





avec...

Ludovic Walbaum

Né en 1966 sur les terres d'Ardèche, au pied des Cévennes, petit-fils d'un médecin de campagne fondateur du Parc national des Cévennes, Ludovic Walbaum est issu d'une jointaine famille champenoise de transporteurs. C'est à Paris qu'il grandira, en gardant toujours un lien avec la propriété familiale, le domaine du Colombier, à Vallon-Pont-d'Arc (Ardèche). Un BTS sur l'élaboration et la commercialisation des vins en poche, il accompagne pendant une saison les vinifications au château Fourcas-Dupré, en Médoc (33). Il restera ensuite quinze ans dans le Vaucluse, au domaine de la Présidente, développera du négoce, mais en 2003 l'appel du père se fait pressant : « *Il faut que tu reviennes.* » Vingt années plus tard, Ludovic Walbaum pilote aujourd'hui un vignoble de 50 hectares dont 15 de

vignes, riche d'une source romaine, de terres cultivables, et il développe avec son épouse, Chloé, un hôtel 4 étoiles. Père de deux enfants, Louis, 12 ans, et Inès, 8 ans, Ludovic Walbaum incarne une viticulture familiale engagée. Agritourisme, circuits courts, valorisation des produits, il a réduit ses superficies pour se concentrer sur la qualité. Un engagement qu'il porte aussi au service du collectif au travers des Vignerons indépendants d'Ardèche, dont il est le président, comme il l'est du Comité Vin, bras armé du Conseil régional Auvergne-Rhône-Alpes, comité de promotion des vignobles de la région. Vice-président de Vignobles & Découvertes, il coprésidera bientôt également le pôle œnotourisme d'Atout France. Ludovic Walbaum a la vallée du Rhône chevillée au cœur. Il en est l'un des grands défenseurs. Interview.

Propos recueillis par Rodolphe Wartel, photographies Emmanuel Perrin

Tu es un enfant de la vallée du Rhône, et de l'Ardèche plus précisément. Tu incarnes aujourd'hui dans cette région une viticulture familiale comme un combat chevillé au corps. Pourquoi ?

C'est né en moi par l'éducation et la passion de ce métier que m'ont transmises mon grand-père puis mon père. Cette production viticole est chevillée au corps. C'est essentiel. Cela m'a aidé à me construire. Ce n'était pas mon choix de carrière, c'est venu plus tard, comme une évidence, sans qu'on me l'ai jamais imposé. C'était une passion partagée. Mon père m'a soutenu.

Comment est née cette passion du vin ?

Elle s'est révélée dans ces temps de partage. Mon père partait travailler durant les saisons en Sud-Ardèche. Quand je venais dans la propriété familiale, à Pâques, on observait la vigne pousser. Je suis parti à Paris à l'âge de quatre ans. J'y ai fait mes études et on redescendait ici durant les vacances. J'attendais avec impatience ! Et ces vacances étaient toujours construites avec le temps que me donnait mon grand-père. J'attendais qu'il me dise : « *Viens Ludovic, je t'emmène.* » Ensuite, en famille, il m'a appris la dégustation et m'a fait comprendre ce que procurait ce produit.

Qu'est-ce qui te fait vibrer dans le vin ?

Ce que je garde, ce sont toutes les émotions, ce qu'il peut procurer, ce lien avec la terre, la transformation pour arriver au vin. C'est un parcours d'émotion.

La notion de transmission semble avoir été importante dans ton parcours. Quel rôle a joué ton père et comment t'es-tu construit à ses côtés ?

Je revendique cette relation, car elle est filiale. Cela m'a construit, enfant, adolescent, adulte... Tout ceci ne m'a pas été imposé. Je l'ai choisi. Aujourd'hui, transmettre, c'est donner la possibilité de permettre, et de pouvoir choisir. C'est ce que je veux reproduire avec mes enfants. Ne pas imposer, faire partager dans leur éducation et dans leur art de vivre. D'une manière ou d'une autre, ils amèneront la pierre qu'ils choisiront eux-mêmes. De mon père et mon grand-père, je garde la passion et l'humilité. Enfant, on n'avait pas le droit de monter sur le tracteur, mais on me donnait un plant de vignes que je donnais aux planteurs. Ce plant allait donner naissance à un fruit qui allait donner naissance à un vin. Un jour, à Pâques, on m'a demandé de distribuer les plants de vignes. Je me souviens bien de la parcelle... Il s'agissait de plants de grenache. J'ai conservé cette vigne.

Aujourd'hui, tu sembles défendre l'idée selon laquelle le vin ne peut avancer seul et qu'il a besoin de soutien. Tu es président du Comité Vin de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, tu vas coprésider le pôle œnotourisme d'Atout France... Le vin a besoin des élus ?

« Tant qu'il y aura des hommes, il y aura de la vigne.

Les dix prochaines années seront fondamentales dans l'adaptation de notre métier et de notre vignoble »

La filière vin en France est assez organisée et structurée. On a des appellations, des familles de producteurs regroupés dans des organismes, mais la filière a besoin d'être unie et d'avoir des objectifs communs et partagés. On a besoin aussi de se projeter et de rayonner dans nos diversités. C'est là où se mettre ensemble, partager entre différentes familles de production, représente un réel intérêt. Les vignobles du Nouveau Monde sont partis de là. La singularité du Comité Vin Auvergne-Rhône-Alpes est de regrouper toutes les instances. Il ne se substitue pas à l'identité de chacun, mais il les unit.

Ce Comité Vin que tu présides, justement, est très singulier. Il est le bras armé de la Région Auvergne-Rhône-Alpes au service de la viticulture.

C'est le relais des besoins de la viticulture et de la filière auprès de politiques qui représentent l'acteur financeur. En étant indépendant, il constitue une chambre de réflexion et d'échanges. En 2022, un plan filière de 10 millions d'euros a été délivré par la Région, soit 2 millions d'euros par an pour les aléas climatiques, la transition environnementale, l'agroécologie, la promotion et le développement de la notoriété de nos vignobles, la digitalisation et un levier central qu'est l'œnotourisme. Laurent Wauquiez a été visionnaire en souhaitant que tous nos vignobles soient la première destination œnotouristique de France. Son vice-président, Fabrice Pannekoucke, est également président de l'ART, Agence régionale du tourisme. Et l'œnotourisme est la figure de proue de ce que sera l'agritourisme dans notre région. Tout se tient...

Vignobles & Découvertes : expertise véritable ou médaille en chocolat ? Comment mieux orienter les œnotouristes vers des expériences testées, approuvées, recommandées ?

Il est essentiel que le visiteur possède des offres de prestation de qualité qui favorisent la consommation sur le territoire. Il fallait un lien entre viticulture et tourisme. C'était Vignobles & Découvertes. Cela ne répond jamais assez aux besoins, mais il a le mérite d'exister et a permis le dialogue entre viticulture et tourisme. Le tourisme peut représenter



beaucoup dans nos territoires. Il y a plus de 70 destinations labellisées et plus de 7 000 offres ! Toutes les régions et tous les vignobles y sont représentés.

L'ex-ministre Hervé Novelli avait, un temps, envisagé un système d'étoiles comme dans l'hôtellerie. Bonne ou fausse bonne idée ?

Ce qui est important, c'est de rendre visible et commercialisable nos offres œnotouristiques. La segmentation doit permettre de savoir où l'on va et ce qui est proposé. Il faut que l'offre soit visible. Aujourd'hui, c'est un peu flou.

Tu es président des Vignerons indépendants de l'Ardèche. Que signifie être un « vigneron indépendant » aujourd'hui ?

C'est être un homme enraciné dans son territoire, un producteur qui cultive sa vigne, qui vendange son raisin, qui le transforme, le vinifie, et qui fabrique un vin qu'il va mettre en bouteilles. C'est un agriculteur artisan, parfois et souvent artiste, qui va jusqu'au client final. C'est une force de pouvoir rester les pieds sur terre, la tête dans les étoiles. Je me considère comme un artisan mais aussi un patron de TPE et chef d'entreprise. Nous sommes plus de 7 000 vignerons indépendants en France qui couvrons toutes les régions productrices de France !

On dit que tu es un homme de réseaux. C'est quoi un réseau ?

C'est chronophage, mais cela permet d'aller confronter les valeurs de son propre métier. Cela permet de partager avec d'autres la vision de la société. Intellectuellement, quel enrichissement ! Mon engagement, je le prends sur le temps de la famille et de l'entreprise, mais cela amène une plus-value à mon enrichissement personnel. Une idée, si on ne la partage pas, cela ne sert à rien.

L'œnotourisme, justement : tu as compris très vite, bien avant d'autres, qu'il pouvait constituer un levier de valeur.

J'ai eu un parcours dans différents vignobles français. Peu avant mon retour, à la fin des années 1990, la grotte Chauvet avait été découverte. Plus que jamais, c'était une évidence qu'il fallait lier la qualité des vins d'Ardèche et la fréquentation touristique. Quand on parle de grotte et de sous-sols, on parle aussi de terroirs et de climatologie. Dans les années 1980, mon père accueillait déjà à la propriété. Moi, j'ai voulu que l'on propose une expérience. Nous vivons dans un écosystème, tout près de la grotte Chauvet. On faisait partager un moment de pleine nature, mais aussi un moment de dégustation. Je l'ai tarifié et rendu visible. Au décès de mon père, il est devenu évident qu'il fallait transformer notre maison en hôtel, afin que les œnotouristes puissent aussi y séjourner. En Ardèche, nous sommes les champions de l'hôtellerie de plein air, mais nous avons peu d'hôtellerie haut de gamme. Mon



établissement est un hôtel 4 étoiles qui rassemble 12 chambres ; 3 hébergements durables viendront compléter cette offre. Mon projet, c'est une « eco wine expérience ». La clientèle est constituée de beaucoup de jeunes qui viennent s'offrir un séjour pour pratiquer des activités de bien-être, de gastronomie, de culture, avec un sens et une philosophie de production.

Un mot sur Laurent Wauquiez ?

Il est très engagé pour notre filière et a toujours défendu la viticulture. Il a toujours une écoute avec ce Comité Vin. J'ai fait le choix de porter auprès des élus la défense de notre métier, de ce qu'est le vin. Là est mon rôle, mon combat. Si je ne reçois pas le soutien de nos politiques, cela sera très compliqué. Mon engagement se joue auprès de chacun d'eux, tous bords confondus.

Tu vis dans une région – la vallée du Rhône sud – où la vigne est parfois accablée par le climat. Y fera-t-on encore du vin dans cinquante ans ?

Avec des hommes pour perpétuer, inventer et réinventer, oui, il y aura toujours de la vigne. La vigne possède un pouvoir de résilience, mais ce qui est préoccupant, c'est le modèle économique. Il faut produire des vins qui correspondent aux attentes de consommation. Comme au rugby, toutes les combinaisons doivent être étudiées. Il faut pouvoir avoir accès à l'eau, à certains moments, sans provoquer de conflits d'usage, mais il faut aussi des pouvoirs publics qui croient en nous. Tant qu'il y aura des hommes, il y aura de la vigne. Les dix prochaines années seront fondamentales dans l'adaptation de notre métier et de notre vignoble.

Si on t'offrait 1 hectare de terre où tu veux en France, où recommencerais-tu une nouvelle histoire ?

Je les ai toujours regardées avec des étoiles dans les yeux et une envie : je me tournerais vers les terrasses des crus du nord, vers les terrasses de Cornas et vers Saint-Péray. Je suis donc fondamentalement attaché à la vallée du Rhône.

Une mention sur ton frère, parti prématurément.

C'est malheureusement commun à beaucoup de familles. Après une période de stupeur, cela m'a donné la force pour deux, de me battre et de réussir. Mon implication dans le collectif au service des autres vient aussi de là.

Un coup de gueule ? Un truc qui te révolte ?

On a les plus beaux vignobles du monde et on ne les met pas assez en avant ! Nos vins et notre gastronomie ne sont pas assez mis en avant. Nous sommes le deuxième chiffre derrière l'aéronautique dans la balance commerciale. Nous devrions être de tous les voyages officiels, or le vin est attaqué tous les jours au sujet de nos pratiques ou au sujet de la consommation. Nous sommes mal défendus par certaines structures de l'État.

Que boira-t-on le jour de tes obsèques ?

On boira un latricières-chambertin de chez Jean-Louis Trapet. J'ai travaillé en Bourgogne. Mon oncle était compagnon du Devoir charpentier et il m'emmenait dans les caves. Un jour, il m'a emmené chez Trapet. Ce vin m'a marqué à jamais. Cela reste gravé. Cette passion, je la partage avec mon épouse ■