

Une autre histoire du vin

Un entretien de Pierre Guigui
et Sophie Brissaud

BOIRE
LE SAVOIR



Une autre histoire du vin

Pierre Guigui est le fondateur et organisateur depuis 1996 du Concours Amphore des vins bio et co-fondateur du Renouveau des vins bretons. Journaliste et consultant, il a dirigé la publication d'une quinzaine d'ouvrages.

Sophie Brissaud est écrivain-journaliste spécialisée dans la cuisine et les vins. Elle a reçu en 2009 le prix Edmond-de-Rothschild pour *Grands Crus classés, Grands Chefs étoilés* (éditions de La Martinière) et est l'auteur de la première saison de la série documentaire *Le Bonheur est dans l'assiette* (Arte/Petit Dragon 2012).

Conception graphique et réalisation de la couverture :

Laure Bombail

Correction et mise en pages : Nord Compo

© 2018 Éditions Apogée,
une marque de la société Feuilles de style, Rennes
Retrouvez-nous sur :
www.editions-apogee.com

ISBN : 978-2-84398-569-0

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction,
sous quelque forme que ce soit, réservés pour tous pays.

Un entretien de Pierre Guigui
et Sophie Brissaud

Préfaces d'Éric Beaumard
et de Laure Gasparotto

Une autre histoire du vin

Éditions Apogée

PRÉFACE

D'ÉRIC BEAUMARD, CHEF SOMMELIER

Le vin est, en vérité, et de tout temps, le reflet de notre société : gardons-nous de nous moquer des vins de l'Antiquité ou des clarets du Moyen Âge ; pensons plutôt à ce qu'on dira de nos vins dans mille ans.

L'histoire du vin suit l'histoire des hommes : initialement liée à l'alimentation humaine, à la production d'une boisson alcoolisée, elle révèle que le vin est aussi une libation, voire une drogue : il appartient au sacré. Sacré et alimentation, telle est, je crois, la base de l'histoire du vin.

Plus tard, durant la *Pax romana*, il deviendra un moyen de commercer, un objet d'échange avec le nord de l'Europe. Motivé par la fonction alimentaire du vin, l'établissement de réseaux commerciaux permet sa diffusion et son implantation. Les méthodes de fabrication, au fil du temps, sont de plus en plus déterminées par le marché, par le désir d'obtenir les vins le plus nets possible et de les conserver plus longtemps. Et l'on sait que la frange climatique favorable au vin, située de part et d'autre du 45° parallèle, joue en faveur de la France : plus au nord, on ne peut pas en produire.

Je suis de l'avis du géographe Roger Dion : le commerce du vin favorise l'évolution de la qualité. Un grand vin nécessite davantage de frais qu'un vin simple : plus de soin à la vigne, plus de soin à l'élevage... Et ce soin ne peut être donné

que dans des conditions économiquement favorables. Après le sacré, le social fait son apparition dans l'histoire du vin. Depuis le Moyen Âge, le rôle de la monarchie, de la noblesse et du clergé, trois milieux proches l'un de l'autre, est déterminant dans le développement du vin tel que nous connaissons aujourd'hui. À la Révolution française, on passe de ce pouvoir à la prise en considération de l'intérêt économique du vin : au XIX^e siècle, Napoléon III s'en est servi comme moyen de communication, de même que Talleyrand, avant lui, au congrès de Vienne, s'était reposé sur le champagne. Le vin et la gastronomie exercent, encore de nos jours, une forte influence sur la diplomatie à travers les repas servis dans les ambassades.

Quant au monde de l'agriculture, il n'a pas toujours été favorable à la vigne. La crise du phylloxéra fut une grande cassure qui a bouleversé tout le vignoble, lequel ne s'en est pas encore entièrement remis : il reste des stigmates, l'outil a été modifié. De même, les méthodes agronomiques se sont modifiées selon la volonté des syndicats viticoles d'éradiquer les maladies et de maintenir, voire d'augmenter les productions. Et l'on se rend compte, à présent, que ces mesures créent des carences du modèle végétal, qui se dégrade.

Le problème, aujourd'hui, est lié à l'environnement aussi bien qu'à l'agronomie. Tout va très vite, trop vite peut-être... C'est ainsi. On perd la culture des vins vieux, on développe la culture des vins jeunes, mais le résultat en est que les plants délivrés par les chambres d'agriculture, prétendument vierges de maladies, risquent d'appauvrir la viticulture française. Il faudrait, plus que jamais, remettre le vigneron au centre du débat, afin qu'il puisse défendre le patrimoine génétique de la vigne et maintienne ce qui fait la richesse de la France. Je soutiens les domaines à taille humaine, à démarche artisanale, en adéquation avec une vraie connaissance de la vigne. Le

vin ne ment pas : il est toujours le reflet de ses méthodes de production.

Le vin a traversé des conditions hallucinantes au cours de son histoire, entre guerres, croyances et maladies ; et il intéresse encore. C'est une boisson fermentée qui peut se garder très longtemps : aucun autre fruit que le raisin n'est capable d'accomplir cela. La vigne est un végétal aux capacités uniques. On peut faire des vins d'autres fruits, mais on n'obtiendra jamais le résultat que donne la vigne.

Et bien sûr il y a la vigne, le sol, le climat, mais le vin reste avant tout une histoire humaine. La somme de décisions qu'il oblige à prendre continuellement fait que l'homme est toujours au centre du débat. Il aura toujours le choix. Plus il aura la capacité de résister, de travailler, de chérir son sol, plus il sera libre.

PRÉFACE DE LAURE GASPAROTTO

Le jour où il n'y aura plus de vin...

Chaque année, l'espérance de vie de la vigne diminue. Autrefois, on plantait pour cent ans. Demain, ce sera à peine pour vingt-cinq. Le coupable ? Le réchauffement climatique bien sûr, mais aussi et surtout l'homme, et ses techniques de culture. Dans cinquante ans, si rien n'est entrepris dès à présent, le vin tel que nous le connaissons et l'aimons — avec ses terroirs prestigieux, ses grands crus et ses coteaux qui s'ombrent à l'automne d'un grenat antique — aura disparu.

Longtemps, le cep a été considéré comme une marchandise : rendement et productivité étaient les maîtres-mots des pépiniéristes. Mais aussi de beaucoup de vigneron. Ne jetons pas la pierre à l'une ou l'autre des professions de la filière viticole : elle est responsable d'un bloc, sauf exception. Certains en effet ont compris que le trading du végétal aurait une fin tragique. Trop peu hélas. Certains grands domaines prestigieux, trop peu aussi hélas, ont pris conscience tôt du problème et ont créé des conservatoires privés de plants fins. Ces domaines sont revenus des clones ou même n'ont jamais été compromis par les vignes clonées, qui sont à l'origine du drame qui se trame dans notre patrimoine viticole. Ils ont retrouvé les gestes d'antan et surtout l'art de l'observation, à la source de la sélection massale pratiquée pendant des

millénaires et des gestes sûrs des greffes artisanales en fente qui respectent tellement mieux le flux de sève de la plante que la greffe industrielle dite omega.

La culture du vin est définitivement anachronique, permanente et éternelle. Si l'on ne comprend pas cette affirmation, on passe à côté de la nature et de la culture du vin. La France est en 2016 le premier producteur mondial de plants de vignes avec 225 millions d'unités. Plus de 90 % de ses vignes sont clonées. Le combat d'aujourd'hui consiste à faire de la France un leader qualitatif de son matériel végétal. Quand je vois que la solution apparaît avec les cépages résistants, je me dis qu'à part la prière, je ne vois aucune autre solution se dessiner pour y parvenir... Quels vins de rêve vais-je laisser dans la cave pour mes enfants ?

INTRODUCTION

Par Pierre Guigui

Tout a une fin. Jusqu'au jour où ça recommence.

Un peu comme la vigne, justement, qui meurt à chaque hiver pour renaître à chaque printemps. Dionysos lui-même, dieu de la Vigne, est né deux fois. Une fois de Sémélé, sa mère, puis de la cuisse de son père, Zeus. Osiris, à qui fut associée d'une certaine façon la vigne, fut mort un temps avant de renaître. Et encore avant cela, il se disait que Gilgamesh, roi de Mésopotamie, aurait trouvé une plante qui permettait d'accéder à l'immortalité... De bon esprit, on dit que c'était de la vigne.

Le vin nous porterait-il vers l'éternité ?

Il évolue au cours de son histoire et se réinvente constamment. C'est d'autant plus vrai à notre époque en termes de modes de consommation : on le boit à l'apéritif, ce qui change de façon notable son profil gustatif. On lui ajoute des glaçons, des fruits... Pourtant, la sangria n'est pas née d'aujourd'hui, et les Égyptiens, les Romains, les Grecs de l'Antiquité aromatisaient, eux aussi, leurs breuvages.

En fin de compte, le vin se prend un peu les pieds dans le tapis de l'histoire pour nous rejouer toujours la même musique.

Eh oui ! De tout temps, on a pu différencier les vins à boire ici aujourd'hui et les vins à boire demain ailleurs. Le vin

REMERCIEMENTS

Pour sa relecture précieuse, un grand merci à Laurent Jaillet, chargé de formation continue vigne et vin à l'université de Bourgogne.

Pour son soutien et sa recherche sur le moment du vin, un grand merci à Laurence Zigliara, maître de conférences en sciences de l'éducation.

Pierre Guigui

Merci à Antoine Cam pour m'avoir donné l'occasion de m'entretenir une fois de plus avec Pierre Guigui, et merci à Pierre Guigui pour son éloquence, sa clarté, son hospitalité, bouteilles comprises.

Sophie Brissaud

Nous remercions chaleureusement pour leur contribution :
Éric Beaumard, meilleur sommelier d'Europe en 1994, vice-meilleur sommelier du monde en 1998, et directeur du restaurant Le Cinq à l'hôtel Four Seasons George V à Paris.

Laure Gasparotto, journaliste vins au *Monde* et auteur du *Jour où il n'y aura plus de vin* chez Grasset, et à Michel Rolland, œnologue de renommée mondiale.

Éditions Apogée
34, rue Frédéric-Le Guyader
35200 Rennes
Tél. : 09 87 11 93 18
contact@editions-apogee.com
www.editions-apogee.com

Publié avec le concours
de la région Bretagne



et Rennes Métropole

