

L'entrevue de la semaine

André Porcheret : Adulé, critiqué et... décoré

André Porcheret, régisseur des Hospices de Beaune, a été élevé au grade de chevalier de la Légion d'honneur (voir notre édition du 14 avril, page région). Grand « capitaine » du célèbre domaine de la cité de Nicolas Rolin, il devrait passer la main à la fin de cette année. Après une ultime vinification. Rencontre avec l'homme providentiel des Hospices de Beaune à qui il a consacré 27 ans de sa vie et de son savoir-faire.

**Le Bien-Public-les-Dé-
bâches :** « Comment êtes-vous
venu à l'œnologie ? »

André Porcheret : « L'école
ne m'intéressait pas. Je l'ai quit-
tée à 11 ans. Mes parents, viti-
culteurs à Evelles, m'ont poussé
à continuer. A 14 ans, j'ai choisi
de m'orienter vers l'école de ton-
nellerie de la Berchère à Nuits-
Saint-Georges. J'étais lancé et
j'ai fait 3 ans d'œnologie à Dijon.
A 17 ans, j'entrais chez Clerget à
Saint-Aubin. »

BP-LD : « Vous avez commen-
cé en bas de l'échelle ? »

André Porcheret : « Oui, je
suis parti de zéro. Les Hautes-
Côtes, c'était la misère. Chez
Clerget, j'entretenais les ton-
neaux. Pas longtemps, c'était
dur ! Il fallait taper sur les fûts
toute la journée. J'ai ensuite pro-
posé à mon patron de prendre la
place de chauffeur-livreur. J'allais
livrer à Paris que je ne connais-
sais pas mais qui m'attirait.
C'était pas ce que j'avais imagi-
né : livrer des cartons de trente-

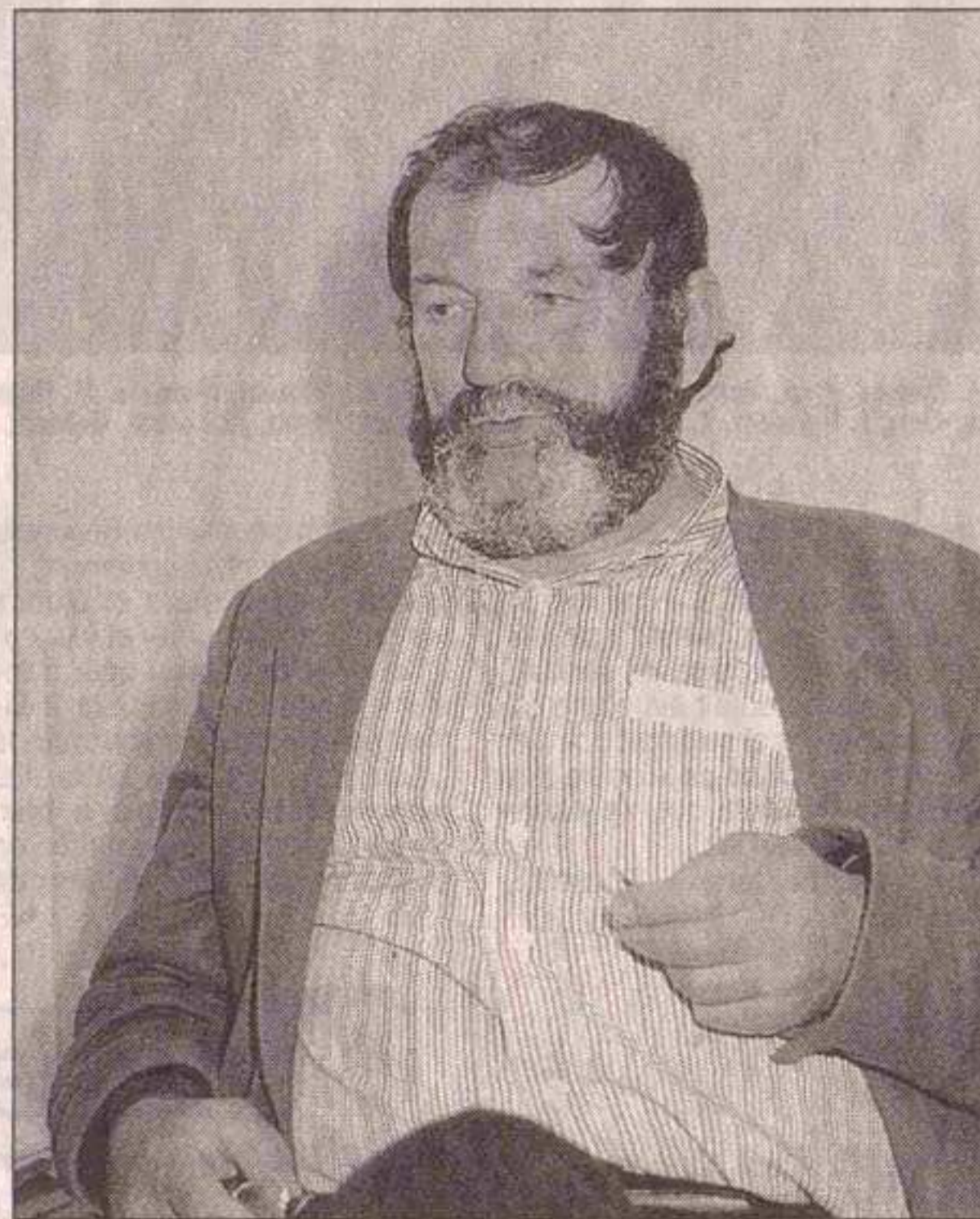
six bouteilles au septième étage,
c'était aussi difficile que la ton-
nellerie. Après avoir égaré mon
camion derrière une église, mais
je ne savais plus laquelle, j'ai réa-
lisé que je n'étais pas fait pour
ça. Que voulez vous, je sortais
de la campagne. J'ai enfin trouvé
ma voie comme responsable des
achats, toujours chez Clerget,
jusqu'en 1977. »

BP-LD : « Et après ? »

André Porcheret : « Sur les
conseils de M. Rossignol, un vi-
gneron des Hospices, Jean La-
tour et M. Chanembaud, respon-
sables du même domaine, sont
venus me chercher pour tra-
vailler avec eux. Un mois avant la
vendange. Ce fut un début labo-
rieux. Dans la cuverie, ça fumait
de partout, comme au battoir. Ce
ne fut pas un grand millésime. »

BP-LD : « Plutôt découra-
geant, non ? »

André Porcheret : « Assez
mais il fallait prendre le taureau
par les cornes. Il fallait repartir
d'un bon pied. Les vignes



André Porcheret : « Je venais des Hautes-Côtes avec mes deux sabots »

avaient besoin d'une cure de ra-
jeunissement. Nous avons repi-
qué la quasi-totalité des par-

celles. Puis nous avons com-
mencé une culture traditionnelle.
Nous avons supprimé le désher-

bage. Nous avons baissé les ren-
dements. L'encadrement a été
sévère avec lui-même et avec les
vignerons qui travaillent pour
nous. La tradition de qualité de
chez Clerget m'a alors servi
comme elle m'a servi toute ma
carrière. »

BP-LD : « Puis vous êtes allé
sous d'autres cieus ? »

André Porcheret : « En effet.
En 1988, j'ai rejoint Lalou Bize au
domaine Bize-Leroy. J'avais 12
grands crus à vinifier. Pour un
œnologue, cela fait rêver mais la
culture en bio-dynamie me lais-
sait sceptique... »

BP-LD : « Vous êtes donc re-
tourné aux Hospices ? »

André Porcheret : « Tout à
fait. C'était en janvier 1994 et les
Hospices venaient de subir un
coup dur. On est venu me re-
chercher et j'ai tout repris en
main en posant mes conditions
et en mettant tous nos vigneron-
s sur un pied d'égalité au niveau
travail et salaire. J'ai aussi ins-
tauré une prime de qualité pre-
nant en compte le sérieux des
collaborateurs. Par exemple, lors
des traitements, nous donnons
les doses et les ordres et ils doi-
vent rendre compte dans les 48
heures avec une fiche détaillée
reprenant entre autres les condi-
tions climatiques. J'exige que
chacun d'eux donne la priorité
aux vignes des Hospices par
rapport à leur propre domaine. »

BP-LD : « Et cela porte ses
fruits ? »

André Porcheret : « C'est évi-
dent. En plus, la nouvelle cuverie
nous permet de faire du bon
boulot. Vous savez aux Hos-
pices, nous n'avons pas le droit
à l'erreur. Nous sommes souvent
critiqués mais nous sommes les
seuls à présenter 40 cuvées à
déguster. Si tous les détracteurs
étaient obligés de présenter tous
leurs produits pour obtenir leur
agrément, il y aurait certaine-
ment moins de bruits et chuchote-
ments. D'ailleurs, je serais pour
un agrément juste avant l'expé-
dition de la bouteille... »

BP-LD : « Vous allez partir par
la grande porte et avec la Légion
d'honneur. En êtes-vous fier ? »

André Porcheret : « Oui, cette
décoration me fait énormément
plaisir. Cela compte dans une
vie. Je venais des Hautes-Côtes
avec mes deux sabots et sans
rien. Quand on n'est pas Beau-
nois, quoiqu'on fasse, on est
toujours une pièce rapportée.
J'ai essuyé pas mal de critiques.
On m'a mis des bâtons dans les
roues. Et puis cette affaire acide-
sucre m'a fait mal. La commis-
sion européenne a tranché. Au-
jourd'hui les pendules sont
remises à l'heure. »

**Propos recueillis
par Jérémie BARAT
et Gilles MATHIEU**