

Personnalité du mois

Jean-François Hénin

Largo Winch à Gigognan

Fameux conseiller du capitalisme français dans les années 1980 et 1990, le fondateur d'Altus Finance a choisi la viticulture et le château Gigognan, en AOC Châteauneuf-du-Pape.

C'est Pline l'Ancien parachuté au XXI^e siècle, un Pline qui aurait mené la vie de Largo Winch. Dans son *Histoire naturelle*, le fameux naturaliste romain avait réuni toutes les connaissances de son temps, sciences naturelles, agriculture, astronomie, anthropologie et même métallurgie.

GOMEZ, HABERER ET LES AUTRES
À 80 ans, l'ex-"Mozart de la finance", conseiller du capitalisme français des années 1980 et 1990, d'Alain Gomez chez Thomson (pour le meilleur) à Jean-Yves Haberer au Crédit Lyonnais (pour le pire), Jean-François Hénin donc, est incollable sur l'agronomie, la climatologie ou la production et le stockage de l'énergie.

Sa vie, quel roman. Après avoir acquis des conserveries de poisson en Corse, été poursuivi par un procureur américain dans l'affaire Executive Life, s'être "refait la cerise" au Vietnam dans les hôtels haut de gamme, avoir gagné 1,4 milliard de dollars dans le pétrole au Congo, ce qui devait arriver a fini par lui arriver : le voilà vigneron,

SOLIDE AMBITION

Où ? À Châteauneuf-du-Pape ! En 2017, il rachète à Sorgues le château Gigognan, alors en piètre état, à une famille de carriers, les Callet. Restructuration, achat de parcelles à la famille Jaboulet, remise aux normes de la propriété : le voilà à la tête de 110 hectares dont 40,5 de Châteauneuf-du-Pape et 58 en Côtes-du-Rhône-Villages. Avec une solide ambition.

Attention, Jean-François Hénin n'est pas un hâbleur. L'agriculture, c'est sa vie, son côté Pline. Chez lui, dans le sud de la Nièvre, il cultive blé, orge, avoine, soja, luzerne et cajole 180 vaches. Né en Saône-et-Loire dans le château de sa mère, à Saint-Aubin-sur-Loire, il a vécu jusqu'à ses 18 ans entre campagne et pensionnat, à Moulins. De son père, agronome réputé, il a gardé le goût de l'agriculture de conservation, une méthode robuste qui associe réduction du travail des sols et des intrants, la diversification des espèces végétales et une meilleure rentabilité.

De son père agronome, il a gardé le goût de l'agriculture

« JE NE SAIS PAS RECRACHER »

Et Châteauneuf alors ? Jean-François Hénin y descend toutes les trois semaines. Admirateur du travail accompli par Isabel Ferrando, il a rebâti une équipe solide. Son chef de culture Loïc Baillet est un ancien de Saint Préfert, justement. L'œnologue-maître de chai est une Bretonne énergique, Jenna Le Lay. La direction générale est assurée par l'œnologue bourguignon Emmanuel Laurent, le commerce piloté par son gendre, Christophe Censier. Certifié bio, le domaine est conseillé par l'équipe Derenoncourt.

Et les choses sont en effet en train de changer à Gigognan. Il y a bien sûr la production de vins de garde, dont



Jean-François Hénin : propriétaire de 110 hectares de vigne dans le Rhône sud.

Hénin reconstitue les stocks. Mais le domaine signe aujourd'hui 14 cuvées : six en AOC Châteauneuf-du-Pape dont le 100% mourvèdre Collection Stéphane Hénin, du nom de son père et sept côtes-du-rhône-villages dont un rosé et une cuvée sans soufre. « *Un vin d'une traîtrise absolue : on en commande un verre et on termine la bouteille !* », s'émerveille celui qui vit sa nouvelle vie à fond. « *Quand je goûte un vin, je ne sais pas le cracher...* » N'oublions pas le petit dernier : Gigognan produira cette année un pétillant.

Et les ventes ? « *Je n'imaginais pas que le vin coûtait aussi cher à distribuer* », confie-t-il. Son souhait : accentuer la production de blanc de 4 à 10 %, pousser la vente directe de 3 à 20 % et accélérer dans l'œnotourisme avec sept chambres. Le domaine est superbe, il faut dire. Nous suivrons le travail mené à Gigognan par un homme d'engagement, tant sur le plan philosophique qu'économique.

Denis Saverot