



Sous la direction de

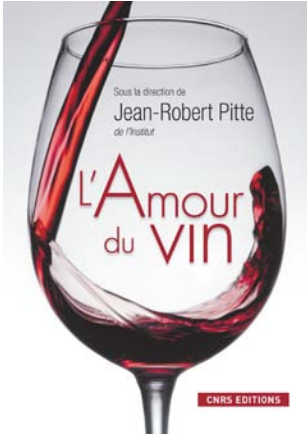
Jean-Robert Pitte

*de l'Institut*

L'Amour  
du VIN

CNRS EDITIONS

Extrait de la publication



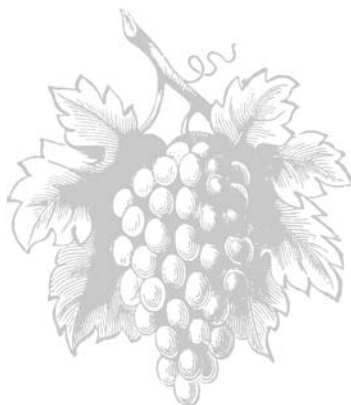
## Une ode au vin et au savoir-boire

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.

# L'AMOUR DU VIN





*Sous la direction de*  
**Jean-Robert Pitte**

# L'AMOUR DU VIN



**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<sup>e</sup> 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
<i>Jean-Robert Pitte</i>	



## LE VIN ET LA JOIE

Le vin et l'amour . . . . .	35
<i>Bernard Pivot</i>	

Qu'est-ce que je bois en dégustant du vin? . . . . .	43
<i>Jacques Puisais</i>	

Un patrimoine culturel de l'humanité (UNESCO) . . .	51
<i>Aubert de Villaine</i>	



## L'ALCOOL ET LE VIN

La prohibition aux États-Unis . . . . .	63
<i>François Bujon de l'Estang</i> <i>et Anne-Lorraine Bujon de l'Estang</i>	

Vin et cancer . . . . .	95
<i>Professeur David Khayat</i>	

Initier les jeunes au vin. . . . .	103
<i>Laurence Zigliara</i>	





## LA LOI ET LE VIN

- L'amour du vin : entre le plaisir et la loi . . . . . 117  
*Marie-Christine Tarby-Maire*
- Vers un droit raisonnable . . . . . 127  
*Roland Courteau*



## VIN ET DIVIN

- Vin et judaïsme . . . . . 139  
*Le grand rabbin Haïm Korsia*
- Le vin et le désir d'infini . . . . . 147  
*Alain de La Morandais*
- L'islam et le vin . . . . . 155  
*Hazem El Shafei*



## ÉPILOGUE

- La nuit du 4 août . . . . . 163  
*Jean-Paul Kauffmann*



# LE VIN ET LA CONDITION HUMAINE

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

**A**u moment où progressent en France les tendances prohibitionnistes, en réponse aux dangers de l'alcoolisme qui touche en particulier les jeunes<sup>1</sup>, 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).

## L'AMOUR DU VIN

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 % régulièrement<sup>1</sup>. 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.

## LE VIN ET LA CONDITION HUMAINE

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<sup>e</sup> millénaire avant notre ère<sup>1</sup>. 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.

## L'AMOUR DU VIN

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

## LE VIN ET LA CONDITION HUMAINE

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

## L'AMOUR DU VIN

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.



## LE VIN ET LA CONDITION HUMAINE

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

## L'AMOUR DU VIN

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 répondait<sup>1</sup> : «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 observé<sup>1</sup>. 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.

## L'AMOUR DU VIN

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 élançée,  
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 obligés 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

## LA NUIT DU 4 AOÛT

trois années, et voilà que j'en découvrais des centaines. Isolé dans mon caveau, enchaîné au mur, je n'avais rien su des événements, et voilà qu'on m'inondait de faits, d'informations, d'anecdotes. Comment classer cette profusion, comment démêler tout ce fatras ? Trois mois exactement après ma libération, je vis avec le vin ce que j'ai vécu quand je me suis retrouvé face au tumulte de ma liberté recouvrée.

J'éprouve cette même sensation de rugosité en goûtant le Lynch-Bages 1970. Mais je reste toujours aussi sensible au nez du vin, ici fort et épicé. Je ressens vivement les arômes de cassis, de poivron vert caractéristiques du cabernet-sauvignon. Mais les muqueuses olfactives alertées par la voie nasale ne fonctionnent plus lorsque le vin est dans ma bouche. Les spécialistes appellent cela la rétro-olfaction. Chez moi elle est nulle, ou peut-être trop foisonnante. Je ne sais. Je tente d'expliquer ces sensations à mes amis. « Intéressant », commente l'air songeur Michel Delon, le propriétaire de Léoville Las Cases, qui ajoute : « Il faut qu'à tête reposée vous analysiez ces sensations. Demain matin, par exemple. Après, il sera trop tard. »

J'ai retrouvé avec émotion Michel Delon, homme à l'amitié scrupuleuse. J'apprécie sa subtilité inquiète, son goût de l'exactitude, son sang-froid. Qualités qu'il applique aussi bien dans la conduite de Las Cases que dans sa pratique

## L'AMOUR DU VIN

délicate et méticuleuse de l'amitié. Il m'assure que ce qui m'arrive est totalement inédit : « Notez, Jean-Paul, notez. » Ses propos m'ont incité en grande partie à écrire ces lignes. Je lui devais bien cela : de tous les propriétaires bordelais, il est le premier m'avoir initié au vin, il y a de cela dix ans.

Sur le baron d'agneau de Pauillac sont servis justement un Las Cases 1962 et un Cos d'Estournel 1953, deux vins que j'ai eu le privilège de déguster avant mon enlèvement et qui m'ont laissé un souvenir éblouissant. La robe du Las Cases est d'un rouge dense et très élégant : on dirait un vin jeune. Mais en bouche, je ne parviens toujours pas ranger et à harmoniser mes impressions. Le Cos d'Estournel aux arômes de muscade et de truffe produit chez moi un effet étonnant : j'ai la sensation de boire un vin très jeune. Le fondu, le gras, le velouté de ces vins ne parviennent pas à s'exprimer dans ma bouche. Je ne suis apparemment impressionné que par les saveurs acides et tanniques, à croire qu'il n'y a que le fond de ma langue, sensible à l'amer, qui puisse s'exprimer.

Mais je participe à une fête, pas à un exercice de dégustation. D'ailleurs mes amis ont le bon goût de ne pas trop m'accabler de questions. La conversation est enjouée, les visages épanouis. Jean-Charles Marchiani affirme à Marie-France Manoncourt qu'il apprécie le bon vin mais avoue qu'il n'est pas un connaisseur. « Vous m'impressionnez, tous,