

Hubert de Montille

La pensée en liberté

Vigneron, avocat et... acteur. Autant d'activités qu'Hubert de Montille a pratiquées avec une liberté de pensée et d'expression jamais démentie. À 74 ans, la vedette de Mondovino n'a toujours pas mis sa faconde en retraite.



Repères

25 octobre 1930 :

Naissance à Volnay (21).

1935 : Mort de son père.

1947 : Première vinification.

1949 : Licence de droit à Dijon.

1953 : DESS de sciences économiques.

DESS d'économie financière.

1953 : Prête le serment d'avocat.

1956 : Service militaire.

1985 : Bâtonnier à Dijon.

1991 : Vice-président du Bureau de la

conférence des bâtonniers (Paris).

1997 : Cesse ses activités d'avocat.

2004 : Monte les marches

du Festival de Cannes.

Une boutade pour commencer. Après *Mondovino*, quand tournez-vous dans un prochain film ?

On m'a déjà posé la question. Jonathan Nossiter n'a pas choisi innocemment les représentants de chaque région. Mais, il a également piqué le talon d'achille des gens. Avec ce film, je me suis rendu compte que je vieillissais quand même. Je marche pesamment. Je suis en retraite à Volnay. Je n'ai pas passé l'âge. On ne veut jamais passer l'âge mais mon fils et ma fille sont tous les deux dans le vin. La jeune génération attend.

On a souvent dû vous dire que vous avez manqué votre vocation de comédien. Comment prenez-vous ces commentaires ?

Une anecdote : l'autre jour, j'étais avec ma femme chez Guy Savoy à Paris, une cantine pas mauvaise. Il y avait à côté de nous Danielle Darrieu, toujours pimpante, Jean-Claude Brialy et je ne sais plus qui encore. Savoy me dit : "Ah ! Voilà un autre acteur !" Mon métier était avocat au pénal. Ce qu'on appelle un avocat de barre. Il y a une partie de représentation dans ce métier. Avec les magistrats, il ne faut pas aller à l'outrage mais le frôler. Asséner des vérités que votre interlocuteur n'aime pas entendre.

Pensiez-vous que ce film pouvait avoir l'impact qu'il a eu ?

Oui, il a eu de l'impact sur le grand public. Surtout en France. En Angleterre, nous sommes allés à une avant-première. Mais, je ne crois pas qu'il a fait beaucoup d'entrées là-bas. Qu'est-ce qu'il en restera après... Je n'en sais rien.

Des conséquences peut-être ?

Enfin ! Qu'on arrête de faire des vins qui se ressemblent en pensant qu'on fait le meilleur. C'est un peu l'erreur de Parker, il dit qu'il a démocratisé le vin, c'est vrai. L'idée de base est honnête et sérieuse. Il dit : "Vos histoires de château, de tableaux dans votre salon, je n'en ai rien à f... ! Je suis le fils d'un fermier du Middle West, ce qui compte pour moi, c'est ce que je bois. Ce n'est pas de savoir d'où cela sort. Ça me plaît ou ça ne me plaît pas." Je reconnais que dans la Vieille Europe, c'est mythique le vin. C'est religieux. Seulement Parker n'a pas voulu voir que ce qu'il aimait était subjectif. C'est un Américain, il aime le sucré, la vanille, etc. Tout ce que moi je déteste. Moi je dis : je veux bien vous vendre du vin, si vous l'aimez. Vous avez le droit de ne pas l'aimer. J'ai le droit moi de faire le vin que j'aime et de ne pas céder à vos sollicitations. Faire le vin que vous aimez, j'en ai rien à f... Comme Parker se f... de l'origine, des châteaux...



Jonathan Nossiter fait état de pressions lors de la sortie du film aux Etats-Unis. Cela vous surprend ?

L'importateur Neal Rosenthal le dit dans le film : les Etats-Unis, c'est la pensée unique. On veut que vous passiez dans le moule. On a le droit d'être différent bon Dieu ! Et cela va plus loin que le vin.

Dans les polémiques soulevées par le film, l'attitude de votre fille Alix qui met en cause son employeur de l'époque a fait beaucoup parler dans le vignoble. Comment réagissez-vous ?

Je suis resté en bon terme avec Jean-Claude Boisset. On ne fait pas le même boulot. Alix, ça ne lui a pas fait de mal d'aller chez Boisset. Elle a, au moins, appris la gestion. Lorsque vous faites du négoce et que vous voulez acquérir les meilleurs raisins, les meilleurs vins, cela a un prix. Cette expérience lui a inculqué ça. Elle lui a aussi inculqué de faire un cahier des charges avec les vignerons auxquels elle achète les raisins. Chez Boisset, ce type de démarche est sérieuse. L'entreprise est cotée en bourse, ils ont des marchés à conquérir, du personnel à payer. Dans ces conditions, si un client vous dit : "Je veux un million et demi de bouteilles d'un vin qui sent la confiture", vous ne pouvez pas répondre : "Désolé, Je ne fais pas de la confiture !" On réfléchit. Et il n'y a pas que Boisset.

Ma tante venait de mettre au monde un enfant. Mon oncle, qui s'occupait des vins, allait voir sa femme à la maternité. J'ai dû vinifier. C'est comme cela que j'ai fait mon premier vin. Ce n'était pas trop mal réussi. J'ai partagé ma dernière bouteille avec Jacques Lameloise pour ses 40 ans. Ma tante s'est quand même fait engueuler par ma grand-mère maternelle : "On n'a pas idée de faire un gosse pendant les vendanges". Cela m'aurait manqué de ne pas avoir mené une carrière d'avocat parallèlement. Un centre d'intérêt unique, c'est un peu réducteur. La semaine je plaçais, les gens savaient qu'on pouvait voir de Montille à partir du samedi matin. Les gosses en avaient marre de voir des clients en dégustation. Ils fermaient les portes. J'étais entouré de très bons vignerons. J'ai appris sur le tas.

Quelles ont été les évolutions les plus importantes pendant cette période et jusqu'à nos jours ?

L'avènement du tracteur. Un bonhomme vous lui mettez un moteur dans les pattes, ça pétarade, il est content. Les ceps faut les comprendre, les cultiver, les tailler, évasiver, etc. Le moteur et le fait d'être assis dans le tracteur, vous ne voyez plus de la même manière. Plus généralement, on s'est trop axé sur les moyens mécaniques, le scientisme. Nous avons commis des erreurs que l'on

"Je ne dis pas qu'il faut être immuable. On fait les vins différemment d'il y a un siècle. Mais ce n'est pas parce que cela bouge qu'il y a un progrès. Soyons sceptique !"

Comment expliquez-vous que les AOC, considérées comme un modèle il y a peu encore, soient aujourd'hui en crise ?

Non, elles ne sont pas en crise. À grands renforts de copinerie, de député, d'homme politique tout le monde a voulu entrer dans le système des AOC. Il y a aujourd'hui des appellations un peu partout. René Renou¹ est englué là-dedans. Il a dit : "je ne me sens pas la taille d'aller annoncer aux gens : votre appellation, on l'enlève". On ne peut plus. Il est coincé par ce que ses prédécesseurs ont mis en place. C'est pourquoi il a lancé un ballon d'essai avec son idée AOC d'excellence.

Vous avez fait vos débuts dans le vin dans les années 1950. Avez-vous concilié vos activités d'avocat et de viticulteur tout au long de votre carrière ?

J'ai fait mes premières vendanges en 1947.

continue à payer. J'ai une culture littéraire et de juriste. Une culture du doute. Celui qui a une formation scientifique, on le gonfle déjà au départ en lui disant : "Tu es le plus beau, le plus fort". Il ne s'interroge plus. Quand un scientifique fait une découverte, il croit toujours que personne n'a découvert cela avant lui. Et il se trompe souvent. Ça c'est la science. Ma formation personnelle m'incline davantage au scepticisme.

Pensez-vous que l'on n'a pas été assez sceptique ces dernières décennies ?

On ne l'est pas encore assez. J'entends : "La table de tri vibrante, c'est formidable !" Mais si vous avez une table de tri, cela signifie d'abord que vous n'avez pas de beaux raisins. Il y a un gros point sur lequel on a manqué de scepticisme. Monsieur Vedel, inspecteur de l'INAO après-guerre, a encouragé les viticulteurs



à mettre de la potasse à haute dose dans les vignes. On en souffre encore maintenant. On produit beaucoup de vins pisseux, manquant d'acidité. Vous aviez de l'eau, un petit peu de sucre, mais pas des raisins bien constitués. C'était le début de l'agriculture intensive, le modèle américain.

Vous faites la critique des vins modernes. La fameuse distinction entre dégustation en longueur et en largeur. Ne pensez-vous pas que ces vins ont pourtant participé à redonner du souffle à la région ?

Ceux qui se sont lancés là-dedans virent leur cuti. Ces gens ont vu leur père faire des vins un peu pisseux en plantant des clones à gros rendements et en mettant de la potasse sur les indications des techniciens. Ils ont voulu faire autre chose, produire des vins concentrés. Ça a été l'effet de balancier : ils ont été trop loin dans le sens opposé.

Ne vous êtes-vous jamais fait prendre en dégustation par ce type de vin ?

Si. Tout le monde se fait prendre. Les dégustations, que j'appelle en rafale, faites par les critiques, priment automatiquement les vins concentrés. Ceux qui se dégustent en largeur. Vous passez sur les vins fins. J'aime les vins qui sont faits pour être bus, de préférence avec un plat, pas pour être recrachés. Il y a quelques années, avec des producteurs, nous sélectionnions des vins à l'aveugle pour une manifestation. J'hésitais entre deux vins. "Vous avez flingué votre vin", m'a dit l'organisateur une fois mon choix fait. Il n'y a pas de solution.

Certains terroirs, y compris en Bourgogne, ne sont pas forcément destinés à donner de grands vins de garde. Une autre approche œnologique n'est-elle pas plus appropriée ?

Ne confondez pas les vins que nous faisons ici avec ceux produits dans des appellations obtenues par des interventions politiques. Si vous mettez la sauvegarde des intérêts des gens qui font du vin là où la betterave

réussirait mieux, on arrête tout. On se sépare là. L'approche est différente. D'où l'idée d'AOC d'excellence (BA n°58) de René Renou.

Les vins sont faits différemment aujourd'hui qu'il y a un siècle. N'avez-vous pas peur de cautionner un certain immobilisme qui arrange les domaines déjà bien établis ?

Je ne dis pas qu'il faut être immuable. On fait les vins différemment d'il y a un siècle. Mais ce n'est pas parce que cela bouge qu'il y a un progrès. Il est maintenant à la mode de ne pas coller² et de ne pas filtrer les vins, mais on les enzyme. C'est pire. Scepticisme une fois de plus. Seulement, on aime bien les découvertes. Pareil pour les journalistes, il est plus intéressant de faire un scoop avec un jeune qui démarre que d'écrire que la Romanée-Conti fait des bon vins.

"Les dernières barricades contre la standardisation du goût seront en Bourgogne", nous a dit Jonathan Nossiter. Pensez-vous que la nouvelle génération saura tenir ce rôle ?

Je pense qu'il a raison. Je sens qu'en Bourgogne la nouvelle génération fait mieux. La notion de terroir est mieux comprise. Pour mes enfants Alix c'est déjà fait, Étienne cela se fait doucement.

1- Président du comité vin de l'Institut national des appellations d'origine.

2- Opération de clarification du vin pendant l'élevage.

Propos recueillis par Laurent Gotti
Photographies : Lionel Georgeot



Le vigneron et la sagesse

On s'assoit dans le salon d'Hubert de Montille comme sans doute en leur temps les Athéniens ont écouté Platon ou Socrate. Histoire de recevoir une piqûre de rappel de scepticisme. Cette sagesse qui vous enseigne qu'il n'y a pas de vérité ou qu'elle est inaccessible. L'indépendance d'esprit de l'avocat-vigneron n'est pas que conceptuelle. Libre penseur qui ne dédaigne pas de pousser les portes des églises, homme réfléchi cultivant un goût prononcé pour la provoc. Jamais là où on l'attend.

Ou peut-être s'assoit-on dans le salon d'Hubert de Montille plus simplement pour écouter quelques anecdotes croustillantes. Souvenirs engrangés sur le parcours d'une étonnante destinée : orphelin de père à 5 ans, vinifiant ses premiers vins à 17, par la force des circonstances. Jusqu'à tenir récemment le rôle vedette de *Mondovino*. Sa carrière d'avocat sera marquée par quelques affaires fameuses. Il défendra François Faiveley contre Robert Parker après des écrits diffamants à l'encontre du négociant. Il plaidera dans la sombre histoire du petit Grégory. Épisode qui lui vaudra un infarctus. Il sera impliqué dans la scission de la Romanée-Conti. "La première clé de la grandeur est d'être en réalité ce que nous semblons être", aurait dit Socrate. Sans doute Socrate aurait-il vu de la grandeur chez Hubert de Montille.