Extrait de la publication

Extrait de la publication

Bacchus et moi

Extrait de la publication

Extrait de la publication

Jay McInerney

BACCHUS et MOI

Traduit de l'anglais (États-Unis)
par Sophie Brissaud

Éditions
de La Martinière

ISBN : 978-2-7324-6055-0

Bacchus and Me © 2000 Bright Lights, Big City, Inc
A Hedonist in the Cellar © 2006 Bright Lights, Big City, Inc
The Juice © 2012 Bright Lights, Big City, Inc

© 2013, Éditions de La Martinière,
une marque de La Martinière Groupe, Paris, France
Connectez-vous sur :
www.editionsdelamartiniere.fr
Dépôt légal : octobre 2013

Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective. Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants cause, est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

Extrait de la publication

PREMIÈRES AMOURS

Extrait de la publication

Une rivalité bénie des dieux

Lafite et Mouton

Quand le baron James de Rothschild acquit le château Lafite en 1868, il cherchait probablement à damer le pion à son cousin anglais Nathaniel, lequel avait acheté quinze ans plus tôt le domaine adjacent de Mouton. Mais moi, j'ai ma petite idée sur sa vraie motivation : faciliter la vie des futurs critiques œnophiles. Tout comme Tolstoï et Dostoïevski, ou Borg et McEnroe, Lafite-Rothschild et Mouton-Rothschild – les deux crus rouges les plus célèbres du monde – sont unis par une rivalité bénie des dieux.

En termes stricts d'image de marque, Lafite est « premier parmi ses pairs », bien qu'à de telles hauteurs élitistes, renommée ne soit pas forcément synonyme de popularité. Si l'on comparait les deux comme on compare Pepsi-Cola et Coca-Cola, c'est sans doute Mouton qui emporterait le suffrage populaire. Lafite est précisément le type de vin qui peut faire douter un amateur passionné de la qualité de son expertise et lui donner l'impression de ne pas le « capter ». Moi, en tout cas, lors de mes quatre ou cinq premières dégustations de Lafite, je ne l'ai pas capté du tout. Pas plus que je ne captais Haydn autrefois, quand mes parents me forçaient à l'écouter. Au contraire, ma première gorgée de Mouton fut comparable à ma découverte de Nirvana sur le plateau de *Saturday Night Live*.

Extrait de la publication

Lafite et Mouton sont deux des cinq vins rouges de la rive gauche de Bordeaux officiellement classés premiers grands crus (bien que Mouton n'obtînt ce statut qu'en 1973, seule modification substantielle du classement de 1855). Les deux crus proviennent de la commune de Pauillac, comme Château Latour, et ont en commun certaines caractéristiques secondaires. On décrit souvent, par exemple, des notes de cèdre et parfois – si étrange que cela paraisse – une odeur de crayon fraîchement taillé (sensation unique qu'aucun autre vin ne m'a jamais fait éprouver). Tous deux acquièrent de la complexité en vieillissant, les plus grands millésimes se révélant quasi éternels. Tous deux, aussi, ont connu des épisodes décevants. Lafite a produit des vins médiocres au cours des années 60 et au début des années 70, Mouton a eu un passage à vide à la fin des années 80 et au début des années 90.

Même si vous ne les avez jamais goûtés, vous savez sans doute que Lafite est synonyme d'élégance et Mouton de puissance. Lafite est odorant et éthéré, Mouton est extraverti et charnel. Comparé à Mouton qui est plutôt Michel-Ange, Lafite est Léonard de Vinci. S'ils créaient des vêtements, Lafite serait Armani et Mouton Versace. « Si Lafite était un peintre, ce serait Chagall », me dit un jour Éric de Rothschild. « Si c'était un musicien, ce serait Mozart. » Et au cas où ces stéréotypes vous sembleraient encore un peu vagues, une visite des deux domaines suffirait à les confirmer.

Mouton est la destination touristique numéro un du Médoc, offrant une des visites les plus haut de gamme de l'œnotourisme mondial. En fait, elle me rappelle celle de la *winery* de Robert Mondavi dans la Napa Valley, ce qui n'a rien de surprenant quand on sait que le baron Philippe de Rothschild et la fameuse Napa Valley s'associèrent il y a quelques décennies pour créer le grand cru franco-américain Opus One. Le petit film documentaire par lequel commence toute visite de Mou-

Extrait de la publication

ton réussit à être à la fois poétique et technique. Projeté en prises de vues fixes, il expose simultanément, sur deux écrans et reflétées par une boule à facettes, des images de grappes, de vignes et de barriques de chêne. Même l'éclairage des chais, très théâtral, est visiblement conçu autant pour le plaisir du visiteur que pour le travail de l'ouvrier. Le musée consacré aux objets d'art à thème viticole peut paraître à première vue un peu kitsch, mais visitez-le et vous y découvrirez un hommage somptueux au bon goût de feu le baron Philippe, cet aristocrate flamboyant qui hérita de Mouton dans les années 20 et consacra toute son énergie – dont il ne manquait pas – à le mettre en valeur et à le promouvoir. À présent, sa fille Philippine poursuit son œuvre avec un enthousiasme et une exubérance que j'ai eu l'occasion de remarquer lors de nos brèves entrevues.

Lafite offre au visiteur une expérience toute différente. Pour commencer, il n'y est pas encouragé. Moi-même, j'eus quelque difficulté à obtenir un rendez-vous par l'intermédiaire de mon ami Bruno Borie, dont la famille est propriétaire du château Ducru-Beaucaillou. Éric de Rothschild, le jovial propriétaire de Lafite, était à Paris pendant que le directeur du château me montrait les lieux. Lafite ne possède qu'un élément spectaculaire : le Chai 2000, un grand chai à barriques circulaire conçu par Ricardo Bofill, sorte de Panthéon d'Agrippa à demi enterré et, dit-on, d'une parfaite ergonomie. Pourtant, les détails de vinification qu'on m'y donna étaient pratiquement identiques à ceux que j'avais eus à Mouton. Pour obtenir le meilleur vin, aucune dépense n'est épargnée. Autrefois, Lafite était affiné en barriques beaucoup plus longtemps que Mouton, ce qui pouvait jusqu'à un certain point expliquer son style plus retenu, mais à présent leurs temps d'affinage sont pratiquement égaux.

Alors, puisqu'ils sont différents, ces deux vins dont les domaines se touchent, pourquoi le sont-ils ? On est tenté d'appliquer

Extrait de la publication

ici l'hypothèse fallacieuse de l'affinité des caractères : le baron Philippe était une personnalité éclatante, donc ses vins le sont aussi. Ou alors la théorie des cépages, Mouton contenant une plus large part de cabernet sauvignon – le John Lennon des raisins – et Lafite utilisant davantage de merlot, un cépage plutôt McCartney. (Notons toutefois que dans les millésimes récents l'assemblage de Lafite comporte beaucoup de cabernet sauvignon.) La troisième hypothèse, celle du terroir, se tient au cœur du classement des grands crus du Médoc : tout est dans la terre – ou plutôt, en l'occurrence, dans les cailloux. Tout est fonction de mille infimes variations géologiques, topographiques et climatologiques. Si les deux vignobles croissent sur les grosses graves fluviales qui assurent le drainage des sols, Mouton possède dans son sous-sol davantage de fer et de grès, tandis que celui de Lafite est plus calcaire.

Ces dernières années, des observateurs ont remarqué que les différences de typicité entre certains grands crus bordelais, parmi lesquels Lafite et Mouton, avaient tendance à s'effacer. Selon eux, voici les coupables : 1. les progrès de la technologie, 2. des vendanges plus tardives et 3. l'influence d'un certain critique en œnologie nord-américain qui aime les vins amples et charpentés[1]. On constate en effet que Lafite, notamment le millésime 1996, est devenu plus hardi, plus plantureux, ce qui n'est pas nécessairement un mal, vu la timidité et la délicatesse des anciens millésimes. Pourtant, j'ai dégusté récemment le 1999 des deux châteaux et chacun était au meilleur de sa nature, ce qui veut dire qu'ils étaient très distincts l'un de l'autre. C'est pourquoi je suis prêt à parier que le terroir, comme toute bonne éducation, finira par se révéler à la longue. En effet, ce que ces deux crus obstinés ont toujours eu en commun, c'est leur capacité de vieillir et de se bonifier, acquérant à travers les

1. Il s'agit de Robert Parker. (N.d.T.)

décennies une gamme de nuances d'une formidable ampleur. Si vous avez l'argent, la patience et l'espérance de vie nécessaires, recherchez les excellents millésimes 1995 ou 1996 de ces vins. Et oubliez-les dix ou quinze ans.

Extrait de la publication

Extrait de la publication

Mon blanc favori

J'ai horreur qu'on me demande quel est mon livre préféré, mon film préféré, ma chanson préférée, mon favori en quoi que ce soit. Bien sûr, j'adore *Norwegian Wood*, mais de là à dire que je la préfère à *Angie* ou à *Alison*[1]… Et comment choisir entre *Les Sept Samouraïs* de Kurosawa et *Huit et demi* de Fellini ? Pourtant, en ce qui concerne les vins blancs, je crois pouvoir nommer mon favori sans trop d'hésitation : c'est le condrieu. Je ne devrais d'ailleurs pas vous le dire, parce qu'on n'en fait pas beaucoup et la situation n'a guère de chances de s'améliorer : les côtes escarpées qui le produisent, au-dessus du Rhône, sont d'un travail extrêmement difficile, l'appellation est minuscule, et nulle part au monde – pas même sur des reliefs identiques à quelques centaines de mètres au nord et au sud de Condrieu – le cépage viognier ne produit un jus aussi sublime. Certes, le viognier se montre prometteur dans quelques régions de Californie (entre autres), mais boire ces non-condrieux est un peu comme visionner *Les Sept Mercenaires* : c'est divertissant, mais ça ne vaut pas l'original.

Vous allez peut-être me demander pourquoi j'aime tant le condrieu. Disséquer les plaisirs qu'offre le condrieu, c'est un

1. Respectivement chansons des Beatles, des Rolling Stones et d'Elvis Costello. (N.d.T.)

peu comme tenter d'expliquer un haiku. Je peux au moins vous dire que j'aime ce vin à la folie parce que la pêche blanche est mon fruit préféré ; or le condrieu a souvent un goût de pêche blanche, tirant parfois, il est vrai, sur l'abricot. J'aime sa mâche charnue, visqueuse et ronde en bouche. J'aime ce bouquet floral qui me rappelle parfois le chèvrefeuille. Certains dégustateurs anglais comparent son arôme à celui des fleurs d'aubépine mais, pour le piètre botaniste que je suis, il évoque tout simplement certains jardins que j'ai traversés au printemps. Je l'aime aussi parce qu'il me fait penser aux Gauguin de la période tahitienne. Et pour finir, de façon perverse, je l'aime parce qu'il est dépourvu de deux qualités que tous les grands vins sont censés posséder : l'acidité et la capacité de vieillir. Le riesling, lui, est acide et s'accorde mieux avec la cuisine, et un bourgogne blanc tel qu'un meursault ou un puligny se gardera plus longtemps, acquérant de la complexité avec l'âge. Oui, et alors ? L'amour ne repose pas sur des considérations pratiques et le condrieu est un vin pour romantiques.

Comme le côte-rôtie, son voisin rouge immédiatement au nord, l'appellation condrieu paraissait moribonde au sortir de la Seconde Guerre mondiale. Ses vignobles pentus étaient presque entièrement à l'abandon et ses vins exotiques bien proches de l'extinction. C'est alors, au début des années 50, que Georges Vernay reprit le domaine familial et devint président de l'appellation. Il encouragea les autres propriétaires à replanter leurs anciennes parcelles en même temps qu'il bataillait pour obtenir des réglementations plus strictes. À cette époque, il restait à peine 8 hectares de vigne sur les hauteurs de Condrieu. En 1988, la surface de l'appellation fut limitée à ces collines escarpées ; et quand Christine, la fille de Georges Vernay, reprit le domaine en 1997, la renaissance de Condrieu était bien avancée et le vin faisait l'objet d'un culte auprès d'hédonistes raffinés.

La famille Guigal, à Ampuis, contribua aussi à la résurrection

Extrait de la publication

des grands vins de Condrieu. Bien qu'il soit surtout connu pour ses côtes-rôties, le domaine créé par Étienne Guigal en 1946 et porté au pinacle par son fils Marcel – un homme que l'on croirait venu au monde coiffé d'un béret et pipette de verre à la main – est actuellement le principal producteur de condrieu. Philippe, le fils de Marcel, s'occupe désormais du domaine à plein temps. Je dois à une bouteille de condrieu de Guigal, qui accompagnait un plat de haddock fumé chez le romancier Julian Barnes, le début de mon idylle avec ce vin il y a une vingtaine d'années. En plus des cuvées régulières, Guigal produit une cuvée spéciale, la doriane – un flacon luxueux, décadent, parfait pour accompagner un foie gras. Certaines étiquettes, inséparables du vin dans ma mémoire sensorielle, me semblent en adéquation totale avec le contenu de la bouteille : c'est ainsi que les vives couleurs et la finesse de la gerbe de fleurs vaguement Art nouveau qui orne l'étiquette de la doriane de Guigal, d'après un original du peintre Moretti, me semblent en harmonie parfaite avec ce vin exotique et intensément floral.

Un troisième vin peut prétendre à la distinction du condrieu le plus opulent : le coteau-de-chéry d'André Perret, issu d'un vignoble homogène sur la colline de Condrieu. Perret, homme affable et modeste, ne fait du vin que depuis 1983, mais les vignes de sa cuvée de tête ont plus de soixante ans d'âge. Son voisin Yves Cuilleron, la quarantaine, réalise quatre condrieux différents que l'on peut placer sur une échelle allant du délicat au luxuriant. Sa cuvée La Petite Côte est un vin relativement léger élevé en cuves et en vieilles barriques, tandis que sa cuvée Vertige, élevée en fûts neufs, s'en donne à cœur joie. Il conseille d'ailleurs de l'associer à des poissons en sauce crémée (la cuisine cantonaise lui réussit également très bien). Cuilleron fait aussi un condrieu de vendanges tardives, Les Ayguets, tout en miel et en noisette, essentiellement un vin de dessert bien

Extrait de la publication

que personnellement je le préfère seul ou avec des fromages un peu forts.

En mai dernier, après une dégustation matinale dans son nouveau chai, Yves Cuilleron m'a fait visiter une de ses parcelles, Les Chaillets, une pente raide orientée sud-est, couverte de pavots orangés en pleine floraison au-dessus d'un Rhône aux reflets métalliques. Une succession d'anciennes terrasses retenues par des murets de pierre semblait maintenir à grand-peine le sol sableux et granitique de la colline. Il était 10 heures et demie, et le soleil commençait juste à percer le froid matinal. « On dit que ces terrasses furent construites par les Romains », dit Cuilleron. Je lui répondis que c'était bien possible, mais je doutais que les Romains eussent jamais goûté quelque chose de si miellé, de si délicat, avec de telles notes de pêche que cette cuvée les chaillets 2004 dont la sensation restait vivace une heure après la dégustation. Et d'ailleurs, ils ne l'auraient peut-être pas appréciée, car le condrieu est réellement un vin d'amoureux, pas un vin de guerriers.

Les bordeaux blancs, ces oubliés

Les vins blancs secs de Graves ont un problème d'image. Bordeaux est pratiquement synonyme de vin rouge, lequel représente environ 85 pour cent de son abondante production. Les bordeaux blancs, issus de sauvignon blanc et de sémillon, sont toujours un peu énigmatiques pour le consommateur américain moyen, qui trouve plus de glamour dans les bordeaux rouges ou encore dans les bourgognes blancs issus de chardonnay.

Située au sud de l'agglomération bordelaise, l'appellation graves inclut la plupart des grands bordeaux blancs. Depuis longtemps, les connaisseurs recherchent les blancs de garde de Haut-Brion, de Laville-Haut-Brion et du domaine de Chevalier. Et moi, je les collectionne depuis juste assez longtemps pour commencer à apprécier leur étonnant potentiel. Lors d'un dîner que je donnai récemment chez moi, un laville-haut-brion 1983 suscita chez les amateurs éclairés des éloges largement plus enthousiastes que ne le firent les bourgognes blancs vieux – et chers – qui les suivirent. C'était comme la version liquide d'une crème brûlée à la pêche.

Les meilleurs vignobles des Graves sont inclus dans le tissu urbain de Talence et de Pessac, deux banlieues congestionnées. Les vignes de Haut-Brion, autour de leur château du XVIe siècle,

Extrait de la publication

occupent une croupe graveleuse au milieu d'immeubles résidentiels modernes. Haut-Brion, mieux connu pour son rouge de premier cru classé, réalise aussi un blanc aérien en quantité réduite. De l'autre côté d'une route au trafic dangereusement intense s'étendent les vignes de La Mission Haut-Brion (rouge) et de Laville Haut-Brion (blanc), achetées en 1983 par la famille Dillon, propriétaire de Haut-Brion. De chaque côté de la route, les vignobles sont sous la responsabilité de Jean-Bernard Delmas[1], un des plus grands viticulteurs de Bordeaux, qui naquit à Haut-Brion même.

Tout comme les rouges, et comme tous les frères et sœurs au sein d'une même famille, haut-brion blanc et laville-haut-brion possèdent des personnalités distinctes, en dépit de leur proximité géographique et du fait qu'ils soient tous deux vinifiés par la même équipe – argument qui souligne l'importance de la notion de terroir. Laville contient davantage de sémillon, un cépage plus charnu et plus onctueux que le sauvignon blanc qui est, lui, plus nerveux, plus acide et plus citrique. C'est en association que ces deux cépages donnent aux bordeaux blancs leur caractère unique, équilibré, facile à associer avec la nourriture.

Suivez cette même route vers le sud-ouest, tournez à droite à la rocade : avec un peu d'attention, vous apercevrez enfin la pancarte du domaine de Chevalier, une mer de vignes au milieu d'une épaisse forêt de pins. Si on le compare aux demeures bordelaises, le château d'un étage arbore les airs modestes d'une maison familiale, bien que le propriétaire Olivier Bernard et son épouse Anne soient sans doute un des plus beaux couples de la région. Leur domaine bénéficie d'un sol de belles graves profondes et pâtit d'un des microclimats les plus froids et les

1. Actuellement, c'est le fils de Jean-Bernard Delmas, Jean-Philippe Delmas, qui occupe cette fonction. (N.d.T.)

Extrait de la publication

Du même auteur

Ransom
Éditions Payot, 1988
LGF, 1992
Points n° P2959

Toute ma vie
Éditions Payot, 1989
Éditions Rivages, 1997

Trente ans et des poussières
Éditions de l'Olivier, 1993
Points n° P149

Bright Lights, Big City
Éditions de l'Olivier, 1997
Points « Signatures » n° P1924

Le Dernier des Savage
Éditions de l'Olivier, 1997
Points n° P610

Glamour Attitude
Éditions de l'Olivier, 1999
Points n° P752

La Fin de tout
Éditions de l'Olivier, 2003
Points n° P1262

La Belle Vie
Éditions de l'Olivier, 2007
Points n° P1902

Moi tout craché
Éditions de l'Olivier, 2009
Points n° P2489

Réalisation : Nord Compo à Villeneuve d'Ascq
Normandie Roto Impression S.A.S à Lonrai
Dépôt légal : Octobre 2013 n° 111999 ( )
Imprimé en France

Extrait de la publication