

Le démon de l'aurore, ivresse et développement buvable

Le courant des vins "nature" est en train de bouleverser la perception que nous avons du vin. Il s'agit d'un changement, non dans le cadre, mais d'un changement hors cadre, tout autant "viticole" que sensuel. Cette nouvelle expérience du vin qui s'offre à nous n'est pas sans s'attirer des objections, car elle ne va pas de soi. Cet article essaie d'en démêler quelques-unes en n'omettant pas d'évoquer l'ivresse et sa démesure.

Le clair-obscur de l'ivresse

Le vin est une substance destinée au plaisir humain, à l'excédent, au superflu. Le vin n'est pas un nutriment que l'on peut abstraire de ses vertus sociales stupéfiantes et esthétiques. Esthétique, dans la mesure où l'ivresse est transfiguratrice. Le vin est un nutriment, mais c'est aussi une drogue, car sa dégustation s'accompagne d'une modification de l'état de conscience. Ce que nous appelons ivresse oscille entre le sillage intangible qui allume le regard et la dévastation, entre le vertige volatile et amoureux et le débordement pervers, entre l'inclinaison voluptueuse et le pugilat, entre l'étincelle cognitive et l'abrutissement délétère et raciste. Celui qui écrit ces lignes est un connaisseur, dans la mesure où il sait être en la matière parfois aveuglé, parfois éclairé ou enténébré, peu importe la couleur du jour.

L'ivresse est d'un effet variable en fonction des personnes. Nous buvons du vin pour nous enivrer ou pour le goûter et, sans doute, pour ces deux raisons conjuguées. Les mesures accrues en faveur de la salubrité publique ont rendu malaisé de parler de l'ivresse. Il est vrai que la violence conjugale ou tapageuse dans les stades, les accidents de la route ou du travail, l'aveuglement criminel, la déchéance précoce des lycéens, la lubricité et le dérèglement sexuel distinguent l'ivresse par sa force de dissolution sociale. L'ivresse laisse des regrets le lendemain à ses victimes, noyées dans les odeurs de tabac froid ou confinées dans les cellules de dégrisement de nos accueillants commissariats. Mais elle est aussi l'occasion de trans-

ports assumés dont le bénéfice est aussi retors qu'indéniable. Le vin est un émulateur, tout à la fois un vecteur et un dissolvant relationnel.

Dissocier le goût du vin de l'alcool et de ses effets est absurde. Cela l'est également pour la bière, le cidre, la vodka, les spiritueux et les sakés rares, et peut-être moins pour le lait de jument caillé de Mongolie. On pourra toujours se dire que "peu importe le flacon pourvu qu'on ait l'ivresse". Personne n'a ingéré de l'alcool de grenouille, bu la lactescence de la salamandre ou trempé ses lèvres dans le foutre fermenté d'un tigre. En réalité, le flacon importe autant que l'ivresse. Et la vacuité du choix du flacon conduit à des ivresses délétères, dont les effets pourront être redoutables indépendamment des mélanges. C'est comme l'amour sans sexe ou le sexe sans amour. Allez savoir ! Même dans "platonique", il y a encore la particule "nique" qui incite à la volupté.

Difficile de parler de l'ivresse, plus encore s'il est question du vin. L'ivresse est toujours saisie comme effet et, bien sûr, effet indésirable d'un plaisir par ailleurs honorable. Une certaine pudibonderie, légitime au demeurant du point de vue des mesures de salubrité publique ayant en joue un "fléau social", retranche l'ivresse du mobile de sa consommation. Le vin demeure un plaisir d'esthète et sa modération est requise, comme on dit. En cela nous ne sommes plus Grecs, c'est-à-dire que nous avons pour le vin des égards, et une considération si nuancée qu'elle laisse peu de place à l'usage immodéré d'un breuvage à la fois source de délectation et de stupéfaction communiant.

La volonté de s'étourdir avec du vin et d'éprouver par lui un vertige démonique, dont l'image est celle d'un Dionysos qui titube mais ne s'effondre pas, nous sont devenues étrangères. Ce n'est pas la poésie bachique qui a déserté notre société où le modèle de la sobriété s'attire davantage l'assentiment que l'intermédiation alcoolique, mais bien la sécurité routière qui a progressivement et durement sanctionné des écarts coupables. Cependant, l'exaltation de la beuverie est en France une tradition qui draine son cortège d'euphémismes et de formules plus ou moins élégantes et engageantes. Et la référence au savoir-vivre dispense fréquemment ceux qui abusent du vin de conduites addictives.

Aborder l'ivresse et ses effets sans prôner l'abstinence et la prohibition, ce n'est pas forcément inciter à l'ivresse publique. Car tous ceux qui auront envie de se saouler le feront en se dispensant de lire ces lignes qui n'ont pas vocation à les y encourager outre mesure. Nous appréhendons l'ivresse comme un phénomène en soi. "Il" ou "elle" est ou n'est pas ivre, le verdict tombe ainsi brutalement. Or, de quelle manière "il" ou "elle" est ivre ? Quelle est la nature des frissons que nous procure tel vin au moment et dans les circonstances variables où il est bu ?



Yovan Gilles par Laure Sainte-Rose

Le vin est ce breuvage électif que l'on classera difficilement dans les boissons alcoolisées quand l'on discerne les hard drinks des soft drinks. On juge et note les vins ; on en décrit les propriétés organoleptiques, la typicité, mais silence quant à leurs propriétés enivrantes !, d'ailleurs trop subjectives en fonction du degré d'accoutumance, de la corpulence et de la capacité de métabolisation de

l'éthanol de la personne. Avec les vins vivants, les lendemains éthyliques, toujours préjudiciables au demeurant, fracassent moins. Vos tempes ne servent pas de lit à ce torrent d'idées confuses et de ruminations doloires, nous donnant le sentiment d'être la proie d'une persécution et l'instrument d'une expiation. La pensée n'est pas prise dans un étau qui englué dans le désespoir, et dans une attente hagarde qui régurgite la jubilation de la veille. Nous n'avons pas à payer la part maudite du plaisir dans le cadre d'un dimanche glandeur et improductif. Pas de descente de trip qui sanctionne le plaisir et suggère au buveur culpabilité puis pénitence en guise de rachat, la friandise des dévots. Bien au contraire, après un café chaud, une pensée lubrique dédiée à la Vierge, un bain et une séance d'étirements, vous pourrez reboire très

Les âmes puissantes doivent se méfier du vin. Car, pour elles, en boire plus que de raison, c'est ajouter du feu au feu. Les âmes moins brillantes trouvent au contraire avec le vin un moyen de s'enflammer. (Socrate)

vite du nature, encore captif des volutes de la veille, des sortilèges et des totems de Beauger, comme si vous buviez du jus de raisin à vrai dire pour rémission de vos excès nocturnes. Le vin nature est un puissant vecteur de débauche courtoise et stylisée. Pas de troubles de l'érection pour l'homme, bien au contraire, la sainte verge, l'asphodèle à pointes et, pour la femme, un col de l'utérus complètement déneigé même en plein hiver.

Il faut essayer de boire d'une façon plus intelligente en évoquant également la qualité de l'ivresse. Boire mieux est plus ou moins facile selon les appétences de chacun. Même l'auteur de ce texte s'y emploie. Ce n'est pas une blague !

Il ne vient à personne de jauger l'ivresse qui le saisit après ingestion et gustation de certains vins, dont le souvenir s'estompe dans les vapeurs méphitiques d'excès, excès oubliés de ce qui les provoqua. Le soufre est le responsable des états nauséux consécutifs à des agapes arrosées. Le mal de tête vient de la vasodilatation des vaisseaux du cerveau qu'il occasionne. Avec des amis, nous nous sommes tant déshabitués du soufre que, buvant de nouveau du vin soufré en des occasions contraintes, nous en buvons le moins possible ou plus du tout ou, en tout cas, aux doses minimales préconisées par certains de nos compagnons vigneron. Nous aimons le soufre quand nous gambadons sur des volcans en éruption, mais pas dans les bouteilles. Avec les sans-soufre, notre corps ne ressent plus ce dessèchement, cette excoriation des organes internes. Les substances franchisées de chimie ne nous prémunissent sans doute pas des effets délétères de l'alcool sur la santé, mais au moins de cette barre qui nous écartèle le crâne et nous fait maudire notre prochain, les lendemains de fête.

Au pays des arômes affranchis du bidouillage

Vins bio, vins naturels, vins nature, vins dynamiques, biodynamie... Que d'évidences, mais aussi de malentendus et de perplexité colportent ces expressions apparemment synonymes, désignant aujourd'hui une autre manière, tant de faire du vin, que de cultiver la plante. Des dizaines de composés chimiques rentrent légalement dans la composition du vin, agréés et utilisés par les laboratoires d'œnologie. Des pratiques douteuses sont tolérées par des dispositions légales : exhausteurs d'arôme, stabilisateurs, anti-oxydants, correctifs d'acidité... Substances d'autant plus insidieuses que le vin est le seul produit sur le marché dont les composés ne sont pas détaillés par l'étiquette, si ce n'est la mention : "contient des sulfites". Vous pensiez encore qu'on l'on faisait du vin essentiellement et exclusivement avec du raisin ? On aura oublié de vous informer que vous pouviez également trouver dans vos flacons du cyanure de potassium ou du bicarbonate de soude, parmi la pléthore de produits que le corps humain métabolise avec plus ou moins de succès. Vous pensiez boire du vin, vous entamez une chimiothérapie sans le savoir. Je sais, il est peut-être un peu excessif d'affirmer cela, car la production globale appelle sans doute à bien plus de discernements.

En réaction à ces dérives qui ont trop gâté nos vins, voire les ont frelatés et transformés en ersatz, émerge en France depuis plus de vingt ans bien plus qu'un frémissement dans le monde viticole.

Nous voilà conquis par une promesse de transports aériens au sol, une nouvelle stupéfaction des papilles revenues de la torpeur, la carotide longtemps laminée et la langue rendue pâteuse par l'anhydride sulfureux, le palais engourdi par des chaptalisations abusives suralcoolisant le vin. Il a fallu doper le commerce en

dopant au passage la marchandise qui en tient lieu. Pour le vin, il s'agit d'un dopage parfois de haut vol à destination des gosiers ne tolérant que la "générosité", la rondeur douceuse, le fruit confit surligné, la caramélisation boursofflée ; mais aussi le sur-barriqué, au point que Robert Manivel parle de "décoction ou de tisane de copeaux" (rajout de rouleurs de bois dans les tonneaux pour accentuer le boisé). Ce boisé devient une dominante aromatique qui recouvre la complexité organoleptique du vin, alors qu'il n'en est qu'un des aspects. Une drôle de cuisine au profit des négoce des "vins imitatifs du nouveau monde". Assez de pinards au nez flatter pour les 6-10 ans surnaissant en plein âge bête et qui tombent en flaque en bouche ! Le goût du vin est nivelé de façon à ce que le Chinois et l'Inuit, le Danois et le Caldoche aient le sentiment de boire la même chose : du vin, comme il existe du soda, imperturbable, qu'il fasse 40 degrés à l'ombre ou -10 °C sur une palette à Rungis où les canettes peuvent rester en rade plusieurs semaines.

Au contraire, avec les vins "nature" du futur : bonjour amertume, acidité naturelle, minéralités, silices, émanations charnelles et viandeuses, fédités embaumant les quadrupèdes, parfums des tiges grasses, remugles des bois. Bienvenues aux fleurs sauvages qui se distinguent de leurs sœurs domestiquées, celles-là clonées par nos fleuristes et dont le parfum rappelle le déodorant discount nouveau pauvre ventilé par la RATP le matin aux heures de pointe, et qui ferait éternuer un amputé du nez. Bonjour encore langueurs émoussées des sols mouillés, exhalant la pourriture des siècles et la champignonnière !

Ces vigneron du naturel nous ravissent aujourd'hui. Pénétrez un instant dans leurs caves chaleureuses et encombrées. Elles nous changent de ces hangars métalliques, abritant les cuves en inox étincelantes et des robinetteries miroitantes. Pénétrez dans certaines caves de grands domaines qui inondent les marchés mondiaux, c'est comme visiter le moteur rutilant d'une Porsche qui sort de l'usine. Le vin y est si vacciné contre lui-même, qu'un rat pourrirait deux mois dans une barrique, que le système immunitaire d'un touriste californien ne s'en émouvrait même pas, dispensé d'activer ses défenses, tant le vin est médicamenté chimiquement. Le vin aseptique est celui qui "sait voyager", même sur Mars, car il est mort, stabilisé, nous dit Jean-Pierre Robinot.

À l'inverse, les vins naturels sont des vins capricieux et instables, entend-on dire, comme un enfant brûlant tout à la flamme d'un caprice et, au tournant d'une "malo" bizarre et rétive, accouchant d'un miracle en bouche, imprédictible. Voilà bien le nœud du problème : la plupart des vins que nous trouvons sur le marché sont des vins prévisibles. Vins tenus en laisse par le vigneron de façon à ce que ce dernier ne se fasse pas à son tour tirer le collier par le négociant, le restaurateur, le caviste ou la grande surface. Il faut, au contraire, du désordre dans ce paysage ordonné autour de châteaux pétrifiés, dans ce théâtre du vin devenu ornemental, sans plus de pétilement, d'opacités et d'aspérités. Le cleanage prophylactique a colonisé, non seulement le son et l'image, mais également le vin.

De plus en plus de vigneron "nature" font le choix d'une atypicité si l'octroi de l'AOC doit leur faire renoncer à des cuvées dont les caractéristiques (en termes de cépage ou de degré alcoolique) ne sont pas homologuées. Ils acceptent un déclassement en vin de table ou vin de pays avec les risques commerciaux que cela comporte. Certains grands vins du futur seront ainsi des vins déclassés. Des vigneron assument avec fierté une disqualification qui n'atteint pas le sentiment qu'ils ont de faire des choix valables à leurs yeux. Ce sont des déclassés volontaires au regard de certaines variables dans la fermentation et la cuvaison qu'ils n'ont pas souhaité corriger, même au prix de perdre le précieux sésame du classement en appellation d'origine contrôlée.

Le naturel : un vocable juste mais "piégeux"

Mais je me suis aperçu bien souvent que parler de vins naturels suscite un mélange d'irritation et d'étonnement. Les gens qui ont des goûts bien arrêtés rient sous cape, quand d'autres s'émerveillent. La première fois que Jean-Paul Rocher et Jean-Pierre Robinot m'ont fait goûter des vins naturels, non seulement j'ai trouvé cela étonnant et rafraîchissant, ayant bu un peu tout et n'importe quoi dans ma vie, mais plus encore j'eus le sentiment que ces vins révélaient comme une sorte de nouvelle épistémè ; cela, tant dans la manière de goûter à la substance que de prendre la mesure d'une énergie transmise par elle à travers des accents toniques démultipliés par la pureté.

Si le vin disparaissait de la production humaine, je crois qu'il se ferait dans la santé et dans l'intellect de la planète un vide, une absence, une défektivité beaucoup plus affreuse que tous les excès et les déviations dont on rend le vin responsable. Un homme qui ne boit que de l'eau a un secret à cacher à ses semblables.

(Baudelaire, Les Paradis Artificiels)

Je ne vous ai rien appris sans doute de bien nouveau. Le vin est connu de tous ; il est aimé de tous. Quand il y aura un vrai médecin philosophe, chose qui ne se voit guère, il pourra faire une puissante étude sur le vin, une sorte de psychologie double dont le vin et l'homme composent les deux termes. Il expliquera comment et pourquoi certaines boissons contiennent la faculté d'augmenter outre mesure la personnalité de l'être pensant, et de créer, pour ainsi dire, une troisième personne, opération mystique, où l'homme naturel et le vin, le dieu animal et le dieu végétal, jouent le rôle du Père et du Fils dans la Trinité ; ils engendrent un Saint-esprit, qui est l'homme supérieur, lequel procède également des deux. (Baudelaire, *Les Paradis Artificiels*)

Mais encore, quand vous parlez de vins naturels, beaucoup s'interrogent et la perception est contrastée : s'agit-il d'expérimentations hasardeuses ? Un nouveau génie du vin s'avive-t-il en France et en Italie ? Ou, au contraire, est-ce là l'œuvre sympathiquement marginale de vigneron plus écolos qu'alcoolos ? Doit-on parler de révolution ou, au contraire, d'involution, c'est-à-dire d'un retour à des vins d'antan qui auraient été subvertis durant des décennales par la production de masse ? Une invention continuée du vin encore ? Ou une tradition raisonnée et évolutive ? La drogue "in" et soft des bobos du 10^{ème} et du 11^{ème} arrondissements de Paris ? Une obsession de paysan famélique qui n'a pas les moyens de s'offrir la panoplie du vigneron moderne industriel, roué aux saupoudrages de produits dangereux ?

Ce vocable de "naturel" est un implicite d'ailleurs peu affiché par les vigneron. Ils font du vin et n'ont guère l'envie d'être confinés dans cette niche commerciale et minorante associée au "bio". Le bio cristallise une forme de marginalité structurante. Elle désigne une économie interstitielle qui est tolérée parce qu'elle n'est pas en mesure de lézarder l'édifice du mode de production traditionnel, sauf peut-être en Allemagne. Ceux qui s'enorgueillissent de faire la réputation du vin français s'accommodent d'ailleurs volontiers du bio qui n'est pas en mesure d'inquiéter leur commerce. Or, beaucoup de ces vigneron du nature désirent produire leur vin, un grand vin et non pas un vin bio ou naturel.

À l'inverse, les monopoles promouvant aujourd'hui la production pléthorique de vins chimico-technique ne se présentent pas au consommateur comme tels. Pour eux, le vin doit être comme il est, et on ne peut le faire que dans un cadre donné, en recourant à des produits de synthèse. Il leur apparaît grotesque de prétendre faire du vin sans soufre : c'est impossible ou, en tout cas, c'est vendre au client un vinaigre potentiel. Il ne s'agit pas ici du soufre que l'on trouve dans la nature, ni de ce composé polaire de l'alchimie arabe, mais des pastilles de SO₂ qui pasteurisent le vin et encapsulent sa vitalité et sa franchise.

Quant au vin trouble et non filtré, cher à nos vigneron du nature, n'en parlons même pas. C'est irrecevable pour Nicolas ou le Repaire de Bacchus. Le critère de transparence du liquide est un critère commercial et non d'excellence, car le consommateur tient en horreur ou, du moins pour suspect, le trouble qu'il associe à l'impureté et à la contamination par les eaux saumâtres ou les matières organiques.

Cette acidité résiduelle dans les blancs, qui gratifie le buveur de picotements dans les cornets du nez, envenime aussi la langue à l'attaque comme en fin de bouche. Il y a aussi cette âcreté adipeuse et cette astringence qui rabotent le palais avec les rouges, qui ne sont pas dues à ce soufre naturel dont les émanations empanachent

le Stromboli. C'est plutôt, je le rappelle, un composé de synthèse que des manipulateurs d'éprouvette introduisent dans la substance pour exciser sa vitalité, juguler la menace et la perturbation que cette dimension vivante représente, si elle en venait à être incontrôlable et oxydative. Le sulfitage est une mesure conservatoire qui s'assimile à une sorte de pasteurisation du vin.

On tient parfois ces vigneron du nature pour des militants de la cause paysanne. Ce seraient des écologues teigneux et radicaux, moustachus bovesiens, avec toutes les balourdises que ces étiquettes véhémentes. Acceptons ce terme de militant, à la condition de considérer qu'il existe des militants réactionnaires de l'autre côté qui emploient toutes leurs forces à ce que les choses n'évoluent pas, assaisonnant à toutes les sauces des "traditions ancestrales" dont seules leurs certitudes et l'effet marketing ciblé par elles attestent de l'authenticité des terroirs. Maquignons du vin ou négociants n'ont pas intérêt à ce que les choses changent comme l'a bien montré le documentaire Mondovino (critique redoutable du système, mais alternative aux accents passésistes). Ces industriels du vin sont assis depuis des décennies sur des chais monopolistiques puissants. Les œnologues qui les conseillent ou soignent leurs vins manipulent avec habileté ce que le consommateur planétaire une fois séduit doit penser d'un bon ou d'un grand vin, boisé et vanillé pour la plupart d'entre eux sous toutes les latitudes ; quand les vins du nouveau vieux monde (Amérique Latine, Afrique du Sud, Nouvelle Zélande...) imitent avec pâleur, mais efficacité, ceux du "vieux monde" européen.

Le recouvrement de la complexité aromatique par un arôme accru et nappant tel le boisé et le vanillé pareront aujourd'hui, où encore les fameux arômes de fruits rouges ou des bois, maquillent les imperfections du vin comme un visage esquinté qu'on enfarde, en l'affublant d'un charme de surface alloué par l'usage immodéré des cosmétiques. D'autre part, avec Parker, il y a transformation d'une préférence subjective, le boisé vanillé, en norme objective. L'effet en est pour les vigneron de produire à la suite un vin qui pourra être conforme au goût promu par Parker pour des facilités de commercialisation à l'exportation.

Le vin : un reflet de l'instabilité du vivant

Je ne suis pas un technicien du vin, loin de là, mais j'ai le sentiment que la vinification naturelle le cède à un certain risque, étant donné qu'il s'agit de travailler exclusivement avec une matière première : le raisin. Pour ceux qui oublieraient - je le répète - le vin contient aujourd'hui des substances licites accusant un aspect artificieux censé prévenir toutes sortes de complications. Le vin est bien sûr un artefact, un produit humain. Mais il est artificiel d'après nature, émanée de la nature et non, comme il l'est devenu le plus souvent actuellement : contre-nature, voire contre la nature, substrat d'une entreprise lucrative reposant sur l'appauvrissement du règne végétal. De la même manière, des techniciens avancent la possibilité de fabriquer des steaks recomposés sans origine animale, parce que chaque bouchée mastiquée aiguille en nous l'écho de la souffrance animale et de l'origine organique de ce que nous ingérons. Et que donc, finalement, l'animal seul ingérable est celui que la biotechnologie retirerait au vivant, recomposant synthétiquement un aliment qui n'est que la mortification anticipée du vivant comme prêt-à-consommer.

Dans le cadre de ce que l'on appelle les vins nature, l'intervention humaine se veut discrète et non violemment corrective, intuitive et non dominante, à bien entendre Patrick Desplats, Jean-Pierre Robinot, Michel Augé et d'autres. C'est comme si l'art de cultiver et de vinifier épousait la disparité de ce que la nature dispense au vigneron d'une année à l'autre, compte tenu de la discontinuité climatologique et, conséquemment, de la qualité variable des raffles. Pour ces vigneron, il s'agit de techniques d'accompagnement à maturation du vin plus que d'une maîtrise imposant au vin des modifications, par des procédés exogènes et des adjonctions, qui le contraignent à devenir ce qu'il ne saurait être au regard d'une potentia épaulée par le travail humain. Le vin prodigue des bienfaits conformément à ce que la nature a donné au vigneron, lequel négocie les accidents liés au climat, aux parasités, à des prises de fermentation capricieuse ou à un déficit de levures naturelles. Bien au contraire, régularité, épuration et homogénéisation constituent les parangons de l'élaboration orthodoxe du vin.

Mais cette fondation du naturel viticole mobilise une idée de la maturation du vin et de son élevage selon une temporalité propre à la substance. La substance ne se plie plus aux normes préalablement en vigueur de sa commercialisation. Avec les vins technico-chimiques, d'autres critères et d'autres considérations sont en jeu. Par exemple, le différentiel de goût annuel, corrélé à une matière première d'inégale consistance, doit être nivelé. Le client est censé retrouver chaque année, à peu de choses près, l'analogie de ce qu'il aura aimé l'année précédente : un vin au goût conforme à des habitudes difficilement ébranlables, mais ébranlés malgré tout quand on a goûté sincèrement aux vins purs, à moins d'être de mauvaise foi. Les vins nature nous désapprennent de tenir pour "moins bon" ou "spécial" ce qui est tout simplement différent. Le vin est le reflet d'une nature tantôt ensoleillée tantôt diluvienne, caniculaire ou glaciale, qui ne connaît de régularité que l'irrégularité, quand bien même les saisons nous donnent le sentiment d'un cycle ordonné. La météorologie, qui est une science des systèmes instables, traite de phénomènes dont la brutalité, souvent, dément la cohérence avec laquelle la saison désigne à notre regard une constante ou, du moins, une dominante à travers des variables. Nous connaissons des étés doux, des automnes parfois estivaux jusque fin octobre, un mois de septembre très frais comme l'année dernière. À Paris, début août il y a deux ans, je me souviens qu'il a fait 15 degrés un jour alors que la veille le thermomètre affichait un fiévreux 35 degrés à l'ombre ! Voilà le chaos océano-atmosphérique contre et avec lequel le vigneron joue sa récolte, en une attente qui peut penduler de la grande année vers le désastre et l'année "sans".

La contrainte économique : un obstacle à la qualité ?

En matière d'agriculture ou de viticulture, l'enjeu de la survie économique vient vite à bout des vellétés de changement en faveur de pratiques plus écologiques dans le cadre d'un développement viable, plus que durable d'ailleurs. Les conséquences sanitaires du productivisme n'affleurent que peu à l'esprit de la majorité des producteurs eux-mêmes. Pourtant ce système-là se réforme à la base par le choix de certains qui en perçoivent les limites et les ravages (hausse des rendements contre baisse de la qualité).

La locution inane de développement durable s'est imposée ces dernières années, déclinant des mesures bien timides visant à différer l'échéance d'un désastre planétaire annoncé. Le discours politique et entrepreneurial est toujours friand de ces conciliations improbables entre des antagonismes qui dressent l'une contre l'autre les logiques humaines et sociales et les logiques économiques devenues à elles-mêmes leur propre fin. À travers l'usage de telles formules, il s'agit de rendre compatible le caractère indéfini de la croissance avec la pérennisation du cadre de vie humain et la consommation des ressources. Plus encore, aujourd'hui, l'écologie serait un gage de rentabilité économique (cela reste à voir à moyen terme, mais à long terme il n'y a pas d'autres choix). La mondialisation, elle, représenterait un facteur de mieux-être social généralisé, parce que le Chinois pourra enfin troquer son pédalier contre une berline. Sur un autre plan, on hasarde l'expression de la flexi-sécurité de l'emploi, harmonisant en une formule retorde la protection de l'emploi et la nécessité de sa souplesse (donc des licenciements accrus). Quand on est incapable de trancher entre deux visions de la société, on tord les contradictions par un tour de passe-passe lexical fabriquant l'illusion que le jour s'ajuste à la nuit et le désirable au réel, la liberté à la nécessité et, au final, la gauche à la droite.

Beaucoup d'agriculteurs aujourd'hui, tout en minimisant les dégâts provoqués par la culture intensive et agressive qu'ils infligent aux sols et aux écosystèmes, avouent que tout autre mode de production les mettrait en danger. "Il faut bien nourrir sa famille". Soit, mais quitte à empoisonner ou à mal-nourrir tous ceux qui n'en font pas partie ? Voilà un exemple d'humanisme familial sélectif.

La suprématie des intérêts économiques ou le chantage à l'emploi font sans cesse reculer les marges de tolérance aux nuisances. L'amélioration du cadre de vie humain, animal et végétal ne suggère rien d'autre que le démantèlement ou la reconversion des industries écocides. Mais le principe de raison économique suffisant dispense d'envisager plus sérieusement la transformation des activités inscrites dans le devenir global et la mutation corrélée des modes de production sur fond de dommages collatéraux, notamment en matière de santé publique.

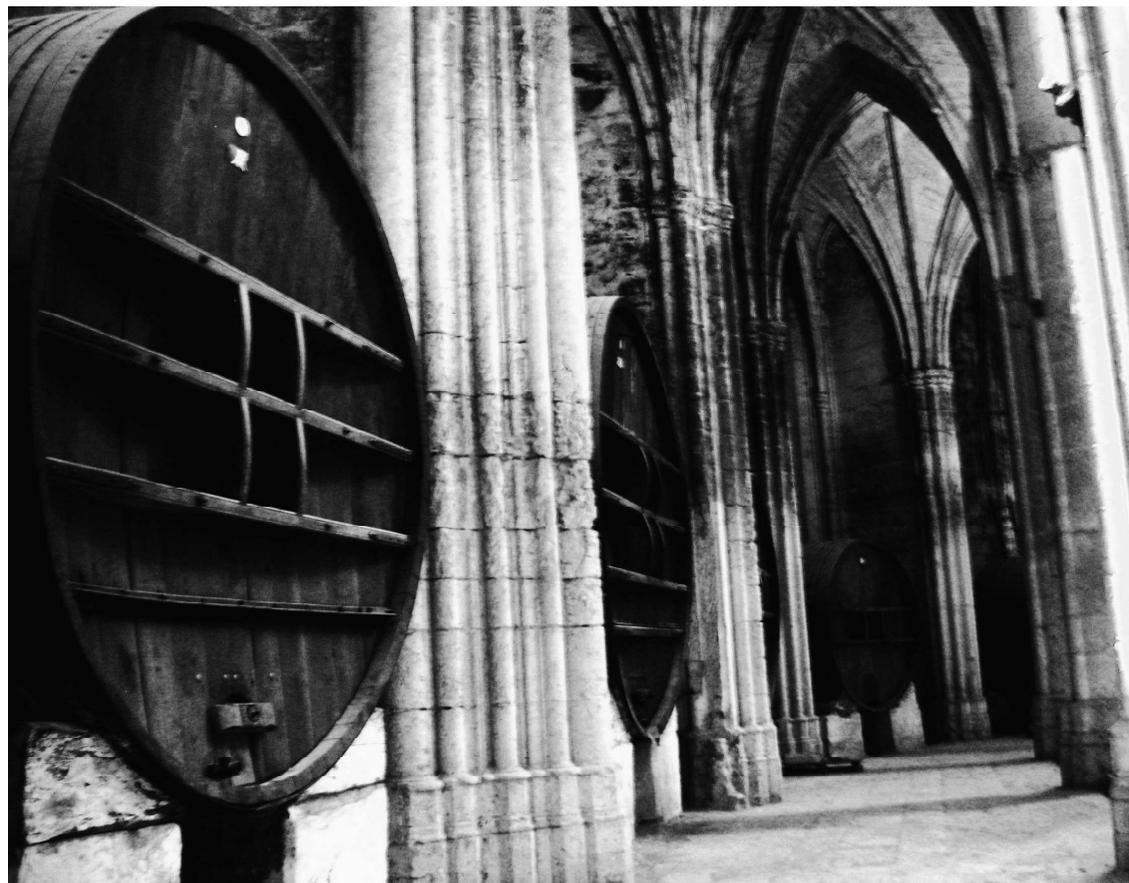


photo Laure Sainte-Rose

Les sols sont si dévitalisés par les pesticides que l'on envisagera bientôt de produire du vin à partir de vignes hors sol. Avons-nous envie de boire ce type de vin-là ? Que feront les amateurs si, au lieu de terroirs, on leur vante les vertus d'horssoloirs authentiques ? L'argument économique est sans doute davantage intelligible pour ce qui est de l'agriculture, mais l'est moins pour la viticulture. Car le vin n'est pas un produit destiné à la subsistance des populations comme d'autres produits le sont, et dont la médiocre qualité peut être tolérée au regard des calories joules que l'homme retire de leur consommation, même si la fadeur des aliments porte un coup fatal à la saveur des choses et de la vie.

De plus, la crise de surproduction qui touche la viticulture et l'arrachage des vignes financé par l'Union Européenne, achève de rendre incongrue l'idée selon

laquelle une production viticole plus respectueuse des terroirs et des sols serait incapable de pourvoir à la demande, en vertu de petits rendements proportionnés à la qualité de la vigne et à son âge.

D'autre part, il y a évidemment le caractère de rareté et l'aspect élitaire du bio qu'on ne peut éluder et qui empêche un fléchissement des pratiques de consommation dans un sens ajusté à une autre idée du développement et de la demande. Le prix exorbitant des légumes et des fruits bio, vendus sur les marchés, suffit à les jeter aux orties pour une majorité et à véhiculer dans les esprits que le bio est une plus-value alimentaire à l'usage des classes friquées, des naturopathes tatillons, des bobos amateurs de diversité ethnique et de typicité potagère. Il est hors de question et de doute que le critère de qualité et de naturel

place les fruits et légumes hors de portée du consommateur ; même si des rendements moindres et des coûts de production ajustés à l'exigence de qualité, justifient en retour une hausse de prix légitime par rapport aux marchandises standardisées bas de gamme, garnissant le quotidien des revenus modestes. Ces derniers, d'ailleurs, ont trop rarement l'occasion de se préoccuper de goût, qu'il soit bon ou mauvais. D'ailleurs en de nombreuses campagnes françaises encore, ce ne sont pas forcément les plus nantis qui ont le plus sûr instinct pour discerner les mets caractéristiques et confidentiels dont regorgent les terroirs encore "infestés" de prédateurs bienveillants, amoureux de la terre et gourmands d'organismes vivaces, et à qui on ne la fait pas.

En conclusion, je dirais que l'émergence de ces vins, plus encore que de bousculer nos habitudes, induit une réflexion d'ordre culturel sur la représentation sociale du vin et du goût et sur tout un système de reconnaissance de sa valeur. Notre rapport au vin est largement médiatisé par une culture de l'étiquette, dans la mesure où le vin est un objet de dénotation statutaire. Si on vous invite à un dîner et que vous rappliquez avec une délectueuse bouteille estampillée coteaux de l'Ardèche, vos invités penseront que vous êtes un rapiat qui s'est dispensé d'honorer leur invitation comme il se

Enivrez-vous

Il faut être toujours ivre. Tout est là : c'est l'unique question. Pour ne pas sentir l'horrible fardeau du Temps qui brise vos épaules et vous penche vers la terre, il faut vous enivrer sans trêve. Mais de quoi? De vin, de poésie ou de vertu, à votre guise, mais enivrez-vous, et si quelquefois, sur les marches d'un palais, sur l'herbe verte d'un fossé, dans

À énumérer, comme on aime le faire aujourd'hui, une litanie de parfums pour décrire l'arôme ou le bouquet d'un cru, on passe à côté de l'essentiel, à savoir la manière dont cet arôme ou ce bouquet s'offre à la perception gustative. Car tout se passe comme si, une fois établi le principe de l'analyse aromatique - procédure abstraite de laboratoire -, les vins réels n'étaient là que pour incarner ou pour illustrer le dit principe. (François Morel)

la solitude morne de votre chambre, vous vous réveillez, l'ivresse déjà diminuée ou disparue, demandez au vent, à la vague, à l'étoile, à l'oiseau, à l'horloge, à tout ce qui fuit, à

doit en hérissant leur table d'un bordeaux ou d'un bourgogne ou autre étiquette d'origine aussi générique que surfait, même imbitable. Si vous apportez chez des béotiens un Châteauneuf-du-Pape acheté au rabais au supermarché, vous êtes absous et témoignez d'un certain bon goût convenu. Le vin est un status symbole puissant. Si notre rapport au vin n'était dicté que par le goût qu'on lui cherche et lui découvre, les choses évolueraient sans doute plus rapidement et se démultiplieraient alors les plaisirs, les saveurs et les variables gustatives subjectives. Mais il y a malheureusement trop souvent subsomption du contenu sous le contenant et l'étiquette nous contraint à une économie de discours, car elle parle toute seule ou à notre place. En tout cas, le système de reconnaissance qu'elle incarne sévit à la façon dont un bâillon ceint la bouche du timoré qui n'a pas son mot à dire. Ce qui ne signifie pas pour autant que tout vin de pays nous ravira et que tout naturel est à porter aux gémonies du fait même de sa pureté présumée et de sa gémellité avec une nature que les pesticides n'ont pas corrompue en enfumant notre palais et en asséchant notre salivation. Mais on aura compris, je l'espère, de quelle manière complexe le vin est un fait de civilisation, plus encore qu'une substance destinée à la consommation sans phrase.

Yovan Gilles

tout ce qui gémit, à tout ce qui roule, à tout ce qui chante, à tout ce qui parle, demandez quelle heure il est ; et le vent, la vague, l'étoile, l'oiseau, l'horloge, vous répondront : "Il est l'heure de s'enivrer ! Pour n'être pas les esclaves martyrisés du Temps, enivrez-vous ; enivrez-vous sans cesse ! De vin, de poésie ou de vertu, à votre guise." (Baudelaire, *Spleen de Paris*)

Hommage ... à Navine "vin de raisins surmûris"

Généreusement imbibée
de variations en émotions
Je vous déguste intimement.

Vos confiseries tactiles me flattent
de caresses sans cesse
Me voici enrobée de votre minérale sensualité.

Audacieux instant
où frissonnent en résonance
puissance et élégance.

Breuvage subtilement charnel,
Densité de la matière bien mûre,
Ravissement des papilles,
Nectar sagace façon griottes,
Irradiation enchanteresse,
Envolée fantasmagique,

Vibration à l'infini,
Je suis votre Navine.

Cette nuit là ... J'ai navigué avec toi,
Ivresse au cœur tendre, substance divine.

De la surface à ma profondeur ...
Le sourire ne m'a pas quitté.

Laure Sainte-Rose
Molamboz, avril 2007

Je voulais vous dire, noble vigneron
que ce soir là ... votre présence de chair
et votre substance moelleuse
ont animé mon être tout entier.

Vos caresses effleurent,
et votre douceur vagabonde
perle à la surface.

Votre peau ronronne,
et vos mots en éclat
teintent à l'au-delà.

Tout près, animal ondulant
sculpteur de senteur
vous rayonnez de profonde délicatesse.

Voix et mains en ballade
initient en murmure
votre substance volatile en moi.

"Ferme les yeux,
ouvre tes narines, bois de ta bouche
et ressens le vin en toi"

Sève serpentine,
des pieds à la tête
intérieurement me traverse.

Ramifications sanguines
des veines à l'infime particule
s'infiltre goutte à goutte la liqueur dorée.

Me voici ... vin.
Je suis là pour que tu vives en moi ce soir,
et brilles de tes 1000 et un fruits.

Je m'enivre peu à pas
en toute noblesse dévoilée
de votre fougueuse finesse.

Cuvée Navine 2004, Domaine des Griottes,
Saint-Lambert du Lattay (49). Liqueureux sans soufre,
pourriture noble de chenin.

Note étymologique : *Navine*, nom féminin, d'abord *raveine*, est le déverbal de l'ancien français *raviner* "enlever de force, violemment" et "couler avec force, se précipiter avec impétuosité". Plus tard, "creuser des sillons profonds sur le sol, en parlant des eaux".