

Maurice Constantin-Weyer

L'âme du vin



la petite vermillon

la petite vermillon

L'âme du vin

Maurice Constantin-Weyer

L'ÂME DU VIN

Un soir l'âme du vin chantait
dans les bouteilles...

Baudelaire.

AVEC BANDEAUX ET CULS-DE-LAMPE
DE PAUL DEVAUX

*Avant-propos de
Jean-Paul Kauffmann*



La Table Ronde
14, rue Séguier, Paris 6^e

Première publication : Rieder, 1932.

© Maurice Constantin-Weyer, DR.

© Paul Devaux, DR.

© Éditions de La Table Ronde, Paris, 2008, pour la présente édition.

www.editionslatableronde.fr

ISBN 978-2-7103-3075-2.

Le vin a-t-il encore une âme ?

Qui lit aujourd'hui Maurice Constantin-Weyer ? Il fut pourtant sous la période de l'entre-deux-guerres un romancier reconnu et prolifique¹, lauréat du prix Goncourt en 1928 pour son livre *Un homme se penche sur son passé*. Mort en 1964, il est totalement tombé dans l'oubli. Comment meurt-on littérairement ? Pourquoi devient-on soudainement un écrivain hors jeu ? Constantin-Weyer fait partie de ces innombrables auteurs à succès qui aussitôt après leur mort n'ont même pas connu le purgatoire, ce passage expiatoire qui permet d'accéder au céleste empire de la certification éternelle. Pas suffisamment majeur pour avoir des épigones. Pas d'amis prestigieux ou fidèles dans le milieu littéraire pour entretenir la flamme. L'enfer existe pour un écrivain. C'est l'indifférence à perpétuité, l'inattention sans appel.

Dans le cas de Constantin-Weyer, on peut éprouver un certain sentiment d'injustice à le voir à ce point délaissé. Sa vie aventureuse – du moins au début – est

1. Voir la liste non exhaustive de ses ouvrages page 263 (NdE).

si peu française. Elle n'est pas sans ressembler à l'existence d'écrivains anglo-saxons comme R.L. Stevenson, Jack London ou Joseph Conrad qui ont fait l'expérience de ce qu'ils ont écrit, engageant leur vie par jeu et non par goût de la réussite.

Né en 1881 à Bourbonne-les-Bains (Haute-Marne), Maurice Constantin décide, une fois terminées ses études en Sorbonne, d'émigrer au Canada. Il s'établit au Manitoba comme fermier. Au début du siècle dernier, cette province de création toute récente, où vit une minorité canadienne française, symbolise encore la Prairie, l'image de l'immensité, de l'innocence et du paradis perdu. Le nouvel émigrant se porte acquéreur en 1906 d'une terre près de Saint-Claude et devient sujet britannique. Il se marie avec une autochtone. Cet idéal de Terre promise va vite se transformer en fiasco. Il n'est pas taillé pour cette vie ingrate et trop exigeante. Il fait faillite et survit en devenant tour à tour cow-boy, bûcheron, trappeur, marchand de chevaux et de fourrures, arpenteur. La déclaration de guerre met brusquement fin à cette expérience aventureuse. Constantin regagne la France en 1914. Verdun, Chemin des Dames, Salonique, Bulgarie, il racontera son expérience d'officier dans un livre, *P.C. de compagnie*, qu'on néglige trop souvent de citer à côté des témoignages de Barbusse ou de Dorgelès. En 1920, il épouse en seconde noce Germaine Weyer, patronyme qu'il apposera désormais au sien.

Sans son séjour au Manitoba, où pendant onze ans il ne boira que de l'eau, Constantin-Weyer reconnaît qu'il n'aurait jamais écrit *L'Âme du vin* (1932), témoignage très précieux sur la façon dont une époque envisage le vin comme produit d'une civilisation. Ce texte est peu connu en comparaison de l'ouvrage de Paul Romain (*Les Grands Vins de France*) et de celui de Camille Rodier (*Le Clos de Vougeot*) parus la même année. La date n'est pas anodine. Chômage et marasme économique, instabilité gouvernementale, désenchantement et crise morale, sans compter une mévente de la production française qui frappe nombre de viticulteurs – c'est l'époque où les châteaux bordelais sont cédés pour une bouchée de pain – Maurice Constantin-Weyer est de ces écrivains qui en ces « sombres temps » croient à l'identité d'un vieux pays comme la France incarnée par ses paysages et ses vignobles inséparables d'un art de vivre.

Dédié à Charles Maurras, « qui mieux que tout autre porte en son clair génie l'âme des vins », le texte célèbre résolument le caractère français de nos cépages, dénonce « l'ère du socialisme fatale au vin » et vilipende « la démocratie amie du pinard » et « ennemie des bons vins ». Bête noire de la droite anti-parlementaire, André Gide, soupçonné d'être « buveur de cocktails » et d'« eaux minérales », ne fait visiblement pas partie des amis de notre auteur – plus tard, en 1941, il le désignera comme un de ces « mauvais maîtres » responsables de la Défaite.

Évidemment on a beau jeu aujourd'hui de pointer de tels propos qui n'auraient rien de bon pour la suite mais ce serait une erreur de considérer *L'Âme du vin* comme une ode rétrograde à la gloire du vin français. Ce périple assez complet constitue un bon état des lieux de nos vignobles, même si on peut lui faire grief de passer un peu trop rapidement sur les régions du Sud. Constantin-Weyer n'appartient pas à la catégorie de ces aimables auteurs d'écrits chics sur le vin. Il connaît bien son sujet. Sans doute abuse-t-il parfois de lieux communs sur la littérature bacchique que je trouve personnellement insupportable (il est souvent question d'« élixir », de « divin nectar » ou de « divine ambroisie ») mais c'est l'époque qui le veut – la grande Colette succombe elle aussi à ce travers. Chaque génération a ses tics. La nôtre en possède beaucoup, faisant exploser le vocabulaire œnologique dans tous les sens sans que pour autant celui-ci y gagne en précision.

Comme cette époque nous paraît lointaine, presque exotique. Heureux temps où l'on pouvait boire dans n'importe quelle brasserie une bouteille de cos-d'estournel ou de léoville-lascazes au prix d'un muscadet ou d'un beaujolais. On peut se gausser évidemment des usages des amateurs exigeant à l'époque que le sauternes soit servi à quatre degrés, ce qui est la meilleure façon non pas de l'exterminer, car c'est un vin qui résiste à peu près à toutes les agressions (même au pouvoir du cigare), mais de perdre une partie de son extraordinaire plénitude et de sa com-

plexité. L'auteur ne craint pas d'affirmer d'ailleurs que « ce vin ne gagne pas à une longue vieillesse » alors qu'il est sans doute de toutes les appellations celui qui traverse le plus aisément les âges. J'ai eu le privilège de déguster un jour en Suisse un yquem 1824. Vendangé sous Charles X, il était encore alerte, animé, nullement une pièce de musée.

Ces allégations sont bien vénielles et les générations qui viendront après la nôtre pourront se payer notre tête à la vue de nos âneries car le vin, produit issu de la terre mais métamorphosé par l'homme, garde par essence la marque de notre imperfection. Depuis des siècles, cette faiblesse originelle donne libre cours à bien des bévues et des pratiques douteuses. Dans ce domaine, il n'y a pas de vérités absolues et éternelles. Il suffit de se rappeler qu'au temps des Romains boire du vin pur était une habitude de Barbares. On le consommait en le coupant avec de l'eau tiède et même de l'eau de mer. Ne parlons pas de tous ces aromates censés le fortifier, ils valent bien, après tout, les « ingrédients » et les moyens chimiques qu'autorise aujourd'hui la loi, tels que le sorbate de potassium pour accroître la stabilité des blancs doux ou le bicarbonate de potasse destiné à désacidifier les blancs ou encore les infusions de copeaux de bois procurant des goûts vanillés.

À l'époque de Constantin-Weyer, le discernement suppléait à la technologie qui n'avait pas encore pénétré dans les chais. Les deux peuvent très bien s'accorder, c'est même conseillé. Dans nos sociétés

de la performance, il faut reconnaître que c'est de plus en plus difficile. Le vin est devenu prétexte à une fuite en avant dans la recherche de la prouesse, d'où ces produits trop riches, confiturés, écœurants et finalement sans relief. Ne regrettons pas toutefois l'époque de Constantin-Weyer, la plupart des vins y étaient maigres et l'on comptait à peu près deux bons millésimes par décennie – à part le 1937, les années 30 furent particulièrement médiocres.

Nous n'avons que trop tendance à croire que nous avons tout inventé dans ce domaine, mais le livre de Constantin-Weyer empreint de bon sens remet les choses à leur place. En son temps, on avait déjà constaté que le chauffage, la trépidation et la lumière étaient néfastes pour la conservation du vin. Nul besoin d'être un amateur averti pour vérifier que la richesse en sucre d'un vin liquoreux consommé au début d'un repas (avec un foie gras par exemple) démolit toutes les bouteilles qui viennent après. De même, il est assez facile de constater que les œufs n'ont jamais fait bon ménage avec le vin. Notre auteur prône au restaurant les grands verres à eau au lieu des dés à coudre qu'on assigne au vin. La remarque est toujours d'actualité.

En revanche, on peut chicaner Constantin-Weyer lorsqu'il écrit que « tous les bons vins supportent triomphalement la critique serrée du fromage ». Malheureusement, les choses ne sont pas aussi simples. Il est évident que les pâtes molles comme le camembert ou le livarot anéantissent n'importe quel vin rouge,

qu'il soit de modeste ou de noble extraction. De même les fromages de chèvre à pâte dure tels que le crottin de Chavignol ne supportent que certains vins blancs, le sancerre par exemple. Mais ne chipotons pas trop l'auteur sur ce chapitre. Nous revenons de loin, nous aussi. Que d'accords et de mariages visiblement ratés avons-nous longtemps pris pour la loi naturelle ! Nul doute que dans ce domaine, des concordances et des affinités restent à approfondir, sans parler des modes et de la subjectivité de notre goût, qui reste le plus imprévisible et le plus incommunicable des cinq sens. Soyons donc modestes en nous gardant d'accabler l'auteur. Les bienfaits du progrès et l'accroissement de la connaissance ne nous autorisent aucune supériorité.

Au moment où ce livre est écrit, la France vit sous la première loi des appellations d'origine (1927), qui garantit la provenance du vin, l'emploi des cépages, le rendement maximum, loi qui sera définitivement fixée en 1935. Pour l'auteur de *L'Âme du vin*, cette mesure est une « catastrophe ». On se demande bien pourquoi, car ce système de contrôle de qualité unique au monde a constitué un progrès décisif pour le vignoble français et un modèle à suivre pour d'autres pays. Cette réglementation, qui apparaît aujourd'hui compliquée aux consommateurs décontenancés notamment par l'étiquetage et trop tatillonne à nombre de producteurs, a sans doute besoin d'être réformée.

Maurice Constantin-Weyer possède une vertu que nous avons perdue : une forme de gratuité qui le porte à s'enthousiasmer sur les vignobles qu'il arpente. C'est un flâneur assez ingénu. Il s'engoue facilement. Dans son texte, il y a peu de jugements personnels sur la dégustation. Il ne sait pas trop qualifier les vins. Son vocabulaire est assez limité : moelleux, bouqueté, fruité ; finesse, distinction. C'est à peu près tout. Cela ne veut pas dire qu'il ne sait pas goûter. « Une vingtaine de mots suffisent pour commenter classiquement un vin¹. » C'est un expert, un grand dégustateur qui l'affirme aujourd'hui, Jean-Claude Berrouet, l'homme qui vinifie petrus, le cru légendaire de Pomerol. Dans un ouvrage récent, *Dictionnaire de la langue du vin*², une chercheuse a identifié pas moins de huit cents termes de dégustation. Cette inflation n'est pas près, semble-t-il, de s'arrêter.

Constantin-Weyer appartient à un temps béni où le plaisir de boire était naïf. Le vin n'était pas saturé de sens comme aujourd'hui. Les œnologues n'existaient pas. Il n'y avait ni expert, ni consultant, ni journaliste du vin. L'on ne se demandait pas alors s'il fallait faire passer aussi les pédants par la phase de pressurage ou les refroidir par tubulure. Il n'y avait que des amateurs comme Constantin-Weyer – lui préfère le mot gourmet, qualificatif pratiquement

1. Martine Coutier, *Dictionnaire de la langue du vin*, préface de J.-C. Pirotte (CNRS Éditions, 2007).

2. *Idem*.

tombé aujourd'hui en désuétude. L'amateur est aussi une espèce en voie de disparition, un homme qui se conforme à son propre plaisir, à sa propre intuition. Constantin-Weyer correspond assez bien à cette définition. L'amateur est celui qui *aime* tout simplement, sans se laisser influencer par la *doxa* comme on dit aujourd'hui, c'est-à-dire l'opinion admise, le politiquement correct. L'expert voudra toujours confisquer la parole de l'amateur évidemment incompétent.

Ce n'est pas qu'on en viendrait à regretter l'époque de Constantin-Weyer, encore que ce langage d'une simplicité biblique ne manque ni de vigueur ni de saveur, mais force est de reconnaître qu'on est à présent dans le *trop-plein*, le *débordant*, le surdosage.

« Ne fais pas le malin avec le vin car le vin a causé la perte de plus d'un homme », avertissait déjà l'*Ecclésiastique* il y a environ deux mille trois cents ans. On ne peut pas dire que l'auteur de *L'Âme du vin* joue au plus fin avec son sujet. Il est émerveillé, épanoui, candide même, d'une bonhomie en tout cas qui réjouit le cœur surtout quand il fait bombance avec ses amis.

J'ignore qui étaient Marcel et Gustave Gounouilhou. Ces deux personnages recevaient dans leur hôtel particulier sis rue de Cheverus à Bordeaux. Voilà des amphitryons qui ne plaisantaient pas lorsqu'ils traitaient leurs hôtes : un latour 1878 (en impériale, s'il vous plaît) sur les truffes au porto suivi d'un pape-clément de la même année (il est vrai en magnum). Et l'on remet ça avec un second magnum, « qui éclata

soudain avec une gloire frissonnante, comme un défilé de drapeaux » (il ne manque plus que la sonnerie du clairon). Avant de se séparer sur un climens 1924, les convives sont tout contents de savoir qu'ils vont récidiver le lendemain avec un doisy 1917 et un croizet-bages 1869 – bouteille qui semble avoir marqué durablement notre gourmet à en juger par les nombreuses mentions de ce millésime.

Constantin-Weyer en revient toujours au premier plaisir du vin qui n'est pas d'en parler mais de le boire. En parler vient après ; c'est même indispensable car en parodiant (à peine) Lévi-Strauss, il n'est pas exagéré d'affirmer que « ce qui est bon à boire doit être aussi bon à penser ». Le problème est que la représentation du vin est devenue infinie dans notre civilisation. Trop de sens tue le sens. Cette hypersymbolisation a fini par lui faire perdre son caractère sacré et une bonne partie de sa puissance secrète. Le « mystère du vin » et autres alchimies qu'évoque Constantin-Weyer à longueur de pages ne sont plus à présent que fariboles bonnes pour les poètes et les rêveurs. Notre conteur insiste sur le rôle capital des abbayes dans la culture de la vigne en France. Mais, à l'époque où il publie son livre, le vin appartient encore à un domaine séparé qui relève largement du religieux. Ce n'est plus le cas aujourd'hui. *L'Âme du vin* donne la mesure de la distance parcourue depuis les années 30. Si le vin n'a pas perdu son âme, une bonne part de son halo spirituel s'est évaporé. La coupure a sans doute eu lieu au début des années 80

lorsque le pouvoir de l'argent a commencé à exproprier les vieilles dynasties viticoles de crus prestigieux. Constantin-Weyer dénonce déjà les lois sur l'héritage empêchant la transmission. Posséder un grand vignoble est à présent un signe de réussite. Enjeu économique, en proie à une spéculation de plus en plus effrénée, le vin est devenu aujourd'hui furieusement séculier. Est-ce un progrès ? Il est de fait qu'on rate très peu de millésimes, la plupart des appellations ont accompli leur *aggiornamento*, la médiocrité se fait de plus en plus rare, une génération de jeunes viticulteurs remet en question l'« œnoscientisme » des parents. Il n'y a vraiment pas de quoi se plaindre, pas lieu en tout cas de regretter le « bon vieux temps » tel que le décrit *L'Âme du vin*. Tout cela est vrai.

Néanmoins, à sa façon, ce livre nous met en garde contre la banalité qui guette ce produit issu de la vigne. Le vin est devenu profane, on ne peut que le constater. Pour compenser cette laïcisation, la tentation est à présent de l'envisager comme une œuvre d'art. Une œuvre d'art est un idéal esthétique dont l'expression défie le temps. Il n'est pas certain que l'émotion que nous procurent les beaux crus entre dans une telle catégorie. Le terroir n'est pas un absolu, pas plus que le vinificateur, censé interpréter et serrer au plus près la singularité de ce terroir, n'est un thaumaturge ou un créateur. Aussi bien ce qu'il élabore ou traduit est détruit par son accomplissement, l'acte de la dégustation. Il ne reste plus rien

d'un grand vin qu'on a bu, que son souvenir et sa force d'imprégnation. Ce n'est pas rien. Plutôt qu'une œuvre d'art, disons que le vin est un art de vivre, c'est-à-dire une mémoire et une transmission.

De ce point de vue, la leçon d'un livre comme *L'Âme du vin* n'a pas vieilli. Une façon d'envisager le monde, de savourer avec confiance un plaisir fondé sur le dévoilement et la divulgation, de former son propre jugement. Ce survol du vignoble français n'est rien d'autre que la quête d'une vérité cachée inscrite dans les paysages et une tradition que chaque génération essaie de retrouver avec ses outils propres – les innovations technologiques en font évidemment partie.

À la lumière de cet ouvrage paru en 1932, posons-nous inlassablement la vraie question : que pensera-t-on de nos pratiques et même de notre goût dans soixante-quinze ans ? Le goût est un excellent reflet de ce que nous sommes, un bon marqueur de civilisation.

Sans doute n'y a-t-il pas lieu d'être pessimiste. Dans son périple, Constantin-Weyer souligne que seuls neuf départements de notre pays ne cultivent pas la vigne. Je n'ai pas fait le compte mais, après une phase de régression, il apparaît que la superficie du vignoble français s'est agrandie – ce qui n'est pas du goût de Bruxelles. L'auteur, natif de Bourbonne-les-Bains, déplore ainsi la quasi-disparition d'un vin de son pays, le coiffy, qui cessera en effet d'exister après la guerre.

Passant par hasard dans la Haute-Marne, en ce printemps 2008, j'ai voulu me renseigner sur ce vin disparu que Constantin-Weyer qualifie de « charmant » en précisant toutefois qu'il faut à ce vignoble « deux ans (sic) pour faire mûrir une grappe de raisin ». Les mânes de l'auteur seront à coup sûr en paix lorsqu'ils apprendront que le vin de Coiffy a été ressuscité. En 1983, un groupe d'agriculteurs a relancé le vignoble qui compte aujourd'hui une superficie de vingt-trois hectares.

J'ai goûté le 2003, un pinot d'excellente tenue, nullement vert, mûr au contraire, frais et étoffé. Pour saluer cette renaissance, j'ai évidemment levé mon verre à la santé de l'auteur de *L'Âme du vin*.

Jean-Paul Kauffmann.

À CHARLES MAURRAS,

Qui, mieux que tout autre, porte en son clair génie l'âme des vins de France, ce livre est respectueusement dédié.

Et s'il m'est permis de rappeler deux des plus beaux vers de Mistral :

Es un rasin de Crau qu'eme' touto sa ramo.

Te porg oun païsan.

M. C.-W.

*Cet ouvrage a été achevé d'imprimer
par l'Imprimerie Darantiere (Quetigny)
en août 2008 pour le compte des
Éditions de La Table Ronde.*

Dépôt légal : septembre 2008.
N° d'édition : 160314.
N° d'impression :
Imprimé en France.