

PAR JACQUES DUPONT

Héraclite nous a appris qu'on ne se baignait jamais deux fois dans la même eau d'un fleuve. S'il avait été comme les impôts, immortel, il aurait pu de nos jours ajouter: on ne boit jamais deux fois la même bouteille. Bien sûr, de la caisse de douze achetée l'an passé, on en goûtera quelques-unes à l'identique. Et encore! Celle appréciée un soir de chaleur et d'amitié ne ressemblera pas à sa jumelle, débouchée pour faire plaisir à un raseur parfumé comme une bougie de supermarché. Mais ce n'est pas de cela qu'il s'agit. Au-delà de l'effet millésime, le vin change, il n'est plus jamais le même.

Mode. Sans remonter aux rouges pâles qu'on buvait à la cour de Louis XIV ou à l'infâme « pinard » obligé des poilus (le mot est d'époque, on est en droit de le détester), il suffit d'un rapide coup d'œil dans le rétroviseur. Qui se souvient du Perle de Lorraine, du Cercle rouge, du Vin des treilles, du Le Gourmet ou du Kiravi? Tous entre 9 et 10 degrés, parfois 11 pour le haut du panier. Ce n'est pas vieux: une quarantaine d'années à peine. A l'époque, les consommateurs achetaient pour la plupart des marques, et très peu des appellations contrôlées. On s'en est bien moqué, de ces « velours de l'estomac » qui parfois relevaient davantage de la toile émeri. Ils ont disparu avec nos anciennes habitudes de consommation. « *Le vin était, à partir du XIX^e siècle, une boisson-alimentation*

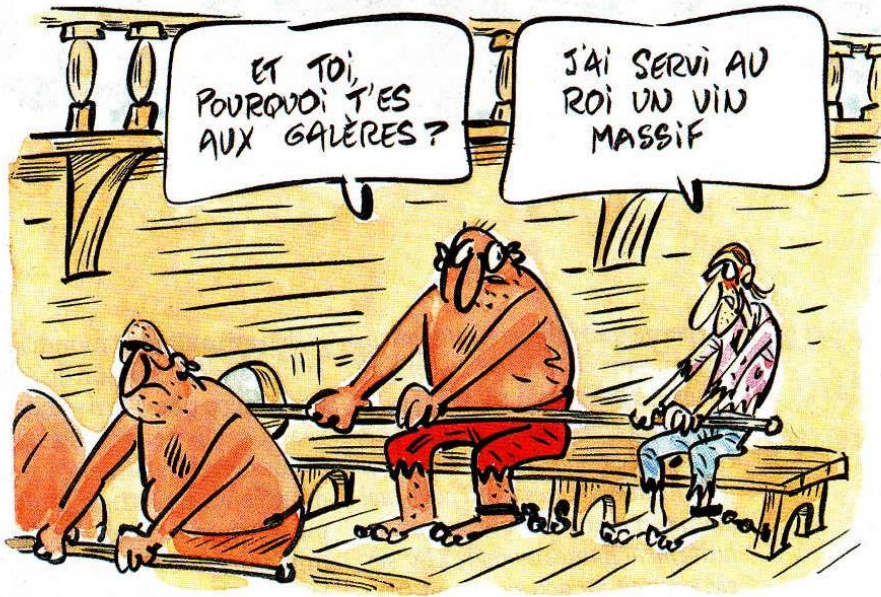
qui permettait aux classes laborieuses, paysans et surtout ouvriers, de trouver de l'énergie pour mener à bien leurs éprouvantes tâches, tout en évitant de boire une eau souvent vectrice de maladies. C'est pourquoi la consommation de vin, encore relativement limitée avant le XIX^e siècle, connaît un accroissement spectaculaire pendant cette période, pour connaître son maximum lors de l'entre-deux-guerres mondiales », note sur son blog le géographe Raphaël Schirmer (voir le blog des invités sur le site du vin du Point).

Terminé, le vin sur la table au quotidien; depuis vingt ou trente ans, il a fait place à la dégustation. On ne va pas s'en plaindre, même si, économiquement, l'absence de grandes marques est sans doute regrettable à l'exportation (au moins). Ce changement fut assez brusque. A l'orée des années 90, d'un coup, on a vu tant de gens s'intéresser aux AOC, aux domaines, et fleurir un peu partout des « cours d'œnologie » qui, par bonheur, n'étaient que des leçons d'apprentissage à la connaissance des vignobles et à la meilleure façon de les apprécier. La véritable œnologie relève de la fac de chimie et il est fort à parier que son enseignement pour de vrai eût moins attiré le chaland.

Un engouement mondial pour le vin, une fascination de l'argent pour la grappe, l'arrivée de nouveaux palais peu rodés aux fines-ses des terroirs ont encouragé la montée en puissance d'un style puissant, très riche, aux saveurs immédiatement identifiables du lacté, de la vanille et du cappuccino... Le boisé de la barrique n'y était pas pour rien. Un nouveau vin massif, démonstratif, parfois emperloué, qui n'avait strictement rien à voir avec celui, très léger, du Roi-Soleil. Des rouges et des blancs qui s'éloignaient tragiquement de la définition du vin raffiné « à la française », comme décrit par les grands dégustateurs d'autrefois, de Thomas Jefferson à Curnonsky, mais qui revient à la mode, même au-delà de l'Atlantique (comme nous le raconte Olivier Bompas p. 218).

Au début de l'année 2014, un œnologue, Hervé Romat, conseiller de nombreux domaines en France et à l'étranger, a rendu public un texte, une sorte d'appel à la critique des usages en cours. Le prétexte en était le changement climatique: « *L'œnologie "moderne", qui s'est construite depuis cinquante ans sur des grandes lignes œnologiques, ayant généré certains dogmes, doit alors forcément s'adapter, devenir* ■■■

Les attaques contre le vin lancées par les thuriféraires d'un monde hypermédicalisé passent moins bien dans l'opinion.



■ ■ ■ moins dogmatique, plus pragmatique, et être plus précise(...) Peut-on continuer de faire des préconisations "à l'aveugle" sans avoir vu, ni même avoir une idée sur la qualité et l'homogénéité des raisins ? Peut-on encore vendanger de manière "directive" (pas avant le...), et vinifier des raisins différents sur un même modèle ? (...) Il faut donc, dans une certaine rapidité, abandonner cette œnologie globalisante (...) très en vogue dans les années 2000... » Ainsi-soit-il !

L'excès engendre son contraire. On le voit avec l'engouement pour les vins dits naturels, qui fascinent un certain nombre de nouveaux consommateurs pénétrant dans le cercle des affranchis avec la foi des repentis. On y trouve des perles, rares comme le sont les vraies, et des choses bizarres, qui jouent parfois à l'encontre de leur dessein tant le terroir disparaît derrière l'oxydation (lire l'article de Florence Kennel p. 226). L'essentiel n'est pas tant la qualité, en l'occurrence, que la philosophie. Ce courant, débarrassé de la caricature, tend à signifier : basta des vins truqués et bodybuildés dont le symbole semble être

Bordeaux ! Qu'importe si ce n'est qu'une petite partie de la production bordelaise qui a emprunté la voie de l'« œnologie dogmatique » dénoncée par Romat (il n'est pas le seul, bien d'autres œnologues bordelais – Jean-Claude Berrouet, Denis Dubourdieu, Eric Boissenot – l'ont dit avant lui), les jugements de masse n'ont jamais fait dans la dentelle. Nous voilà donc de plain-pied dans une nouvelle période du vin dont le Languedoc fut le précurseur. Après nous avoir un temps proposé des « pâtes à tartiner » pour bien montrer que l'époque des flots de gros rouge était révolue, les vigneron leaders, de Montpellier à Perpignan, ont bien vite compris qu'il fallait se tourner vers des vins plus digestes et que la longueur valait plus que l'épaisseur.

Après nous avoir un temps proposé des « pâtes à tartiner », les vignerons ont vite compris qu'il fallait se tourner vers des vins plus digestes.

La lente disparition de ces dinosaures s'effectue alors que le climat se réchauffe. L'enjeu pour les années à venir sera de conserver de la fraîcheur, de la sapidité et d'éviter la confiture. En 2050, quel vin sera bu, si on en boit encore ? Tout n'est pas perdu. Déjà, dans les laboratoires de l'Inra (voir p. 224) et ailleurs, on se mobilise pour trouver la parade. La vigne n'en est pas à sa première varivole et sa capacité d'adaptation est infinie.

Diktats. Mais qu'en sera-t-il, dans vingt ou trente ans, de notre système d'appellations d'origine contrôlée, si on doit déplacer des terroirs, autoriser l'irrigation, changer les cépages ? Déjà, nombre de producteurs s'agacent du côté courtelinesque de la vieille maison Inao (Institut des appellations d'origine), qui paraît bien essoufflée devant les nécessaires évolutions. Une belle histoire de démocratie vigneronne qui risquerait de finir comme la république de Rome livrée aux patriciens ? Cela se traduit par des diktats et des mises à l'index qui frisent le ridicule et ajoutent à ses rides. Les dégustations d'agrément, pour figurer en AOC ou pas, sont ici ou là souvent contestées et contestables, poussant vers la sortie du système quelques producteurs emblématiques.

Sur le front liberticide aussi, le climat se réchauffe. Après les violentes attaques contre le vin lancées par les thuriféraires d'un monde hypermédicalisé, faussement sécurisé, où l'homme laisse son libre arbitre au vestiaire, là encore l'excès crée l'irritation et la réaction. Ces derniers mois ont montré que le discours culpabilisant de vrais sectaires et ■ ■ ■