

Patrick Landanger

Faire et avoir



Repères

- 1950 : Naissance à Mandres-la-Côte (Haute-Marne)
- 1976 : Diplôme d'ingénieur en génie électrique. Rejoint l'entreprise familiale en instrumentation médicale
- 1982 : Création d'une activité en orthopédie
- 1990 - 1997 : PDG de Landanger (production d'instruments médicaux)
- 1997 : Revente de l'activité orthopédique et achat du domaine de la Pousse d'Or (15,6 hectares aujourd'hui)
- 1997-1998 : Formation au CFFPA de Beaune
- 1999-2000 : Formation de technicien en œnologie (DTO)

À la tête d'une entreprise industrielle florissante, Patrick Landanger a changé de vie, il y a dix ans, pour la vigne (domaine de la Pousse d'Or, Volnay). Mais mettre les habits de vigneron n'est pas si simple...

Originaire de Haute-Marne, comment avez-vous découvert le vin. Et celui de Bourgogne en particulier ?

J'ai découvert la transformation du fruit en alcool avec mon grand-père qui à l'époque avait des vignes sur le plateau de Langres. Il était agriculteur. C'était une méchante piquette et j'avais 3 ou 4 ans. Mais cela m'a toujours marqué et à la maison, je faisais mon cidre tous les ans. Ensuite, j'ai vraiment découvert le vin dans mon cadre professionnel, la chirurgie. Quand on reçoit des chirurgiens, on sort des bonnes bouteilles...

Jusqu'à récemment vous étiez encore à la tête de l'activité familiale. Quelle était-elle ?

Oui, j'ai repris l'activité de mes parents dans le domaine de l'instrumentation chirurgicale. J'ai ensuite créé une activité en orthopédie. Cette activité est entrée en bourse en 1994 et je l'ai vendue en 1997.

On était numéro un en France, dans les dix premiers en Europe. Aujourd'hui l'entreprise familiale est toujours basée à Chaumont en Haute-Marne.

Qu'est-ce qui vous a finalement donné envie d'acheter des vignes en Bourgogne ?

L'histoire est simple, j'avais une maison de campagne à Vaison-la-Romaine et je

m'étais dit : je vais transformer cette maison de campagne en domaine viticole, je vais acheter des vignes. Fiscalement, cela devient un outil de travail. Et c'est en cherchant dans le Midi que j'ai entendu parler du domaine de la Pousse d'Or.

Expliquez-nous ?

En fait, on m'a proposé une participation financière dans le domaine parce que la Pousse d'Or était à l'époque détenu à 50% par des Australiens qui voulaient en sortir. Et Gérard Potel (ndlr : gérant et détenteur de l'autre partie du domaine) est mort subitement le jour même où je devais signer avec les Australiens. J'ai finalement fait une proposition de reprise de l'ensemble. Il y a eu des épisodes un peu difficiles, mais le 25 décembre 1997, je devenais propriétaire du domaine.

Vous devenez donc propriétaire d'un beau domaine à Volnay, sans avoir aucune expérience du vin ?

Rien du tout. Si ce n'est cette expérience de la transformation du fruit en alcool de ma jeunesse. Je m'étais tout de même inscrit au CFFPA de Beaune (Centre de formation pour adultes) dans l'objectif de reprendre un domaine dans le Midi.



Vous aviez donc quand même envie de vous former sérieusement ?

Oui, d'apprendre un nouveau métier, de changer de vie. Ensuite j'ai vraiment appris sur le tas. Je me suis lancé.

Quelles ont été vos priorités en arrivant au domaine ?

Construire. Tout a été remis à neuf : habitation, cuverie, caves, etc. Le domaine était à bout de souffle. Le problème c'est que quand vous avez des actionnaires importants vous devez distribuer des dividendes. Cela fait souffrir la trésorerie.

Combien de temps vous a-t-il fallu pour arriver à remettre le domaine d'aplomb ?

Deux ans. J'ai pu utiliser tout l'appareillage pour la vinification des 1999.

Avec quelle somme investie ?

Entre 2 et 3 millions d'euros.

"C'est un industriel qui reprend. Il n'y connaît rien, c'est foutu." Et moi, je faisais mon vin. Je le mettais en cave et voilà. J'étais content. Point. Et puis ma femme me dit au bout de deux ans : "Dis donc Patrick, il n'y a plus de place dans la cave. Comment va-t-on faire pour ranger les bouteilles l'année prochaine." On s'est dit qu'il fallait se bouger pour le vendre.

Dans votre esprit faire du vin c'était plus compliqué ou plus simple avant de vous y mettre vraiment ?

Faire le pas cela a été compliqué. Par contre, faire le vin c'était plus simple que ce que je pensais.

"Faire le pas", c'est-à-dire ?

Prendre la responsabilité. La première année, en 1998, j'avais un régisseur qui n'a pas convenu. Je me suis retrouvé tout seul. Là, il se passe un miracle. Henri Boillot

"Il m'a fallu une piqûre pour que je me lance. Je me disais : les autres sont bien meilleurs que moi."

Votre conclusion c'est donc que de faire du bon vin cela coûte cher ?

Oui, cela coûte très cher et il ne faut pas avoir de pression financière. Je ne vis pas sur le domaine. C'est ma grande chance. Pour moi, c'est un jouet. C'est merveilleux. Un jour quelqu'un me dit : "On rêve de faire ce que vous faites. Vous êtes obligé de réussir". Je n'en avais pas conscience.

Pour vous, c'était d'emblée le bon domaine ?

Je n'ai pas choisi ! C'est le domaine qui m'a choisi. Lorsque j'ai dit autour de moi que j'allais prendre une participation à la Pousse d'Or on me disait : de toute façon tu ne l'auras jamais ! C'est un domaine tellement surveillé. Du coup j'étais un petit peu piqué au vif. Gérard Potel décède et je me dis bon je vais essayer de tout avoir, sans vraiment réfléchir. Ce n'est qu'après que j'ai réalisé ce qu'était la Pousse d'Or. Et encore, il m'a fallu deux ans...

Qu'est-ce qui a fait évoluer votre regard ?

Les deux premières années je n'ai pas vendu une bouteille. Rien. J'ai perdu toute la clientèle de Potel. Elle était constituée d'amis à lui. Et puis les gens se disaient :

(viticulteur de Volnay), que je ne connaissais pas du tout, prend rendez-vous. Il m'en a mis plein la tête pendant une heure : "Monsieur Landanger, si vous êtes venu en Bourgogne, c'est pour faire votre propre vin. Vous allez vivre un moment fabuleux, etc." C'était vrai. Mon fils me dit : "Il y a longtemps qu'on ne t'a pas parlé comme cela Papa." Je n'ai pas dormi de la nuit. Le lendemain j'ai dit : j'y vais. Il a fallu cette piqûre pour que je me lance. Je me disais : les autres sont bien meilleurs que moi.

Y-a-t-il des vigneronnes qui sont des modèles pour vous ?

Il y a deux ou trois noms qui me trébuchent dans la tête comme Anne-Claude Leflaive ou Dominique Lafon qui sont des références. Je sens bien leur façon de travailler. Attention, je suis loin d'arriver à leur cheville.

Ce sont deux domaines en bio. C'est important pour vous ?

Le domaine était en bio déjà avec Gérard Potel. Je n'ai pas encore fait le pas de la biodynamie, mais on y arrivera.



Vous avez la certification ?

Non. Ce n'est pas un argument commercial. C'est simplement une conviction.

Est-ce que vos expériences précédentes, dans d'autres domaines d'activité, vous ont servi ?

Absolument. L'hygiène, dans un bloc opératoire c'est très important. Ici aussi. Un exemple : j'ai mis en place un système d'arrivée du SO₂ au goutte à goutte.

Commercialement, relancer la machine a-t-il été difficile. Y a-t-il eu des passerelles avec vos anciennes activités ?

Pas du tout. Le corps médical est habitué à ce qu'on leur fasse cadeau des bonnes bouteilles ! J'ai fait un peu de travail au départ. Et puis j'ai eu de bonnes notes chez Parker. Aujourd'hui tout est vendu d'avance, 90% part à l'export et en France dans la grande restauration.

Est-ce un monde très différent du monde médical ?

Oh oui ! Ce qui était intéressant pour moi dans le monde médical, c'était la recherche. Vous l'avez moins dans le vin. Par contre dans le vin, vous n'avez que des amis ! Et puis, le gars qui vient vous acheter une bouteille de vin n'est pas malade. Dans le monde médical, il y a toujours un côté "souffrance". Le vin ce n'est que du bonheur, de la convivialité. Vous ne buvez pas votre bouteille tout seul dans votre coin. Et puis, finalement un PDG d'une grosse boîte ne fait plus que du social : du syndicat, des comités d'entreprise, etc. Ce n'est pas très intéressant. J'ai eu l'opportunité de vendre, j'ai vendu.

Avec le recul, qu'est-ce qui pour vous est finalement le plus important au domaine, ce qui a fait sa réputation ?

La qualité des terroirs. Nous avons des belles parcelles. Finalement, on essaie de faire le mieux possible avec les outils que nous ont donnés les terroirs. Si demain je

trouve une super vigne à vendre je m'entende à mort !

Cela devient irrationnel.

Absolument. Quand on me dit : attendez, vous voyez le prix où se vendent les vignes et le prix des bouteilles. Où est le rapport ? Il n'y en a pas. Celui qui fait de l'avion pour son plaisir : il y a un rapport ? Un tableau à 10 millions. Il y a un rapport ?

Cela peut être un placement ?

Non, il y a trop de risques. Ou alors, il faut bien connaître bien la cote, savoir vraiment ce que l'on fait. Aujourd'hui, je travaille pour que mes petits-enfants soient vignerons. Un de mes fils souhaite dans l'avenir reprendre. Il est mordu lui aussi.

Et si c'était à refaire ?

Ah, je re-signe des deux mains ! Ce n'est que du bonheur. Je réalise d'autant plus aujourd'hui le bonheur que j'ai eu de trouver la Pousse d'Or.

Quel type de vin cherchez-vous à produire ?

Celui que j'aime. Et finalement, cela se fait tout seul. On fait des actes pour satisfaire ses propres goûts involontairement. Pas étonnant, de goûter des vins qui ont le tempérament du gars qui les fait. Ensuite, je suis très exigeant pour obtenir de la pureté, de la distinction. C'est ce que m'ont appris des dégustateurs, des critiques.

*Propos recueillis par Laurent Gotti
Photographies : Lionel Georgeot*



Histoire d'Or

"L'argent est un mauvais maître mais un bon serviteur." Ce proverbe s'applique bien volontiers à l'histoire de Patrick Landanger. "La vigne est une mauvaise maîtresse mais une bonne servante", serait-on tenté d'ajouter. Ce n'est que deux ans après avoir pris possession (fin 1997) du domaine de la Pousse d'Or à Volnay, presque par hasard, que l'industriel Patrick Landanger s'est finalement glissé dans la peau du vigneron. Contraint par des débuts laborieux. Il a finalement mis sa danseuse au pas. Pour le bonheur des amateurs de belles bouteilles et pour la réputation des vins de Bourgogne. Et ceux de Volnay en particulier : le domaine, conduit pendant des années par une figure emblématique du vignoble, est l'un des fleurons de l'appellation. "Ce n'est rien que du bonheur", nous a répété plusieurs fois Patrick Landanger au cours de l'entretien. Ouf, chaque amateur de vin peut continuer à rêver de vignes, en se disant si seulement...