pas renoncer: il va pendant près de huit ans gérer

de front une carrière de sportif de haut niveau et de dirigeant d'entreprise. Quand il reprend le domaine familial à Villemajou dans l'Aude, il possède 60 hectares, emploie cinq personnes et son vin se vend aux alentours des 5 francs français, soit 0,75 euro! Trente plus tard, Gérard Bertrand emploie 250 personnes pour 750 hectares de vigne et une production de 15 millions de bouteilles.

La grande distribution

Au moment de ses débuts dans le business, le Languedoc n'a pas une bonne réputation. C'est une région viticole connue pour faire pisser la vigne comme on dit. On y privilégie la quantité à la qualité. Les vigneronniers y préfèrent le vrac aux bouteilles haut de gamme. Son père Georges, un dégustateur hors pair, était persuadé du potentiel de Languedoc mais il a eu raison trop tôt. C'est la grande distribution qui va permettre à Gérard Bertrand de vraiment démarrer. Au début des années 1990, un soir de troisième mi-temps un peu arrosée, il décide avec ses copains, accessoirement grands noms de l'ovalie française, de lancer «Les Gastronomes du Rugby», un concept d'opérations promotionnelles clés en main: à côté de ses vins du Languedoc, Jacques Fouroux proposait son foie gras et ses magrets, les frères Spanghero leur casoulet, Philippe Saint-André ses ravioles de Romans, Jean-Baptiste Lafond ses bordaux ou Laurent Cabannes son champagne. Toutes les grandes chaînes françaises mordent à l'hameçon: Auchan, Leclerc, Super U, Carrefour et Intermarché. Peu après, Gérard Bertrand parvient aussi, grâce à Henri Gault du célèbre guide, à placer ses vins chez Casino. Le succès est en marche.



JUAN-MANUEL VARGAS

Alors aujourd'hui, quand on lui reproche gentiment la présence, peut-être perturbante pour le consommateur, de ses vins dans tous les segments – supermarchés, cavistes, restaurants –, Gérard Bertrand n'élude pas. « Cette omniprésence, dites-vous, n'est pas du tout perturbante. Je n'oublierai jamais que c'est grâce à la grande distribution et aux foires des vins que notre région a été connue. Il y a 20 ans chez vous, on ne buvait que du bordeaux. Il n'y avait quasiment pas de vins du Languedoc dans les restaurants ou chez les cavistes. J'ai de la mémoire. Et je respecte ceux qui m'ont aidé. Dans la grande distribution, nous avons pu valoriser nos vins et créer de la notoriété. Le consommateur aujourd'hui qui se rend chez Delhaize ou chez Colruyt, chez un caviste ou chez Nicolas, ou qui commande du vin au resto, c'est le même. Ce sont juste les moments de consommation qui changent. La grande distribution et les cavistes vivent bien côte à côte. L'important, c'est que les gammes n'y soient jamais les mêmes. Nous possédons 13 domaines et vous ne les retrouvez pas dans les mêmes canaux de distribution. Nos vins permettent de faire une expérience différente tous les jours avec des vins de prix différents. Pour reprendre un terme à la mode, Gérard Bertrand est une marque omnicanal. »

Du vin végane

Après son arrêt du rugby, Gérard Bertrand va multiplier les achats en peu de temps: le domaine Cigalus en 1995, le Château Laville-Bertrou et le Clos d'Ora en 1997 et le Château l'Hospitalet en 2002. Ce dernier achat est une vraie folie: la valeur de ce domaine de 1.000 hectares destiné à la villégiature et à la viticulture et surplombant le golfe du Lion équivaut au chiffre d'affaires de l'époque des vins Gérard Bertrand, soit 9 millions d'euros. Qu'importe, l'homme fonce et met, du même coup, le pied dans l'œnotourisme.

Ces achats vont continuer tout au long des années dans les Corbières mais aussi les régions du Languedoc: le domaine de l'Aigle près de Limoux, La Sauvageonne sur les Terrasses du Larzac, le Château de la Soujeole appartenant au clergé dans l'appellation Malepère, le Château Aigues Vives en Corbières Boutenac, etc. Aujourd'hui, les domaines en propre produisent environ 20% des vins. Le reste ➤

provient de vigneron indépendants ou de caves coopératives à l'aide de partenariats très stricts qui supposent la supervision de la vigne et de la vinification.

«Ce mix va perdurer, confie Gérard Bertrand. Nous venons encore de reprendre de nouveaux domaines en AOC Cabrières et IGP Cité de Carcassonne. Je veux continuer à créer, innover et expérimenter mais toujours dans l'excellence. Si je n'avais qu'un seul domaine qui faisait toujours le même vin, qu'est-ce que je m'ennuierais. Nous venons de créer la première marque au monde de vin végane, bio et sans sulfite appelée Naturae. Elle est présente dans le monde entier. C'est passionnant! Nous avons aussi un resto, un hôtel, un festival de jazz. Nous célébrons l'art de vivre du Languedoc. Ce lien entre le vin, la gastronomie, la culture et l'art sous toutes ses formes. Pousser les vins du sud de la France, c'est une mission, une passion, un travail à long terme. Et un art de vivre, oui, il faut être joyeux et célébrer la vie.»

La Belgique, marché historique

Chez Gérard Bertrand, c'est le patron qui assemble les vins, un acte qui tient du mystique. Ces vins, du petit rosé du supermarché au Clos d'Ora à 190 euros, sont désormais une vraie réussite à l'exportation. Gérard Bertrand est une marque internationale présente dans 150 pays. Cette exportation représente près de 50% du chiffre d'affaires. Mais comment diable s'y prend-on pour vendre du Languedoc au Japon ou dans les Caraïbes?

«Je parlais tout à l'heure d'humilité et de patience. Elles sont la clé. L'exportation, franchement, ce furent 20 années de galère. Le succès international n'est venu qu'il y a cinq ou six ans. Quand j'ai commencé avec Villemajou, nous exportions dans trois pays hors de la France: la Belgique, les Pays-Bas et la Suisse. Le développement s'est fait en essayant les plâtres, en écoutant, en observant et en ne se décourageant pas. Je voyage près de 150 jours par an pour promouvoir mes vins, il n'y a pas de secret. En Belgique, Régis Boucabeille fut notre meilleur ambassadeur, un connaisseur hors pair de votre pays. Aujourd'hui, la Belgique émerge toujours au Top 10 de nos exportations. C'est un marché historique que Va.S.Co développe bien dans le traditionnel. Ce marché est très important car



LE CHÂTEAU L'HOSPITALET a été racheté en 2002 par Gérard Bertrand.

les Belges sont plus français que les Français. Vous subliment nos produits. Selon la théorie des climats de Montesquieu, plus vous montez dans le nord, plus les gens travaillent. Vous vivez plus à l'intérieur que nous. Votre formidable sens de l'accueil vient sûrement de là.»

Il n'empêche, vendre du Corbières Boutenac ou de l'AOC Malepère, c'est moins simple que vendre du bourgogne. Moins frappant aussi. «Oh, je vous arrête.

«La biodynamie est une expérience agricole, viticole, spirituelle et collective. Au début, les équipes croyaient que j'étais devenu fou. Aujourd'hui, plus personne ne pense à changer.»

Nos appellations sont importantes car il s'agit d'un travail de défense identitaire de nos crus. Je suis pour les classifications des terroirs car elles expriment un travail collectif. Par contre, il faut sortir les vins de ces appellations basées sur le prix, les notations ou les cépages. Notre histoire continue de s'écrire et c'est à nous de nous affirmer en tant que

Languedoc. J'encourage les consommateurs à avoir une vraie démarche de recherche, de découvrir et d'utiliser leur cerveau droit. Faire confiance au ressenti et à l'intuition.»

Une dose de mystique

Cerveau droit, ressenti, intuition: on se rapproche du vrai Gérard Bertrand. Celui qui a écrit dans sa biographie, *Le vin à la belle étoile*, que le rugby l'a construit mais que le vin a révélé en lui une profession de foi. Il suffit de lui parler du vin comme créateur de vie. «Oui, le vin est multidimensionnel. Vous le ressentez de différentes façons suivant votre état émotionnel. On m'a fait goûter un vin de 1942. J'ai ressenti un truc particulier. On appelle cela les vins de message et j'y crois. 1942, c'est le millésime des femmes. Les hommes étaient à la guerre. C'est un millésime qui exprime la souffrance mais en même temps une inextinguible soif de vivre. Vous me croyez ou pas, mais cela se ressent en le buvant. Ce vin-là est encore très vivant aujourd'hui. La Bible parle de trois produits traceurs de temps: le vin, l'huile d'olive et le miel. L'abeille est l'insecte majuscule. Notre prochaine gamme de produits sera *bee friendly*.»

Croyant assumé, adepte de la méditation, Gérard Bertrand vit au cœur du Domaine de Cigalus, un endroit reculé où il recherche la quiétude et consolide ses liens avec la nature. «Je vais vous raconter une anecdote sur ma révélation.

En 1990 à Villemajou, Jean, mon régisseur de l'époque, se pète le genou trois jours après le début des vendanges. Son adjoint, un habitué, prend le relais. Je constate 13 arrêts de fermentation sur 30 cuves. C'est une catastrophe! Un peu désespéré, je prends contact avec un ami très branché sur les choses touchant au sensible. Il me dit: 'C'est normal, l'adjoint était stressé, il a stressé les vins'. J'avais 25 ans. Franchement, je me suis dit: 'Il est fou ce mec'. Jean est revenu peu après cette consultation. En 10 jours, il m'a récupéré toutes les fermentations. Mon ami avait raison... Alors oui, je crois que par notre état d'être, nous pouvons laisser un message aux éléments vivants. Nous pouvons influencer le milieu à partir de notre connexion avec le vignoble. Dans la foulée, j'ai lu Rudolph Steiner (*un philosophe autrichien, fondateur de l'anthroposophie qui vise à restaurer le lien entre l'homme et les mondes spirituels, à la base de la biodynamie, Ndlr*). Plusieurs fois. Et nous nous sommes lancés dans la biodynamie...»

La biodynamie comme philosophie

Pour faire court, la biodynamie consiste ici à considérer le vignoble comme un organisme vivant intégrant tant la faune que la flore et de prendre en compte l'influence du cosmos (soleil, Lune, planètes) dans sa gestion. Notamment pour choisir les dates de récolte, de traitement, d'embouteillages. Un peu comme la médecine homéopathique, on traite le vignoble à l'aide de tisanes de plantes pulvérisées comme l'achillée millefeuille, la prêle, l'ortie, le pissenlit, etc. Ces tisanes sont utilisées à très faibles doses via une eau dynamisée. Un esprit cartésien qui voit un dynamiseur créer un vortex pour permettre aux forces du cosmos de pénétrer dans l'eau ne peut que se montrer sceptique. Mais force est de reconnaître les effets positifs sur la vigne.

«La biodynamie, c'est faire le lien entre les forces cosmiques et telluriques, entre le microcosme et le macrocosme et avec le cycle des planètes et de la Lune. Nous avons commencé à Cigalus avec quatre hectares de vieux merlots menacés d'être arrachés: deux en biodynamie et deux en conventionnel. Au bout de deux ans, j'ai vu les changements en cave et sur la vigne. Et nous avons continué.



CLOS D'ORA
« On dit têtù comme une mule mais ce n'est pas vrai. Si la mule n'avance pas, c'est parce que le sol n'est pas prêt à être travaillé. »

JUAN-MANUELVARGAS

Aujourd'hui, 450 hectares de nos domaines sont gérés en biodynamie. Il nous reste à passer ceux qui ne sont pas d'un seul tenant. La biodynamie est une expérience agricole, viticole, spirituelle et collective. Au début, les équipes croyaient que j'étais devenu fou. Aujourd'hui, plus personne ne pense à changer. Pourquoi cette conversion? Primo, j'en avais marre de goûter des raisins avec des pesticides. Secundo, pour les générations futures, je n'avais plus envie de polluer, ni de balancer des pesticides dans l'eau. Enfin, pour la qualité des vins. Au fil du temps, nous avons gagné de l'acidité, surtout sur les blancs, de la fraîcheur, de la minéralité et du potentiel de garde. Nos vins sont meilleurs. J'ai le recul de 14 ou 15 millésimes. Evidemment, sur 450 hectares, c'est du sport.»

L'homme qui murmurait à l'oreille des mules

La philosophie et la nature profonde de Gérard Bertrand s'expriment pleinement au Clos d'Ora. Neuf hectares situés sur la commune de La Livinière, le plus beau secteur de l'appellation Minervois. L'endroit est de toute beauté. Avec deux courbes de niveau et des expositions différentes. Et une vieille bergerie ayant servi aux résistants pendant la Seconde Guerre mondiale qui trône au milieu. Gérard Bertrand y a planté de la syrah et du mourvèdre aux côtés des vieux carignan et grenache et a laissé faire le temps.

«Le chai est ouvert pour laisser rentrer les forces du cosmos. Le soleil n'y entre que le jour de la Saint-Jean. C'est un endroit particulier. J'ai voulu que nous y tirions la quintessence de notre message et de notre logo frappé de la croix wisigoth. Ora comme dans *Ora pro nobis*, priez pour nous. Ora, c'est aussi le temps futur en grec. Ora, c'est le lien entre l'alpha et l'oméga. Le commencement de tout jusqu'à la fin. J'ai voulu y instiller un message d'amour, de paix et d'harmonie. L'harmonie de la nature, l'amour – qui ouvre les cœurs et Dieu sait si nous en avons besoin – et la paix, celle du cœur, vecteur de lien social.»

Il faut constater que cet endroit quasi mystique au crépuscule livre des vins incroyables. Certains assimilent le Clos d'Ora au premier grand cru du Languedoc. Le vignoble y est travaillé uniquement avec des mules: Vanina et Victorieux. Olivier, le maître des mules, est le seul employé de Gérard Bertrand que personne ne gère.

«Un homme qui murmure à l'oreille des mules ne se manage pas. Il a un tel ressenti avec ses mules. Elles n'ont pas de fer et sentent bien le terrain. Il y a des jours où Olivier ne travaille pas car les mules ont décidé de ne pas travailler. On dit têtù comme une mule mais ce n'est pas vrai. Si la mule n'avance pas, c'est parce que le sol n'est pas prêt à être travaillé. Le respect de la nature, c'est cela aussi.» ©