

## Frédéric Mugnier

# « Le mystère des grands terroirs me fascine »

Installé depuis 1985 à la tête du domaine Jacques-Frédéric Mugnier, cet esprit scientifique privilégie la douceur, la lenteur et la simplicité dans l'élaboration de ses Grands crus, qui sont parmi les plus recherchés de Bourgogne.

Texte : Jean-Emmanuel Simond et Denis Saverot. Photos : Marie-Georges Stavelot

### Pouvez-vous nous parler du vin que vous avez choisi pour démarrer cet entretien ?

Ce chambolle 1<sup>er</sup> cru Les Fuées 2013 est lié à un souvenir particulier. Je n'aborde pas mes vins à la façon d'un consommateur : ils me plaisent lorsqu'ils se révèlent meilleurs que ce que j'en attendais. C'est le cas de ce 2013, récolté à l'issue d'une année à la météo détestable, un printemps très froid, un été pourri, un mois de septembre froid et pluvieux. Pourtant, ce 2013 est très intéressant, profond, avec du caractère, malgré un côté un peu plus rustique que raffiné. Mais il va se patiner. Surtout, il n'a aucun des défauts des années froides et pluvieuses, ce côté vert et dilué. Il m'étonne, c'est ce que j'aime !

### Quel a été votre parcours avant de devenir vigneron ?

Je viens d'une famille de distillateurs de Dijon qui possédait des vignes à Chambolle, laissées en métayage dès la fin des années 40 à la maison Faiveley. Après mon diplôme de l'École Centrale, je suis devenu ingénieur dans l'industrie pétrolière et suis parti travailler en Arabie Saoudite. Je revenais en Bourgogne pour les vacances et j'ai eu la nostalgie de cette région. Au milieu des années 80, j'ai pu reprendre les 4 hectares de vignes et la maison familiale, et j'ai commencé à viner. Pendant quinze ans, j'ai aussi été pilote de ligne, ce complément de revenus s'est avéré bien utile ! Enfin, en 2004, j'ai repris le Clos de la Maréchale, Premier cru en monopole de Nuits-Saint-Georges, qui a fait tripler la superficie du domaine.

### Une fois de plus, le gel a menacé la Bourgogne au printemps. Est-ce préoccupant ?

Nous ne pourrions pas brûler de la paille au bord des routes chaque année pour lutter contre le gel, les riverains en ont assez de la fumée et ce ne sera pas toujours suffisant. Or, il y a fort à craindre que ces épisodes de gel deviennent récurrents...

### Comment constatez-vous ces dérèglements ?

L'évolution climatique m'inquiète beaucoup. En moyenne, on vendange trois semaines plus tôt depuis trente ou quarante ans. Ces changements engendrent plus de précocité, mais aussi plus de variabilité : comment s'adapter ? Si le mouvement s'accélère, dans vingt ans, on vendangera systématiquement autour du 15 août. Le pinot noir ne sera alors plus adapté en Bourgogne, on vivra les problèmes du pinot noir californien : il faudra intervenir avec plus de technologie, plus d'irrigation, plus d'acidification, sans doute désalcooliser...

### Vous avez la chance de posséder une part conséquente du Grand cru Musigny. Qu'est-ce qui fait sa spécificité ?

Il y a un mystère des grands terroirs. Les Grands crus sont les vignes les plus faciles à cultiver : elles gèlent moins et sont moins malades que les autres sans que l'on sache pourquoi. Le Musigny jouit d'une situation particulière, face aux Alpes, au-dessus du Clos Vougeot, à mi-hauteur du coteau, entre deux combes. La composition des sols ne suffit pas à expliquer

*Frédéric Mugnier. Né le 9 janvier 1955 à Genève. Diplômé de l'École Centrale, il démarre sa carrière dans l'industrie pétrolière où il restera moins de dix ans. À la tête du domaine familial depuis 1985, il vinifie quelques-uns des plus fameux crus bourguignons : Musigny, Chambolle-Musigny, les Amoureuses, Bonnes-Mares, et le monopole Clos de la Maréchale. Sous son égide, la réputation du domaine s'est spectaculairement affirmée. Son autre passion : piloter des avions.*



Frédéric Mugnier a débuté sa carrière dans l'industrie pétrolière avant de prendre les rênes du domaine familial en 1985.

## *Grand entretien*

# Frédéric Mugnier

**« Le côté normatif du bio ne me satisfait pas : ce n'est ni suffisant ni toujours nécessaire »**

la qualité du vin. Mais la circulation de l'eau en sous-sol est primordiale. Le terroir du Musigny favorise l'écoulement s'il pleut et garantit des apports en eau si le temps est sec. Comment ? C'est encore méconnu. Malgré ma formation scientifique, j'ai renoncé à comprendre le profil des terroirs de façon rationnelle : il existe parfois plus

de différences au sein d'un climat homogène qu'entre deux climats distincts... Et ce mystère me plaît. Ce qui m'intéresse dans ce métier, c'est précisément ce que je ne comprends pas.

**Votre domaine n'est pas certifié, que pensez-vous du bio ?**

Le côté normatif du bio ne me satisfait pas : les arrêtés fixant ce qui est bien et ce qui n'est pas bien ne me semblent pas toujours pertinents. On peut faire mieux que bio, qui n'est ni suffisant ni toujours nécessaire. Un exemple : certains vigneron bio n'aiment pas la confusion sexuelle : ces capsules en plastique dans les vignes fabriquées par des industriels les gênent, alors que cette méthode non polluante est à mes yeux un progrès.

**Mais il faut réduire l'usage de certains produits, non ?**

Le public, à juste titre, manifeste une inquiétude envers les désherbants et autres pesticides. Et les voisins aiment de moins en moins les vigneron, c'est préoccupant. Cependant, on ne se rend pas compte des énormes progrès effectués ces

dernières années. On a supprimé les traitements à base d'huile de pétrole, les insecticides organophosphorés. Dans la bouillie bordelaise, on est passé de 13 kilos par hectare à 1,2 kilo. La réalité, c'est que le danger a été réduit d'un facteur 100 et je suis fier du travail accompli collectivement. Aujourd'hui, il y a plus de poisons dangereux pour l'homme (solvants, détergents, vernis, etc.) dans nos cuisines et salles de bain que dans les vignobles ! L'incompréhension croissante du monde agricole par les citadins interpelle : la nature obéit à des lois complexes, impossibles à résumer en 280 caractères sur Twitter. C'est le paradoxe des urbains qui projettent leurs peurs sur le monde agricole, sans voir les risques chez eux.

**Pourquoi le public est-il persuadé que l'usage des produits phytosanitaires n'a jamais été aussi étendu et dangereux ?**

Les traitements sont plus visibles, notamment à cause des précautions prises pour protéger les ouvriers. Même des produits bio sont pulvérisés en cabine fermée et tenue de cosmonaute ! Et les méthodes d'analyses permettent aujourd'hui de retrouver des traces infinitésimales de n'importe quelle molécule dans n'importe quel produit. Tout cela fait peur : pourtant, c'est la dose qui fait le poison, pas le produit en lui-même.

**Concrètement, que faites-vous ?**

Nous n'utilisons pratiquement aucun produit contenant des intrants exogènes. Ici, le dernier insecticide a été utilisé en 1995. Je suis président de l'Organisme de défense et de ges-

Plus grand monopole de Côte d'Or, le Clos de la Maréchale (Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> cru), repris en 2003, a fait passer le domaine de 4 à 14 hectares.



## Grand entretien

# Frédéric Mugnier

tion des Grands crus de Chambolle-Musigny et Morey-Saint-Denis : j'ai œuvré pour la mise en place dans les Grands crus situés entre Vosne-Romanée et Morey-Saint-Denis d'une zone modèle, sans désherbants ni produits CMT (cancérigènes, mutagènes ou toxiques). À compter d'avril 2019, chaque exploitant a signé un engagement, s'interdisant l'emploi de ces produits. Nous montrons ainsi que les vigneron sont responsables et nous envoyons un signal aux retardataires !

### La biodynamie vous intéresse-t-elle ?

Je n'ai aucune antipathie envers les domaines qui s'y réfèrent. Mais l'origine de la biodynamie me dérange. À mes yeux, Rudolph Steiner n'est pas compétent : tout ce qu'il a appris sur les plantes, c'est en lisant Goethe ! Steiner s'est trompé toute sa vie et a fait de mauvais choix, ses pages sur la théorie des races en témoignent. La biodynamie est une invention intellectuelle du XX<sup>e</sup> siècle, elle n'a rien de paysan ni d'ancestral. Si l'on écoute Maria Thun, l'astrologue de la biodynamie, Neptune, Uranus ou Pluton sont des planètes "illégitimes" car elles n'avaient pas été découvertes. Je ne peux pas souscrire à cela ! Je n'ai pas observé d'évidence qui m'aurait conduit à suivre des dates de mise en bouteilles en fonction des phases de la lune... Et j'ai même remarqué que mettre en bouteilles au moment où le vin se goûte bien ne donne pas toujours les meilleurs résultats.

### Alors quels principes suivez-vous dans votre travail ?

Je recherche le goût du lieu où poussent les raisins. Je privilégie la douceur, la lenteur et la simplicité. Mon rôle de vinificateur est de ne pas laisser de traces. Tout geste technique diminue un peu le potentiel du raisin. D'ailleurs, à chaque fois que j'ai progressé en vinification, c'est en supprimant une intervention. Bien qu'ingénieur, j'ai évolué vers le moins de technologie possible, car il faut en permanence être conscient des limites de la science. Plus on élargit sa connaissance, plus on mesure la dimension de l'inconnu. Après, j'essaie d'être cohérent, d'appliquer la même méthode pour tous mes vins, sans tenter de corriger le millésime ni le caractère de l'année, même dans ses excès. Je surveille beaucoup les niveaux de gaz carbonique et de soufre : j'en mets très peu. Enfin, je ne travaille pas en vendange entière : le goût de la rafle ne me plaît pas.

### Comment voyez-vous l'avenir de la Bourgogne ?

Au-delà du réchauffement, ce qui me préoccupe le plus, ce sont les transformations inéluctables de la structure de la propriété. La "désirabilité" de la Bourgogne est liée à l'image du



« Avec l'arrivée d'investisseurs, la compétence n'appartient plus aux vignerons », regrette Frédéric Mugnier.

vigneron propriétaire, de ce domaine viticole tel que le XX<sup>e</sup> siècle l'a fait émerger : un vigneron qui travaille chez lui, pour lui, commercialise sous son nom des vins qui ont une âme et ne suivent pas un modèle. Ce sont des vins vivants, ni normés ni conformes, que viennent chercher les amateurs du monde entier. Tout cela change. La hausse des prix du foncier et des vins rebat les cartes. Le problème des transmissions et de la dilution du capital génération après génération n'est pas tant qu'un domaine change de main, mais que les montants financiers soient tels qu'ils n'attirent plus que des investisseurs devenus riches ailleurs, loin du vin. Peu importe qu'ils soient chinois ou français : avec eux, la compétence n'appartient plus aux vignerons. Lorsqu'on travaille pour un patron, la prise de risque et l'intuition cèdent le pas à la technique. Certains investisseurs comme LVMH semblent laisser de l'autonomie à la structure locale, d'autres moins...

### Et l'explosion du prix des vins ? Les vôtres font partie des plus recherchés, des plus désirables...

Le déséquilibre entre l'offre et la demande est dangereux car la demande mondiale fragilise le modèle de la viticulture bourguignonne. Je ne peux pas regretter le succès de la Bourgogne car j'en bénéficie, mais beaucoup de clients sont obsédés par les vins bien notés dans les guides. Heureusement, il existe beaucoup de bons vins disponibles et abordables qui ne sont pas encore connus... même en Bourgogne. Je pense aux vins de Côte de Nuits-villages, des secteurs des Hautes Côtes, de l'Auxerrois, du Châtillonnais...

### « La demande mondiale fragilise le modèle de la viticulture bourguignonne »

**Vous avez peu de vins à vendre et refusez de nouveaux clients. Pourquoi avoir cessé, depuis le millésime 2012, de vendre votre musigny ?**  
Je refuse de voir mon musigny proposé quelques semaines après sa commercialisation à la carte des tables étoilées. Je n'arrête pas sa vente, je la retarde le temps nécessaire pour qu'il commence à s'équilibrer en bouteille. C'est un travail de fond, utile pour les consommateurs, même si c'est moins valorisant et stimulant pour le vigneron que d'élaborer des vins dans l'Oregon ou dans l'hémisphère sud. Retarder la sortie de mon musigny implique une baisse d'un tiers du chiffre d'affaires du domaine.

### Le domaine Mugnier est prospère, son avenir est-il assuré ?

En ce qui me concerne, l'avenir est organisé. J'ai la chance, depuis plus de 35 ans, de bénéficier d'une liberté absolue, je ne dois justifier mes choix auprès de personne, en dehors de ma très proche famille. J'essaie de rester un homme libre !