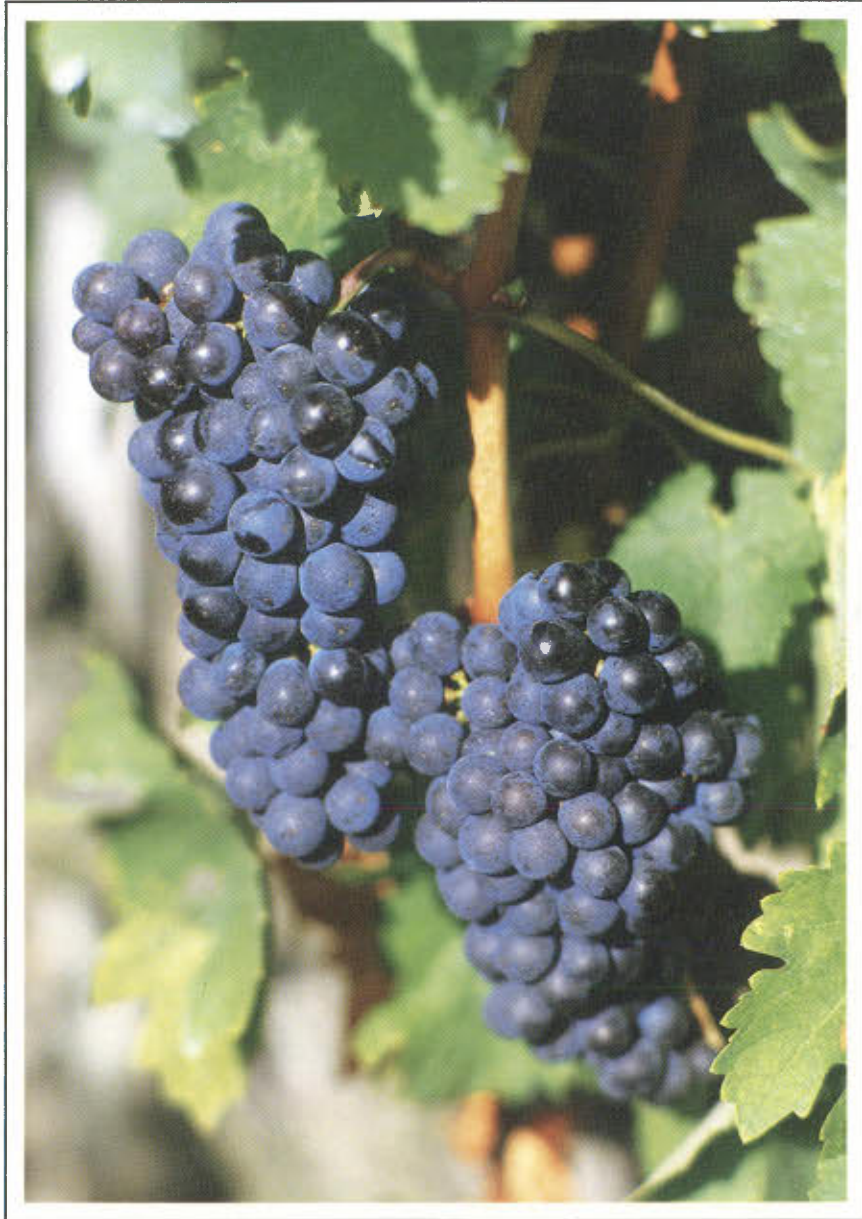


M A C I F

*actualités*

N U M E R O S P E C I A L



**LES  
VIGNOBLES  
DE  
LA MACIF**

# INVESTIR DANS LE BORDELAIS

## UN PLACEMENT RÉMUNÉRATEUR DANS L'INTÉRÊT DES SOCIÉTAIRES

*Qu'une mutuelle d'assurance se rende acquéreur de deux vignobles dans le Bordelais peut paraître surprenant ou peut être mal pris. Cela mérite donc quelques explications. Quel est l'objectif puis l'intérêt de la Macif lorsqu'elle effectue une telle opération ?*

Pourquoi le fait, pour une société d'assurance, d'acheter des vignobles peut paraître surprenant et, à fortiori, être mal pris ?

Je n'en vois pas les raisons, et, vous savez, nous ne sommes pas les seuls. D'autres mutuelles du GSACM ne sont-elles pas propriétaires de plusieurs vignobles (la GMF, la MAAF, la SMABTP) ?

Les compagnies privées ou nationalisées n'échappent pas à la règle : le groupe AXA, les AGF, pour ne citer qu'eux, sont propriétaires de plusieurs châteaux et non des moindres.

Par contre, que cela mérite une explication, je veux bien l'admettre.

Je n'apprendrai rien à personne en disant que la Macif, comme les autres sociétés d'assurance, est régie par le code des assurances. L'article R 331-1 donne la liste des engagements réglementés dont les entreprises doivent à toute époque être en mesure de justifier l'évaluation et, parmi ceux-ci : les provisions techniques suffisantes pour le règlement intégral de leurs engagements vis-à-vis des assurés ou bénéficiaires de contrats.

Parmi ces provisions techniques, il en est une, non négligeable : la provision pour sinistres restant à payer, c'est-à-dire la valeur estimative des dépenses pour sinistres non réglés, y compris les capitaux constitutifs des

rentes non encore émises à la charge des entreprises.

L'article R 332-1 mentionne d'autre part que ces engagements réglementés doivent, à toute époque, être représentés par des actifs équivalents.

L'article R 332-2 donne la liste des actifs admis (immeubles, valeurs mobilières, actions, obligations, etc.) et, enfin, l'article R 332-3 indique les conditions auxquelles ces actifs doivent satisfaire, c'est-à-dire, en gros, leur répartition en pourcentage.

L'achat de ces vignobles est donc un placement comme un autre (au même titre que des forêts, par exemple) et aussi rémunérateur.

*Pourquoi acheter des vignes, et du vin, plutôt que de la pierre ou des actions ?*

Comme je vous le disais tout à l'heure, nous sommes très réglementés en la matière, et non seulement nous sommes obligés de diversifier nos placements, mais aussi nous y avons tout intérêt.

Si nous avons peu souffert de l'effondrement

du marché des actions dans le dernier trimestre 1987, c'est en raison de cette diversification et du fait que notre portefeuille ne comportait que très peu d'actions, alors que nos placements atteignaient pourtant, au 31/12/1987, plus de 9 milliards de francs.

*Outre le placement financier, n'y a-t-il pas un facteur sentimental, voire patriotique, qui a pu jouer ? On sait que, de plus en plus, des investisseurs américains ou japo-*



*De gauche à droite: Jacques Vandier, président, Jean Simonnet, directeur général et Jean-Paul Moreau du service financier.*



nais sont intéressés par l'achat de vignobles français. N'est-ce pas aussi une forme de protection du patrimoine ?

Effectivement, les Américains, les Japonais et même les Danois s'intéressent beaucoup aux vignobles français, et surtout aux vignobles bordelais, et je pense que c'est aussi de notre devoir, en tant qu'investisseurs institutionnels, de protéger, voire conserver, le patrimoine national.

mais n'avait pas de château correspondant à nos besoins. Le second, peut-être moins connu, mais avec des possibilités d'amélioration considérables, possédait, lui, un magnifique château.

Le prix en étant très abordable, ce fut alors le coup de foudre, et c'est ainsi que la Macif s'est retrouvée propriétaire de deux vignobles au lieu d'un recherché au départ.

**Le domaine de Ramage la Bâtisse et celui de Château de Belcier appartiennent donc à la Macif, comment ont-ils été choisis ? Parmi d'autres ? Pourquoi ?**

C'est un peu la loi de l'offre et de la demande. Cela faisait déjà quelque temps que la Macif s'intéressait aux vignobles bordelais, et plusieurs propriétés nous avaient été proposées ; mais, comme souvent en pareil cas, soit elles étaient en très mauvais état, soit l'investissement était trop important, ou encore les travaux à effectuer étaient tels que le seuil de rentabilité aurait été long à obtenir.

Comme la Macif veut acheter beau, rentable et peu cher, les recherches ont donc été longues, d'autant que nous souhaitions non seulement un vignoble, mais aussi un château, afin d'y organiser des réunions, des séminaires, des réceptions.

Ramage la Bâtisse et Belcier appartenant aux mêmes propriétaires, nous ont été alors présentés. Le premier, connu, jouissait déjà d'une bonne réputation dans les crus bourgeois du Médoc,

**L'exploitation de ces deux vignobles s'effectue comme celle d'une entreprise : investissements, production, rentabilité... Le but de la Macif est-il, ou a-t-il été, dès le départ, d'obtenir des bénéfices immédiats ?**

Les objectifs poursuivis par la Macif n'étaient effectivement pas de réaliser immédiatement des bénéfices, d'autant qu'il y avait des investissements assez importants à réaliser.

Malgré cela, deux ans après, non seulement les résultats sont équilibrés, mais dégagent déjà des excédents.

Par ailleurs, compte tenu de l'intérêt que portent les étrangers aux vignobles bordelais, les prix ont quelque peu grimpé, et la plus-value sur capital investi est aujourd'hui très importante.

**Quel intérêt direct ou indirect, ce placement financier peut-il avoir pour l'ensemble des sociétaires ?**

Les arguments développés précédemment répondent de facto à cette question, puisque ce que réalise la Macif est toujours fait dans l'intérêt de ses sociétaires. □





# LA PASSION DU RAMAGE LA BATISSE

*Le Ramage la Bâtisse est un vin délicat aux arômes subtils. Cru bourgeois de réputation, il est élevé avec amour et ferveur dans la région de Pauillac (Médoc) où il côtoie les grands seigneurs du Bordelais.*



*Jean Simonnet, directeur général de la Macif et Hervé Allemandou, maître de chai.*



La route du Médoc et du Haut-Médoc vaut bien celle du Rhum ou de Saint-Jacques-de-Compostelle. De Bordeaux à l'Atlantique, en remontant l'estuaire de la Gironde, les haltes possibles sont nombreuses sur cette route, et chacune d'entre elles constitue une idyllique Terre promise. Egaré dans ce paradis vinicole, dans ce qui est en fait un gigantesque vignoble parsemé de châteaux, le pèlerin du vin ne sait plus où donner de la tête et du taste. Jugez vous-même de l'itinéraire : Margaux, Moulis, Listrac, Saint-Julien, Saint-Estèphe, Pauillac. Rien de moins !

S'il fallait classer les communes du Bordelais, écrit Hugh Johnson dans son

célebre «Atlas du vin», Pauillac viendrait à coup sûr en tête. Trois des premiers grands crus du Médoc suffiraient à le justifier. En outre, bien des amateurs de bordelais vous diront que les Pauillac en sont la quintessence. Ils associent la fraîcheur du fruit, la sécheresse du chêne, la subtilité et le corps à une pointe de bois aromatique et un soupçon de douceur. Même les moins célèbres crus de Pauillac se rapprochent de cet idéal.

Pauillac, lieu de culte. C'est justement tout près de cette Mecque du grand cru bordelais que s'étend le domaine de Ramage la Bâtisse : cinquante-quatre hectares de vigne regroupés autour d'une chartreuse rustique du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Presque une grande propriété puisque la moyenne de la région se situe entre vingt-cinq et trente hectares. A la tête du domaine, Pierre Chevrier. Fils de viticulteurs du Médoc, il règne ici depuis douze ans. Pas en maître, plutôt en père spirituel. Depuis douze ans, Pierre Chevrier n'a qu'une ambition : que le vin soit toujours meilleur. Un thème de travail, de vie, qui lui est cher et sur lequel, lorsqu'il doit s'expliquer, il n'y va pas par quatre chemins :

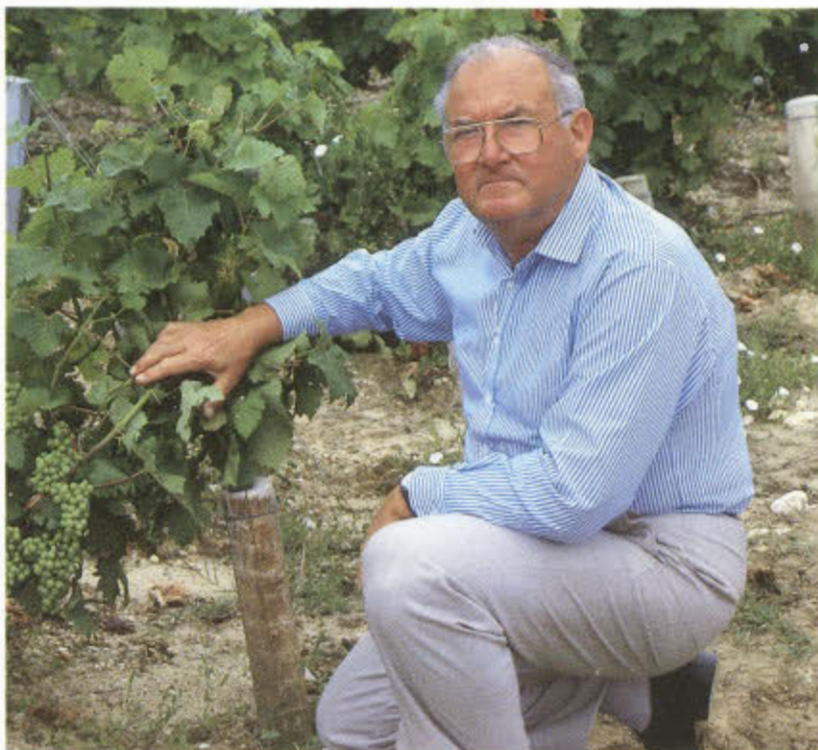
«Dans trente ans, les vins que nous faisons depuis trois ans seront bien. Les autres, ceux d'avant, ne le seront plus. Ce n'est que depuis 1985 que nous avons pu vraiment améliorer la qualité à tous les niveaux : porte-greffes, taille et surtout rendement. Avec l'arrivée de la Macif nous avons eu enfin les moyens de limiter notre rendement. Aujourd'hui nous produisons moins, mais nous produisons meilleur. Résultat : en trois ans, le Ramage la Bâtisse a gravi des échelons inespérés et acquis une réputation considérable. Maintenant, et seulement maintenant, je peux le dire sans prétention : nous sommes devenus le dessus du panier en matière de cru bourgeois.»

Une couche assez profonde de sable et de grave mêlés, un sol perméable où l'on retrouve quelques lentilles d'argile mais très peu : c'est ce terrain très particulier qui permet de produire un vin élégant aux arômes subtils. Huit mille trois cent cinquante pieds à l'hectare y prennent racine, c'est-à-dire la densité idéale pour faire un bon médoc.

«Remarquez comme les grappes sont près du sol, explique Pierre Chevrier. C'est que le raisin mûrit autant grâce à la chaleur restituée la nuit par la terre que sous les rayons du soleil. Evidemment, il ne faut pas que la grappe soit trop basse sinon elle pourrit.»

Ni trop haut ni trop bas, c'est au moment crucial de la taille que tout se fait. Autre période importante pour l'avenir du vin, celle des vendanges car il y est question de pureté. Et sur celle de sa récolte, Pierre Chevrier est prêt à jouer sa tête.

«Ici on vendange encore à la main, dit-il, et je tiens beaucoup à cette méthode. Quand il fait beau, on peut, à la limite, vendanger à la machine. Mais quand il



*“ Pierre Chevrier :  
Avec l'arrivée de la Macif  
nous avons eu enfin  
les moyens de limiter notre rendement.  
Aujourd'hui  
nous produisons moins,  
mais nous produisons meilleur. ”*



pleut, juste avant ou juste au moment des vendanges, que croyez-vous qu'il se passe ? Eh bien, l'eau retenue par les feuilles tombe avec les grains dans les godets de la machine. Désolé, mais moi je ne veux pas courir ce risque. D'ailleurs je ne suis pas le seul. Vous savez, chez Mouton-Rothschild, ils emploient les grands moyens pour éviter ce problème : s'il a plu, ils font passer l'hélicoptère au ras des vignes jusqu'à ce que toutes les feuilles soient complètement sèches.»

Artisan, dans le sens où il est amoureux du bel ouvrage, Pierre Chevrier est donc soucieux de tendre vers la qualité totale, vers le «zéro défaut» à toutes les étapes. Pour cela, il faut de la rigueur. La sélection impitoyable effectuée au moment des vendanges en témoigne.

*« Taille efficace, aussi proche que possible de la perfection, vendanges hypersoignées, Pierre Chevrier fait ce qu'il faut pour garantir un produit brut impeccable. »*

A partir de la première décade d'octobre et jusqu'au mois de novembre, c'est l'époque des vendanges, en plein cœur de l'automne. Pour le Ramage la Bâtisse, elles s'effectuent souvent par étapes avec vingt-cinq paires de bras au début, soixan-

te-dix à la fin. Lorsqu'une parcelle est en avance sur une autre, cela peut arriver du fait des différents porte-greffes, les grappes sont immédiatement cueillies. Pierre Chevrier attend patiemment que les autres parcelles arrivent à maturité en vérifiant régulièrement le rapport acidité-sucre du raisin. La première sélection a lieu sur la benne, dès le ramassage : deux hommes séparent le bon grain de l'ivraie, éliminant scrupuleusement les feuilles, les grains verts et les grains pourris. Une opération qui est infaisable avec la machine. La seconde sélection est exactement du même type que la première fois, mais elle se fait dans le conquet, juste avant que le raisin soit pressé. Enfin, dernière sélection : le jus qui a coulé dans la benne n'est jamais mélangé au raisin au cas où il contiendrait quelques impuretés.

## CHÂTEAU RAMAGE LA BATISSE



D.R.

Taille efficace, aussi proche que possible de la perfection, vendanges hyper-soignées, Pierre Chevrier fait ce qu'il faut pour garantir un produit brut impeccable. Restent la fermentation et le vieillissement du vin.

En ce qui concerne la première de ces

“ Ici on vendange encore à la main, et je tiens beaucoup à cette méthode. ”

deux étapes, confiance est faite à l'électronique.

Dans l'ombre du bâtiment de fermentation, vingt-huit cuves imposantes abritent le jus qui travaille. Dans une petite pièce voisine, sur un tableau mural, vingt-huit cadrans lumineux veillent en permanence. Ce sont les yeux de la machine. Des yeux en forme de chiffres à diodes rouges qui varient sans cesse. Ils indiquent la température de chaque cuve, seconde par seconde.

«Oui, chaque cuve est contrôlée électroniquement, explique Pierre Chevrier. La température appropriée pour la fermentation est programmée et la machine est chargée de la maintenir. En effet, lorsque le vin fermente, la température dans les cuves peut monter jusqu'à quarante degrés, et alors là, danger ! Car cette chaleur excessive peut causer la destruction des levures. C'est pour cela que nous avons adopté ce système de maintenance électronique, très fiable puisqu'il représente le nec plus ultra en la matière.»

Après la fermentation il est temps pour le vin d'aller faire retraite. Quelques mois à l'ombre et au frais dans ce chai de vieillissement que Pierre Chevrier nomme superbement la «cathédrale».



## CHÂTEAU RAMAGE LA BATISSE

Un silence d'église règne dans ce lieu qui n'est pratiquement jamais ouvert mais où l'on sent comme une présence. L'esprit du vin? Par seize degrés constants, neuf cents barriques de chêne serrées les unes contre les autres donnent ce qu'elles ont à donner au breuvage qu'elles contiennent. Le bois, l'air et le jus ne font plus qu'un. Le vin est bientôt prêt.



Mais jusqu'au bout, jusqu'au moindre détail, Pierre Chevrier veut accomplir sa mission presque sacrée. Ainsi, la bouteille dont la teinte se rapproche de celle des feuilles mortes pourrait-elle être banale. Eh bien non, elle est lourde, résistante, solide, spécialement conçue pour les vins de qualité. Elle sert vraiment le vin, l'embellit à sa manière, comme un écrin peut mettre en valeur un bijou. Et au fond, le vin n'est-il pas le bijou de l'âme, et celui qui le fait un orfèvre? □



### DU CHÊNE DE FUTAIE ET RIEN D'AUTRE

*C'est dans les vieux pots qu'on fait les bonnes soupes, dit le proverbe. C'est dans les bons fûts qu'on fait les bons vins, pourrait-on ajouter. Ainsi, à Ramage la Bâtisse, le tonnelier est-il choisi avec d'innombrables précautions : il doit être irréprochable. S'il s'est fixé la qualité comme unique objectif, il fournira à Pierre Chevrier des fûts en*

*chêne de futaie. Ce chêne, au grain très fin, lisse au toucher, a poussé lentement, sûrement. Il est âgé de deux cents ans, au minimum. Sa qualité première est d'oxygéner lentement le vin à travers les pores du bois et de libérer progressivement son tanin. En provenance de l'Allier, plus précisément de la forêt de Tronçai, les fûts qui*

*emplissent le chai de Ramage la Bâtisse n'y restent pas longtemps, car si le choix du bois est capital, la manière dont il évolue au contact du vin l'est tout autant. En effet, après avoir tout donné pendant deux ans, le chêne de futaie n'a, semble-t-il, plus rien à offrir à un cru bourgeois digne de ce nom.*



# LA DUALITÉ PARFAITE DU CHATEAU DE BELCIER

*Au cœur des Côtes de Castillon se dresse le château de Belcier, entouré de vignobles. Le vin qui porte son nom est un bordeaux supérieur distingué et puissant qui n'a rien à envier à ses voisins du Saint-Emilionnais.*



*De gauche à droite : Gilbert Dubois, chef d'exploitation, Jean Simonnet, directeur général et Francis Guinant, maître de chai.*

## CHÂTEAU DE BELCIER



**B**ien calées entre Gironde et Périgord, les Côtes de Castillon sont en fait le prolongement naturel de Pomerol et de Saint-Emilion : une jolie référence en matière de bordeaux. Même sol et même sous-sol, en effet, pour des vins qui, au début du siècle, détenaient encore l'appellation Saint-Emilion.

Sur ce terroir argilo-calcaire, le cépage Merlot prédomine sur le Cabernet. Un double mariage réussi entre puissance et distinction, où le gras et la charpente du merlot s'unissent parfaitement à la finesse du cabernet.

C'est là, non loin des coteaux qui surplombent la Dordogne, que se dresse le château de Belcier. Aux Salles-de-Castillon, plus précisément, et au cœur d'un vignoble de trente-cinq hectares.

«Je suis né dans un pied de vigne tout près d'ici, et j'ai grandi avec. La vigne, c'est toute ma vie.»

Gilbert Dubois régit la propriété du château de Belcier depuis 1970. A son arrivée il n'y avait que dix hectares de vigne. Le reste servait à l'élevage.

«Depuis 1970, j'ai refait trente-deux hectares d'une façon rationnelle, pour laisser travailler les machines, mais nous ne possédons une machine à vendanger que depuis 1987. Cela veut dire qu'avant nous étions obligés de la louer et de tout ramasser d'un seul coup. Aujourd'hui nous pouvons enfin vendanger intelligemment.»

Si Belcier est devenu l'une des propriétés phares des Côtes de Castillon, ce n'est évidemment pas dû au hasard.

«Nous sommes les seuls à passer le vin en barriques durant une période qui varie de trois à neuf mois selon sa charpente, explique Gilbert Dubois. Cette période de vieillissement change tout, bien sûr.

«Trois cents barriques pour allier le tanin du bois à celui du raisin. Trois cents barriques pour un vin plus rond, ayant plus de corps et, au bout, une réussite concrétisée par une augmentation sensible de la demande depuis 1985. Ce qui prouve que le changement a plu.

«La nouvelle politique conduite par la Macif a été bénéfique puisqu'elle nous a donné les moyens de faire un vin meilleur que l'on retrouvera dans quinze ans sans le moindre problème.»

Autre innovation, sur une idée de Gilbert Dubois : le passage du vin à l'exté-



“ Soixante pour cent  
de la production sort des frontières.  
Autrement dit,  
à peu près quatre vingt dix milles bouteilles  
de Château Belcier  
par an ”

## CHÂTEAU DE BELCIER



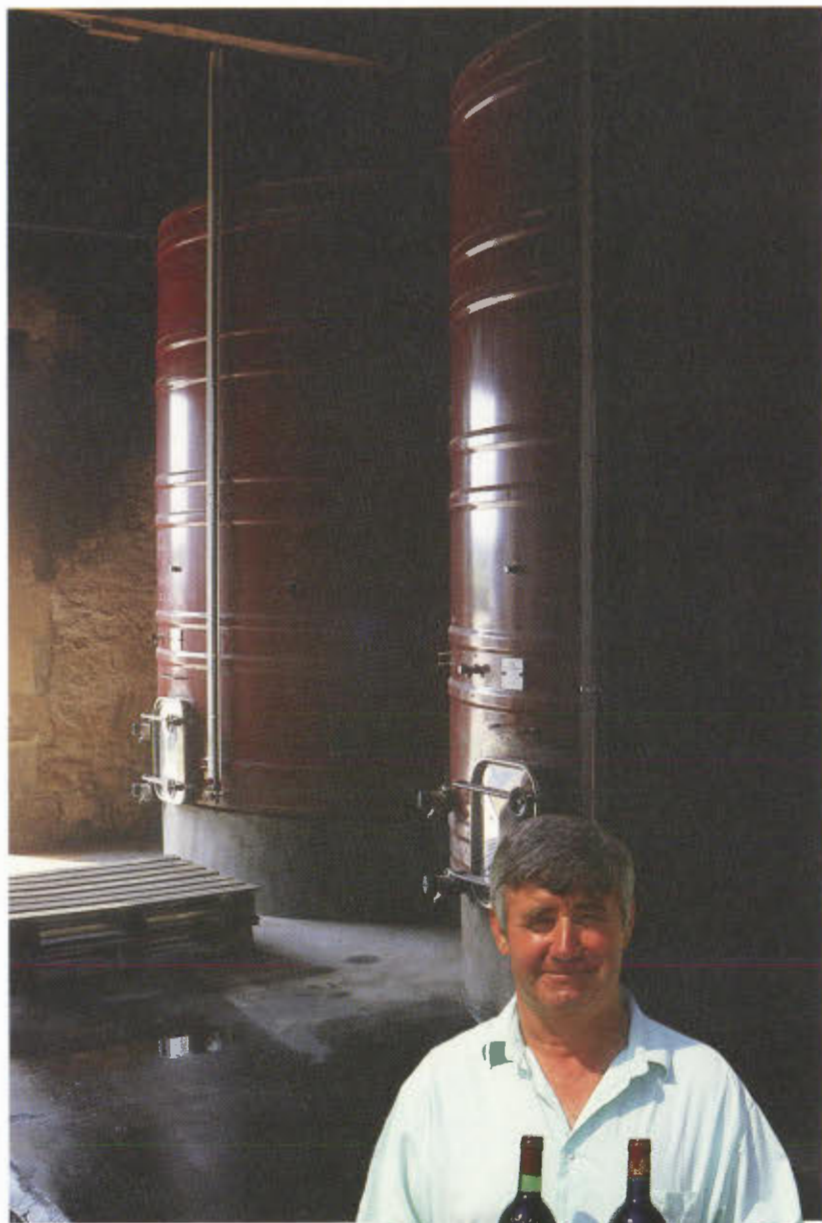
### LA SPLENDEUR RETROUVÉE DU CHÂTEAU DE BELCIER

Le château s'appelait autrefois «la maison noble de Gensac». La famille de Belcier lui a donné son nom au XVIII<sup>e</sup> siècle, sans doute lorsqu'elle la reconstruisit pour recevoir le roi qui... ne vint jamais.

De style classique marqué par les frontons triangulaires, le château de Belcier date vraisemblablement des années 1780. Le constructeur en fut François de Belcier, seigneur de Crain à Baron en Entre-Deux-Mers. Contre-révolutionnaire et ne s'en cachant pas, François de Belcier fut guillotiné en 1794. Il appartenait à une vieille famille bordelaise alliée aux Montaigne, puisqu'un de ses aïeux avait épousé Madeleine Eyquem de Montaigne, la propre nièce du philosophe.

Le château de Belcier fut vendu comme bien national le 8 pluviôse VI à M. Boussier-Rochepine qui ne put le terminer. Aujourd'hui, le toit vient d'être entièrement refait et les murs qui étaient en mauvais état ont été complètement restaurés. Ainsi, le château de Belcier qui domine les coteaux environnants a-t-il retrouvé sa splendeur d'antan. Dans la cour intérieure un gigantesque pin centenaire et de somptueux magnolias peuvent de nouveau trôner fièrement.





*“ La nouvelle politique conduite par la Macif a été bénéfique puisqu'elle nous a donné les moyens de faire un vin meilleur que l'on retrouvera dans quinze ans sans le moindre problème. ”*

rieur pendant tout l'hiver. Il subit alors des descentes de température qui permettent une précipitation naturelle du tartre, sans entamer le moins du monde ses qualités intrinsèques.

« Il y a quinze ans, nous n'avions pas de problème de tartre car, financièrement, nous pouvions nous permettre de garder le vin en cuve pendant deux ou trois ans. Mais les temps ont changé et il fallait trouver une solution. Ma méthode présente le double avantage d'être économique et d'éviter l'agitateur. Et elle commence à faire des émules. »

Ombre et lumière. Plus les rayons du soleil tapent sur les vieilles pierres polies du château, plus il fait frais à l'intérieur. Pourtant, dans le chai de stockage ultramoderne, qui tranche avec le décor extérieur, la température ambiante ne doit rien à l'épaisseur des murs : elle est maintenue artificiellement à dix degrés, quelle que soit la période de l'année.



Dans la pièce principale de ce chai, construit en 1987, deux mille bouteilles à l'heure passent par la chaîne de conditionnement : une petite machine qui n'a l'air de rien mais qui fait tout. Et, surtout, la joie de Gilbert Dubois qui ne se lasse pas d'expliquer :

« J'ai découvert cette machine chez un confiturier, à Marmande. Elle est fantastique car deux personnes suffisent à la faire tourner, ce qui représente une importante économie de main-d'œuvre. Voyez comment cela se passe : la première personne n'a qu'à mettre une bouteille sale dans la machine et, hop ! cinq mètres plus loin, la seconde personne range la bouteille dans un carton. Celui-ci retourne au point de départ, puisque l'ensemble est disposé en arc de cercle, où la première personne intervient de nouveau pour poser le carton sur une palette. »

Mais il y a mieux, un petit gadget qui fait la fierté du viticulteur : c'est, au milieu de la chaîne, une imprimante de poche qui permet d'ajouter les textes que l'on veut voir figurer sur l'étiquette. Encore

## CHÂTEAU DE BELCIER



### LA GUERRE DE CENT ANS S'EST ARRÊTÉE LÀ

Côtes de Castillon : capitale Castillon-la-Bataille, ainsi nommée parce que la dernière bataille de la guerre de Cent Ans, entre Français et Anglais, eut lieu à proximité. L'ultime combat se déroula au cœur de l'été, un 17 juillet. D'un côté, l'armée du roi de France avec la puissante et moderne artillerie des frères Bureau ; de l'autre, la chevalerie anglaise et la noblesse gasconne sous les ordres de Talbot. La défaite du grand chef anglais fut totale, et c'est ainsi que l'Aquitaine revint aux Français.

Chaque année, cette célèbre bataille est évoquée par un magnifique spectacle en plein air organisé par l'Atelier 1453. Plus de cinq cents acteurs bénévoles, six cents costumes, soixante chevaux, quatre cent cinquante projecteurs et une sonorisation de vingt mille watts permettent de faire revivre ce moment historique.

Chaque année, en juillet et en août, tandis que le raisin mûrit sagement, tout le pays revit dans la fièvre cette grande aventure du Moyen Age.

une économie réalisée grâce à la souplesse du système, puisqu'on édite le nombre d'étiquettes désiré et pas une de plus. Une amélioration de la qualité et du service, aussi. En effet, outre les millésimes, Gilbert Dubois y inscrit, en plusieurs langues, les mentions particulières pour l'étranger. Opération importante puisque soixante pour cent de la production sort des frontières. Autrement dit, à peu près quatre-vingt-dix mille bouteilles de château de belcier par an si l'on se réfère au millésime 86.

Et le vin, dans tout cela ? Quel est son charme, son esprit, son corps, son mystère ?

Jouissant d'une bonne exposition sud-ouest, les vignobles des Côtes de Castillon bénéficient généralement d'un ensoleillement exceptionnel. Est-ce forcément un avantage ?

«Oui, il est nécessaire qu'il fasse beau sur la fleur, explique Gilbert Dubois, mais pas trop chaud non plus. Ensuite, il faut prier pour ne pas avoir à supporter une sécheresse de deux mois, sinon c'est la catastrophe. En fait, du beau temps avec

un peu de pluie régulièrement. Voilà les conditions idéales pour le raisin.»

Avec une vinification allongée, le château de belcier est un vin qui a pris du

Fin mais corsé, il est tout en dualité. Un peu à l'image de ce pays, encore girondin par l'importance de la vigne et déjà périgourdin par son horizon boisé. □



LES VIGNOBLES DE LA MACIF

