

BOUVET-LADUBAY

BONJOUR, PATRICE !

Bouvet-Ladubay poursuit sa route où les fines bulles constituent l'histoire et l'avenir de la maison de Saint-Hilaire-Saint-Florent.

Jean-Claude BONNAUD



Patrice Monmousseau est un homme affable. Et volubile. Bouvet-Ladubay est toute sa vie. Il le dit avec ses mots d'une fraîcheur que nous qualifierons de territoriale, c'est-à-dire que le langage ne trempe pas ici ses lèvres dans le chuchotement pincé des salons, mais dans l'expression fleurie d'un territoire où les hommes et les femmes du vignoble sont plutôt habitués au long et rugueux travail de patience de la terre. Les mots sont fleuris en toute saison. « *J'ai tout fait ici* », se souvient Patrice Monmousseau. « *J'ai commencé en nettoyant les ch... Et je suis passé par tous les postes de la maison.* »

Au croisement des salariés de la maison emblématique de Saint-Hilaire-Saint-Florent – ils sont quarante-huit –, le sourire est toujours de mise. Personne n'appelle le patron *monsieur*. Et tout le monde l'interpelle le plus simplement du monde : « *Bonjour Patrice!* » « *Ils ont intérêt, sinon, ils se font enaueuler.* »

Ainsi avance cet homme dans le métier depuis cinquante-trois ans, « *dont quarante-trois de PDG* ». Pas le métier de vigneron. Ce n'est pas le sien. « *Quand on me fait remarquer que je ne possède pas un pied de vigne, je réponds en demandant si Bocuse a des vaches* », explique-t-il... « *Je suis un assembleur. Ce travail-là, je l'ai appris de mon père. Pour le pratiquer, il n'existe aucune recette. C'est de l'instinct.* » L'une de ses cuvées porte d'ailleurs ce nom. Des cuvées auxquelles il porte la plus grande attention : « *Le vin est ultra autoritaire, même si je travaille avec une équipe très compétente. Je veux dire par là que c'est moi qui le fais et il doit me ressembler. Il est à mon goût.* » Une notion de vigneron finalement. « *De cuisinier* », complète-t-il, « *puisque je compose le vin.* » Avec ambition. Et minutie. A partir de raisins achetés dans un rayon d'une trentaine de kilomètres sur un total d'à peu près sept cents hectares aux viticulteurs du Saumurois, sélectionnés pour leur sérieux, dont les moûts sont livrés à Bouvet-Ladubay sous le contrôle d'œnologues de la maison. Le but est bien entendu de tirer le meilleur parti du chenin, cépage roi comme on le sait de la région, mais aussi du chardonnay. Aux assembleurs ensuite de Bouvet-Ladubay, sous le contrôle et la patte de Patrice Monmousseau, alerte septuagénaire, de faire parler leur talent. On explique ici que « *la première fermentation est effectuée pour une grande part des approvisionnements en cuves inox thermo-régulées: le nec plus ultra de la technologie actuelle. D'où une sécurité éliminant toute fluctuation de température, dangereuse pour un produit en pleine mutation. Puis, l'assemblage des différentes cuvées permettra de recréer chaque année le style de vin propre à la maison. Ensuite, la seconde fermentation par le long processus de la méthode traditionnelle révélera toute leur élégance.* »

Patrice Monmousseau l'affirme : « *Je n'ai pratiquement jamais recommencé une cuvée.* » Comme pour rappeler que le goût, ici, est autant revendiqué que sûr. « *Nous possédons*

1 400 barriques au total qui accueillent les vins de novembre à mai-juin et, pour la cuvée suivante, jusqu'en novembre. »

SIX MILLIONS DE BOUTEILLES

Au total, Bouvet-Ladubay produit autour de six millions de bouteilles chaque année, reçoit 40 000 visiteurs dans le même temps à Saint-Hilaire-Saint-Florent et vend 200 000 bouteilles à son accueil. 65 % de la production partent à l'export (Allemagne, Etats-Unis et Grande-Bretagne), « *qu'il faut travailler* », explique Patrice Monmousseau.

Ici, les fines bulles sont une religion prêchée par le patron qui rappelle que « *le bon vin est celui qu'on aime. Sans préjugés.* » Il se plaît d'ailleurs à raconter cette anecdote américaine datant de septembre 1975 : « *J'étais à New-York et l'on n'arrêtait pas de me dire que nos bulles étaient moins bonnes que les Champagne. J'ai demandé que l'on aille acheter les plus beaux flacons champenois de la ville et que l'on fasse une dégustation à l'aveugle. La cuvée Belle Epoque de Perrier-Jouët est sortie en tête avec une note de 17,5 ex-æquo avec le brut standard de Bouvet. Le lendemain, le New York Times expliquait que "tout ce qui est mousse n'est pas champagne"* ». La reconnaissance en quelque sorte.

Impossible de parler de l'ensemble des cuvées de bulles de Bouvet-Ladubay, une quinzaine au total, élaborées avec la volonté de coller au plus près de la devise du fondateur de la maison, Etienne Bouvet, époux d'une demoiselle Ladubay, en 1851 : « *L'Excellence* ». Un mot et un seul. Dont la force impose une attention de tous les instants. Pas un héritage facile, mais ô combien motivant pour des équipes à l'esprit encore familial. Deux exemples gustatifs néanmoins de cette large production : Trésor 2009 est une bulle dosée mais sans qu'aucun excès n'apparaisse dans le vin et la Cuvée Zéro, extra-brut, sans dosage donc, est vineuse sur une belle structure. Un joli vin de classe qui fait honneur, c'est certain, au travail de ces assembleurs saumurois au sein d'une famille où l'on a su aussi s'intéresser aux arts. Jean Carmet était un de leurs fidèles, Gérard Depardieu le reste. Le Salon du Livre et du Vin, sur lequel nous avons eu largement l'occasion de nous arrêter dans une précédente édition, en est le témoignage vivant. Et superbe!

Pas de doute : pour qui s'intéresse aux bulles, le passage chez Bouvet-Ladubay est incontournable.

FICHE TECHNIQUE MAISON BOUVET-LADUBAY

Bouvet-Ladubay, Saint-Hilaire-Saint-Florent 49400 Saumur.

Tel : 02 41 83 83 83.

E-mail : accueil@bouvet-ladubay.fr ; site internet : www.bouvet-ladubay.fr

Prix des fines bulles : de 8,15 € à 17,90 €.

(tous les jours sauf le dimanche et les jours fériés).

