



KERMIT LYNCH WINE MERCHANT

## Valérie Guérin, Craftswoman of Vines

*Le Figaro*, 03/02/2017, by Alyette Debray-Mauduy

**SUCCESS** – Through zeal and meticulousness, this winemaker remains on guard at the family domaine Les Mille Vignes, located in the Languedoc, making it a point to produce surprising cuvées. Wine is her magical elixir of sorts. She stumbled into the business when she was young, and it has been eighteen years that she supervises the familial domaine of Les Mille Vignes, located in the Languedoc. Eighteen years that Valérie Guérin has dolled up her land as if it were a little garden, where she comes up with the most unlikely marriages in order to elaborate a rare elixir. They are confidential cuvées, little gems, with limited production, all of which owe their celebrity to word of mouth. Her crus have poetic names – *Pied des Nymphettes*, *Vendangeurs de la Violette*, *Atsuko*, *Chasse-Filou* (a nod to writer Boris Vian) – and are served at the most prestigious tables in France; those belonging to Pierre Gagnaire; those of Alain Passard; from the French Senate to the Palais de l'Élysée. They are also found in New York, Tokyo, Hawaii, Hong Kong... They just received two stars in [*La Revue du Vin de France*'s] *Guide of the Best Wines of France* – which is to wine what the “red” *Guide* is to gastronomy – and excellent scores (93 and 94/100) in the sacrosanct *Parker Guide*, which admitted that it had been “blown away by what this domaine produces.” These praises go straight to Valérie Guérin’s heart. She, who has devoted almost her whole life to the vine, and who recognizes point blank to obsessing over the quality of her production.

“In my first steps, I followed my father in the vines,” she says. “I was only 7 years old as soon as I wet my whistle for the first time with a wine thief.” Jacques Guérin was a professor of oenology and a researcher in the center of winemaking. At the origin of a theory that wines were of increasing quality as their terroirs moved from the plane to the slopes, he advised the great winemakers of the Rhône Valley, from Auguste Clape to Jean-Louis Grippat.

### “Living My Passion”

This evening, Valérie – who, listening to her, sounds fascinated by her elder – is awash in the universe of “greats” and regularly participates in dinners uniting winemakers and politicians. A serious and curious student, she finally chose an education at Sciences Po Grenoble and immediately started a great career in international transportation, first in Paris, and later in Barcelona. This provided the small jackpot that allowed her to help her father develop the thousand grapevine plants that had been purchased some years before in La Palme, a village overlooking the Mediterranean on one end, and the Pyrenees on the other end.



## KERMIT LYNCH WINE MERCHANT

“The *terroir* of Languedoc already had a strong concentration of wineries, but for the most part was composed of co-ops of very average quality. With this terrain and his 60-some-year-old elderly feet, my father found the opportunity to put his theory into practice and to quickly make great wine.” For a number of years, the production remained ultra-confidential. [The wines were] tasted between friends and sold uniquely within the region. The father and daughter team progressively purchased other parcels before Valérie dropped everything to take full responsibility of the domaine.

“I was 40 years old. I was tired of working for big companies where everyone wanted to be in the limelight, and I ditched it all to make my passion a way of life.” She expanded Les Mille Vignes. The 11-hectare property – split in 13 parcels – produces 25000 bottles per year. The viticulturist plants new varietals, tests the associations between the grapes, and “makes mixtures in tiny kitchen pans in order to find a rare pearl, as a chef in the kitchen would,” she loves to say. Animated by her unlimited passion for her tiny red and white grapes, “I created a *cuvée* of exception, Atsuko. After that, Dennis Royal.”

### **Prioritizing quality over quantity**

The [latter] *cuvée*, made in homage to American millionaire Dennis Royal Clark – since passed away – who had come knocking on her door one day to purchase the domaine. They became friends but she never gave up her land to him. “I was not ready, I still had a thousand and one things to create. I love to experiment, to invent new crus -- without losing my vision to produce a good wine that is elegant and fine.” Taking the word of specialists, her wager appears successful.

“Valérie Guérin is a woman of character who goes and does what she wants to do,” says Patrick Borrás, sommelier for Pierre Gagnaire – one of her first clients. “She brings finesse and freshness to a *terroir* with a sun-filled reputation. It is in certain respects her feminine touch.” It is also due to professionalism taken to the extreme. At her domaine, the winemaking can take two months, as the grapes are not picked unless they are perfectly mature – not too green and not too ripe. The grapes are collected one by one, by hand – before 11 ‘o clock so it is not done while too hot – and then they are stocked in wooden crates. During bad years, the grapes are left alone and are picked during the next season. Finally, the winemaker does not have any sales representatives.

She knows all of her clients, sees them on a regular basis, making sure that they are the best ambassadors to represent her work... And she receives them all in person at the domaine. In her 19<sup>th</sup> century manor at the heart of the village. Or, in her new guesthouse, where tourists are also invited to discover her *terroir* and to taste her bottles. Currently, she is renovating her cellar, to “work in an environment that’s comfortable, pleasing, and elegant.” Will she expand? Nowadays Valérie Guérin does not plan to do so for even a minute, instead preferring the privilege of quality over quantity. It is an excellence which enthusiasts of good wine can taste and judge for themselves, in particular at the end of the month at the *Salon de Vignerons Indépendants* in Paris.



## KERMIT LYNCH *WINE MERCHANT*

### **Biography on Guérin**

**1965** – Born in Aubenas (Ardèche)

**1979** – Father purchases first thousand feet of vines at Domaine Les Mille Vignes

**1988** – Earns diploma at Sciences Po Grenoble

**1990** – Starts her career in International Transportation in Paris, and later in Spain

**2000** – Starts anew at Domaine Les Mille Vignes and creates the Atsuko cuvée

**2017** – Renovates her cellars at the domaine





## KERMIT LYNCH WINE MERCHANT

# Valérie Guérin, orfèvre de la vigne

**SUCCÈS** Avec ardeur et méticulosité, cette viticultrice veille au grain du domaine familial des Mille Vignes, dans le Languedoc, et met un point d'honneur à produire des cuvées inattendues.



FRANÇOIS BOUCHON/LE FIGARO



**Alyette Debray-Mauduy**  
adebray@lefigaro.fr

**L**e vin, c'est un peu sa potion magique. Elle est tombée dedans quand elle était petite et cela fait dix-huit ans qu'elle supervise le domaine familial des Mille Vignes, dans le Languedoc. Dix-huit ans que Valérie Guérin bichonne sa terre comme un petit jardin, qu'elle imagine les mariages les plus improbables pour élaborer un élixir rare. Des cuvées confidentielles, de petits bijoux, produits en tirage limité, qui doivent leur renommée au bouche-à-oreille. Ses crus portent des noms poétiques – Pied des Nymphettes, Vendangeurs de la Violette, Atsuko, Chasse-Filou (clin d'œil à Boris Vian) – et sont servis sur les plus grandes tables de l'Hexagone, celles de Pierre Gagnaire, d'Alain Passard, du Sénat ou du Palais de l'Élysée. Mais aussi à New York, Tokyo, Hawaï, Hongkong... Ils viennent de recevoir deux étoiles dans le Guide des meilleurs vins de France – qui est au vin ce que le Guide rouge est à la gastronomie – et d'excellentes notes (93 et 94/100) dans le sacrosaint Guide Parker qui avoue « avoir été époustoufflé par ce que produit ce domaine ». Autant de récompenses qui vont droit au cœur de Valérie Guérin. Elle qui a consacré presque toute sa vie à la vigne et qui reconnaît de but en blanc être obsédée par la qualité de sa production.

« Dès mes premiers pas, j'ai suivi mon père dans

les vignes, raconte-t-elle, et j'avais tout juste 7 ans lorsque j'ai trempé mes lèvres pour la première fois dans un taste-vin. » Jacques Guérin est professeur d'œnologie et chercheur reconnu dans le milieu viticole. À l'origine d'une théorie démontrant que les vins sont de meilleure qualité lorsque le terrain glisse de la vallée vers les coteaux, il conseille les grands vigneron de la vallée du Rhône, Auguste Clape, Jean-Louis Grippat...

### « Vivre de ma passion »

Le soir, Valérie – qui, à l'écouter, semble fascinée par son aïeul – est baignée dans un univers de « grands » et assiste régulièrement aux dîners réunissant viticulteurs et hommes politiques. Élève sérieuse et curieuse, elle choisit finalement la voie Sciences Po Grenoble et démarre dans la foulée une belle carrière dans des sociétés internationales de transports, à Paris puis à Barcelone. De quoi réunir un petit pactole pour aider son père à développer les mille pieds de vigne achetés quelques années auparavant à La Palme, un village surplombant la Méditerranée d'un côté, les Pyrénées de l'autre.

« Le terroir languedocien avait déjà une forte concentration de vignobles, mais la plupart étaient des caves coopératives de qualité très moyenne. Avec ce terrain et ses pieds vieux de plus de 60 ans, mon père avait trouvé là l'occasion de mettre sa théorie en pratique et de faire rapidement un bon vin. » Pendant plusieurs années, la production

reste ultraconfidentielle. Dégustée entre amis et vendue uniquement dans la région. Père et fille achètent progressivement d'autres parcelles avant que Valérie ne lâche tout pour prendre les rênes du domaine.

« J'avais 40 ans. Lassée de travailler dans ces grands groupes où chacun veut tirer la couverture à lui, j'ai tout plaqué pour vivre de ma passion. » Elle fait grandir Les Mille Vignes. Étend la propriété à 11 hectares – répartis sur 13 parcelles – et produit 25000 bouteilles par an. La viticultrice plante de nouveaux cépages, teste des associations de raisins et « fait sa tambouille dans de petits marmittons, pour trouver la perle rare, comme un chef en cuisine », se plait-elle à raconter. Animée par une passion sans limites pour ses petites grappes rouges et blanches. « J'ai tout de suite lancé un cru d'exception, Atsuko. Puis Dennis Royal. »

### Bio EXPRESS

**1965** Naissance à Aubenas (Ardèche).

**1979** Achat des mille premiers pieds de vignes du Domaine Les Mille Vignes par son père.

**1988** Diplômée de Sciences Po Grenoble.

**1990** Démarre sa carrière dans le transport international à Paris, puis en Espagne.

**2000** Reprend le Domaine Les Mille Vignes et crée la cuvée Atsuko.

**2017** Rénovation des chais du domaine.

### Privilégier la qualité à la quantité

Une cuvée hommage à Dennis Royal Clark, un milliardaire américain – aujourd'hui décédé – venu frapper à sa porte pour racheter le domaine. Ils ont sympathisé mais elle ne lui a pas cédé ses terres. « Je n'étais pas prête, j'avais encore mille et une choses à créer. J'adore faire de nouvelles expériences, inventer de nouveaux

crus. Sans perdre de vue que je veux produire un bon vin, élégant et fin. » À écouter les spécialistes, son pari semble réussi.

« Valérie Guérin est une femme de caractère qui va au bout de ce qu'elle veut faire, reconnaît Patrick Borras, le sommelier de Pierre Gagnaire – l'un de ses premiers clients. Elle a apporté de la finesse et de la fraîcheur à un terroir réputé solaire. C'est en quelque sorte sa touche féminine. » Et un professionnalisme poussé à l'extrême. Chez elle, les vendanges peuvent durer deux mois car les pieds ne sont récoltés que s'ils sont parfaitement à maturité, ni trop verts ni trop mûrs. Les grains sont cueillis un à un, à la main – avant 11 heures pour qu'il ne fasse pas trop chaud – et stockés dans des caissettes en bois. Les mauvaises années, le raisin est laissé sur pied et attend la saison suivante pour être récolté. Enfin, la viticultrice n'a pas de commerce.

Elle connaît tous ses clients, les voit régulièrement, veille à ce qu'ils soient les meilleurs ambassadeurs de son travail... Et elle reçoit chez elle. Dans sa demeure de maître du XIX<sup>e</sup> siècle, au cœur du village. Ou dans sa nouvelle maison d'hôte, où les particuliers sont aussi invités à découvrir son terroir et à déguster ses bouteilles. En ce moment, elle rénove ses caves « pour travailler dans un environnement confortable, agréable et beau ». S'agrandir ? Aujourd'hui Valérie Guérin ne l'envisage pas une minute, préférant toujours privilégier la qualité à la quantité. Une excellence que les amateurs de bon vin pourront juger sur pièces à la fin du mois au Salon des vigneron indépendants, à Paris. ■

\* Salon des vigneron indépendants, du 24 au 27 mars, Espace Champperret, à Paris.