



Il a choisi de produire un grand vin

Frédéric Mugnier

Viticulteur

Ce père de famille qui a repris le domaine de Chambolle-Musigny (Côte-d'Or), il y a près de trente ans, s'efforce de préserver l'héritage familial.

«Le terroir, c'est tout. Je me trouve sur une terre qui produit des vins d'exception, des musigny, nuits-saint-georges 1^{er} et grands crus.» Au quotidien, le travail de Frédéric Mugnier, 55 ans, marié et père d'un enfant, viticulteur à Chambolle-Musigny (Côte-d'Or), consiste à protéger et à mettre en valeur les qualités que la nature a données à ses raisins. Il s'y efforce depuis une vingtaine d'années et croit avoir

«plutôt réussi». Même s'il n'entend tirer aucune gloire personnelle des vins de prestige qu'il produit et qui ravissent ses clients dans le monde entier, au point que chaque récolte trouve preneur dès avant la mise en bouteilles.

«J'ai les mêmes clients depuis vingt ans et j'en refuse régulièrement», confie ce viticulteur heureux, venu à la vigne par choix. Fils et petit-fils d'industriels, Frédéric Mugnier, en effet, n'est pas né au pied d'un cep de vigne, même si son domaine de Chambolle-Musigny était dans la famille depuis trois générations. Cet ingénieur sur des plates-formes s'y est attaché à la mort de son père, dans les années 1980, avec l'idée de préserver l'héritage fa-

miliaire. Six mois de cours au lycée viticole de Beaune lui donneront les rudiments de la technique et les contacts utiles pour la commercialisation.

Le jeune trentenaire, qui a repris à son compte quatre hectares exploités jusqu'ici en fermage, produit sa première cuvée en 1985. C'est un succès, qui sera suivi de nombreux autres.

«J'ai les mêmes clients depuis vingt ans.»

Alors, au fil des ans, le viticulteur affine sa technique pour servir au mieux l'élaboration d'un produit qu'il n'est pas loin de considérer comme une œuvre d'art. C'est en esthète que Frédéric Mugnier célèbre les charmes de ces vins de Bourgogne, «exceptionnels parce qu'ils ont une âme». Les imiter?

Impossible, dit-il. Beaucoup sont venus le voir pour tenter de percer le secret, «mais on n'exporte pas un terroir, un savoir-faire, une tradition de plus de mille ans».

Le domaine compte aujourd'hui 14 hectares et produit 50 000 bouteilles par an à des prix qui varient entre 40 et 300 € l'unité. Une production dont les trois quarts sont bus dans 24 pays. Frédéric Mugnier vient de se lancer dans le vin blanc: «Je retrouve l'ivresse de mes débuts, le plaisir de la mise au point, de la maîtrise d'une production de bout en bout.» Et même si sa présence dans les vignes n'est plus indispensable – ses sept ouvriers se débrouillent sans lui –, le viticulteur y passe le plus clair de son temps.

ANNE-MARIE KAISER (à Dijon)