

SUD
OUEST

Coup de pouce de pros

RÉCOMPENSE Quatre professionnels s'engagent à mettre gratuitement leurs compétences au service d'un jeune vigneron méritant. Entre solidarité et bon sens

CLAUDE PETIT

c.petit@sudouest.fr

Les bonnes fées ont parfois une drôle de touche. Celles qui se sont penchées sur le berceau de Frédéric Borderie, du Château Les Gravières de la Brandille, à Saint-Médard-de-Guizières (33), ont pris l'apparence du restaurateur de la Tupina, Jean-Pierre Xiradakis, du faiseur de vin Olivier Dauga, de Benoît Ricaud-Dussarget, négociant, et du tonnelier Jean-Christophe Varron.

Ces quatre-là partagent le même constat que résume Xiradakis dans son franc-parler : « À l'heure où les primeurs deviennent un véritable show international qui ne s'intéresse qu'aux grands crus, tout un monde viticole qui produit d'excellents vins sur des terroirs de moindre notoriété est en train de crever. C'est le cas de jeunes vignerons en appellation Bordeaux et Bordeaux supérieur qui n'arrivent pas à valoriser leur production. »

Une aide ciblée pour un jeune

« Nous avons voulu mettre notre savoir-faire et le peu de notoriété que nous avons au service d'un jeune vigneron méritant, développe modestement Olivier Dauga. En collaboration avec le Syndicat des bordeaux, qui a présenté 15 jeunes adhérents produisant des bouteilles à moins de 5 euros, nous avons sélectionné à l'aveugle le vin d'un lauréat à qui nous avons décerné le prix Raisin. »

Au-delà de la symbolique, les quatre jurés s'engagent à accompagner le gagnant pendant un an : Jean-Pierre Xiradakis proposera ses vins dans ses cinq restaurants ; Olivier prodiguera ses conseils en matière



Les quatre jurés du prix Raisin sont allés à la rencontre de Frédéric Borderie (au centre). PH. CLAUDE PETIT

de culture, vinification et marketing ; le tonnelier mettra gratuitement un certain nombre de barriques à sa disposition ; et le négociant achètera une partie de la production au-dessus du prix du marché traditionnel pour récompenser ses efforts.

« La démarche s'inspire un peu de l'esprit du rugby, souligne le consultant en vin et ancien deuxième ligne. Nous vivons tous dans le même univers, nous ne pouvons pas laisser un pan entier du monde viticole mourir. Chacun avec ses moyens doit rendre à cette profession un peu de ce qu'elle lui a donné. »

À Saint-Médard-de-Guizières, dans la propriété familiale qu'il a reprise l'an dernier, Frédéric, 33 ans, ne cache pas sa fierté d'avoir été récompensé.

« Ça va me faire progresser »

« C'est vrai que c'est difficile pour nous, jeunes vignerons, de continuer à nous améliorer quand on sait que nos vins, quelle que soit leur qualité, seront vendus moins cher que d'autres produits dans des appellations plus médiatiques, parfois moins bons, confie-t-il. Ici, mes coûts de revient sont deux fois supérieurs à la moyenne de l'AOC Bordeaux : mes vignes sont plantées à 5 000

pieds/hectare et demandent plus de travail. Je ne me plains pas ; vigneron, ce n'est pas un métier, c'est une vie. Mais en plus des heures à la vigne et aux chais, je passe 150 jours par an, dont beaucoup de week-ends, en déplacement auprès de ma clientèle particulière à l'occasion de salons. Tous les jours, je me bats sur des marchés occupés par de plus grandes structures que la mienne. Chacun dans leur domaine, me "parrains" vont m'aider à devenir plus professionnel, ça va me faire progresser, c'est une chance. »

Château Les Gravières de la Brandille.
Tél. 05 57 69 83 01.