

Éric Rouyer

Le caviste mélomane

Passionné par le vin et la musique, Éric Rouyer est le créateur du Palais des Dégustateurs. Un label qui produit des disques de musique classique, enregistrés dans des hauts lieux du vin comme le Couvent des Jacobins de la Maison Louis Jadot ou La Goillotte du Domaine de la Romanée-Conti.

REPÈRES

1966 : Naissance à Grenoble.

1981 : Champion de France de rugby catégorie minimes avec Grenoble.

1982 : Rencontres décisives avec Philippe Soupault, fondateur du surréalisme avec André Breton.

1991 : Diplôme d'état d'infirmier puis spécialisation en chimiothérapie.

1993 : Création de la cave à vins Le Palais des Dégustateurs, à Aubenas, Marseille, puis Grenoble.

1996 : Administrateur d'une maison de retraite en Ardèche.

2012 : Création du label discographique « Le Palais des Dégustateurs ».

2013 : Premier enregistrement au Couvent des Jacobins, chez Louis Jadot : Sonates Ravel Poulenc Debussy.

2013 : Premier enregistrement au Clos de Tart : Sonates Magnard Franck.

2014 : Premier enregistrement à La Goillotte du Domaine de la Romanée-Conti : Suites pour violoncelle de Bach.

2016 : Premier enregistrement mondial au Domaine du Comte Liger-Belair de fragments de trios de Mozart achevés d'être composés par Robert Levin.

Vous êtes caviste et directeur d'un label musical. Racontez-nous votre parcours pour en arriver là.

J'ai commencé à acheter du vin en Bourgogne avec des grands noms dans la tête, qui, à l'époque, étaient encore accessibles. J'étais infirmier libéral, je gagnais bien ma vie. J'en ai gardé pour le faire vieillir et puis je me suis finalement rendu compte que j'avais une cave exceptionnelle, avec des bouteilles qui avaient pris de la valeur. En parallèle, je fréquentais des musiciens, avec qui j'organais des concerts dans des restaurants. Petit à petit, j'ai sollicité les vigneron en leur demandant de venir à ces soirées avec leurs vins. C'était artisanal. Les choses se sont finalement développées parce que les artistes n'étaient pas satisfaits du système et ne trouvaient personne pour les enregistrer. Ayant leur confiance, je leur ai proposé de monter un label et de les remettre dans l'actualité. Le premier disque que l'on a fait, c'était en 2013. À peine cinq ans plus tard, treize disques sont sortis et sept sont en montage.

Comment vous est venue l'idée d'enregistrer dans des domaines viticoles ?

J'ai organisé un festival à La Goillotte de la Romanée-Conti il y a quatre ans. Plusieurs concerts avaient également eu lieu au Couvent des Jacobins. On est accueilli avec amitié dans des lieux privés, dans lesquels on se sent bien, alors j'ai eu envie d'immortaliser ces moments en quelque sorte, en poussant jusqu'à l'enregistrement.

C'est un bel outil de promotion pour vous ?

Je tiens à rester discret quand j'enregistre un concert à La Romanée-Conti ou au Couvent des Jacobins. C'est le cas chez tous les vigneron. Il ne faut pas faire d'annonce. C'est très contradictoire mais il y a une population importante de gens opportunistes, calculateurs, malins. Il faut toujours être vigilant. Je suis conscient d'avoir une place privilégiée, que j'essaie de protéger. Je ne veux pas trahir la confiance que m'accordent les vigneron.

Les lieux choisis, bien que magnifiques, changent la donne ?

Il est certain qu'il faut un très bon ingénieur du son qui pose ses micros avec pertinence et qui va parvenir à restituer cette intimité, cette acoustique particulière. Le fait d'enregistrer dans de tels lieux attire l'attention et ouvre des perspectives. On m'a proposé d'aller enregistrer dans des studios, mais je ne m'y sens pas à l'aise. Ça n'est pas mon histoire.

Comment les artistes de votre label, le Palais des Dégustateurs, perçoivent-ils l'idée d'enregistrer dans des endroits insolites ?

Au départ, c'était un peu une catastrophe. Dominique Merlet, qui est un grand maître du piano, n'a pas voulu jouer la première fois. Après avoir écouté un disque enregistré au Domaine de la Romanée-Conti, il a changé d'avis, même s'il n'était pas complètement convaincu.



Éric Rouyer

C'est pour eux un travail supplémentaire ?

Clairement, je leur complique la tâche. Ils ne sont pas à l'aise car quand vous jouez du piano, il y a une restitution sonore. Là, entre ce que perçoit le micro et ce qu'eux entendent, il y a une grosse différence. La période d'adaptation n'est parfois pas facile. Ils doivent régulièrement s'isoler dans une autre pièce avec un casque pour vérifier ce qui est capté. Mais ça représente pour eux un beau défi.

Existe-t-il des ponts communs entre le monde du vin et celui de la musique ?

Il y a des âmes et des sensibilités communes. Beaucoup de vigneronns auraient aimé être de grands solistes. Mais ce sont quand même deux mondes différents, avec des attitudes autres. Quand le musicien arrive en public pour jouer sa partition, cela demande plus d'exigence que le vigneron qui se présente devant des clients pour faire déguster ses vins.

Lors de nos enregistrements, le musicien va donner le meilleur sur une œuvre exigeante. Le vigneron fait l'effort de sortir des bouteilles très rares, des vieux millésimes. On est content d'être ensemble. Chacun est reconnaissant du travail de l'autre.

Vous connaissez des vigneronns mélomanes ?

Aubert de Villaine est un mélomane d'une rare finesse, comme Pierre-Henry Gagey ou Sylvain Pitiot. J'ai offert des disques à Louis-Michel Liger-Belair et ça a été un déclic. Il s'est mis à aimer la musique. Il l'a fait écouter à ses enfants et on a même enregistré un disque chez lui, dans ses bureaux. Il a fallu monter le piano avec un fenwick ; c'était une vraie aventure ! Le fait d'être impliqué dans des enregistrements accentue l'attention des vigneronns.

Certains d'entre eux sont devenus des amis ?

Absolument ! Il y a une confiance et de la considération mutuelle. On est très proches. Les vigneronns chez qui nous enregistrons sont des personnes plutôt pudiques, introverties, très raisonnables. Moi je suis complètement l'inverse, excessif, et pour autant, ça a toujours marché. Il y a une résonance commune.

Les musiciens sont-ils amateurs de vins ?

Certains comme Gérard Poulet ou Dominique Merlet étaient très amateurs, mais de bordeaux. Quand j'ai dit



à Robert Levin, pianiste américain de notoriété mondiale, qu'il allait enregistrer à la Romanée-Conti, ça ne lui évoquait rien. Par contre, la rencontre entre lui et Aubert de Villaine, c'était quelque chose, celle de deux mythes. À la fin de l'enregistrement, Aubert nous a invités à venir déguster et là, il y a eu un déclic pour Robert. Depuis, il s'est mis à aimer la Bourgogne, comme les autres musiciens.

Le Palais des Dégustateurs, c'est aussi le nom de votre cave, à Grenoble. Quels vins commercialisez-vous ?

Je suis caviste depuis vingt-cinq ans. Je propose à 80 % des vins de Bourgogne. J'ai été très vite passionné par la région. Quand j'ai monté ce magasin, elle n'était pas à la mode. Aujourd'hui, la situation a changé. C'est plus compliqué de se procurer des vins. Quelques domaines ont continué à m'en vendre comme avant, parfois plus, et d'autres ont réduit de façon insidieuse.

Il y a vingt ans, les vins de la Romanée-Conti étaient tout en haut de la pyramide. Aujourd'hui, on a une trentaine de vins qui sont vendus plus chers que l'échezeaux du domaine, parfois le double. Quand j'ai des clients qui sont

prêts à mettre 500 ou 600 € dans une bouteille, je leur dis de prendre ce vin. Ils ne seront pas déçus et goûteront un vin exceptionnel.

En Bourgogne, le prix des vins fait débat. Quel regard portez-vous sur le sujet ?

On est à la fin d'une époque. Le prix des vins explose, les grands crus n'appartiennent plus aux buveurs. Les tarifs ont été multipliés par quatre ou cinq. Il y a dix ans, j'en buvais régulièrement. Ça m'arrive encore aujourd'hui mais je ne les ouvre plus de la même façon. Beaucoup de vigneronns ne comprennent pas qu'au prix où ils vendent leurs belles appellations, les consommateurs deviennent intransigeants. Beaucoup d'entre eux se sont tournés vers d'autres régions comme le Mâconnais ou le Jura.

Cela vous inquiète pour l'avenir ?

On peut se demander ce que le particulier achètera dans vingt ans. Tout est pris par une nouvelle espèce de clientèle, qui a commencé par privatiser les grands crus. C'est dommage mais ça tient la route. Il y aura toujours un client dans une station de ski huppée par exemple, qui sera prêt à mettre une somme folle

“Quand j’allais acheter du vin dans les années 1990, les vigneron me disaient merci quand j’arrivais. Maintenant, c’est moi qui les remercie quand je parviens à avoir des bouteilles !”

pour une bouteille et légitimer ainsi le système. Ce ne sont pas des buveurs, mais ce sont eux qui tiennent le marché. Il ne faut pas oublier aussi que les nouveaux investisseurs qui arrivent et qui n’ont pas cette transmission de l’histoire familiale, voient les choses différemment.

En tant que professionnel, est-ce qu’il devient de plus en plus difficile de se fournir en vins de Bourgogne ?

Le statut du vigneron bourguignon a évolué en vingt ans. Les réactions que certains ont aujourd’hui, ils ne les auraient pas eues à l’époque.

Quand j’allais acheter du vin dans les années 1990, les vigneron me disaient merci quand j’arrivais. Maintenant, c’est moi qui les remercie quand je parviens à avoir des bouteilles ! Les choses ont évolué rapidement, par strates. Depuis 2005, certains vigneron qui avaient des attitudes très dimensionnées se sont fait bouffer par le succès. Ils sont très sollicités et deviennent un peu paranos. Même leur rapport au vin a changé. En 1994 ou 1995, il y avait encore pas mal de 1990 à vendre. Aujourd’hui, la donne a changé. Les vins sont vendus avant d’être mis en bouteilles.

J’ai arrêté d’aller goûter sur fûts aujourd’hui. Le vin existe quand il est en bouteilles. Je trouve que c’est une mode complètement décadente. En plus, 90 % des gens qui participent à ce genre de dégustations ne comprennent pas. Les vins sont bien souvent fermés, il fait froid... Mais qu’importe. On se prend en photos, on le partage sur les réseaux sociaux.

Vous avez un vigneron « modèle » en tête ?

Quelqu’un comme Aubert de Villaine n’a pas changé. Plus les années passent et plus il est à l’écoute, des anciens clients notamment. Le Domaine de la Romanée-Conti est habitué à la stérification, ça n’est pas nouveau. D’autres vigneron sont plus fragiles et le succès les fatigue. Ils sont agressifs parfois, on ne peut plus leur demander de collaborer comme avant... Je peux le comprendre.

Vos clients restent fidèles aux vins de Bourgogne ou se tournent-ils vers des régions plus accessibles ?

Il y a une grosse clientèle pour les bourgognes, qui recherche des bouteilles

entre 30 et 50 €. Il y a aussi des gens qui aiment et achètent le vin pour ce qu’il représente, que ça rassure d’avoir des grandes bouteilles dans leurs caves. Notre métier a beaucoup évolué. Les vigneron n’ont plus besoin de nous aujourd’hui. Pourtant, il ne faut pas oublier que pour que le vin vive, il faut des intermédiaires qui en parlent, qui le font déguster. Il ne faut pas qu’ils se coupent des consommateurs.

Dernière question, traditionnelle, quel est votre plus beau souvenir de dégustation ?

Il y en a beaucoup. La plus grande émotion ça a été avec le plus petit millésime de La Romanée-Conti, 1975. La fragilité de cette année, c’était prodigieux. Les blancs m’apportent moins de plaisir, il y a moins de complexité. Il me manque le côté charnel que j’ai avec les rouges. Mon dernier coup de cœur, c’est le Clos Goillotte du Domaine Prieuré-Roch. Un vosne villages très mystérieux, une sorte de bordel exceptionnel assez incroyable. Mais le plus grand vin, c’est le prochain que je boirai avec mes amis.

Propos recueillis par : **Élisabeth Ponavoy**
Photographies : **Thierry Gaudillère**



Quels consommateurs pour demain ?

Caviste expérimenté, Éric Rouyer s’interroge sur le profil des consommateurs de vin actuels. « Il m’est difficile de les cerner. Pour cela, il faudrait boire avec eux. Il y a tellement de gens nouveaux dans ce milieu que j’ai du mal à savoir si ce sont de vrais amateurs. Certains apprécient avant tout le statut social associé au vin. Aujourd’hui, tout le monde peut monter son club de dégustation, son blog... mais il y en a beaucoup qui ne comprennent rien. Mais c’est peut-être ma définition de l’amateur de vins qui n’est plus la bonne. Elle ne correspond certainement plus à la réalité. Aujourd’hui le type qui est à Courchevel, qui achète une grande bouteille et y met des glaçons, est-ce que ce n’est pas lui l’amateur ? ». De la même façon, le caviste reconnaît que le vigneron a changé. « C’est un homme d’affaires maintenant. Il doit accepter de vendre des vins, les meilleurs, à des gens qui ne comprennent rien et qui vont les acheter juste parce que c’est cher. Il faudrait faire le portrait type de l’amateur de grand cru... on tomberait de haut ».