



DOMINIQUE MASSENEZ

À L'AVANT-GARDE DE LA MODE DES VINS CHILIENS



« Avec le choc pétrolier de 1973, j'ai pris conscience des limites de la France...

... Mes profs disaient que ça irait mieux l'année suivante... j'entends cette formule depuis 40 ans ! » Au début de sa carrière, Dominique Massenez n'est pas inspiré par son pays. La distillerie familiale pour laquelle il travaille commence à l'étouffer, il décide de partir. Il ne claque pas la porte pour autant mais cherche à creuser le sillon familial: celui des vins et spiritueux. Avec sa petite amie hôtesse de l'air, devenue depuis sa femme, il voyage et découvre des vins intéressants. « Dans les années 80, on n'imaginait pas qu'il y ait de meilleurs vins ailleurs qu'en Italie, en Espagne ou en France ».

Plusieurs pays retiennent son attention, l'Afrique du Sud, la Hongrie, l'Australie... ce sera finalement l'Amérique du Sud. Son père en revient, avec 10 autres vigneron: ils ont découvert les terroirs, « si tu veux entreprendre dans le domaine viticole, je crois que c'est au Chili qu'il faut aller... » L'histoire a démarré comme ça. Encouragé par le flair paternel, il achète à la fin des années 80 un vignoble abandonné de 230 hectares. Le viticulteur Jean Hugel, ami de son père, lui avouera plus tard « qu'il fallait être expert-comptable pour acheter cette propriété, un viticulteur ne l'aurait jamais choisie tellement elle était abandonnée ! ». Mais heureusement, le terroir était bon.

Jeune et optimiste, notre expert-comptable, passé par une école de commerce, apprend la langue espagnole et retrouve ses manches pour apprivoiser cette terre à 13 000 kilomètres de l'Alsace. Les débuts



sont chaotiques, les communications se limitent au fax... quand il fonctionne. Dominique Massenez va se débrouiller et chercher des appuis locaux. « Je suis allé voir le gouverneur, je lui ai dit que j'avais de grandes idées mais que je ne pouvais pas travailler sans électricité. » Le Chili sort de seize années de dictature sous Pinochet, si Santiago est développé, les provinces rurales cumulent les retards. En cinq ans, l'entrepreneur alsacien va vivre cette bascule dans la modernité. Électricité, voirie, téléphone, internet « la province nous a donné ainsi qu'aux autres, tous les moyens pour nous installer ».

Château Los Boldos est né et très vite trouve ses repères: un jeune œnologue organise les parcelles, Dominique Massenez récupère du matériel viticole alsacien et fait venir de jeunes stagiaires européens motivés. Sur place, la main d'œuvre est originale, les migrations espagnoles et allemandes ont créé « un mélange intéressant, au Chili les horaires sont précis, l'organisation du travail aussi et les gens sont fiers ». Pour motiver ses jeunes commerciaux, il conçoit un système de commissions sur leurs ventes, leur permettant de voyager dans le monde entier afin de trouver de nouveaux clients. La marque Château Los Boldos se répand comme une traînée de poudre; la vogue des vins chiliens de qualité est lancée, Dominique Massenez en est le précurseur. En 2007, il



vend 240 000 caisses dans 70 pays, c'est un succès qui couronne 18 années de labeur et de motivation.

Un succès qui attire aussi les convoitises: en 2008, Sogrape, un grand groupe portugais rachète le Château Los Boldos au prix fort: « Je ne m'attendais pas à vendre, le prix à l'hectare fut le plus cher payé du Chili ». Après une année sabbatique, Dominique Massenez, 58 ans, se relance dans l'aventure et innove à nouveau. Cette fois-ci, il crée une vigne-boutique, toujours au sud de Santiago: le domaine Donum Massenez. C'est un vignoble de 50 hectares produisant des vins de qualité, uniques et identitaires, en quantité limitée, destinés à une clientèle internationale. Le restaurant Entre Rios, de style brasserie de luxe parisienne, fait du domaine un lieu atypique où de nombreux épicuriens de la région se retrouvent. Toujours à l'écoute des jeunes motivés et débrouillards, il favorise les équipes franco-latino: « J'aime créer cette synergie. Vous n' imaginez pas le nombre de jeunes qui débarquent pour trouver un travail, c'est un phénomène nouveau ».

Deux mois par an, il décroche et vient avec sa femme en Alsace: « Dans les années à venir, avec l'âge, on y séjournera plus longtemps ». Son petit rituel, c'est de venir manger une knack et boire une bière à Strasbourg au moment de Noël, un plaisir simple et réjouissant.

Son petit rituel c'est de venir manger une knack et boire une bière à Strasbourg au moment de Noël, un plaisir simple et réjouissant.

