



Une ode au vin et au savoir-boire

Un sage chambertin qui évoque un sous-bois de feuillus un soir d'automne, un bandol qui nous fait sentir la garrigue chauffée par le soleil du Midi, un champagne qui nous rappelle un corps aimé. Il est peu de matières, d'aliments qui suscitent un tel émerveillement, une telle passion

et qui sont aussi ancrés dans notre société. Le vin fait partie de notre histoire, de notre civilisation et de notre culture. Face à la montée de la prohibition qui privilégie le principe de précaution plutôt que l'apprentissage d'une consommation responsable, il fallait revenir sur notre relation complexe et paradoxale au vin, sur ses origines, ses liens avec la religion, la santé, l'éducation, le politique... Et sur sa contribution éclatante au rayonnement de la France dans le monde. Autour de Jean-Robert Pitte, géographe, membre de l'Académie des Sciences morales et politiques, retrouvez les textes de grands amoureux du vin : Bernard Pivot, David Khayat, Roland Courteau, Alain de la Morandais...

Un ouvrage publié sous les auspices de la Société de Géographie et de l'Académie du Vin de France.



Sous la direction de Jean-Robert Pitte



CNRS ÉDITIONS

15, rue Malebranche - 75005 Paris

Cet ouvrage réunit les textes du symposium tenu le 27 janvier 2012, associant la Société de géographie et l'Académie du Vin de France, créée en 1933 par le baron Le Roy de Boiseaumarié, l'un des pères des Appellations d'origine contrôlées (AOC). Il se situe dans le droit fil de celui que la société de géographie avait organisé en 2009 pour le cinquantième anniversaire de la publication de l'Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX siècle. Les actes de ce symposium en ont été publiés en 2010: Jean-Robert Pitte (dir.), Le bon vin entre terroir, savoir-faire et savoir-boire, Paris, CNRS Éditions. À cette occasion, CNRS Éditions a également réimprimé le maître-ouvrage de Roger Dion qui était épuisé.

© CNRS Éditions, 2013 ISBN: 978-2-271-07634-2 This work is dedicated to the cause of temperance, in no spirit of irony, but with feeling of deep conviction that a better knowledge of the history of wine in this country would promote amongst the public a greater appreciation of the virtues of wine, the more general use of which would help to check both drunkenness and teetotalism, evils which every fair-minded and temperate man cannot help deploring.

Ce travail est dédié à la cause de la modération, non par dérision, mais avec le sentiment qu'une meilleure connaissance de l'histoire du vin convaincra le plus grand nombre de ses hautes vertus et qu'une consommation régulière de celui-ci vaincra l'alcoolisme autant que l'abstinence, deux maux que tout homme raisonnable et sobre ne peut s'empêcher de déplorer.

Exergue du livre paru en pleine prohibition américaine:

André L. Simon, *Bottlescrew days. Wine drinking in England during the eighteenth century*, Boston, Small Maynard and co, 1927.

SOMMAIRE

Le vin et la condition humaine	9
Jean-Robert Pitte	
LE VIN ET LA JOIE	
Le vin et l'amour	35
Qu'est-ce que je bois en dégustant du vin? Jacques Puisais	43
Un patrimoine culturel de l'humanité (UNESCO)	51
L'ALCOOL ET LE VIN	
La prohibition aux États-Unis François Bujon de l'Estang et Anne-Lorraine Bujon de l'Estang	63
Vin et cancer	95
Initier les jeunes au vin	103

LA LOI ET LE VIN

TTTTT

L'amour du vin: entre le plaisir et la loi	117
Vers un droit raisonnable	127
*6	
VIN ET DIVIN	
Vin et judaïsme	139
Le vin et le désir d'infini	147
L'islam et le vin	155
ÉPILOGUE	
La nuit du 4 août	163

par Jean-Robert Pitte, Membre de l'Institut Président de la Société de Géographie et de l'Académie du Vin de France

u moment où progressent en France les tendances prohibitionnistes, en réponse aux dangers de l'alcoolisme qui touche en particulier les jeunes¹, il paraît urgent et utile de réfléchir la consommation du vin sous l'angle de la dilection, du plaisir.

Le fait que les nouvelles générations boivent peu ou pas de vin et qu'ils recherchent plutôt les sensations fortes ou l'oubli dans les alcools forts et les stupéfiants est rarement évoqué;

^{1. 26 %} des 15-19 ans ont été ivres une fois dans l'année et 35 % des 20-25 ans, mais presque exclusivement au moyen de boissons fortes ou de bière, d'après l'Institut national de prévention et d'éducation pour la santé (INPES, 2005).

le vin subit donc un opprobre parfaitement immérité. C'est la raison pour laquelle il est apparu nécessaire de répondre à une question qui est au cœur de la culture de notre pays et, chaque jour un peu plus, de l'humanité entière: «Pourquoi aimer le vin?» Roger Dion n'aurait pas renié cette question simple, lui qui écrivait à la première page de son grand livre: «L'homme [...] aime le vin comme l'ami qu'il a choisi; par préférence non pas obligation. Aussi l'histoire du vin est-elle, jusque dans ses expressions géographiques, plus fortement marquée d'arbitraire humain que ne le sont celle du blé ou celle du riz.»

Rien n'est plus sérieux que le vin puisqu'il est en correspondance profonde et intime avec notre excitante condition humaine. À l'avance, j'en demande pardon aux abstinents, comme le sont 38 % de nos compatriotes, 45 % ne buvant du vin que les jours de fête et seulement 17 % régulièrement¹. Grâce à ces deux dernières catégories, nous demeurons les premiers consommateurs de vin au monde, immédiatement suivis des États-Unis, puis de l'Italie et de l'Allemagne, talonnés par l'Espagne, le Royaume-Uni, l'Argentine et la Chine. Très vite, les États-Unis et la Chine seront les premiers consommateurs de la planète, au moins en volume global. La consommation par tête nous place en deuxième

^{1.} FranceAgriMer, synthèse filière vin, nov. 2012.

position derrière le Luxembourg (48 litres par an, contre 53). À titre de comparaison, chaque Américain en boit 9 litres, chaque Japonais 2 litres et chaque Chinois 1 litre. Pour compléter ce bref panorama économique, je rappellerai que les exportations de vins français et eaux de vie de vin représentent 10 milliards d'euros, soit l'équivalent de 182 airbus ou de 405 rames de TGV, ainsi répartis: 2,5 milliards pour le champagne, 1,7 pour le cognac, 1,4 pour le bordeaux et 700 millions pour le bourgogne. On le voit, dans la période de crise que nous traversons, le vin est un produit sérieux. Il est à notre économie ce que le pétrole est à d'autres, avec une qualité supplémentaire: celle de porter l'empreinte de notre culture, pour ne pas dire de notre génie, celle de nous ressembler.

Depuis la haute Antiquité, le vin a tenu une place essentielle dans les civilisations du Croissant fertile dont nous sommes les héritiers et où il est apparu vers la fin du VII^e millénaire avant notre ère¹. De par ses effets euphorisants et dou-

^{1.} On a découvert en 2007 une cuverie datée de 6100 av. J.-C. à Areni en Arménie, non loin de l'Ararat où la tradition biblique situe l'échouage de l'arche de Noé et l'invention de la viticulture par le Patriarche. Cette région est toujours viticole et les petits vignerons y maintiennent des techniques archaïques: provignage, fermentation en *dolia*, conservation en amphores.

cement désinhibants qui permettent de prendre du recul face au pesant quotidien, il est devenu une boisson de culture qui a tout naturellement pris sa place au cœur des religions du Proche-Orient et de la Méditerranée. Dieu grec (Dionysos) et romain (Bacchus), signe de l'alliance avec Yahvé chez les Hébreux, le vin tient une place centrale dans le christianisme qui allie l'héritage biblique et celui de la Grèce au travers de l'Eucharistie.

Évoquons quelques-unes des éminentes vertus du vin sans lequel l'humanité serait encore plus désespérante et désespérée qu'elle n'est.

Il est l'expression de la vie

Plante à feuilles caduques dans une région du monde où les plantes à feuilles persistantes sont majoritaires, *Vitis vinifera* revêt un aspect extrêmement austère pendant l'hiver. Son débourrage et la pousse de son feuillage vert tendre au printemps sont spectaculaires. C'est pourquoi elle a très tôt été associée à la renaissance de la vie après la mort, thème majeur de la mythologie dionysiaque et de la théologie chrétienne. Dionysos, fils de Zeus et de la mortelle Sémélé, est né deux fois et, la seconde, de la cuisse de son père. Jésus est, lui aussi, fils de Dieu et d'une mortelle; il est mort et ressuscité en

fusion avec son Père. L'un comme l'autre se glisse dans le vin et renaît en permanence, au cours d'un rituel solennel, dans le cratère du symposium et dans le calice de l'Eucharistie.

Il y a une autre raison à cela: la fermentation, phénomène qui fut longtemps considéré comme mystérieux. Adamo Fabbroni entrevoit la réalité en 1787 et soutient l'idée que la fermentation du moût est provoquée par des organismes vivants. Il faut attendre Pasteur, homme de science, de culture et d'amour du vin, pour qu'il soit prouvé, dans les années 1857-1867, que des micro-organismes anaérobies, les levures, transforment le sucre en alcool. Jusque-là, la théorie de la génération spontanée était communément admise, erronée, mais fascinante. Pasteur a permis de la dépasser, mais il n'a pas désenchanté le vin; il a simplement nommé la vie qui le fait naître et qui demeure toujours aussi passionnante en raison de la part d'imprévisible qu'elle comporte. Voir, sentir et goûter le moût qui commence sa fermentation en s'échauffant, puis en bouillonnant au plus fort du processus, comprendre les bons effets de la seconde fermentation dite malolactique, constater l'évolution différente de deux bouteilles du même vin à mesure qu'elles vieillissent: autant de motifs d'émerveillement, même si les forces qui les provoquent sont mieux comprises aujourd'hui. Le vin est bien l'une des expressions les plus vigoureuses et foisonnantes de la vie. Ce n'est pas par hasard qu'une feuille de vigne habille

les parties vitales d'Adam dans de nombreuses représentations artistiques et qu'il est bien plus plausible d'imaginer l'arbre de la connaissance du bien et du mal comme une vigne plutôt que comme un pommier!

Par les cinq sens, l'entrée dans l'univers de la complexité

À la différence de beaucoup d'expressions du talent artistique des hommes (la musique, la peinture, la danse, etc.), le vin est perceptible par les cinq sens. L'ouïe est stimulée par le son du vin qui coule de la bouteille dans le verre, du champagne qui pétille, des verres que l'on choque en trinquant, de la bouche qui grume. La vue est sollicitée, de manière parfois somptueuse, par la transparence, la brillance et la couleur profonde et unique du vin. Mais les trois autres sens, l'odorat, le goût et le toucher, jugés moins nobles depuis l'Antiquité, se trouvent réhabilités grâce au vin puisque ce sont eux qui permettent d'en approcher l'infinie richesse. Les fragrances et les saveurs des vins se révèlent au contact des lèvres et du palais grâce à leur texture, mais aussi à leur température, sans oublier la matière du récipient en métal, en verre ou en cristal qui contribue à l'introduction du vin en l'homme ou, ce que je préfère, de l'homme dans le vin. En effet, on entre dans un vin comme dans une poésie ou comme on entre en religion.

En la matière, seuls sont comparables au vin l'alimentation, la bonne chère, et, par ailleurs, l'œuvre de chair, deux des besoins humains les plus vitaux et avec lesquels le vin s'harmonise si bien

Ces palettes de perceptions complexes et subtiles dépassent ou plutôt stimulent l'imagination. Le vocabulaire scientifique est précis, mais dénué de puissance d'évocation, puisqu'il consiste à énumérer les centaines de molécules qui composent le vin dont certaines sont à l'état de traces très difficiles à déceler. Elles contribuent à lui donner sa personnalité, issue de son terroir. Dès lors que l'on veut en parler, on est contraint de faire appel à tout un vocabulaire comparatif ou métaphorique. Sont convoqués les parfums de minéraux, de fleurs, de fruits, d'atmosphères (un sous-bois de feuillus un soir d'automne tiède pour un chambertin assagi, les embruns marins iodés pour un muscadet, une garrigue chauffée par le soleil pour un bandol, etc.), les comparaisons anthropomorphiques: une jeune femme épanouie, un fougueux adolescent, un très beau vieillard, «une volupté callipyge», un champagne «enfantin et sérieux», ces dernières expressions étant tirées de l'édition 2012 du Guide des meilleurs vins de France de la Revue du Vin de France. Un amateur éclairé n'hésitera pas à frôler l'oxymore, comme en témoignent ces commentaires extraits de la même source: «une ferme rondeur», «une minéralité miellée», «un gras nerveux», «un

doux amer», «un moelleux allègre», «une puissance toute en dentelle», «une soyeuse fraîcheur», un léoville-barton «terriblement velouté», le «taffetas salin» du pouilly de Dagueneau et pour terminer cette voltige littéraire à propos du pouilly Clos du Calvaire 2008 du même Dagueneau qui «danse en bouche une ultime chorégraphie, sur des pointes minérales et des entrechats vibrants de fruit». C'est que le vin, comme l'espèce humaine, est riche de paradoxes et que l'harmonie apaisée est souvent ennuyeuse, elle marque, pour l'un comme pour l'autre, le commencement de la fin.

La grandeur d'un vin réside dans sa complexité et sa finesse, rarement dans l'exubérance. Compte tenu du nombre élevé de paramètres physiques et humains qui concourent à sa personnalité, c'est l'impression de rester au seuil d'un monde qui le dépasse qui émeut l'amateur, ce « brin de mystère excitant autant qu'effrayant », pour citer Jankélévitch dans Le Je-ne-sais-quoi et le Presque-rien. C'est cela qui rend le vin si nécessaire à l'humanité pour l'empêcher de sombrer dans le positivisme et l'orgueil. C'est pourquoi comprendre le vin exige de faire appel à toutes les sciences. À un journaliste naïf qui demandait récemment à Edgar Morin s'il voyait un rapport entre le vin et la sociologie, celui-ci répondait¹: « Le

^{1.} Le Figaro, jeudi 16 juin 2011.

vin est un phénomène humain total qui ne s'épuise pas dans une seule discipline.»

Le vin et la joie de vivre

Une autre de ses vertus touche à ses propriétés euphorisantes, anxiolytiques, désinhibantes, bien entendu lorsqu'il est consommé avec modération. Les addictologues et alcoologues (Michel Reynaud ou Philippe Batel, par exemple) ont bien étudié le phénomène: le vin agit sur la dopamine et sur les endomorphines, neurotransmetteurs qui sont parfois appelés molécules du plaisir. Il agit encore plus vite et efficacement lorsqu'il est chargé en gaz carbonique, ce qui est le cas du champagne. En 1821, le Docteur Roques ne savait pas l'expliquer, mais l'avait bien observé¹. Il écrit que les vins de champagne « rompent la monotonie et quelquefois l'ennui des repas qui se prolongent; leur couleur est ambrée, leur éclat, leur mousse pétillante, leur parfum, tout cela excite les sens, donne une sorte d'hilarité qui se communique rapidement comme l'étincelle électrique. À ce mot magique de champagne, les convives engourdis, blasés par la bonne chère, se réveillent: cette liqueur vive, éthérée, charmante, agite tous les esprits; les hommes

^{1.} Cité par François Bonal, *Anthologie du champagne*, Langres, D. Guéniot, 1990, p. 182.

froids, graves, savants, sont étonnés de se trouver aimables.» Voltaire l'avait dit autrement en 1736 dans *Le Mondain*:

D'un vin d'Aï, dont la mousse pressée, De la bouteille avec force élancée, Comme un éclair fait voler son bouchon; Il part, on rit, il frappe le plafond. De ce vin frais l'écume pétillante De nos Français est l'image brillante.

Il n'est pas besoin de s'étendre longuement sur les conséquences très positives de ces effets physiologiques. Des hommes et des femmes joyeux sont plus heureux de vivre, plus intuitifs, plus sociables, mieux à même d'éprouver de nobles sentiments et de les partager avec autrui. Le plaisir est indispensable à la vie. Le prédicateur oratorien Jean-François Senault l'écrivait en 1652: «Ceux qui condamnent le plaisir sont obligez de condamner la nature et de l'accuser d'avoir commis des fautes en tous ses ouvrages. Comme le plaisir est utile au corps, il n'est pas moins utile à l'esprit.»

Une invitation à l'amour

En donnant confiance à celui qui le boit avec sagesse, en exhaussant son abnégation, sa sympathie, voire son empathie

vis-à-vis d'autrui, le vin permet de mieux investir la totalité du potentiel de la condition humaine. La plupart des philosophies et morales du monde ont toujours enseigné qu'il fallait s'aimer soi-même pour pouvoir aimer l'autre et vice-versa: le vin y contribue clairement. Le château Haut-Marbuzet illustre parfaitement ce propos. C'est un saintestèphe, une appellation réputée austère chez ses jeunes vins. Henri Duboscq, le propriétaire, est à l'opposé de ce style. Il s'est donc efforcé d'élaborer des vins séduisants et sensuels, irrespectueux de la tradition locale et il y est parvenu. Il l'explique très bien¹: «Mon tempérament se situe exactement à l'opposé du saint-estèphe. Je suis volubile, exubérant et plutôt caressant. Je fais donc le vin qui me ressemble car ce que j'aime par-dessus tout, c'est moi. » Cette proclamation pourrait sembler immodeste, voire ridicule, mais la suite du propos rétablit la réalité du vin : « Il m'a donc fallu échapper à cette typicité que l'on prête à Saint-Estèphe. Momentanément, j'ai dû dompter le terroir. Jeune, Haut-Marbuzet est davantage Duboscq que Saint-Estèphe. Voilà pourquoi il choque les puristes. Au bout de trois ou quatre ans, c'est une autre affaire. Mon vin m'échappe. Il n'a plus le flamboiement de Duboscq mais il ne montre pas encore le génie de son terroir. Haut-Marbuzet va connaître alors une période

^{1.} Dans Jean-Paul Kauffmann, *Voyage à Bordeaux 1989*, Paris, éditions des Équateurs, 2011, p. 108.

de réflexion. Les amoureux de ce vin ne reconnaissent plus la fringance de ses débuts. Je dirais que, lassé d'être brillant, Haut-Marbuzet entreprend d'être profond. Le terroir va désormais faire oublier le vinificateur. » On le voit encore au travers de cet exemple: le vin dépasse l'homme.

On peut ajouter qu'il le bonifie et qu'il l'embellit. Regardez combien rayonnent les visages des convives rassemblés sur les deux tableaux commandés par Louis XV à Nicolas Lancret et à Jean-François de Troy, Le déjeuner de jambon et Le déjeuner d'huîtres, aujourd'hui conservés à Chantilly. Ils boivent du champagne; le seul vin qui laisse les femmes plus belles après qu'elles en ont bu, selon l'affirmation que l'on prête à Madame de Pompadour. La vigne et le vin ont inspiré une telle multitude de peintures, de sculptures, de tapisseries, de vitraux, d'objets d'orfèvrerie, de poèmes, de romans, d'essais, d'airs d'opéra, qu'on ne peut douter de leur lien avec la beauté qui est l'une des expressions de la vérité et donc de la vie. Dès le vie siècle av. J.-C., le poète Alcée avait énoncé que la vérité est dans le vin, ce qui deviendra un proverbe latin courant, dont on retrouve l'équivalent à propos du vin de riz dans la sagesse chinoise: «Après le vin, la parole vraie». Il est vrai que Confucius n'hésitait pas à dicter à ses disciples le précepte suivant¹: « Même quand la viande est abondante,

^{1.} Entretiens, X, 8.

il [*le sage*] ne doit pas manger plus de viande que de riz. Pour le vin, par contre, il n'y a pas de limite, du moment qu'il garde sa tête.»

Sa Sainteté le pape Benoît XVI ne se lasse pas de le répéter. Ses premières paroles après son élection au siège de saint Pierre le 19 avril 2005 avaient surpris: «Chers frères et chères sœurs, après le grand pape Jean Paul II, Messieurs les cardinaux m'ont élu moi, un simple et humble travailleur dans la vigne du Seigneur...». Il a récidivé le 29 juin 2011, lors de l'homélie prononcée au Vatican à l'occasion de l'imposition du pallium aux nouveaux archevêques métropolitains et de la 60e année de son sacerdoce. Il choisit de commenter la parole de Jésus: « Je ne vous appelle plus serviteurs mais amis! (Jn, 15, 15) » Et, à partir de celle-ci, il file une étonnante métaphore viti-vinicole: «La Parole de Jésus se place dans le contexte du discours sur la vigne. Le Seigneur associe l'image de la vigne avec la tâche confiée aux disciples: «Je vous ai institués pour que vous alliez et que vous portiez du fruit et un fruit qui demeure» (Jn 15, 16). [...] Quel est le fruit qui demeure? Eh bien, le fruit de la vigne est le raisin à partir duquel se prépare par la suite le vin. [...] Pour que parvienne à maturité un vin de qualité, il faut le foulage, le temps nécessaire à la fermentation, le soin attentif qui sert au processus de la maturation. Le vin fin est caractérisé non seulement par la douceur, mais aussi par la

richesse de ses nuances, l'arôme qui s'est développé au cours du processus de maturation et de fermentation. N'est-ce pas déjà une image de la vie humaine et, selon un mode spécial, de notre vie de prêtre? Nous avons besoin du soleil, de la pluie, de la sérénité et de la difficulté, des phases de purification et d'épreuve, comme aussi des temps de cheminement joyeux avec l'Évangile. [...] Le vin est l'image de l'amour [...], le vin qu'on attend du raisin de qualité est avant tout une image de la justice.»

L'exercice de la responsabilité

Je reviens aux risques réels que fait courir le vin bu à l'excès. Leur existence n'est évidemment pas une raison de mettre en œuvre le principe de précaution, la culpabilisation et l'interdiction de la consommation. Au contraire, elle est l'occasion d'inviter chacun à exercer son sens des responsabilités, à connaître sa capacité et à pratiquer la tempérance hors de laquelle, quelle que soit son activité, l'homme s'avilit et prend le risque d'attenter à la dignité voire à la vie d'autrui.

Dans toute la chaîne longue et périlleuse qui va de la plantation de la vigne jusqu'à l'acte de boire le vin, toutes les interventions humaines sont marquées au sceau de la vulnérabilité et de la liberté. La prise calculée de risque est le

seul moyen pour le vigneron de réussir un bon vin, à plus forte raison un très grand. L'équilibre entre doux abandon et maîtrise des pulsions doit être trouvé dans la conduite de la vigne (mode de plantation, taille, travail du sol, etc.), dans la conduite des fermentations à la cuverie, dans celle de l'élevage en cave. Même discernement nécessaire pour l'amateur qui doit choisir le bon moment pour déboucher une bouteille précieuse et entourer de soins sa dégustation. De sa gestation à son ingestion, le vin invite à saisir l'instant: ni trop tôt, ni trop tard, ni trop, ni trop peu. Il est une image du bon gouvernement de soi-même et de la société.

Tous les textes anciens célèbrent les mérites du vin, mais aussi préviennent les hommes de ses dangers. Consommé sans retenue, il entraîne des effets dévastateurs sur les pensées et sur les actes des buveurs. L'islam, religion de précaution et de fort encadrement, a préféré éviter le risque et a choisi l'interdiction pure et simple... en ce bas monde, promettant aux justes des fleuves de vin au paradis d'Allah. C'est aussi le choix des gouvernements prohibitionnistes de certains pays protestants au xix^e et au xx^e siècle. L'expérience démontre que la prohibition ne résout rien et qu'au contraire elle encourage la transgression, l'ivresse rapide et, finalement l'addiction alcoolique. C'est un débat qui doit avoir lieu en France, pays qui a joué un rôle essentiel dans l'histoire de la viticulture de qualité et dont les savoir-faire ont essaimé dans le monde

entier. Alors que le repas gastronomique des Français a été reconnu par l'UNESCO comme un élément du patrimoine immatériel de l'humanité, repas qui associe des vins divers aux mets qui le composent, il n'est pas admissible que le vin soit considéré par la loi comme une simple boisson alcoolisée et donc dangereuse. Il n'est pas raisonnable d'interdire de parler du vin à la radio et à la télévision. Les Français et l'humanité tout entière doivent être éduqués à la modération et à la responsabilité dans la consommation du bon vin, source d'optimisme et occasion de dialogue, merveilleuse introduction à la complexité et à la subtilité des réalités visibles et invisibles.

Cristina Kirchner, présidente de la République argentine, a signé un décret le 24 novembre 2010 proclamant que le vin est la boisson nationale de son pays et que «la viniculture n'est pas seulement une activité économique, elle est aussi liée à l'identité et à la culture du peuple argentin ». Pendant ce temps, la France reste encadrée par l'archaïque et frileuse loi Evin tandis que la proposition de loi déposée le 4 avril 2011 par le sénateur de l'Aude Roland Courteau s'est enlisée dans les marais électoraux. Elle ne comporte qu'un court article destiné à orner le code rural: «Le vin, produit de la vigne, fait partie du patrimoine culturel et gastronomique protégé en France.» Quand reverrons-nous un ministre de l'Éducation nationale signer comme son prédécesseur le ministre de

l'Instruction publique Marius Roustan, par ailleurs sénateur de l'Hérault, une lettre adressée à tous les recteurs afin qu'ils la diffusent à tous les instituteurs et professeurs de France? Elle est datée du 3 août 1931¹, à la veille de la création des Appellations d'origine contrôlées (AOC)²: «[...] la propagande en faveur du vin [...] est non seulement organisée, mais encouragée par le gouvernement. [...] les vins de France [...] sont, à la fois, une des sources de richesses les plus admirables de notre terre généreuse, mais aussi une de nos gloires les plus incontestées. Il y aurait donc quelque chose de contradictoire, d'inadmissible dans le fait que ceux qui ont la charge de l'éducation nationale, ou bien s'opposeraient à cette action concertée en vue de l'intérêt général, ou bien resteraient indifférents aux appels qui leur seraient adressés pour y concourir. Je trouverais pour ma part fâcheux que l'on condamnât comme livre de dictées et de lectures le recueil de morceaux choisis fort intéressants publié sous le titre "Le Vin".» Il y développe une idée que de nombreux médecins français soutiennent, me semble-t-il³: «Rien ne vaut mieux

^{1.} Archives nationales, F17 16007 ou F10 (agriculture), liasses 5383 et 5384. Comité national de propagande en faveur du vin. Je dois d'avoir repéré cette circulaire au recteur Claire Lovisi qui l'a retrouvée dans les archives du rectorat de Strasbourg.

^{2.} La loi Capus date de 1935.

^{3.} Phrase empruntée à J.-L. Faure, Membre de l'Académie de médecine.

pour combattre l'alcoolisme, que d'encourager l'usage modéré du vin, car ceux qui font du vin leur boisson quotidienne échappent à l'invincible besoin de le remplacer par l'alcool.» Et de conclure: «Contre l'alcoolisme destructeur vos efforts ne seront jamais assez énergiques: la défense du vin fait partie de cette lutte indispensable.» On l'admettra, Marius Roustan était un homme d'État!

En 1957, Roland Barthes dira à peu près la même chose¹: «Le vin est senti par la nation française comme un bien qui lui est propre, au même titre que ses trois cent soixante espèces de fromages et sa culture. C'est une boisson totem [...]. Croire au vin est un acte collectif contraignant [...]. »

Le terroir, bel avenir du vin et de la mondialisation

Produire du bon vin exige de maîtriser aussi finement que possible l'environnement, c'est-à-dire ce qu'il est convenu d'appeler le terroir. On pense d'abord au sol et au sous-sol, au climat et au temps météorologique du millésime, à la disponibilité hydrique, à la vie microbiologique du sol et de l'air ambiant, mais aussi bien sûr à cette plante fantasque qu'est *Vitis vinifera* et à son cortège de levures si différentes d'un

^{1.} Roland Barthes, Mythologies, Paris, Seuil, 1957, p. 58.

terroir à l'autre. Il faut y ajouter l'accumulation des connaissances au fil des siècles, les innovations techniques récentes, la personnalité du vigneron et les attentes des acheteurs. Cela fait beaucoup et cela aboutit à une infinie diversité de vins, y compris au sein même des aires d'appellation définies par la réglementation. Les climats de Bourgogne en offrent une magnifique illustration: plus de 80 propriétaires sur les 50 hectares du Clos de Vougeot, autant de vins différents dans chaque millésime!

Récemment en visite à Paris, le président de la République des Maldives, qui s'inquiète de l'évolution en cours des climats, a déclaré: «On ne négocie pas avec la nature¹!» Justement si, et la viticulture le démontre tous les jours.

On touche ici à l'une des plus belles relations entre le vin et la condition humaine: la biodiversité culturelle. Nous sommes tous des *Homo sapiens*, mais même les jumeaux homozygotes (ils ont leur équivalent en viticulture, ce sont les plants clonés) développent avec l'âge des caractères physiques et psychologiques différenciés. La vie se ramifie à l'infini; une viticulture respectueuse de la vie crée des vins

^{1.} Cité par Nathalie Kosciusko-Morizet et Alain Juppé dans une tribune intitulée: «Il faut éviter un échec à la conférence de Durban. Les propositions de la France sur le climat», *Le Monde*, jeudi 8 décembre 2011.

toujours plus différents et nuancés. D'aucuns s'en désolent et pensent que le marché mondial a besoin de produits simples rassemblés en troupeaux sous des marques facilement reconnaissables. D'où le succès des vins de cépages et de marques ou des vins d'appellation d'origine qui parviennent à se ressembler tant ils sont exagérés dans leur couleur, leur puissance et leur goût. D'autres productions expriment la même tendance: le vêtement, le tourisme sur catalogue, les services financiers. Ce n'est pas, me semble-t-il, l'avenir souhaitable de l'économie et, de manière plus générale, de la vie humaine sur terre. Vivre de manière responsable et profitable la mondialisation, c'est multiplier les échanges de biens et de services différenciés qui ressemblent à leurs producteurs.

Le bon vin, c'est donc celui qui exprime le génie du lieu d'où il provient. Il est facile de constater le succès actuel des vins relevant de cette famille. Certains sont commercialisés à des prix déraisonnables, par exemple les grands bordeaux ou les grands bourgognes d'ancienne réputation, mais aussi certains vins de garage méconnus jusqu'à une date récente et qui bénéficient d'une prime à la rareté, à l'originalité du style, au caractère affirmé du vigneron. Le vin démontre que la loi des économies d'échelle a fait long feu et que la segmentation intelligente de la production et de la commercialisation répond à un besoin de plus en plus clairement exprimé. C'est le seul moyen de tirer un parti utile de la mondialisation

qui angoisse tant nos contemporains sous toutes les latitudes. Rien n'est plus émouvant pour un amateur éclairé que d'ouvrir une bouteille d'un vieux millésime dont le caractère est unique car elle a vécu sa vie propre, un peu différente de sa voisine d'apparence identique au départ. Le monde entier aspire à la diversité partagée.

Le vin au cœur du dialogue des civilisations

L'expansion mondiale de la culture occidentale, d'essence chrétienne, au cours des cinq derniers siècles, a permis la diffusion de la viticulture partout où cela est possible, mais aussi du goût du vin, à l'exception des pays musulmans. Encore faudrait-il nuancer, tant les vins du Maroc ou de Tunisie ont récemment progressé en qualité. De nombreux peuples ont appris à connaître et à aimer le vin. Au cours de ces dernières décennies, ce sont les pays non producteurs de l'Europe et de l'Amérique du Nord (Scandinavie, Russie, Canada), le Japon, la Corée, Singapour et, désormais, la Chine, l'Inde et bien d'autres pays. L'ouverture de bars à vin, d'écoles de sommellerie et de dégustation, l'explosion éditoriale dans tous ces pays va de pair avec l'émergence d'une proportion non négligeable de la population qui connaît les vins, les producteurs, les millésimes et demande le meilleur que ses moyens lui permettent de s'offrir. Les domaines les plus réputés de

France et d'Europe exportent la plus grande partie de leur production. Il ne faut le regretter ni pour notre balance commerciale, ni pour le dialogue interculturel qu'ils permettent. Boire du vin ensemble aujourd'hui, moderne avatar du symposium grec, c'est entrer en communion et c'est la meilleure garantie d'une paix durable entre les peuples qui apprennent ainsi à mieux se connaître et s'apprécier.

La science du vin n'est donc pas seulement physique, chimique et biologique, mais aussi morale et politique et même davantage encore, puisque le vin est une véritable métaphore de la condition humaine.

Retrouvez tous les ouvrages de CNRS Éditions sur notre site

www.cnrseditions.fr