

Tour du monde
épicurien
des vins insolites

Arthaud, Paris, 2010
87, quai Panhard-et-Levassor
75647 Paris Cedex 13
Tous droits réservés
ISBN : 978-2-7003-0318-6
ISSN : 2101-115X

✱ L'esprit voyageur ✱

RICARDO UZTARROZ
CLAUDE GILOIS

Tour du monde
épicurien
des vins insolites

ARTHAUD

Dans la même collection :

- L'Homme tordu*, Guillaume Hintzy, 2010
Comptoir des océans, Jéromine Pasteur et Gilles Rigaud, 2009
Îles tragiques, Hugo Verlomme, David König
et Valérie Paillé, 2009
Passionnés de l'air, Bernard Marck, 2009
Un baiser d'ailes bleues, Nicole Viloteau, 2009
Amazonie mangeuse d'hommes, Ricardo Uztarroz, 2008
Atlantide, rêve et cauchemar, Yves Paccalet, 2008
Toute la terre m'appartient, Christian Delacampagne, 2007
Le Voyage à pied, Philippe Lemonnier, 2007
Coups de folie en mer, Hugo Verlomme, 2006
La Véritable Histoire de Robinson Crusoe, Ricardo Uztarroz, 2006
La Quête du désert, Éric Milet, 2005

À Georges et Sylvain,
qui sont morts aussi discrètement qu'ils ont vécu,
deux copains.

Sommaire

<i>Prologue</i>	13
1. Crimée. Dans les entrailles de la terre, un million de bouteilles enfouies.....	19
2. Crimée. Sous les auspices de Staline ou la personnalité cachée du monstre.....	47
3. Japon. Du saké divin au vin sacré, déconcertants nippons	81
4. Japon. Funeste destin d'une araignée et d'une bouteille de Montrachet.....	109
5. Thaïlande. Tribulations d'un gros billet dans le vignoble thaïlandais	139
6. Cuba. Comment nous avons débusqué l'improbable vignoble cubain.....	175
7. Amérique du Sud. Le vin : l'eau minérale des conquistadors	213
<i>Épilogue</i>	245
<i>Notes</i>	253
<i>Ricardo Uztarroz</i>	277
<i>Claude Gilois</i>	279

Lecture déconseillée aux adolescents, aux atrabillaires, aux acariâtres, aux ronchons, aux grincheux, aux rancuniers et, surtout, aux procéduriers ; et conseillée aux jeunes et vieux heureux de vivre, aux désinvoltes, aux bons vivants, aux gastronomes, aux buveurs et aux femmes, pour qu'elles comprennent mieux la psychologie masculine.

PROLOGUE

Laissez-nous vivre

« Le fou a un faux pli dans la cervelle. »
Miguel de Cervantès

« **A** H BON ! Ils font du vin là-bas ? » Combien de fois avons-nous eu droit à cette question dubitative depuis que nous sommes partis sur la piste des vins inconnus autour du monde... Systématiquement, notre réponse fut : « Oui, la preuve, nous y allons. » Et inmanquablement, nous avons eu droit à ce jugement péremptoire : « Il ne doit pas être bien fameux, leur pinard. » Et, tout aussi invariablement, notre réponse fut : « Détrompez-vous, ils font là-bas des vins qui valent bien les nôtres ; ils en ont même qui rivalisent avec nos grands crus, et parfois leur sont supérieurs. »

Le moment est venu de briser un tabou, de rompre une omerta : le plus grand bordeaux est californien. Ce ne sont pas les deux auteurs de ces lignes qui l'ont décrété. Ils n'ont ni l'ambition ni la prétention d'exercer un magistère de cette nature. Nous nous contentons humblement de

boire du vin sans préjugés et de l'apprécier à l'aune de nos goûts personnels. Pour nous, le meilleur vin reste celui que l'on partage entre amis, lorsque rien ne presse, autour d'une bonne table, en plein air l'été, ou auprès d'une cheminée l'hiver.

Lors d'une dégustation en aveugle¹ – dans le but de départager les grands crus bordelais et californiens –, qui eut lieu à Paris le 24 mai 1976 et fut réitérée avec les mêmes vins vieillissés, trente ans plus tard, le jury était composé de grands noms (pas les mêmes l'une et l'autre fois, dans un souci d'impartialité) qui faisaient alors autorité en matière d'œnologie et de sommellerie et, les deux fois, un vin californien se classa premier².

Cette dégustation est désormais connue dans le milieu vinicole français comme le « Jugement de Paris »³. Une conspiration du silence qui vire au vaudeville l'entoure depuis. À l'image des vieux secrets de famille étouffés, tout le monde en parle, mais en catimini, en aparté, uniquement lorsque l'on est vraiment entre soi, entre gens de confiance et de la profession, pour s'en désoler ou pour s'en moquer.

La consommation de vin s'est mondialisée ; par conséquent, sa production aussi. Et parallèlement, l'Europe a perdu le monopole de la qualité. Les amateurs de vin, auxquels est donnée l'occasion de découvrir des saveurs nouvelles, déconcertantes parfois, ne peuvent que s'en féliciter.

Cela semblait impossible il y a encore trente ans. Les vignes côtoient désormais les rizières ou les champs de canne à sucre, le cactus ou le bananier, le caféier ou la coca. Il existe des vignobles les pieds dans l'eau en Thaïlande, en plein désert au Pérou, les pieds dans la mer

à Tahiti, à plus de deux mille sept cents mètres d'altitude en Colombie et, dans un futur très proche, certaines seront à trois mille trois cents mètres en Argentine. Il y a des vignobles loin des océans, mais près des cieux, tout au bout du monde. Le plus septentrional se trouve en Lettonie⁴, le plus austral en Nouvelle-Zélande⁵. Certains ceps furent même plantés, il y a moins de vingt ans, quasiment juste sous l'équateur, où le climat est chaud, humide, et les pluies diluviennes en été. Et ils donnent du vin.

Aujourd'hui, on en produit dans plus de trente-cinq pays, parmi lesquels des pays musulmans. Et la liste s'allonge. Bientôt, à l'initiative d'un grand nom du négoce bordelais, l'Éthiopie⁶ fera partie du club des pays viticoles.

Du Japon, en passant par la Chine, la Syrie et le Liban, l'Argentine et le Chili, les Français (hommes et capitaux) sont très actifs dans cette délocalisation silencieuse de la vigne, ce qui équivaut à un implicite certificat de reconnaissance universelle de leurs compétences. Pour les vigneron des antipodes, la France est la référence par excellence. Parvenir à y exporter un peu de leur production, c'est leur bâton de maréchal.

Les vignes sont aujourd'hui une sorte de Polynésie planétaire, chaque vignoble étant une île avec ses caractéristiques propres et des traits communs avec les autres, voisines ou lointaines.

Peut-on pour autant invoquer une « civilisation du vin », à l'image de celle dont on a pu parler pour le riz, le blé et le maïs ? Plus maintenant⁷, du fait même qu'il se soit universalisé, parce qu'il n'est plus strictement circonscrit à un espace géographique, parce qu'il n'est plus intimement lié

à une coutume alimentaire ; parce qu'il est en passe de devenir la boisson de l'élite mondialisée, un signe de distinction, la marque d'un style de vie, le révélateur d'une élégance certaine. À Tokyo, à Hong Kong, à Los Angeles, à Rio de Janeiro ou à Lima, le chic du chic, c'est d'assister à un vernissage en tenant à la main un verre de rouge ou de blanc, et s'il est maniériste, l'artiste pousse parfois la connivence jusqu'à se coiffer d'un béret basque. Le concept de civilisation du vin s'est dilué avec l'expansion de sa consommation. En revanche, on peut parler de culture viticole, et les deux piliers sur lesquels se fonde celle-ci sont la fierté et la passion de tous ceux qui se consacrent à le faire et à le boire. Le producteur de riz, de blé, ou de maïs n'y met pas la même passion et ne manifeste aucune fierté. Il met semble-t-il moins de cœur à l'ouvrage que le vigneron, fût-il un industriel, à l'instar de la Bodega del Fin del Mundo⁸, en Patagonie argentine, et est moins anxieux de montrer le résultat final. Le vin est la raison d'être du vigneron.

Mais si un grand chef veille jalousement sur ses secrets de cuisine, un vigneron vous explique au contraire, sans la moindre réserve, son tour de main pour obtenir un vin pas comme les autres. La raison en est simple : pour faire un vin, le savoir-faire de l'homme ne suffit pas. Le terroir, aboutissement du lent et mystérieux travail des générations qui se sont succédé, est déterminant ; on peut copier le tour de main, mais on ne peut pas recréer la composition du sol, ni le raisin qu'il donne, ni le climat local qui détermine son mûrissement et le moment de sa cueillette, même si l'on irrigue ainsi que cela se pratique dans ces pays viticoles émergents.

Malgré son apparence, et bien que le genre soit obsolète, ce livre est un manifeste avant d'être un récit de voyage. Mais il ne se veut surtout pas pontifiant – quelle horreur, ces causeurs qui s'écoutent pérorer ! Il s'élève contre tous les sermonneurs et tous les rabat-joie, contre les diététiciens et les buveurs d'eau, contre les pythies, les Torquemada, les Savonarole, les Cassandre, qui ne cessent de discourir sur les dangers du gras ou les risques liés à la consommation d'alcool et de tabac.

À tous ceux-là, nous disons : « Laissez-nous vivre ! »

Comme Cervantès, Rabelais, Walter Raleigh⁹, Jarry et tant d'autres de nos maîtres, nous avons fait le choix d'être futiles envers tout ce qui est grave et graves envers tout ce qui est futile.

Si le récit est conduit, pour la commodité de la narration, par le Scribe, ce livre a bien été écrit à deux mains. Chacune a apporté sa compétence de manière à parachever celle de l'autre. Mais, surtout, avant d'être écrit, ce livre a été vécu à deux, et c'est ce qui compte par-dessus tout. Un peu comme Don Quichotte et Sancho Pança, desquels nous nous sentons proches par certaines ressemblances physiques et tournures d'esprit, l'un fut l'inspirateur et l'autre l'exécuteur, l'un le dégustateur et l'autre le buveur, l'un l'acteur et l'autre le chroniqueur.

L'idée nous est venue, un jour, il n'y a pas si longtemps, lors d'une expédition qui nous conduisait à la découverte d'un vignoble ignoré sur la Panaméricaine, à quatre cents kilomètres au sud de Lima. Dans sa partie péruvienne, cette route – qui relie du nord au sud le continent américain par sa côte ouest – est l'une des plus dangereuses au

monde. À tout moment, l'on risque d'y mourir. D'un même élan vital, nous avons alors envisagé de consigner nos pérégrinations.

Car nous sommes les nouveaux conquistadors. Comme eux, nous partons sans savoir ce que nous allons découvrir.

N° d'édition : L.01EBNN000188.N001
Dépôt légal : mars 2010