

André Hoffmann, militant pour une viticulture durable

LE DESCENDANT DES FONDATEURS DU GROUPE
PHARMACEUTIQUE ROCHE A RACHETÉ
EN 2017 DES VIGNOBLES À YVORNE ET EN
BOURGOGNE AVEC L'OBJECTIF DE S'EXTRAIRE
DES PRODUITS DE SYNTHÈSE

par Pierre-Emmanuel Buss
photos: Sebastien Agnetti pour T Magazine

Par la porte entrouverte, on entend des rires sonores et les éclats d'une discussion passionnée. Installés dans le carnotzet du Domaine de la Pierre Latine, à Yvorne, Philippe Gex et André Hoffmann refont le monde en partageant un verre de chasselas. Complices, les deux sexagénaires se connaissent depuis presque vingt ans. «Lorsque j'étais

gouverneur de la Confrérie du Guillon, j'ai intronisé le père d'André, Luc Hoffmann, précise le premier. On est devenus amis.»

Ce lien, solidement ancré dans le terroir vaudois, a pris une nouvelle dimension en 2017 quand André Hoffmann a racheté les 15 hectares de la Pierre Latine. «On en parlait depuis plusieurs années, les choses se sont faites naturellement», précise le nouveau propriétaire, descendant des fondateurs du groupe pharmaceutique Hoffmann-La Roche. «Pour moi, c'est la meilleure solution possible, enchaîne Philippe Gex. Ma fille unique n'a pas d'intérêt pour le vin. Avec cette vente, j'assure la pérennité du domaine tout en restant aux commandes de l'exploitation.» L'œil

pétillant, Philippe Gex décide alors d'ouvrir une bouteille de Crosex Grillé 2010, le chasselas emblématique du domaine, membre de l'association Mémoire des vins suisses. Un millésime immense, sans doute les plus abouti des dix dernières années. «J'ai une affection toute particulière pour ce vin issu d'un terroir d'exception, s'enthousiasme André Hoffmann, l'œil pétillant. Goûtez-moi cela! C'est la démonstration que le chasselas peut donner naissance à de grands vins de garde. C'est magnifique.»

MADELEINE DE PROUST

L'amour des beaux terroirs, ce mot propre au français qui traduit la mystérieuse alchimie entre le sol, le climat et la topographie d'un vignoble, est l'un des moteurs de l'investissement d'André Hoffmann à Yvorne. Dans la même logique, celui qui est porte-parole et représentant la famille Hoffmann-Oeri, actionnaire majoritaire de Roche Holding, a également investi en Bourgogne. En 2007, il a racheté le Domaine Mayer-Gilles à Magny-lès-Villers, entre Beaune et Nuits-Saint-Georges. «C'est une coïncidence que ces deux acquisitions aient eu lieu la même année.»

Le Domaine Mayer-Gilles, devenu Hoffmann-Jayer, s'étend sur 10 hectares,

CI-CONTRE
Le Domaine
de la Pierre
Latine
comprend
15 hectares
de vignes,
dont 5 sont en
conversion bio.

CI-DESSOUS
Un verre de
Crosex Grillé
2010:
un millésime
immense.



avec notamment plusieurs jolis terroirs de la côte de Nuits, comme Echezeaux du Dessus Grand Cru, Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Damodes ou encore Nuits-Saint-Georges Village Les Hauts Poirêts. Comme à Yvorne, André Hoffmann souhaitait laisser les clés du domaine à Gilles Mayer, qui s'occupait du domaine. Mais le vigneron de 57 ans est décédé début 2018 à la suite d'une maladie foudroyante. «Cela a été un choc, on ne s'y attendait vraiment pas», précise le nouveau propriétaire. Pour André Hoffmann, Nuits-Saint-Georges est une madeleine de Proust.



«C'est lié à un de mes plus vieux souvenirs liés au vin. Mon père avait acheté deux caisses de vins de l'appellation en 1958, l'année de ma naissance – je ne me souviens malheureusement pas du nom du domaine. Il les servait lors des grandes occasions, comme des anniversaires. Cela m'a marqué. J'ai toujours associé le vin à la convivialité, à la joie de partager un repas en famille ou avec des amis.»

Luc Hoffmann a toujours eu une affection particulière pour le pinot noir, cépage emblématique de la Bourgogne. Son fils partage la même inclination:

«On peut dire que ce sont les rouges bourguignons qui m'ont donné l'amour du vin. Mon père avait des contacts privilégiés avec la Maison Joseph Drouhin. J'ai notamment le souvenir d'avoir bu des choses exceptionnelles dans le millésime 1978.»

Dans la continuité de l'engagement de son père, cofondateur du WWF International et fortement engagé dans la protection de la nature, André Hoffmann a l'ambition de positionner ses domaines viticoles en ambassadeurs d'une culture de la vigne vertueuse. «Mon implication dans la viticulture

«On a un grand besoin de réparer le vivant, de redonner de la vie aux sols»

André Hoffmann



est une forme de militantisme. Le vignoble souffre, il a été maltraité depuis la création de la viticulture moderne. On a un grand besoin de réparer le vivant, de redonner de la vie aux sols, de permettre à la vigne de mieux se défendre contre les maladies.»

VERS LA BIODYNAMIE

André Hoffmann n'est pas un débutant dans le domaine viticole. Il a lancé en 2005 Alpamanta, en partenariat avec son cousin Andrej Razumovsky. Ce domaine argentin, «créé de toutes pièces», a produit le premier malbec

100% bio dans la région de Mendoza, au pied de la cordillère des Andes. «Pour nous, il était très important de réduire au maximum notre empreinte environnementale. A Mendoza, c'est assez facile de se passer des produits phytosanitaires: tout est irrigué, il y a peu d'attaques de mildiou.»

Le climat particulier de Mendoza a incité les deux cousins à faire le pas de la biodynamie, avec la certification Demeter. Mais pour le membre du conseil d'administration de Roche, la méthode culturale développée par Rudolf Steiner n'est pas une fin en

CI-DESSUS

Philippe Gex (à gauche) restera à la tête de l'exploitation jusqu'en 2022 au moins. Il est probable qu'il «prolonge un peu».

soi: «La priorité est d'abandonner les molécules de synthèse, pas d'entrer dans une nouvelle chapelle.»

André Hoffmann défend une approche pragmatique de la viticulture. «Cela ne m'intéresse pas d'avoir des vignobles pour en faire des danseuses qui ne rapportent pas d'argent. L'idée est de montrer qu'il est possible de respecter l'environnement et de rester rentable. Ce qui me motive, c'est de créer quelque chose qui continue après nous. Dans la famille, on réfléchit de manière transgénérationnelle: quand on prend une décision aujourd'hui, on prend en

«On a un complexe d'infériorité en Suisse. On pourrait développer l'export, tout comme les Autrichiens l'ont fait avec le grüner veltliner»

André Hoffmann



compte les intérêts des générations futures. Cela me paraît être un modèle robuste de gestion d'entreprise.»

YVORNE, GRANDEUR NATURE
L'économiste insiste sur le principe de durabilité: «Quand j'ai fait mon MBA (*master of business administration*), on nous apprenait que le bon manager est celui qui maximise le profit. Ce qui compte, c'est le chiffre d'affaires et le prix de l'action. Aujourd'hui, il faut sortir de ce modèle: en privilégiant le court terme, on met le long terme en danger. C'est aussi vrai pour

la viticulture.» Philippe Gex partage la même philosophie: «Tout ce qu'on a fait dans ce sens depuis le rachat par André, on voulait le faire depuis longtemps. Il a joué le rôle d'accélérateur.» C'est vrai pour le Domaine de la Pierre Latine, avec 5 des 6,5 hectares situés à Yvorne, qui sont en conversion bio. Le Clos du Crosex Grillé, à la topographie extrême avec des pentes vertigineuses, lui emboîtera le pas, suivi par les vignes à Ollon et à Bex.

Les 160 hectares du vignoble d'Yvorne pourraient suivre. André Hoffmann et Philippe Gex ont lancé

l'association Yvorne grandeur nature qui vise à émanciper la commune des produits de synthèse et à développer la biodiversité. Le train est lancé, reste à convaincre les vignerons du cru à faire le pas. «En Pays de Vaud, les choses prennent du temps, s'amuse Philippe Gex, qui sait de quoi il parle puisqu'il a été syndic d'Yvorne pendant quatorze ans. On peut imaginer être une commune biologique dans cinq ans.» De quoi réaliser un saut qualitatif. «Pour qu'un terroir puisse se révéler au mieux, il faut se passer d'intrants», souligne le vigneron.

Le duo a également l'ambition d'améliorer l'image du chasselas, en Suisse mais aussi à l'étranger. Philippe Gex a déjà passablement œuvré à la cause, en participant à plusieurs voyages de promotion au Japon, organisés dès 2013 par le regretté Pierre Keller. «On a un complexe d'infériorité en Suisse, juge André Hoffmann. Pourtant le potentiel est là. Il est tout à fait imaginable de développer l'export sur le modèle de ce qu'ont réussi à faire les Autrichiens avec le grüner veltliner. Je suis convaincu qu'on peut y arriver, en commençant par démontrer que le chasselas n'a pas pour seule vocation d'accompagner la fondue.»

André Hoffmann fourmille de projets, prêt à s'engager dans la viticulture «ces vingt prochaines années», avec une énergie décuplée par son amour du pinot noir et du chasselas. Philippe Gex ne se projette pas aussi loin: «Lors de la vente, on a convenu que je reste dans le coup au moins cinq ans. Mais il est tout à fait envisageable que je prolonge un peu. Je ne suis pas pressé de prendre ma retraite: j'ai une peur bleue de m'emmerder.» ■