

exemplaire journaliste

Une année au Château Gruaud Larose

exemplaire journaliste

GUILLAUME JOURDAN

*Une année
au Château Gruaud Larose*

exemplaire journaliste

Octobre 2009

Le grand départ

9h06... J'OUVRIS UN ŒIL POUR regarder mon réveil dont la sonnerie résonnait comme un clairon dans ma tête. Nom de Dieu, neuf heures passées, comment avais-je pu dormir si tard et pourquoi mon réveil ne sonnait-il que maintenant ? Il fallait que je file au plus vite sous la douche pour rattraper cette matinée perdue. Nom de Dieu !

Je me levai précipitamment hors de mon lit quand soudain je réalisai... Depuis hier, je n'avais plus aucune obligation à me lever à six heures comme chaque matin depuis maintenant vingt ans. Un doux vent de liberté se fit sentir et je savourai cette première journée de totale flânerie.

J'allais commencer par un petit déjeuner gargantuesque avant d'aller profiter de la ville-lumière pendant que la plupart des gens étaient occupés à leurs activités professionnelles. Cette seule pensée me fit sourire... J'imaginai l'incrédule Martineau qui devait m'attendre ce matin, je crois qu'il n'avait toujours pas compris que ce congé sabbatique était tout sauf une plaisanterie.

« Mais enfin, Paul, m'avait-il dit, vous n'y pensez pas ? Vous faites partie des cadres les plus prometteurs de notre entreprise et vous voulez maintenant faire une pause d'un an, au moment même

où nous fondons de précieux espoirs en vous ? Allons, cessez donc cette plaisanterie et remettez-vous au travail ! »

Il m'avait fallu du temps pour faire valoir ce droit à un congé sabbatique qui était généreusement proposé par mon employeur à tous les membres de l'entreprise. Évidemment, ils n'avaient pas imaginé que cela puisse intéresser ceux qu'ils appelaient leurs « hauts potentiels », promis à de brillants avenir et à coup sûr assoiffés de pouvoir. Et pourtant, au moment même où l'on me proposait la direction de notre plus grande filiale, celle des États-Unis, un doute avait commencé à m'assaillir. Cette vie toujours entre deux avions, à jongler entre réunions, dîners d'affaires et autres réjouissances était-elle bien celle dont j'avais toujours rêvé ? Certes, je gagnais très bien ma vie, j'avais un travail excitant et valorisant, je faisais partie d'une certaine upper class bien en vue. Je pouvais m'offrir presque tout ce que je souhaitais mais j'avais la soudaine sensation d'un grand vide. Cette vie m'apportait un vernis social, des satisfactions professionnelles et une grande aisance financière, mais la vérité c'est que je commençais à m'ennuyer profondément.

Qu'était devenu le petit garçon qui rêvait de devenir aviateur pour avoir toujours la tête dans les nuages ? Ou le jeune homme qui plus tard imaginait sa vie comme un roman de Balzac où les plaisirs devaient dominer, quand bien même ils fussent modestes ?... Ils étaient bien loin ces deux-là, cachés sous des années de labeur pour devenir un top manager, comme ils disaient chez Martineau & Co.

Tout à coup, la vie m'était apparue comme morne et sans aucun intérêt et je pris soudainement la décision qu'il fallait que cela change... et vite !

Je n'avais aucune idée de ce que je voulais faire, mais je savais précisément ce dont je ne voulais plus. Dès lors, tout me devint insupportable : Martineau et ses flatteries, les autres jeunes loups qui avaient été mes amis-ennemis pendant des années et pour lesquels

j'éprouvais à présent la plus grande indifférence, voire un peu de tristesse. Ce travail qui m'avait tant passionné durant des années avait je crois épuisé toute mon énergie et plus rien ne pourrait plus me redonner l'Envie indispensable.

Il fallait donc que je tourne une page au plus vite et je ne voyais qu'une seule issue à ce stade : changer radicalement de vie. Je décidais donc de prendre quelques vacances pour réfléchir à tout ça à tête reposée, il n'était pas question de remettre sa vie en question sans y réfléchir un petit peu. Heureusement, je n'avais pas perdu tout sens commun, comme aurait dit Martineau.

C'est en étudiant mon solde de congés que je pris connaissance des multiples avantages que proposait mon entreprise. Cela ne m'avait jusqu'à présent jamais intéressé et je découvris qu'il y avait tout un catalogue de possibilités dont je n'avais jamais soupçonné l'existence.

C'est ainsi que j'appris que mon entreprise proposait, je cite, à « tout membre de Martineau & Co, la possibilité de prendre une année de congé sabbatique non rémunérée, à l'issue de laquelle, l'entreprise avait l'obligation de proposer à cet individu un poste équivalent à celui qu'il avait quitté avec la même rémunération ».

Cela paraissait trop beau pour être vrai et je décidai de me renseigner sur cet eldorado.

Commença alors un long périple d'entretiens en tous genres avec les membres des bien nommées Ressources humaines puis de ma direction générale qui était interloquée par ma demande. Mon ami Jean-Louis, qui était le juriste de haute voltige de notre vénérable entreprise, m'avait assuré que c'était imparable et qu'aussi incroyable que cela puisse paraître, il ne pourrait pas éternellement refuser ma demande, tout au plus la repousser de six mois.

C'est en effet ce qui se passa, après de longues tergiversations dont je vous passe l'assommant détail, j'avais obtenu l'approbation

de Martineau. Le 18 octobre 2009, je quittais Martineau & Co pour une année entière de totale liberté : 365 jours pour réfléchir à une nouvelle vie, cela me semblait amplement suffisant et... terriblement excitant !

J'avais mis tant d'énergie à faire accepter ce congé sabbatique que je n'avais pas pris le temps de me demander comment j'allais remplir cette année. Faire un tour du monde pour mieux me retrouver, en tête à tête avec moi-même ? Je crois que cela m'aurait plutôt très vite déprimé, je répugnais à voyager seul, la découverte se faisant dans l'échange selon moi. J'avais voyagé à travers le monde ces dernières années chez Martineau et j'avais eu maintes fois l'occasion de visiter et découvrir de nombreux pays, mais à chaque fois avec un pincement au cœur car je me sentais bien seul face à ces trésors.

Non, tout ce que je savais c'est qu'il me fallait prendre du temps pour moi, pour réfléchir à ce que je voulais faire de ma vie mais rester inactif pendant des mois à réfléchir n'était pas dans mon tempérament et je pensais plutôt que cela ne ferait que ramollir mon cerveau et n'aiderait pas à trouver ma voie.

Il me fallait du repos certes, mais avec une activité.

Je commençai donc à évoquer mon projet à mes amis et mes connaissances. La plupart, certains avec un brin de jalousie aisément soupçonnable, m'avaient engagé à renoncer à mon projet et à reprendre au plus vite ma place chez Martineau & Co, en espérant qu'ils veuillent bien encore de moi, pauvre fou que j'étais. Bon, cela ne m'avancait pas beaucoup... D'autres encore, un peu plus farfelus, me proposaient des activités toutes plus oisives les unes que les autres mais qui me laissaient perplexe : écrire un livre sur les meilleurs bars du monde, ce qui me permettrait de me saouler tous les soirs sans déboursier un centime – idée de mon ami irlandais Paddy –, faire une année à l'usine pour mieux comprendre les réalités de la vie, m'avait suggéré un ami professeur, 365 jours,

365 femmes, avait rêvassé Charles, un ami libertin vous l'aurez deviné.... Bref, rien qui ne suscite mon intérêt et je commençais à me demander si j'avais pris la bonne décision quand, un mois avant le grand saut, je reçus chez moi un ami de longue date de passage à Paris : Pierre.

Pierre était un homme de sagesse dont j'avais toujours apprécié la joyeuse compagnie et je me réjouissais de partager avec lui un dîner agrémenté d'excellents flacons comme nous en avions pris l'habitude chaque fois qu'il me rendait visite.

En effet, Pierre avait le privilège d'être l'heureux propriétaire du Château Gruaud Larose, second cru classé de Saint-Julien, et était un épicurien hors pair, espèce en voie de disparition malheureusement.

Nous étions donc exactement à J-25 quand le dîner qui allait donner un sens à l'année à venir eut enfin lieu.

La veille du dîner, j'avais précieusement sélectionné dans ma cave un Coteau de Vernon 2006 ; je savais que Pierre affectionnait particulièrement les Condrieu et que cela accompagnerait à merveille mes petits fours de chez Malitourne. Et un vin de Toscane, Giorgio Primo 2007, devrait parfaitement s'accorder avec la belle côte de bœuf que j'avais commandée à la boucherie Nivernaise.

Pierre arriva à vingt heures précises comme à son habitude, avec deux bouteilles de son dernier millésime, Gruaud Larose 2007, un pour le dîner, un à conserver !

Je profitai de l'apéritif pour lui exposer mes projets. Pierre fut le premier à avoir cette réaction :

« Ah, enfin, tu te décides à te bouger ! Je me demandais combien de temps tu allais encore tenir dans cette vie de con, excuse-moi d'être un peu vulgaire mais je n'avais jamais compris comment un jeune homme comme toi pouvait se contenter d'une vie aussi vide et stéréotypée ! »

Sa réaction me conforta dans mon choix, j'avais enfin un interlocuteur qui me comprenait et ne me traitait pas d'irresponsable. Je lui fis part de mes doutes quant à la façon dont j'allais occuper mes journées dans les mois à venir. Je souhaitais certes trouver un sens à ma vie et comprendre ce que j'allais faire au-delà de ce congé d'un an, mais à court terme, je ne pouvais pas rester inactif, ce qui était pour moi contre nature.

C'est alors que Pierre me proposa avec l'enthousiasme communicatif qui le caractérisait de venir passer mon premier mois de liberté à Gruaud Larose.

« Le changement d'air te fera du bien. Là-bas, tu pourras tout aussi bien réfléchir au grand air que te divertir à Bordeaux ou aux alentours. Et ne t'inquiète pas, tu ne resteras pas oisif, on a toujours besoin d'un coup de main au domaine, ce n'est pas le travail qui manque. Et, entre nous, un peu de travail manuel ne pourra pas te faire de mal », termina-t-il dans un grand éclat de rire.

Je me laissai aisément convaincre. Quelle bonne idée ! J'avais toujours eu une passion pour le vin, mais je n'avais pas la moindre idée de la façon dont on le faisait et j'avais toujours eu envie de rendre visite à Pierre pour en savoir un peu plus. Cela n'avait jamais été possible, mon emploi du temps me laissant peu d'opportunité de ce genre.

C'était donc une excellente occasion, j'allais pouvoir assouvir ma soif de connaissance tout en ayant le temps de me reposer et de réfléchir dans un environnement paisible, propice à la réflexion.

Pierre me compta la richesse des charmes de Gruaud Larose et son récit acheva de me séduire et de me convaincre.

À la fin du dîner, je remerciai cent fois mon hôte de son hospitalité et dès lors me mis à rêvasser aux mille et un plaisirs que j'allais pouvoir explorer à Gruaud Larose.

Les vingt-cinq jours suivants me parurent interminables, jusqu'à ce fameux matin où mon réveil me tira de mes rêveries à 9 h 06.

Ça y est, on y était, j'étais enfin libre et le lendemain je prendrais le TGV 8225 de 10 h 55 qui me conduirait au Château Gruaud Larose pour trente jours de plaisir et de découverte.

Puisque j'allais quitter Paris, je décidai de m'offrir un petit déjeuner de roi dans un lieu totalement scandaleux de luxe et de volupté comme il n'en existe qu'à Paris.

Je m'habillai rapidement et me dirigeai vers le vénérable hôtel Meurice. Le sommelier, qui me conseillait toujours les meilleurs vins lorsque j'emmenais mes clients dîner au restaurant gastronomique, m'avait un jour glissé qu'on y faisait également des petits déjeuners succulents. Il était temps de vérifier les conseils avisés de ce grand monsieur.

Je poussai donc la majestueuse porte du Meurice et m'arrêtai un instant devant le miroir glacé où chacun est invité à laisser sa pensée du jour sur une glace éphémère. J'inscrivis le mot liberté et passai dans le salon pour déguster mon petit déjeuner.

Je parcourus la carte des petits déjeuners et m'arrêtai sur une curiosité : le Choc'Alléno.

« Si vous aimez le chocolat, les découvertes fortes en goûts et en sensations, le chef Yannick Alléno répondra avec intensité et subtilité à toutes vos attentes, le temps d'un petit déjeuner très corsé, le Choc'Alléno. Le petit déjeuner Choc'Alléno propose le croissant et le pain tout chocolat, une baguette de pain croustillante à la mie cacaotée, du beurre salé de baratte cru aux pépites fondantes de chocolat et une sélection de café, thé, chocolat chaud et jus de fruits par le chef sommelier. »

Quel programme ! Ce petit déjeuner de choc fut en effet un régal du début à la fin et c'est le ventre bien rempli et le palais satisfait que je commençai ma balade matinale. Je fis le tour de mon quartier préféré, le cœur de Paris, l'âme de la ville-lumière pour moi, le 1^{er} arrondissement que je chérissais tant. Je continuai la rue de

Novembre 2009

La partie de chasse

Rivoli sous des arcades sublimées par la lumière matinale et encore vierges de cette marée touristique grandissante d'année en année. Je fis une longue promenade qui me mena du jardin des Tuileries au Louvre, puis au Palais-Royal pour terminer par le majestueux palais Garnier dont les dorures scintillaient au soleil.

Il était temps de rentrer pour boucler mes bagages et finaliser les dernières paperasseries.

Je terminai donc ma journée à régler les derniers détails de mon voyage, tout en laissant ma pensée vagabonder peu à peu vers la région bordelaise. Tant de choses m'avaient fait rêver et devenaient soudainement accessibles : visiter les plus grands crus, flâner dans la sublime Burdigala, aller voir un opéra au Grand-Théâtre mais aussi et surtout partager la vie quotidienne du Château Gruaud Larose.

Mon réveil sonna à cinq heures pile. C'était bien la première fois que je me levais ainsi aux aurores le cœur en joie.

Cela faisait maintenant dix jours que la merveilleuse demeure de Gruaud Larose m'hébergeait et je dois dire que je savourais chaque minute. Cette année sabbatique commençait sous les meilleurs auspices et je ne m'étais pas senti aussi libre depuis, je crois, mon adolescence.

L'adolescence, c'était le bon parallèle, j'avais retrouvé en quelques jours cet entrain juvénile et cette foi sans égale que l'on n'a qu'à quinze ans. Pierre avait pris le temps de passer les deux premières journées en ma compagnie à me faire visiter les moindres recoins de Gruaud et à me narrer de savoureuses anecdotes.

Il m'avait notamment montré les équipes s'activant à faire le labour d'hiver. Le buttage, technique qui consiste à mettre de la terre sur le pied pour le protéger la vigne du gel, était en effet un travail clé.

« Attention... toujours au-dessus du greffon, sinon gare ! » ne cessaient de répéter les responsables d'équipe.

Je découvris aussi de nombreux autres petits travaux manuels, telles la sortie des agrafes et la tombée des fils de palissage. Entièrement à la main, avec des outils lourds pour casser les souches, ces travaux sont très difficiles et éprouvants.