

PIERRE GATTAZ

" Pour moi, investir dans le vin est un acte politique "

Nouveau vigneron au château de Sannes, dans le Luberon, le président du Medef veut élaborer un rosé premium qui s'exportera jusqu'aux États-Unis. Il concrétise aussi un rêve de gosse, celui d'un retour à la nature, dans sa région de prédilection, la Provence.

Propos recueillis par Claudine Abitbol et Denis Saverot. Photos : Léo-Paul Ridet.

La Revue du vin de France : Quelle surprise, le patron des patrons devient vigneron dans le Luberon !

Pierre Gattaz : Vous savez, je suis plutôt un béotien en la matière, pas du tout un professionnel du vin. Ce qui m'intéresse, c'est l'aventure entrepreneuriale au service de l'excellence française. Pour moi, investir dans le vin est un acte politique. Racheter cette propriété, c'est une façon de dire que je crois aux valeurs du vin, à l'excellence de la France, de ses terroirs, de son climat, aux hommes et aux femmes ancrés dans le territoire. Le vin c'est aussi l'export et le rayonnement mondial de notre pays. Mon mandat à la tête du Medef s'achèvera en juillet, je sais maintenant ce qui va occuper mes journées dans les trente prochaines années, à côté de ma société Radiall naturellement...

La RVF : En choisissant le Luberon, vous aurez comme voisins de prestigieux entrepreneurs tels Paul Dubrule (groupe Accor) au domaine de la Cavale ou Christopher Descours (chaussures André et Weston) au château de la Verrerie. C'est un plus ?

P. G. : Mon projet est avant tout personnel. Je caresse depuis des années un vieux rêve, m'engager dans un projet autour de la nature, du terroir et du vin, ce produit formidable. Sur le domaine de Sannes, il y a aussi des oliviers, des amandiers, des truffes : l'ensemble constitue un défi agricole qui me passionne.

La RVF : Votre famille vous accompagne ?

P. G. : J'essaie d'intéresser mes enfants à ce projet familial, mais on verra. Ils ont entre 20 et 30 ans, ils ont chacun leur métier, notaires, ingénieur, ingénieur commercial. Là-bas, le vrai défi est de tout recréer à

SA FICHE D'IDENTITÉ

Nom : Gattaz
Prénom : Pierre
Né le : 11 septembre 1959, à Boulogne-Billancourt.
Profession : président et actionnaire du groupe Radiall, spécialisé dans la conception et la fabrication de composants électroniques. Il est également le président du Medef depuis 2013.
Signe particulier : achète tous ses champagnes chez son ami Bernard Gonzales, à la Cave Vert et Or, à deux pas du marché couvert de Levallois-Perret.
Ses grands souvenirs de dégustation : « J'ai bu une fois un Pétrus 2002, exceptionnel. Ayant acheté une entreprise à Portland, j'ai découvert et apprécie beaucoup des pinots noirs de l'Oregon. »



Le château de Sannes, acquis en Luberon par Pierre Gattaz.

partir de rien ou presque : la propriété vend son raisin à deux coopératives locales. Il faut recréer un chai de vinification. C'est un projet *from scratch*, à partir de zéro, au service de la marque France, c'est ce que j'adore !

La RVF : Avez-vous cherché ailleurs avant de choisir le Luberon ?

P. G. : On est plutôt bordelais dans la famille, mais curieusement, je n'aurais pas été faire du vin à Bordeaux. Je ne connais pas assez le Bordelais, même si je trouve que c'est une région magnifique avec ses châteaux célèbres. Mon affinité, c'est plutôt la Provence.

La RVF : Quelles sont vos attaches avec le Luberon ?

P. G. : J'ai sillonné les terres de Provence depuis mon plus jeune âge, à partir du golfe de Saint-Raphaël. J'y passais toutes mes vacances. Gamin, j'étais passionné de géologie et de paléontologie, de fossiles, de minéraux, de nature. Nous montions souvent en Haute-Provence, je me promenais à Manosque, à Forcalquier, jusqu'à Digne-les-Bains ; j'ai exploré les gorges du Verdon avant même que la rivière ne soit régulée par un barrage.

La RVF : Avez-vous exploré la géologie du Luberon avant de choisir le château de Sannes ?

P. G. : La question me passionne ! J'ai gardé tous les fossiles de mon adolescence. Sous la conduite d'un prêtre, nous arpentions la Provence à la recherche d'ammonites (il se met à dessiner différentes formes d'ammonites macrocephalites sur une feuille de papier), d'oursins fossiles Micraster, de coquilles d'huîtres, de fossiles de coquilles d'œufs au pied de la montagne Sainte-Victoire. J'ai même trouvé, à Fox-Amphoux, dans



Avec le château de Sannes
acheté cet été, Pierre Gattaz
est fier de se lancer dans une
nouvelle aventure au service
de l'excellence française.

● GRAND ENTRETEN ●

PIERRE GATTAZ

le Var, des fragments d'os de dinosaures Iguanodon ! J'aime beaucoup cette idée de lieux perdus, reculés, je m'y sens bien et me suis dit : il faut faire quelque chose en Haute-Provence !

La RVF : Quel vin allez-vous faire ?

P. G. : Je compte produire 60 % de vin rosé, 20 % de rouge et autant de blanc. Mon vin sera bio. Je crois beaucoup au rosé, un vin de plus en plus apprécié et consommé par les jeunes en France et aux États-Unis. Mes enfants en boivent, je l'apprécie aussi, le soir, avec des amis, tout au long de l'année. C'est un vin simple à boire, festif, synonyme de fraîcheur, et pas seulement l'été. Et il existe une forte demande de rosé à l'exportation. Le rosé incarne la Provence, une région que les Américains et les Chinois choisissent pour leurs vacances. Les Américains viennent se former à Aix-en-Provence. En Chine, une série TV racontant une histoire d'amour sur le plateau de Valensole, en Haute-Provence, a connu un succès considérable. Les champs de lavande sont devenus un mythe là-bas ! Tout le monde veut les voir, c'est formidable.

La RVF : Quels domaines vous inspirent ? Avez-vous des modèles en tête ?

P. G. : J'ai dégusté de très bons rosés cet été comme le M de Minuty ou les vins du domaine Ott. Pour ma part, j'ai l'ambition de proposer un produit de qualité, en innovant avec un assemblage astucieux. Je vais beaucoup déguster pour le mettre au point. Réussir un vin, c'est subtil, sophistiqué, un peu comme produire un parfum. Ensuite, je m'attacherai à maîtriser le process, car le produit le plus innovant n'est rien s'il est fabriqué de façon imparfaite. Nous aurons un nouveau chai car les anciennes installations ont disparu. Enfin, il y a le marketing, le commercial, la vente. Je suis avec enthousiasme le succès mondial du rosé Whispering Angel, son propriétaire (Sacha Lichine, ndlr) produit par ailleurs le rosé le plus cher au monde, 85 dollars la bouteille. Je suis impressionné ! Il faut du temps, de la persistance, de la ténacité et un peu de génie pour en arriver là. Mais tout cela prendra du temps, je travaille à horizon de dix à vingt ans : c'est en marchant que je vais gravir la montagne.

La RVF : Avez-vous recruté votre équipe ?

P. G. : Je n'ai pas encore choisi mon maître de chai. Et je sais déjà que je ne choisirai pas un architecte star pour mes travaux.

La RVF : Le château de Sannes, c'est la belle endormie ?

P. G. : J'ai découvert ce domaine vinicole de 73 hectares dont 35 de vignes, doté d'une bastide assez jolie, mais je ne compte pas y habiter. Outre les projets viticoles et agricoles qui devront être rentables, je souhaite ouvrir un lieu ouvert au grand public, axé sur la découverte de l'économie, avec des salles de conférences pour parler

« POUR MOI,
LE VIN EST
UNE LEÇON
D'HUMILITÉ
QUOTIDIENNE ! »

Outre la culture de la vigne, Pierre Gattaz veut ouvrir au château de Sannes un lieu pour promouvoir une économie humaine et environnementale.



des grandes mutations du monde, le numérique, l'intelligence artificielle... L'économie est terriblement mal comprise, je voudrais promouvoir une économie profondément humaine, environnementale. J'ai vu beaucoup de réussites exemplaires axées sur le vin et l'art, la Commanderie de Peyrassol, Sainte Roseline, La Coste... Pour ma part, ce sera vin et économie. Et puis, la Haute-Provence se prête à la réflexion : j'ai en tête les séminaires de l'abbaye Notre-Dame de Ganagobie.

La RVF : Quel millésime pour votre première cuvée et à quel prix ?

P. G. : Je souhaite lancer un rosé premium en 2019. Le prix, je ne sais pas encore... Le coup de revient d'un rosé se situe autour de 4,50 euros, mais il faut compter les amortissements, les investissements à venir... Disons que tout ce qui sera au-delà de 4,50 euros sera bon pour le domaine.

La RVF : De quelles valeurs le vin est-il porteur ?

P. G. : La patience. Il faut aussi savoir subir... J'ai découvert il y a peu que ma propriété, dans le Luberon, est considérée comme un domaine de la vallée du Rhône et pas comme un domaine de Provence, c'est surprenant. Le vin est une leçon d'humilité quotidienne pour moi.



La RVF : Dassault, Pinault, Bouygues, Bolloré... Beaucoup de capitaines d'industrie sont vigneron. Ce sont des modèles pour vous ?

P. G. : J'ai suivi avec intérêt l'investissement de Marcel Dassault et de ses enfants dans le vin, mais je ne me comparerai pas à eux. Même si mon projet est ambitieux, mes moyens ne sont pas à la même échelle.

La RVF : Comment expliquez-vous que les patrons de la nouvelle économie, les Niel (Free), Simoncini (Meetic)... n'investissent pas dans des domaines viticoles, contrairement à leurs aînés ?

P. G. : Le vin est affaire de passion. Chaque patron a la sienne. Xavier Niel a investi dans *Le Monde* et crée une école, Jacques-Antoine Granjon (*venteprivees.com*) rachète des théâtres, d'autres préfèrent des hôtels particuliers place des Vosges, chacun son tropisme. Et puis, beaucoup d'investisseurs sont très discrets. Je souhaitais moi-même avancer discrètement. J'ai raté mon coup ! Lorsque *Le Canard Enchaîné* a sorti l'info sur mon investissement vinicole cet été, j'ai reçu de très nombreux coups de fil. « Ah, bravo Pierre, tu investis dans le vin, c'est formidable ! » Le vin, c'est le rayonnement de la France. Bon, pour être tout à fait franc, beaucoup de mes amis sont des buveurs de bordeaux, ils aiment m'en mettre plein la vue. Certains m'ont dit : « Mais bon sang, Pierre, tu es fou ! Pourquoi veux-tu faire du rosé ? ».

La RVF : Plus de 150 châteaux bordelais ont été rachetés par des Chinois, est-ce une bonne chose ?

P. G. : On ne peut pas interdire aux étrangers d'investir en France tandis que nous faisons nos emplettes un peu

Parce qu'il est un vin simple à boire, festif et qu'il s'exporte très bien, Pierre Gattaz a choisi de miser sur un rosé premium. Son modèle : *Whispering Angel* de Sacha Lichine.

« LA LÉGISLATION FRANÇAISE IMPOSE TROP DE CONTRAINTES, IL FAUT EN SUPPRIMER. »

partout dans le monde, rachetant des entreprises en Inde, en Chine, en Italie.

La RVF : Les institutionnels aussi investissent de plus en plus dans le vin, comme Axa (Pichon-Longueville Baron, Petit Village), le Crédit Agricole (Grand-Puy Ducasse, Meyney), La Maif (Dauzac), le Crédit Mutuel (Calon Ségur), Allianz (Larose-Trintaudon...) et même la Scor de Denis Kessler (Troplong Mondot). Qu'en pensez-vous ?

P. G. : Je suis très content que mon ami Denis Kessler ait investi dans ce grand saint-émilion, pour lequel il a beaucoup d'ambition... Il m'a fait goûter son vin, il est fabuleux ! Regardons les choses en face : le vin est un secteur porteur en France, le deuxième à l'export après l'aéronautique. C'est un marché qui au plan mondial progresse chaque année, mais nous avons de plus en plus de concurrents, les Argentins, les Chiliens... Je suis donc ravi que des particuliers, des familles, des institutionnels investissent dans ce qui fait l'économie, la réputation et le charme de la France.

La RVF : Trouvez-vous normal que, du fait de la loi Évin, la France soit le seul pays occidental où l'on ne verra pas à la télévision ou au cinéma la dernière campagne de publicité de Mumm avec Usain Bolt ?

P. G. : La législation française devrait être en harmonie avec celles des autres pays. Il y a trop de contraintes en France, il faut en supprimer. Mais il ne faut pas être traumatisé : le vin est un produit du terroir, sain. *Le french paradox* recommande d'ailleurs un verre de vin par jour ; c'est un produit dans l'air du temps. Regardez George Lucas, le réalisateur de la saga *Star Wars* : il est arrivé dans le Var cet été pour faire du vin, c'est magnifique. On dit en Provence que Brad Pitt et Angelina Jolie, malgré leur divorce, veulent continuer à produire leur rosé à Miraval. Voilà une excellente nouvelle. Malgré la loi Évin, le vin contribue au prestige de la France, à lui redonner un panache gaullien. Que les Américains se réintéressent à la France, à nos domaines, c'est bon pour nous.

La RVF : Oui, mais en attendant, au ministère de la Santé, Agnès Buzyn et ses conseillers étudient de nouvelles campagnes anti-vin...

P. G. : Mais enfin, pourquoi aurait-on honte ? Pour moi, le vin est l'incarnation de l'excellence française. Et nous avons tellement d'atouts. Quand vous allez à New York ou à Washington, il fait 40° C l'été et - 30° C l'hiver, c'est difficile. Au centre des États-Unis, les plaines du Middle West n'ont aucun charme. En Chine, les centres de Shanghai et de Pékin sont tout gris à cause de la pollution. Vous arrivez en France, vous vous dites, quel merveilleux pays... Avec deux ou trois réformes fiscales et sociales, nous disposerons d'une Formule 1. Et le vin y contribue, c'est magique. •