

Dans le respect du patrimoine, le succès de cinq générations



Père et fils côte à côte, Georges-Claude Blanchard et le plus jeune de ses enfants, Claude, qui reprendra les vignes.

BOUGY-VILLARS Vignerons de père en fils depuis 110 ans, ils innovent tout en respectant les traditions. Leur vin 2017 vient d'être primé médaille d'or mondiale.

La maison des Blanchard, construite il y a 110 ans à la Grand-Rue, fait face à l'église de Bougy-Villars et son vieux tilleul. Depuis des générations, il ne leur suffit que de traverser la route pour avoir une vision panoramique du lac. Depuis plus d'un siècle, cette bâtisse vit au rythme des saisons de la vigne et embaume, après les vendanges, le vin qui fermente.

Aujourd'hui encore, si vous passez en fin d'après-midi devant la maison vigneronne, la grande porte voûtée qui donne sur les caves est toujours ouverte. *«Le bon accueil, la convivialité, c'est notre credo. Faire déguster nos vins, c'est partager avec les autres notre travail, notre sens de l'exigence. Lorsqu'un produit est apprécié, c'est un cadeau inestimable. Il nous indique que nous avons fait les bons choix»*, explique Georges-Claude Blanchard, 4^e de la dynastie.

C'est son aïeul, Adrien Kürsner qui, en 1907, crée la maison. Tout en respectant le patrimoine, le vigneron prend conscience très jeune qu'il faut innover pour durer. Lors de sa formation à Saint-Gall et dans les Grisons, le Bodzéran s'ouvre aux nouveaux cépages.

Saveurs d'ailleurs

Même s'il défend les lettres de noblesse du chasselas, il souhaite tenter d'autres saveurs. Afin de proposer une réponse constructive et active à la concurrence étrangère, il innove. Des cépages comme l'Auxerrois ou le Completer font partie désormais de ses produits. *«Je suis le seul dans le canton de Vaud à avoir tenté le Completer, seuls 4,3 hectares proposent ce cépage en Suisse, dont 3,4 hectares dans les Grisons.»*

Il découvre la qualité du Pinot, tente les vendanges tardives et relève le défi de la vinification du rouge en barriques. *«Il y aura toujours de la place pour des produits de qualité, rien ne sert de se poser en victime face à la production étrangère, il faut donc se battre pour la qualité.»*

Fort de cette maxime, parmi de nombreuses récompenses, il obtient une médaille d'or au mondial du chasselas 2017, pour son grand vin issu du vignoble «Les Crosettes», classé grand cru de l'appellation Féchy.

Nouvelle génération

Père de cinq enfants, l'esprit de famille chevillé au corps, le vigneron bodzéran sait que désormais sa relève est assurée. *«Mes enfants nous ont toujours prêté main-forte, dès leur plus jeune âge, et cela spontanément»,* exprime, reconnaissant, Georges-Claude Blanchard.

L'aînée, Jennifer, aujourd'hui maman, est un élément de charme pour l'accueil à la cave. Son frère Alain consacre sa vie à la mécanique et aux drones. Anthony s'occupe de la comptabilité de l'entreprise. Ses compétences et son sens de l'exigence sont un réel plus. Axel est passionné par les travaux de cave, il a un grand sens pratique.

C'est le benjamin, Claude, qui reprendra la vigne. *«C'est grâce à mon épouse, Sylviane, que tout cela a été possible. Son accueil toujours souriant des vendangeurs, celui qu'elle assure en cave et lors de nos représentations a été essentiel. Je dirais que si je suis le boss de cette maison, Sylviane, elle, en est incontestablement l'âme»,* sourit le paternel vigneron.

Un parcours d'excellence

Du haut de ses bientôt vingt ans, Claude Blanchard est conscient de la tâche qui lui incombera. *«Je souhaite continuer à innover, j'ai toujours été éduqué à découvrir des cépages rares et j'ai aimé cette volonté de toujours émerveiller le client»,* exprime le tout jeune homme.

Il finit son apprentissage de vigneron, ensuite, après son armée, il entamera un apprentissage de caviste de deux ans en Suisse alémanique pour apprendre aussi l'allemand.

Puis il passera une année aux USA pour y apprendre la tradition de la culture des vins californiens et la langue anglaise, pour l'occasion. *«Je souhaite apprendre des langues étrangères et m'initier aux techniques marketing novatrices, pour aller de l'avant.»* Alors qu'il aura repris le domaine vers 24 ans, Claude Blanchard souhaite suivre en parallèle les cours proposés par l'Ecole de Changins en spécialisation de technicien viti-vinicole.

Son projet étant que la famille puisse maîtriser le produit de A à Z, de la vigne à la mise en bouteille, en passant par le marketing et la comptabilité. *«Pour moi, avant tout, il s'agira de*

respecter le patrimoine reçu. Je suis conscient de n'être qu'une virgule dans l'histoire des Blanchard», conclut avec une étonnante maturité le jeune Bodzéran.