

Jean-Claude Berrouet au hasard du web...

1 - Jean-Claude Berrouet, de Pétrus à la légende.

Mercredi 5 Decembre 2007, 18:34 GMT+2Par Jacques Perrin Cet article a été lu 5737 fois

Qui vit avec intensité dans le monde du vin retourne souvent en arrière. Non par nostalgie mais par nécessité d'approfondissement, volonté de percer quelques-uns des mystères des millésimes qui nous ont précédés, dont nous étions parfois les contemporains fébriles. Eux, sont restés dans cet autre temps – celui de l'*Aïôn*, l'indéfini – et nous les y rejoignons parfois par la magie du vin, comme une gorgée d'éternité.

1964. Toutes les promesses sont là. Bob Dylan, chante *Chimes of freedom*, déniaise les Beatles en les emmenant vers des paradis enfumés et la smala des Wilson brothers. pose en garçons bien coiffés sur la couverture de *Shut Down, volume 2*. Quant aux Rolling Stones... Ah les Rolling Stones ! Regardez-les sur cette séquence vintage: encore un peu balourds, les clins d'oeil égrillards de Brian Jones, la dégaine façonnée à Penge de Bill Wyman, la tête de bébé-chouette de Keith et Jagger qui a déjà les dents longues, ambitieuses, ce sourire de rorqual...

1964, c'est aussi le moment où, jeune homme originaire du Béarn, Jean-Claude Berrouet entre aux *établissements Jean-Pierre Mouiex*, quai du Priourat à Libourne. La légende de Pétrus est balbutiante et JCB va y contribuer. L'œnologie reste à inventer, sur la trace d'aînés pas encore prestigieux, Emile Peynaud et Jean Ribéron-Gayon. *Il y avait une ou deux maisons qui faisaient des analyses, l'une d'entre eux se trouvait avenue Jules Ferry à Libourne. C'était la seule maison où il y avait un urinoir pour chiens...*

La nouvelle vient de tomber. Un communiqué officiel, sobre, lapidaire, presque étrange par sa concision : "Jean-Claude Berrouet, œnologue de légende depuis 1964, prendra sa retraite à la fin de 2007 et conservera une activité de consultant." Heureusement que demeure la légende...

J'ai la chance d'entretenir avec Jean-Claude Berrouet depuis plusieurs années une relation privilégiée, faite, je crois, d'estime réciproque. Nous avons passé deux jours à déguster un siècle de Larcis-Ducasse et, me confia-t-il, il avait été impressionné par mes commentaires. Venant d'un tel «monument», l'hommage m'avait beaucoup touché.



Jean-Claude Berrouet, œnologue de Pétrus.

Chaque fois que nous rencontrons lors des dégustations Primeurs, il feignait de prendre une mine attristée, me reprochant amicalement de me faire trop rare, de ne pas écrire davantage sur le vin. J'aimais deviser avec lui de l'avenir du vin, des évolutions, des styles, de toutes les infimes nuances qui font d'un grand vin un monument de civilisation. Mais pourquoi en parler au passé ? La dernière fois que nous nous sommes vus, il a évoqué son vignoble sur Irouléguay, l'attachement à ses racines. M'invitant à venir y passer quelques jours. Maintenant, c'est certain, je vais pouvoir répondre à son invitation !

Voici quelques «bonnes feuilles» de l'entretien que nous avons eu en avril 2004.

- Jean-Claude Berrouet, c'est votre 40^{ème} vinification. Vous avez vu les développements de l'œnologie qui était balbutiante quand vous avez commencé. Comment voyez-vous aujourd'hui la querelle entre les partisans du classicisme et du modernisme ?

JCB. *Je pensais que c'était philosophique et je m'aperçois que les choix, ce n'est qu'une question de pognon. Il faut vendre... Il faut vivre dans une réalité économique, ça je n'en disconviens pas, et il y a les conteurs, les camelots, il y a les gens qui créent l'illusion de la qualité. On est dans un monde de communication et il faut que le consommateur, quel qu'il soit, ait un niveau de connaissance et de sensibilité qui lui permette de se faire son propre jugement. Quand je lis les critiques de cinéma, parfois ils me donnent envie d'aller voir un film, parfois non. Et par curiosité, je me dis : quand même, je vais aller juger par moi-même et parfois je ne comprends pas... Je suis un fou de rugby, je vais voir un match, j'ai une émotion et quand je lis le compte-rendu, je me dis : nous n'avons pas vu le même match...*

(...)

- Imaginons par exemple que le monde de la peinture soit dominé par un critique auquel on

accorderait comme une sorte de privilège d'infaillibilité, ce qui arrangerait sans doute beaucoup d'acheteurs et cela serait apparemment rassurant, dans quel monde vivrions-nous ?

JCB : *Avant hier, j'ai passé une heure avec Hugh Johnson. Nous avons dégusté ensemble. Je goûtais les vins avec lui, comme cela, pour voir s'ils n'avaient pas de défauts. Et lui me disait : vous avez vu celui-là, ce nez ! Et il me décrivait le nez du vin avec une grande précision. J'étais passé à côté... J'étais stupéfait et Christian Moueix m'a dit : "Mais Jean-Claude, vous tombez des nues, c'est un des plus grands dégustateurs!" Et dire qu'il ne parle jamais de ce qu'il a goûté... Et vous, Jacques Perrin, vous êtes un peu comme ça, vous êtes d'une subtilité ! Vous m'avez fasciné lorsque nous avons dégusté ensemble il y a quelques années, à Larcis-Ducasse. Vous m'avez séduit par votre manière de déguster et je me dis : ce sont les gens qui dégustent bien qui ne parlent jamais du vin, et ça me rend triste... Le côté fragile et éphémère de la dégustation, ça n'intéresse pas le public ...*

Rien à voir avec ce qui précède, quoique... Sophie Guiraudon du Clos de l'Anhel vient de recevoir le prix «les raisins du bonheur » décerné aux jeunes talents. C'était à Paris, vendredi dernier, en même temps que le Grand Tasting et je ne le savais pas. Ce prix lui a été décerné pour son vin *Les dimanches 2005 du Clos de l'Anhel*. Disponible [ici](#).

Devinez le prix qu'elle a reçu ? Un double-magnum de Pétrus 1998 !

Amusant de relever également que l'autre finaliste est Nathalie Gard de la Coume del Mas avec son Quintessence 2004, une autre sélection CAVE !

<http://blog.cavesa.ch/index.php/2007/12/05/104582-jean-claude-berrouet-de-petrus-a-la-legende>

2 -Jean-Claude Berrouet, un homme de valeurs et de convictions



L'histoire de Jean-Claude Berrouet, qui fut pendant 44 ans à la tête de Château Pétrus, commence tout naturellement dans un lopin de terre nommé Pétrus le 14 septembre 1964, pour le reste il suffit d'ouvrir les livres.

Cet homme de terre considère le terroir comme son plus simple élément, autrement dit: la terre que l'on cultive. Et pour lui, **le vin n'existe que s'il exprime son terroir**. On est loin du "bobotisme" et de la prise de tête.

Le vin et le merveilleux à Pétrus

Jean-Claude B. est pragmatique lorsqu'il affirme que **"le vin ne naît et n'est pas totalement du raisin"**. Cependant, il met en garde qu'il ne faut pas être prétentieux vis-à-vis de ce dernier.

Alors comment faire un grand vin, comme tout grand œnologue de sa génération (inspiré par les maîtres Emile Peynaud et Jean Ribéron-Gayon)? Il insiste sur l'importance de l'équilibre et, pour y arriver, **la première clef est la vigne**, où la raison et surtout le raisonnable prennent place dans la maîtrise.

L'objectif est de faire un vin merveilleux. **Le merveilleux dans la bouche de Jean-Claude B. c'est la différence, l'expression d'un terroir particulier**. Autrement dit, il faut écouter la nature et avoir certaines convictions.

L'homme est humble, car après avoir vinifié 44 millésimes de Pétrus (11 hectares), il affirme qu'il reste des choses à observer dans un monde où il reste de l'invisible, et des choses à apprendre. Lorsqu'on le félicite pour sa réussite, le protagoniste signale que **Pétrus est plutôt un terroir d'exception qui permet de produire un vin merveilleux**.

Comment vinifier Pétrus?

Précurseur dans l'éclaircissage/vendanges vertes (à commencer par 2ha en 73 à Pétrus), il se préoccupe de la pérennité des vieilles vignes et insiste sur l'importance de l'autodéfense de la vigne vis-à-vis des maladies du bois. Observateur, il constate également un déficit hydrique de plus en plus

prononcé vers le stress et pause l'intérêt de l'irrigation ou de porte-greffe/cépage mieux adapté. Ces deux points seront sans doute les enjeux pour la viticulture de demain.

Pour Jean-Claude B., la maturité du merlot est très délicate. En effet, il se confiture rapidement, et pas mûr le fruit est vert. Il doit être "vendangé juste" pour permettre des éléments de fraîcheur qui en feront un vin "vivant".

Le bon vinificateur est celui qui fait le moins de choses avec ce que l'on lui donne. Là aussi, il reste à l'écart comme s'il faisait les choses par "découlement".

Mais il admet volontiers que la dégustation est décisionnelle dans son travail. **Un vin doit être toujours synonyme de plaisir, d'équilibre, de personnalité (particulier, individuel)**, tout cela dans le sens de la diversité, et de mettre en évidence un goût attaché à un terroir. L'ouverture d'une bouteille et son appréciation restent attachées à un contexte. Il avoue que **si la dégustation est un outil, le vin est véritablement fait pour être bu et partagé avec plaisir.**

Au détour de la conversation, nous avons continué un moment à parler vin en faisant le parallélisme entre Petrus/Trotanoy et Romanée-Conti/La Tâche. Ce qui caractérise Petrus comme les grands vins, c'est la capacité à vieillir en toute élégance.

Le vin et les Berrouet, une affaire de famille

Depuis le 1er janvier 2008, c'est **Olivier Berrouet** qui a repris le flambeau à Pétrus dans le digne respect de son paternel. Tandis que **Jef Berrouet** a repris les reines des "propriétés familiales", dont le Vieux Château Saint André (Montagne-Saint-Emilion), où son père Jean-Claude était fermier en 79 avant de l'acheter en 95.

Durant la conversation, nous avons été accompagnés justement de ce **Vieux Château Saint-André 95** au nez truffé, chocolaté, mentholé puis aux notes de cassis compoté avec une bouche douillette à la finale douce. J'ai pu boire par la suite les 85, 86, 88, 96... puis quelques Samion (Lalande de Pomerol) 2000, 2001, 2002 et un **Herri Mina 2008**, où Jean-Claude B. produit en rouge et blanc d'Irouléguy non loin de sa terre natale.

Ces vins expriment tous une certaine expression du terroir témoin d'un temps, mais procurent tous du plaisir et rejoignent la philosophie de Monsieur Berrouet. Il a transmis à ses deux fils l'amour du vin et des valeurs qui peuvent s'apparenter à celle du rugby (autre passion), n'est-ce pas l'école de la vie?

Antoon, The Wine Patriot

<http://www.lafdv.fr/std/158-jean-claude-berrouet-un-homme-de-valeurs-et-de-convictions>

(La feuille de Vigne)

3- QU'EST-CE QU'UN VIN / TERROIR MYTHIQUE ? EXISTENT-ILS ? **INTERVIEWS ET TÉMOIGNAGES DE PERSONNALITÉS DU MONDE** **DU VIN...**

17 août 2011, 15:33

« Effectivement, il y a un demi siècle on n'aurait pas compris que **l'argile** avait une vocation, or on a découvert **la vertu des argiles à partir des années 60**. Finalement, et contrairement aux idées reçues, les graves viticoles bordelaises, qui avaient la suprématie des géographes, pas des géologues, ni des pédologues, n'ont pas toutes les vertus qu'on leur a accordées. Finalement, même dans les Grands Crus du Médoc on s'aperçoit que dans les parcelles les plus avantageuses, y

compris à **Latour**, il y a toujours de **l'argile**... **L'argile** est un *grand régulateur des excès climatiques*... [...] Ce qui m'a toujours fasciné dans ma carrière, c'est qu'à **Petrus**, les anciens ont eu l'idée de planter le **merlot**, et c'est grâce à *l'argile qu'il s'exprime si bien ici, car sur les graves il s'y plaît beaucoup moins*... »

<http://vinwinowine.wordpress.com/tag/jean-claude-berrouet/>



Jean Claude Berrouet, oenologue de légende...Dîner débat du 9/12/2010

Soirée organisée en partenariat avec la société de conseil ORCA Business,

Lieux: Restaurant le Roy Gourmet –[Domaine de la Gresle PANAZOL](#)–

Horaires:

Cocktail: 19h00

Conférence: 19h30

Dîner: 21h30 avec dégustation de millésimes des domaines de notre invité.

Thème de la soirée: Jean Claude BERROUET : la passion du vin.

Ce que dit WIKIPEDIA :

Le vinificateur de Petrus.

En 1962, Jean-Claude Berrouet décrocha le diplôme de l'École Supérieure d'Œnologie de Bordeaux. Il eut pour tuteurs des personnages éminents tels qu'Émile Peynaud et Jean Ribereau-Gayon.

À 22 ans, il est entré au service de la maison Jean-Pierre Moueix en tant que directeur technique.

Outre Petrus, il a été également responsable des domaines Magdelaine et Trotanoy, ainsi que de la gamme complète des vins de négoce de la maison.

Le millésime 2007 sera le dernier qu'il a vinifié. À l'âge de 67 ans, il se tient désormais à la disposition de la société Moueix en tant que conseiller.

Son fils Olivier s'occupe de Petrus tandis que son collaborateur de longue date, Eric Muriasco, reprend en main la direction technique des autres domaines.

Jean Claude Berrouet fait maintenant partager sa culture du vin à travers le monde, et à ses amis.

Et, ce que je peux ajouter après l'avoir rencontré :

Effectivement JC BERROUET a obtenu son diplôme national d'œnologie en 1962, il avait 20 ans,

Egalement diplômé d'ampélogie (la vigne fait partie de la famille des ampélopsis),

Il a vinifié 45 millésimes : PETRUS, SAINT EMILION et FRONSAC,

Depuis 1983 il est consultant pour la NAPPA VALLEY aux ETATS UNIS

Retraité depuis 2008 il est consultant pour la Maison MOUEIX de :

· Château LAFLEUR en POMEROL,

· Clos FOURTET en SAINT EMILION,

· CORBIERES, les vins Gérard BERTRAND du Domaine L'HOSPITALET

Il est également le Consultant officiel pour ISRAEL pour ce qui concerne la viticulture,

Il est actuellement en CHINE le Consultant auprès du Ministre de l'Agriculture pour la culture de la vigne et la vinification,

Il a créé le « JOURNAL INTERNATIONAL de la VIGNE et du VIN »,

Cet homme d'origine basque entre CAMBO et St JEAN PIED de PORT à ITXASSOU (le pays de la cerise noire) est également propriétaire de 3 domaines :

· Le VIEUX CHATEAU SAINT ANDRE à MONTAGNE SAINT EMILION,

· Le CHATEAU SAMYON à POMEROL,

· le domaine HERRI MINA à IROULEGUY.

Des lieux choisis pour y délivrer des vins de très grande qualité et issus du savoir et de la passion de notre hôte.

Maurice MASDOUMIER -ORCA Business-