

Elle s'est installée à Villié-Morgon en 2013. Depuis, elle est une vigneronne qui compte en Beaujolais, ses cuvées sont reconnues et appréciées dans le monde entier, démontrant avec brio que ses terroirs peuvent produire de grands vins de garde.

MEE GODARD

« Les grands terroirs du Beaujolais sont sous-cotés »

Propos recueillis par **Denis Saverot** et **Pierre Vila Palleja**
Photos de **Marie-Ève Brouet**

LA RVF/ Vous produisez depuis douze ans dans de beaux crus du Beaujolais un vin remarqué. Sans antécédent familial. Pouvez-vous raconter ?

Ma famille n'est pas issue du milieu du vin. J'ai été adoptée par mes parents, Francine et Alain. Elle originaire de la région parisienne, lui de Niort. Ils ont eu deux enfants et ont voulu en adopter un. Finalement, avec ma sœur, nous sommes arrivées à deux de Corée du Sud, très bien accueillies.

LA RVF/ Et le lien avec le vin alors ?

Mon père est ingénieur agronome, il y a quand même ce lien avec la terre. Ma mère est militante en politique, pour les femmes aussi. Nous avons grandi dans la région lyonnaise. Jeune, trois choses me passionnaient : la gastronomie, les parfums et les sciences. Je me suis orientée en biologie sans savoir trop quoi faire. Rien ne m'emballait vraiment. Un jour, mon père a eu le déclic : « Mee, tu devrais regarder le vin ».

LA RVF/ Comment cela s'est-il passé ?

Nous habitons la région lyonnaise. Étudiante, j'ai fait un premier stage découverte dans un domaine du Beaujolais. Je ne connaissais rien au vin et pour être franche, je n'ai rien compris sur le moment. Mais j'ai trouvé ça intéressant. De la fac de bio, je me suis orientée en biochimie. Puis je suis partie pour un an à l'université, aux États-Unis. J'y suis restée trois ans, à Corvallis, en Oregon.

LA RVF/ Côté vin, c'était donc plutôt pinot noir ?

Pinot noir et chardonnay. Mais c'était les États-Unis, il y avait un peu tous les cépages.

Biographie

Mee Godard.

Née à Séoul, Corée du Sud, le 8 août 1976. Ses études : lycée des Chartreux à Lyon, diplômée de biochimie à l'université Claude-Bernard (2001), master Food science and technology, Oregon State University (2003). DNO à Montpellier. Cave coop de Forensac (2006), consultante au BIVB, chef de cave chez Marquis de Pomereuil (Champagne, 2008). Elle est mère de trois enfants, un tous les dix ans : 2004, 2014, 2024. « Le vin qui m'a secouée, c'est le tout premier. C'était chez Bocuse, pour mes 18 ans. Il s'agissait d'un bordeaux. Je ne me souviens ni du nom ni du millésime, c'est dommage. En avalant ce vin, j'ai compris ce que voulait dire le terme structure, je l'ai ressenti en moi. Je me suis dit : "Ah ! Le vin c'est intéressant !". C'était un grand moment. »

LA RVF/ Vous êtes revenue faire votre DNO à Montpellier. Une transition facile ?

Il y avait à disposition là-bas pas mal de matériel, les bâtiments étaient récents, bien entretenus, 140 nationalités se côtoyaient au sein de l'université avec des personnes passionnées par ce qu'elles faisaient. Revenir étudier en France avec moins de moyens, cela a été un peu difficile. Après trois années dans un campus américain...

LA RVF/ Pourquoi n'être pas restée là-bas ?

Travailler aux États-Unis ? Je n'aurais pas été heureuse. La relation entre les individus est bien trop superficielle par rapport à la France.

LA RVF/ Après des expériences en Languedoc, en Provence, en Bourgogne et en Champagne, vous choisissez le Beaujolais, pourquoi ?

Je suis tombée amoureuse du Beaujolais. À l'époque, je n'étais pas dans la démarche de m'installer mais je me suis dit : « Si un jour tu franchis le pas, ce sera ici ».

LA RVF/ Pour quelles raisons ?

La qualité des vins. Ce que je goûtais était vraiment délicieux alors que peu de gens avaient une bonne représentation de la région. Tout était sous-coté. Il y avait aussi les paysages, magnifiques, et l'ambiance conviviale, les personnes sympathiques. Pour moi, c'était le combo gagnant.

LA RVF/ Vous rachetez cinq hectares en 2013, sans grande expérience du gamay...

Je ne connaissais pas du tout le gamay, c'est vrai. C'est ce qui est chouette en même temps : décou-



Sans racines vigneronnes,
Mlee Godard a propulsé
son domaine au sommet
du Beaujolais.
Il est aujourd'hui auréolé
de deux étoiles dans
notre Guide vert.



Corcelette, Grand Cras, Côte du Py... Mee Godard interprète une large palette des plus beaux crus de Morgon.

vrir un cépage, la manière dont il faut le travailler. Bon, j'avais quand même un bon *background* scientifique, dans l'œnologie. J'avais de bonnes perceptions sensorielles. Et l'inconnu ne m'a jamais fait peur.

LA RVF/ Lorsqu'une jeune Française débarque dans un vignoble comme le Beaujolais, ça se passe comment ?

Je n'ai pas trop d'idée par rapport à ça. J'ai passé mon temps à travailler. Je n'ai pas fait le tour du vignoble en demandant aux uns et aux autres s'ils voulaient bien m'intégrer. J'ai fait ce que j'avais à faire sans m'occuper des on-dit. Après, c'est vrai, le milieu reste très masculin. Et les hommes et les femmes, nous n'avons pas la même manière de nous exprimer. Mais ça, c'est une autre histoire.

LA RVF/ Que voulez-vous dire ?

Quand on est dans une réunion où se trouvent beaucoup d'hommes, il faut taper du poing pour se faire entendre. Ce n'est pas mon penchant, c'est plus difficile de se faire entendre. Mais c'est peut-être aussi une question de personnalité.

LA RVF/ Reprise de cinq hectares à Morgon en 2013, entrée dans le Guide vert en 2015. Vous allez vite. Comment êtes-vous arrivée aussi haut en partant de zéro ?

Les quatre premières années, je suis restée quasiment seule à la vigne, en dehors des aides ponctuelles que m'apportait ma famille. C'était du sept jours sur sept, minimum huit heures par jour. La première année a été la plus facile, il n'y avait pas de vin à vendre. La deuxième, au travail des vignes, à l'attention portée aux vins en cave, il a fallu ajouter le travail de commercialisation, *grosso modo* de neuf heures jusqu'à minuit tous les soirs. Tout cela sans même parler de l'administratif car je suis aussi un peu secrétaire...

LA RVF/ Vous vous y attendiez ?

Quand j'ai commencé au domaine, je m'étais "mentalisée" comme disent les Américains. Le travail avant tout. Je savais que cela allait être dur.

LA RVF/ Parlons du vin. Les vôtres sont remarquables, quelle a été votre démarche ?

En Beaujolais, nous travaillons de grands terroirs. Beaucoup sont sous-exploités, méconnus. Et moi, j'avais l'ambition de faire des vins de garde. Il y a un commencement à tout, j'ai composé avec ce que j'avais. Puis j'ai pu évoluer. J'ai changé mon matériel de vinification, acquis un nouveau tracteur. Ça change beaucoup de choses en termes de simplicité de travail, de praticité, de précision, de définition du vin.

LA RVF/ Vous vouliez faire des vins de garde, mais le premier réflexe des amateurs de beaujolais est-il de faire vieillir leurs bouteilles ? Comment gérez-vous ce dilemme ?

Les premières années, 2013, 2014, j'ai fait ce qui me semblait bien, conforme à la production de vins de garde telle que je l'entendais. Après, avec 2015, les choses ont bougé. Lentement. Nous n'avons qu'une vinification par an, les évolutions se font sur le temps long. J'avais eu vent d'une étude qui expliquait qu'une personne en ville qui achetait du vin ouvrait sa bouteille dix minutes après. Ça m'a fait beaucoup réfléchir. Je me suis retrouvée face à une sorte de mur de la réalité : l'acte d'achat, l'instant de consommation et moi, ma manière de faire le vin.

LA RVF/ C'est-à-dire ? Qu'en avez-vous déduit ?

Ça ne s'emboîtait pas, ce qui n'était pas grave en soi. Il y avait tout de même une incidence entre l'image du domaine et le plaisir que le consommateur prend à déguster les vins. Dans le contexte social actuel, il est important que les gens se fassent plaisir maintenant tout en ayant la possibilité de garder le vin pendant plusieurs années selon le millésime.

LA RVF/ Qu'avez-vous fait évoluer ?

D'abord, j'ai voulu assouplir un peu les vins. Ce qui est intéressant dans les vins de garde, c'est qu'ils soient de garde mais aussi que l'on puisse les boire jeunes. Voilà la définition du vin de garde qui me plaît. En 2013, quand j'ai commencé, l'extraction, la proportion de grappes entières, tout cela conduisait à des vins que je juge aujourd'hui "trop solides", ils manquaient de buvabilité jeunes, même si je n'aime pas trop ce terme.

LA RVF/ Comment avez-vous procédé ?

Pour que les vins puissent être appréciés dès la première année après la mise en bouteilles tout en restant aptes au vieillissement, j'ai baissé la proportion de vendange entière. Je l'ai ramenée de 80 à 50 %, 55 % ou jusqu'à 60 %, en fonction des millésimes. Pour moi, la rafle apporte trop d'austérité. Cette austérité, c'est bien pour des vins de longue garde à condition qu'on ne les ouvre pas trop tôt. Sinon, ça ne vaut pas le coup.

LA RVF/ Et du côté des extractions ?

Je n'ai pas trop changé mon mode d'extraction. Mais en

« En 2013, quand j'ai commencé, mes vins étaient "trop solides" »

2016, j'ai pu modifier mon parc de fûts. Tout était en pièces de 228 litres, j'ai alors acheté des fûts de 500 et 600 litres. Ils apportent moins de densité au vin et s'adaptent mieux au gamay. Ou plutôt, disons que ces contenants plus grands allègent la perception de la densité du vin.

LA RVF/ Vous possédez une palette de beaux crus du Beaujolais. Pouvez-vous nous décrire le tempérament de chacun ?

Corcelette, c'est le côté gourmandise. Avec beaucoup de fruité mais aussi un côté charnu. Avec Grand Cras, on est sur un vin plus austère, à part. On n'est pas sur le style Corcelette ni même Côte du Py, pour moi plus faciles d'accès, consensuels. Si je devais personnaliser Grand Cras, ce serait un noble bien habillé, avec une certaine longueur, une justesse en bouche. Avec Côte du Py, on est sur un vin bien plus complexe, avec davantage d'épices que dans les autres vins. Côte du Py est le vin le plus entier à Morgon. On a la complexité aromatique, le côté charnu mais avec de la tension, toujours un peu plus acide, ça en fait un vin avec un potentiel de garde plus important.

LA RVF/ Vous signez une majorité de vins rouges mais cherchez aujourd'hui à faire davantage de blancs, pourquoi ?

Nous avons aussi de très beaux terroirs de blanc ! Là est toute la difficulté : on peut vouloir élaborer de bons vins et ne pas pouvoir en faire. On n'a pas forcément les bons outils, sur le plan matériel, physique ou même en termes de connaissances.

LA RVF/ Et les prix ? Pourquoi votre blanc, dont le prix de revient est plus élevé, est-il vendu moins cher que vos rouges ?

Corcelette est aux alentours de 27 euros, prix public départ domaine, Grand Cras à une trentaine d'euros, Côte du Py à 35 ou 36 euros, la cuvée Passerelle 577 à 60 euros, les moulin-à-vent à 36 ou 37 euros. Le potentiel de garde du blanc est moins important que celui du rouge. J'ajuste le prix en fonction de ça.

LA RVF/ Vos prix sont assez hauts sur le marché. Est-ce le travail conduit à la vigne et en cave qui les justifie ? Ou jugez-vous que certains vigneronns ne sont pas assez ambitieux ?

Le nouveau tracteur a coûté 110 000 euros, je continue à acquérir des vignes pour atteindre un certain équilibre et pérenniser le domaine. Nous sommes aujourd'hui à 9,2 hectares. Mais le Beaujolais a traversé une crise importante, c'est vrai. Nous avons tous un boulet au pied.

LA RVF/ Lequel ?

Le beaujolais nouveau.

LA RVF/ En quoi est-ce encore un boulet aujourd'hui ?

Tout le monde connaît le Beaujolais, c'est génial. On a la chance d'être la deuxième région de production la plus connue au monde. Mais l'image du Beaujolais à l'international, ce sont des vins fruités, gouleyants, sans matière, cela sans même parler d'acidité. Et ça, c'est le beaujolais nouveau. Il y a une image ancrée, assez négative, qui nous suit. À cause de ça, des personnes se sont détournées, n'ont plus la curiosité de goûter. Beaucoup de temps peut s'écouler avant qu'elles ne reviennent. Nous devons travailler en direction des nouvelles générations, en termes d'image, de style de vin.

LA RVF/ Une image négative, n'est-ce pas un peu fort ? Voulez-vous dire que l'on dévalorise les vins ou qu'ils sont sous-estimés ?

Les vins ne sont pas estimés à leur juste valeur. Ici, tout s'emboîte. Si l'image n'est pas vraiment positive, il faut que les gens reviennent déguster. Et là, il y a deux options. Si le vin n'est pas au niveau de leur attente, ils restent bloqués sur la mauvaise image. Et s'ils se disent que, oui, cela vaut le coup de réessayer, il y a une avancée, c'est vrai. Mais tout de suite après vient la question du prix. Et quand l'image n'est pas bonne, dans l'esprit du consommateur le prix doit suivre. Face à des bouteilles à 40, 50, 60 euros, les consommateurs ne suivent plus. Des journalistes m'ont dit : « 60 euros pour Passerelle 577, c'est hors sol ».

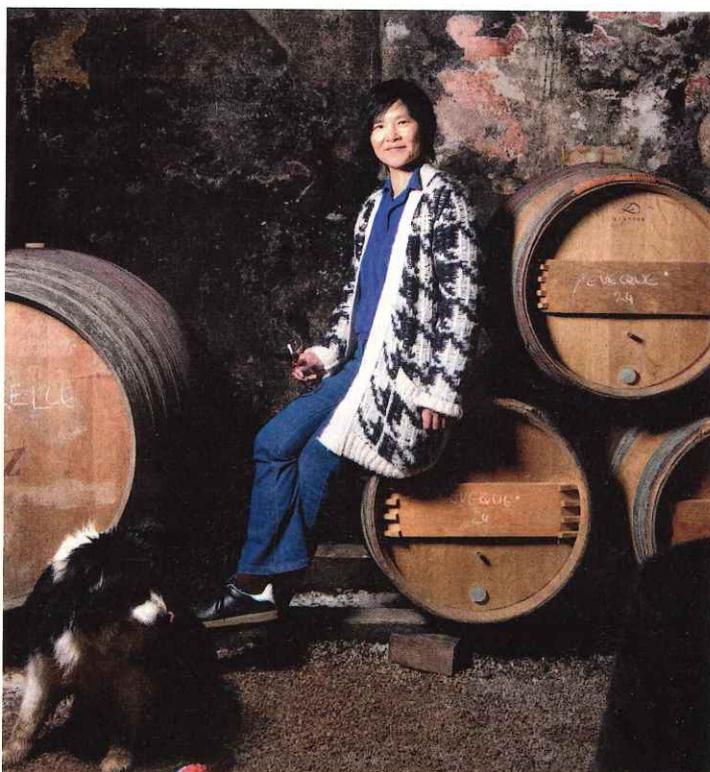
LA RVF/ Quels vins ont votre préférence ?

Le vin, c'est un peu comme une œuvre d'art. On ne sait pas à quoi s'attendre lorsqu'on le goûte. Cela vaut pour un très grand vin comme pour un cru inconnu. À un moment, il y a la sensation. Quand j'ai goûté pour la première fois Cheval Blanc, un 2005, c'était magnifique.

LA RVF/ Et votre prénom, Mee, d'où vient-il ?

De Corée. C'est une version américanisée d'un prénom traditionnel coréen. Ma sœur s'appelle Soon, mes parents ont conservé nos prénoms coréens tout en nous donnant un second prénom français, au cas où on veuille changer. Moi, c'est Marie, ma sœur c'est Sophie. Mais nous n'avons pas changé. ●

« En Beaujolais, nous avons aussi de très beaux terroirs de blanc »



En plus de ses pièces de 228 litres, Mee Godard a choisi des fûts de 500 à 600 litres, « plus adaptés au gamay et qui apportent moins de densité au vin ».