

## Georges Marrimpoey

Béarnais d'origine

Né à Pontacq - 64

Millésime : 1950

Etudes Secondaires au Collège Jeanne D'Arc à Tarbes (65) , puis Notre Dame de Bétharram à Lestelle-Bétharram(64) jusqu'en classe de seconde.

Etudes techniques à l'Ecole Hotelière de Toulouse, Rue du Conservatoire

Dix ans de Pratique hôtelière en Cuisine et Restaurant dans plusieurs grandes maisons étoilées, Palaces, Restaurants Une Etoile et Trois Etoiles.

Entre à l'Education Nationale fin 1976 et y restera jusqu'en 1988.

Titulaire du Diplome d'Enseignement (CAELEP – ENNA de Toulouse)

A enseigné au :

Lycée d'Enseignement Professionnel d'Auch (32) Epoque 1976-1981

ENNA de Toulouse - 1981-1982 – Formation Universitaire et Diplôme

Lycee Hôtelier de Tain l'Hermitage (26) – 1982-1984

Lycée d'Enseignement Professionnel de Nérac (47) – 1985-1988

Prend des Cours en parallele a L'Institut d'Oenologie de Bordeaux dans le cadre du DUAD

Démissionne de l'Education Nationale en 1988 et commence une nouvelle carrière dans le Commerce des Vins et Spiritueux en Allemagne, pays qu'il visitera du Nord au Sud. De l'Ouest à l'Est jusqu'en 2011.

Depuis 2011 travaille sur un secteur plus réduit, seulement l'Ouest de l'Allemagne (NRW-Hessen-Saarland et Pfalz).

En parallele à son activité, donne des séminaires , des entretiens sur le vin, et anime des Repas Accords Mets et Vins dans de nombreux Restaurants en Allemagne

A aussi une activité de Conseil.



**Extrait de Presse**

## Marc Parcé

### Roussillon: Domaine de la Rectorie, Banyuls-sur-mer

The Parcé brothers Marc, Pierre and Thierry have built up this old family estate into something approaching cult, although they wouldn't like that nomenclature. Marc in particular, as president of the Collioure growers' association and a countrywide lobby group called S ve, is very committed to shaping the appellation's future and promoting it beyond the region. [Click here](#) for info on that and some of his views, from an article I did for Decanter magazine (scroll down to "**Straining at the leash**"). They've also created a partnership with La Pr ceptorie de Centernach near Maury (see A to Z list) by setting up a joint sales & distribution company.

La Rectorie covers about 27 ha/70 acres, in as many different sites, making mainly red Collioure - and increasingly a flavoursome white and famously deep-coloured rosé - although over the last few years Banyuls production and sales "have steadily increased." Before that, the Parc s "almost gave up" on VDNs because of appellation politics and the type of wines and quality that appeared to represent its name. They were also part of a small band of pioneers of "new" Banyuls, such as "vintage" or "rimage" styles (originally, now everybody's "doin' it," so to speak) using winemaking methods that favour youthful fruit and big structure, rather than overly oxidised, pale and thin wines. Read on for my autumn 2010 update with a bit of background and explanation on that from Pierre Parcé. And it's worth clicking on the link below to their website: it's got some nice black and white pictures on it (an example used here taken by keen photographer Pierre (copyright), following in the footsteps of his grandfather).

#### **La Rectorie update October 2010**

Pierre Parcé greeted us warmly at the family house cum tasting room in Banyuls-sur-mer and laid on a very nice tasting, accompanied by a few great stories to go with their wines. Paraphrasing and summarising his words, before taking up the family vineyards in the 1980s, the brothers used to come here on holiday as children and teenagers. Pierre remembers trying a non-fortified red wine made by their great-grandmother for family and friends' own consumption, as no doubt others had done for decades, although these were of course "humble" table wines not VDNs. So, in a way for them, there already was a "precedent" for this style of red that would later be the base of the Collioure appellation.

Pierre also shed some interesting light on how they came to influence the launch of those "new" Banyuls styles. Firstly, by understanding some of the reasons why the traditional oxidised styles continued to be made and history behind them. Part of the reason was the totally isolated nature of many of the area's vineyards at that time with no access roads. This often dictated having to pick all the grapes in one spot in one go and loading them up in a cart under the hot sun, while everything was picked; as it was just too awkward to go back and forth to the cellar several times to unload. Hence, when the grapes did finally arrive, they weren't exactly in the best health; so the skins were discarded quickly by pressing off the must after a short time fermenting, if at all, and fortifying it as soon as possible. The resultant low-colour wines were then aged for long periods of time, in big old casks that weren't topped up or outside in demijohns even to promote oxidative ageing, to compensate for any faults and create complex flavours from the maturation itself (as long as not left too long...)

The "new thinking" already gathering more momentum in the 80s was along the lines of "what if..." Given that grapes could now be delivered to the cellar as and when you wanted them, coupled with much better equipment and technical winemaking know-how; meaning the skins are in perfect condition and can be fermented with the must, like making a regular red wine, to extract colour and tannins. This must is then "mut  sur grains", i.e. the fortifying spirit added onto the fermenting berries before pressing. This has an added advantage, as alcohol actually promotes greater extraction while the must is left to macerate. After pressing, the juice is typically, depending on the desired style, protected from oxygen by transfer into inert

tanks before bottling or into barrels that are kept filled to the brim. These wines are thus similar to vintage or late bottled vintage Ports, for example, rather than the long cask-aged, oxidised styles that are closer to Tawnies.

Another simply commercial reason for developing young fruity "muté sur grains" Banyuls wines, was to be able to sell them much sooner. As the Parcé brothers were pretty much starting from scratch, they had no old maturing stocks like the big co-ops have always had (and some of these wines are very good, it has to be said); and it obviously takes a lot of time and investment to store VDN wines for as long as it takes before they're really interesting. After getting the ball rolling, and extending the above-mentioned winemaking logic to those old-fashioned Banyuls styles (and, as I said, sometimes just plain too old); what if they made a deliberately oxidised, complex wine using grapes that were in perfect condition to start with? The result: La Rectorie's extraordinary L'Oublée...

### Famille Parcé

Des Parcé, viticulteurs à Banyuls-sur-Mer, on en recensait déjà au XVIIe siècle, silhouettes nerveuses perchées dans les vignes à flanc de montagne, entre Pyrénées et Méditerranée. La dernière des Parcé a bien failli être la Thérèsette, morte au labeur à 99 ans, sa coiffe catalane bien arrimée contre la tramontane. Haute comme trois pommes, des yeux noirs qui lui mangeaient le visage, Thérèse Parcé, née Reig, ressemblait à la fin de sa vie à un cep durci par les années.

Son descendant, le cheveu blanchi au soleil du Roussillon, se nomme Marc. Un patriarche, père de neuf enfants, nu-pieds de moine et croix chrétienne dans l'échancrure de la chemise. En 1976, été d'extraordinaire canicule, il est arrivé de Paris, les paumes de main douces comme de la soie. La Thérèsette, son arrière-grand-mère, enterrée depuis six ans, ses fils montés à Paris, les sept hectares de vignes de la Rectorie attendaient des bras. Marc Parcé, instituteur spécialisé à Sainte-Geneviève-des-Bois, institution d'enfants inadaptés dans la région parisienne, a pris le train de son époque et fait son retour à la terre. A 25 ans, diplômé de psycho, il a rompu avec la vie rêvée de 68, devenue «*un peu idiote*» sept ans plus tard. Il est parti sur un coup de tête, avec ses deux enfants et sa jeune femme enthousiaste, malgré la crise, déjà, dans la viticulture du Midi.

Il en a «*bavé*». Piocher les parcelles éparpillées autour de Banyuls et Collioure, remonter les murets de pierre sèche que ses voisins pulvérisaient au bulldozer, ramener dans les vignes les mulets d'antan, charrier à dos d'homme les sulfateuses de 25 kg et les hottes de 40... La récompense, longtemps, fut le paysage grandiose, et la satisfaction du repos, les muscles endoloris mais la tête au calme : «*Grâce à notre grand-mère, on valorisait le travail manuel dans ma famille. Dans les écoles, on disait aux gamins : "Si tu ne travailles pas, tu finiras dans les vignes." On ne disait pas ça chez nous.*» Son père travaillait à Paris, dans une entreprise de télécommunications fondée par son grand-père. Il gardait un coin de soleil dans la tête. Depuis trente ans, Marc Parcé a fait de *l'Enracinement*, ode de la philosophe Simone Weil au travail manuel, son livre de chevet. Récemment, il s'est mis à l'écriture : «*Le stylo me paralysait, l'ordinateur m'a libéré. J'écris beaucoup, sur mon métier, sur le vin.*»

En 1978, deux ans après, Pierre, son frère, suivait son chemin. Puis ce fut au tour de Thierry, le benjamin, de prendre le train Paris-Le Boulou, frontière spectaculaire de beauté, qui vit passer les réfugiés républicains de 1936. Les trois frères, avant-bras rougis comme la terre de Banyuls, n'ont plus bougé.

Trente ans plus tard, on arrache les vignes dans le Roussillon. Le monde du vin a fini par ressembler au *Mondovino* du film. Tyrannisé par les Parker et les Roland, stars du bon goût mondial, asséché par l'hygiénisation générale, qui fait préférer les colorants industriels au sang de la terre. Sur les terrasses multicientenaires, érigées pierre à pierre par des familles aujourd'hui dispersées, on arrache, on vend, on construit des villas de parpaings. Partout, sauf à la Rectorie. Ici, Parker n'a jamais mis le pied. «*On est épargnés, et oubliés, aussi*», remarque le propriétaire. Chez Parcé frères, rien n'a bougé, sinon la taille de la propriété, qui a décuplé et emploie douze personnes. Les fils de Marc Parcé marchent dans le pas des mules. Le patriarche veille devant son ordinateur, et dans les chais. Parfois, le travail, le vrai, lui manque. Il part alors dans les vignes caresser une grappe ou fendre un bourgeon.

Le grenache gris, cépage méprisé, a repris de la noblesse dans leurs cuves. Chaque automne voit s'élaborer une dizaine de cuvées aux noms poétiques : «Jeune fille sur le rocher», «Muté sur grains», vins doux et vins tranquilles d'appellation collioure ou banyuls. Pierre Parcé, photographe et graphiste, invente des étiquettes élégantes. Thierry fait l'œnologue.

La totalité de la production, 200 000 bouteilles, est écoulée dans l'année, par Lavinia ou Legrand, enseignes prestigieuses, à Paris. On ne trouve la Rectorie, ou la Préceptorie, la deuxième propriété des frères Parcé, dans aucun supermarché. «*Un miracle, dans la crise actuelle*», salue, à Saint-Emilion, l'ami vigneron François des Ligneris. «*Marc Parcé est en mouvement perpétuel, il a su transmettre sa passion à ses enfants*», admire Patrick Baudoin depuis ses vignes sur les rives de la Loire. Marc Parcé lève un sourcil tranquille et dit tout bas : «*Pour beaucoup de viticulteurs, l'objectif est d'acheter un 4 x 4 ou une Porsche. Je préfère la satisfaction d'employer deux personnes de plus.*» Il aime se décrire «*laborieux*», confesse un besoin exigeant : «*Je reviens sur ce que je fais, tout le temps.*»

Il paraît qu'il suffit d'un bon millésime pour le transformer en joyeux drille, qu'il aime fêter jusqu'à l'aube les retrouvailles entre copains vigneron ou musiciens. «*Mais ce n'est pas le genre à vous sauter au cou dès la première seconde*», decode Patrick Baudoin. A l'ombre d'un après-midi d'été, dans le parc de sa maison de Banyuls, Marc Parcé pèse ses phrases, sérieux et appliqué à ne pas se détourner du sillon qu'il a tracé, et même rédigé pour l'entretien. Cet ascète, qu'on sait en guerre contre la corruption et les pots-de-vin, n'offre pas une goutte de vin doux. La canicule, qui n'a plus rien d'exceptionnel, se charge de casser la glace.

Avec des amis d'autres terroirs, irréductibles défenseurs de leur singularité, ils ont fondé une association de vigneron, Sève. C'est le nouveau combat de Marc Parcé, sa famille désormais mise à l'abri d'une mauvaise récolte. L'ancien soixante-huitard, enrôlé dans la Confédération paysanne, devenu altermondialiste de coeur, et paysan «équitable», est parti en guerre contre la FNSEA, «*au pouvoir depuis cinquante ans, il faut que ça cesse !*» Le patriarche s'anime soudain, fulmine : «*Les blocages et le copinage dans la viticulture sont insensés. Il y a encore des gens qui disent que, pour s'en sortir, il faut produire plus...*» Il milite pour la réforme du système des AOC, concept collectif dévoyé par l'individualisme et les marchands. «*Tout est devenu confus, peu fiable, il existe des vins de pays meilleurs que des vins d'appellation, plus personne ne s'y retrouve.*» Il voudrait retrouver l'esprit AOC d'autrefois, avec ses exigences, et chasser de la catégorie les «vins de rêve» et autre produits griffés qui envahissent le marché au nom du terroir : «*Je ne veux pas entraver les viticulteurs français qui sont persuadés qu'il faut imiter les Australiens pour réussir et qui mettent des copeaux de chêne dans leurs barriques. Je veux juste qu'on laisse une place visible aux autres. Créer une simple appellation d'origine, par exemple.*»

Plus loin que le vin, ce pionnier de l'agriculture biologique dans sa région a en tête l'avenir du monde paysan : «*Notre rôle n'est pas seulement de produire...*» Il se sent minoritaire. Comme en 1976, décennie du désherbant chimique, lorsqu'il arrachait, brin par brin, les mauvaises herbes de ses parcelles.

Marc Parcé, Famille Originnaire de Banyuls sur Mer

Né à Bourg la Reine – 92

Millésime : 1951