

Gérard Bertrand, le fils du père

La Forge, cuvée iconique du château de Villemajou et l'un des fleurons de la gamme désormais pléthorique de Gérard Bertrand, a valeur hautement symbolique pour la star mondialisée du Languedoc du vin. Non seulement parce qu'elle est issue de la vigne préférée de son père, mais aussi parce que c'est là qu'il a fait son apprentissage. « Je suis né en 1965, mon père a acheté Villemajou au début des années 1970 et, dès l'âge de 12 ans, nous y passions nos "vacances" avec ma sœur ; un mois et demi dans les vignes, de 5h du matin à midi ; et 15 jours dans la cave. A 16 ans, j'ai commencé à participer aux assemblages. C'est ainsi que j'ai appris mon métier ».

Autre chose encore : « Ce qui fait la particularité de Boutenac, ce sont les galets roulés, l'enracinement profond. Et ce caractère ferrugineux. C'est le fer qui ressort dans le vin, l'impression du sucer un morceau de fer quand on lèche les galets. Les vins de Boutenac, je peux les reconnaître entre mille. » Bref, La Forge porte bien son nom. La cuvée n'a pourtant vu le jour qu'en 1998, onze ans après le décès de Georges Bertrand dans un accident de la route. « Parfois

je vais très vite, mais là, dans ce qui me touchait le plus, ça a pris du temps. Le ressenti est essentiel et mon père ne s'était pas trompé : la Forge a une typicité très particulière et elle vieillit très bien. Le 1998 est encore à l'été de sa vie, il a vingt ans sous le pied ! »

Né en 1939, petit dernier d'une fratrie de neuf enfants, Georges Bertrand a marqué les esprits en Corbières. Sur les terrains de rugby et dans les caves. Le père de son ami Jean Demolombe, négociant narbonnais réputé, ayant repéré ses dons de dégustateur, il devient vite un courtier hors pair, goûtant et notant « 250 vins par jour ». « C'était aussi un remarquable assembleur de vins, ayant une conscience visionnaire du potentiel du Languedoc » se souvient Yves Laboucarie.

Autant de talents dont a hérité son fils, devenu chef d'entreprise à 22 ans par la force du destin. « J'étais impétueux, j'avais des sautes d'humeur, des angoisses, j'avais mes propres intuitions, je voulais mettre ma patte. Avec l'œnologue Marc Dubernet, nous avons appris à nous connaître ; d'étrangers, nous sommes devenus complices, nous pensons la même chose. En 1989, j'ai fait la

connaissance de Jean-Claude Berrouet, le vinificateur de Pétrus. De 1990 à 2007 nous avons assemblé ensemble le Villemajou. Il m'a donné le sens de la précision et sa grande expérience de l'élevage en barriques ».

En 1998, Gérard Bertrand prend en main le dossier de reconnaissance du cru Boutenac, au point mort depuis huit ans. « J'ai fait 51 réunions de terrain, ça a duré six ans. En goûtant les vins des principaux domaines, on a réalisé qu'il y avait une vraie parenté. Mais ça a bataillé, il y a eu des clashes, sur

le pourcentage de carignan, la délimitation de l'aire. L'agronome Jean-Claude Jacquinet a été le grand modérateur, il a joué un rôle crucial, et ça a tenu. On a été intransigeants en exigeant que la dégustation d'agrément se fasse sur les vins en bouteilles, ce qui obligeait les vigneron à mettre la barre haut. Le profil très qualitatif de Boutenac est le fruit de cette exigence. Quand j'ai invité René Renou, qui avait pris la présidence du comité des vins de l'Inao en 2000, il a été épaté par nos vins et il nous a beaucoup aidés. L'appel-

lation a été reconnue en 2005. C'est une belle aventure humaine... »

Quinze ans après, Villemajou demeure le chef de file de Boutenac, avec 400000 bouteilles vendues en France et dans une soixantaine de pays. La cave a été refaite de fond en comble en 2019. Aux yeux de son fils, Georges Bertrand, dont le portrait, peint par Olivier Domin - alias Olll - orne le hall d'accueil, fait toujours figure de gardien du temple.



Gérard Bertrand face au portrait de son père, à l'entrée de la cave du château de Villemajou

(Photo Soufiane Zaidi)