



# A ctualités grand entretien

# **HENRY TANG**

BASÉ À HONG KONG, IL EST L'UN DES CHINOIS LES PLUS PUISSANTS DE LA PLANÈTE. IL EST AUSSI UN IMMENSE CONNAISSEUR DE VINS FRANÇAIS, MAIS PAS SEULEMENT.

Propos recueillis par Benoist Simmat à Hong Kong, photo de Harold de Puymorin

La Revue du vin de France : Vous possédez l'une des plus belles collections de grands vins au monde et pourtant le grand public européen vous connaît mal...

Henry Tang: Je ne me présenterais pas exactement comme un collectionneur de vin. J'adore en acheter, mais encore plus les partager avec ma famille, mes amis. C'est d'ailleurs le destin que les vignerons souhaitent pour leurs bouteilles : qu'elles ne reposent pas dans une cave, mais qu'elles soient ouvertes et bues. Après, c'est vrai, j'ai de nombreuses caves à travers le monde. A Beaune, je stocke une partie de mes bourgognes, car je crois que les grands pinots noirs et chardonnays n'aiment pas voyager. Ces bouteilles restent donc dans leur région d'origine et je les déguste là-bas, quand c'est possible. Les autres sont envoyées par bateau en Asie afin d'en faire aussi profiter mes proches. J'ai également une cave à Londres où se trouvent beaucoup de mes fournisseurs. Enfin, je dispose de plusieurs caves à Hong Kong, notamment à Kowloon, la partie continentale de la ville. Ce n'est pas forcément un bon calcul car plus j'ai d'espaces de stockage, plus j'y fais venir de vins et plus il est difficile de goûter à tout. Cela fait maintenant trente ans que je recherche les grands vins, mais j'ai toujours refusé d'investir dans les vignobles ou dans l'industrie du vin, de donner une dimension économique à ma passion.

#### La RVF: Le nombre de bouteilles que vous possédez est-il un secret d'État?

H. T.: Oui, car le nombre exact de bouteilles est connu de moi seul et de mon assistant responsable des caves [elles renfermeraient, selon plusieurs sources locales, environ 250 000 bouteilles, ndlr]. Bien sûr, je ne pourrai pas tout goûter de mon vivant, même si j'ai bien l'intention d'en déguster le plus possible [rires].

La RVF: Comment est née cette passion pour le vin? H. T.: La plupart du temps, les passionnés ont été initiés au sein de leurs familles. Ce n'est pas mon cas. Mes parents ne buvaient pas de vin, c'est moi qui leur ai appris! Mon initiation s'est faite à l'université du Michigan, région froide du nord des États-Unis où le whisky est particulièrement prisé des étudiants. L'inconvénient pour moi, c'est qu'il m'ennivrait très vite. En quête d'une boisson moins alcoolisée, j'ai alors découvert le vin et un univers curieux: une bouteille pouvait, à l'époque, coûter un, cinq ou cinquante dollars, parfois beaucoup plus. Les premiers vins que j'ai dégustés étaient des "vins de table" [en français] californiens.

# Les Chinois vont créer de grands vins

Page 2

















# Aubert de Villaine est devenu un ami

#### La RVF : Nous dégustons un pinot noir du domaine Faiveley. Parlez-nous de votre intérêt pour ces vins et de la meilleure manière de les accorder à table.

H. T.: Le pinot noir est ma passion depuis très longtemps. Certes, j'aime les grands vins de Bordeaux, des vallées du Rhône et de la Loire, du Languedoc-Roussillon, mais je reviens toujours à la pureté et à la complexité des pinots noirs bourguignons. Ce qui me fascine dans ces vins, c'est la capacité des vignerons à y exprimer le terroir, même lorsqu'il s'agit de terroirs simples, comme Savigny-lès-Beaune. J'aime beaucoup cette appellation. S'agissant des accords mets et vins, les crus de Bourgogne se marient toujours parfaitement avec la gastronomie bourguignonne, les escargots entre autres. Je peux vous en parler car nous aussi, les Chinois, en mangeons! Plus largement, le pinot noir s'accommode très bien de la gastronomie chinoise. Je suis, par exemple, un adepte du pinot noir servi avec le poisson.

## La RVF : Fréquentez-vous la Bourgogne ? Qui sont vos amis dans le vignoble ?

H. T.: Avant de rejoindre le gouvernement de Hong Kong en 2002, je me rendais au moins une fois par an à Beaune. Depuis que je l'ai quitté en 2011, j'ai pu retourner trois fois en Bourgogne. J'y connais beaucoup de monde. Il y a de nombreuses années, c'est Aubert de Villaine en personne [le cogérant du célèbre domaine de la Romanée-Conti, ndlr] qui m'a donné ma première leçon de géographie des grands terroirs de Vosne-Romanée. Il est devenu un ami. Je suis également proche de la famille de Montille à Volnay ou de Jean-Marc Roulot à Meursault.



UN "WINE HUB" NOMMÉ HONG KONG. Ministre de l'Économie, Henry Tang a fait de sa ville la plaque tournante asiatique du commerce du vin, supplantant Singapour et Tokyo.

Page 5

#### La RVF: Votre meilleur souvenir de dégustation est donc fatalement un grand pinot noir ?

H. T.: Oui. Je vais vous raconter le dernier en date. En avril 2013, j'ai dégusté ma dernière bouteille de La Tâche 1962 en compagnie d'Aubert et Pamela de Villaine. Nous avons servi ce vin après l'avoir aéré à température extérieure, 13° C. Il s'est avéré exceptionnel, musical, pratiquement une œuvre d'art!

#### La RVF: Les Chinois seront-ils capables de produire des grands vins ?

H. T.: Les amateurs chinois sont désormais capables d'apprécier les très grands vins, ne serait-ce que parce que leurs palais se sont accoutumés à une certaine complexité. Cela signifie qu'un jour, les Chinois seront capables de créer de grands vins avec une réelle recherche d'expression de leurs terroirs. Bien évidemment, nous ne pourrons jamais copier les très grands crus français, mais nous serons capables de produire des cuvées exprimant notre identiré, que ce soit avec des cépages locaux ou internationaux. Actuellement, les vins chinois les plus ambitieux sont techniquement irréprochables. Mais il leur manque encore une âme. Pour moi, les grands vins sont une subtile alchimie mêlant science et art. Un domaine dans lequel les Français excellent.

#### La RVF : Vous êtes l'un des pères de l'Asia's Wine Hub de Hong Kong. Comment ce projet est-il né ?

H. T.: Le projet de l'Asia's Wine Hub est né voilà presque dix ans. À l'époque, la zone asiatique devenait une très importante importatrice de grands vins français, mais il n'y avait pas de plateforme économique pour les faire transiter. Même si Singapour ou Tokyo tentaient de jouer ce rôle, il manquait un site dédié au stockage de masse, à la communication, au commerce des grands crus. Réduire à zéro les taxes d'importation permettait donc de créer naturellement cette plateforme à Hong Kong, et la proximité du marché chinois continental laissait présager un décollage immédiat. En outre, Hong Kong est une société multiculturelle où les communautés étrangères, américaine, française, australienne, italienne... connaissaient le vin. En tant que

Financial secretary [ministre de l'Économie, ndlr], je pouvais lancer immédiatement cette réforme. Toutefois, le déficit public était tel qu'il était difficile d'imposer l'idée de se passer de rentrées fiscales douanières. Il a donc fallu stabiliser les comptes publics avant d'opérer en 2008. L'objectif n'était pas de rendre le vin moins cher à Hong Kong, mais de créer les conditions d'un nouveau marché du travail concernant tous les métiers du vin et de faire de la ville la capitale asiatique du wine business. Entre 2008 et 2011, 5 000 emplois liés aux métiers du vin ont été créés. Les emplois indirects, eux, sont difficiles à quantifier. Mais le taux de chômage est tombé à 4 % et il est sûr que le vin a joué ici un rôle moteur. Aujourd'hui, j'estime les emplois indirects liés au vin à 20 000 au minimum.









La RVF : Pourtant, en 2012, les importations de vins à

Hong Kong ont reculé de manière significative...
H. T.: La croissance a été tellement phénoménale avec un triplement des importations en seulement trois années qu'il est naturel de reprendre son souffle avant de mieux repartir. Le ralentissement de l'économie chinoise a également eu un impact sur notre activité. Et puis aujourd'hui, les caves de Chine sont pleines.

## La RVF : Cette demande chinoise, justement, est-ce une mode ou un phénomène durable ?

H. T.: Boire des grands vins, essentiellement des grands bordeaux chers, s'apparente effectivement à une mode, et rares sont ceux qui peuvent se le permettre. Mais boire du vin dans le sens de consommer du vin n'est pas une mode en Chine, c'est un phénomène qui s'inscrit désormais dans la durée. Les Chinois s'initient au plaisir du vin, ils éduquent leurs palais et deviennent plus exigeants. Avec une consommation moyenne de moins de deux litres de vin par an et par habitant, le marché chinois offre des perspectives formidables. En France, quelle est la consommation moyenne? Cinquante litres? Soixante litres?

#### La RVF: Environ 45 litres...

H. T.: Oh, vous baissez [rires]! Non, ce qui est important au-delà de ces chiffres, c'est que les consommateurs chinois vont acquérir plus d'expérience, se montrer plus exigeants, donc rechercher plus de qualité. C'est ce qui s'est passé aux États-Unis. Au départ, les

L'avenir des grands bordeaux est sombre Américains buvaient généralement des vins entre un et cinq dollars, ceux avec lesquels je me suis moi-même initié là-bas. Aujourd'hui, la qualité ne cesse de s'améliorer.

## La RVF : Que pensez-vous des prix des grands bordeaux ?

H. T.: Mon conseil aux Bordelais est de faire attention à ne pas s'aliéner les nouvelles générations. Quand j'ai commencé à déguster des bordeaux, je pouvais m'offrir certains crus classés de belles années à vingt dollars la bouteille. Château Lafite valait peut-être cinquante dollars. Aujourd'hui, c'est facilement 800 ou 950 dollars la bouteille! Qui peut aujourd'hui se payer de tels flacons? Je pense que le marketing des grands crus n'est plus correctement pensé. Ces vins sont hors de portée des nouvelles générations. Elles devraient pouvoir les goûter afin d'en tomber amoureuses.

#### La RVF: Les bordeaux classés ne sont plus compétitifs?

H. T.: Exactement, et cela pose un problème supplémentaire en terme d'image. Dorénavant, un cru classé de Bordeaux est perçu comme un vin destiné aux vieux et aux riches, tout ce que les nouvelles générations d'amateurs rejettent. L'avenir des grands bordeaux est très sombre!

#### La RVF: Et les grands vins bourguignons?

H. T.: Partout dans le monde, les grandes étiquettes sont très chères, c'est la loi de l'offre et de la demande. La différence avec la Bourgogne est que cette région peut vous procurer une grande bouteille qui ne sera pas forcément un grand cru. En Bourgogne, je déguste des pinots noirs à dix ou quinze dollars, ils sont parfois extraordinaires. Quand j'ai dispersé cette année chez Christie's une petite partie de mes caves, j'ai proposé au catalogue une cinquantaine de petites références de Bourgogne à des prix très raisonnables. Du coup, leurs prix se sont envolés car tout le monde s'est dit: « Si Henry Tang boit ça, je dois y goûter aussi! ». L'un d'eux était un savigny-lès-beaune du domaine Simon Bize. Je connaissais bien Patrick Bize, il savait exprimer son terroir avec beaucoup de franchise. Malheureusement, il est récemment disparu. J'espère que son épouse et sa sœur sauront poursuivre dans la même voie, même si chaque génération apporte sa signature.

# La RVF : Recherchez-vous des vins venus de régions moins cotées que la Bourgogne ou Bordeaux ?

H. T.: J'aime le cabernet franc, sa minéralité, son acidité, des vins idéaux pour accompagner la gastronomie. Un de mes vignerons préférés est Charles Joguet, il offre une gamme de chinons que peu de gens connaissent. J'essaie de continuer à élargir mon spectre gustatif. Je possède maintenant des vins italiens, espagnols, allemands, mais aussi américains, australiens, néo-zélandais, chiliens et argentins. Je suis, par exemple, les assemblages de shiraz et de cabernet-sauvignon que les Australiens ont développés.

Page 6