

Tout ce qu'il faut savoir sur le vin...

Dossier réalisé par Christian Authier

Parce que le vin, c'est beaucoup plus que du vin, voici une visite guidée dans les vignes, dans les chais et ailleurs.

En ces temps de vendanges et de foires aux vins (où la grande distribution fait mine de se transformer en caviste de profession et de passion), il n'est pas inutile de revenir aux fondamentaux : le raisin, la vigne, le terroir, les hommes (et les femmes) qui font le vin, ceux qui le boivent... Par exemple en débouchant le *Dictionnaire chic du vin* de Léon Mazzella. Ce dernier, journaliste et écrivain, passionné de littérature et de taoumachie, chasseur et buveur, hédoniste mais pas jouisseur sans entraves, sudiste intégral (méditerranéen et basque, pyrénéen lorgnant sur l'Italie et l'Algérie) ouvre sa cave, sa bibliothèque, ses carnets de voyages et de dégustations, ses souvenirs – joyeux ou mélancoliques, truculents ou poétiques – au lecteur.

Entrez donc dans ces quelques 350 pages qui revisitent la Dive, Bacchus, le jus de la treille, avec un goût du partage, une érudition jamais pompeuse, un sens de la dérivation et de la digression qui nous rappellent que le vin est beaucoup plus que le vin. Laissez entrer les écrivains (Jean de La Ville de Mirmont, Paul-Jean Toulet, Julien Gracq, Antoine Blondin, Jim Harrison...), les copains, les vignerons, les cépages, les alliances inattendues, l'histoire et le présent.

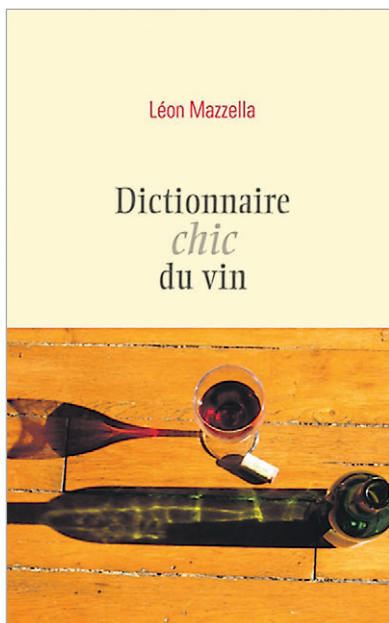
Le souvenir de Frédéric H. Fajardie, maître du roman noir mais aussi du roman historique, croise le vigneron Jean-François Nicq qui nomma son domaine de Montesquieu-les-Albères, dans les Pyrénées-Orientales, «Les Foulards rouges» en hommage à l'écrivain.

Boire pour se souvenir et non pour oublier

Sous la plume soyeuse et élégante de Mazzella, on découvre que les cépages qui rendent aveugles (souvenons-nous des *Tontons flingueurs* et de Maître Folace, alias Francis Blanche, se remémorant : «On a dû arrêter la fabrication, y a des clients qui devenaient aveugles, ça faisait des histoires...») ont vraiment existé, à l'image du noah dont la particularité était d'attaquer le nerf optique et qui fut interdit en 1935 avec quelques autres : clinton, isabelle, jacquez, othello...

Dans ce dictionnaire, d'«Abstème» à «Zincs», on célèbre les grands crus et les vins de copains, «le vin de la jeunesse, le vin qu'il convient de boire pour se souvenir et non pas pour oublier, le vin du recueillement et celui de la joie simple de trinquer, le vin bohémien, la vin sans attaches, le vin rimbaldien du poème "Sensation", le vin sans chagrin» possédant «cette énergie propre à éloigner les passions tristes qui nous dévorent». On invite encore à découvrir ou redécouvrir des appellations oubliées comme Montlouis-sur-Loire où de jeunes vignerons talentueux renouent avec le vrai et le bon. Le sud-ouest n'est pas oublié et Mazzella salue Patrice Lescarret et les Plageoles à Gaillac, Marc Penavayre à Fronton, Matthieu Cosse à Cahors, Charles Hours à Jurançon ou Elian Da Ros, le «prince des côtes-du-marmandais».

Loin des prescripteurs aux mines sérieuses et des modes, des engouements grégaires et des coteries, l'auteur ne se départit jamais de l'humilité qui est également celle des meilleurs artisans vignerons : «on a beau faire du vin (il ressemblera alors à son terroir et au caractère de celui ou celle qui l'élabore), on ne demeure pas moins impuissant face à ses transformations, sa fantaisie imprévisible, sa part de sauvagerie et de liberté. C'est cela qui rend le vin merveilleux et qui en fait un compagnon de charme forçant le respect». À la vôtre ! Avec modération, bien sûr...



Léon Mazzella : «Le vin est un concentré de civilisation»

Journaliste et écrivain, Léon Mazzella vient de publier un *Dictionnaire chic du vin, abécédaire hédoniste qui fait du jus de raisin fermenté un objet de culture autant qu'un objet de plaisir. Entretien.*

Comment avez-vous rencontré le vin ? Comment est née cette passion ? Quels sont vos premiers souvenirs ?

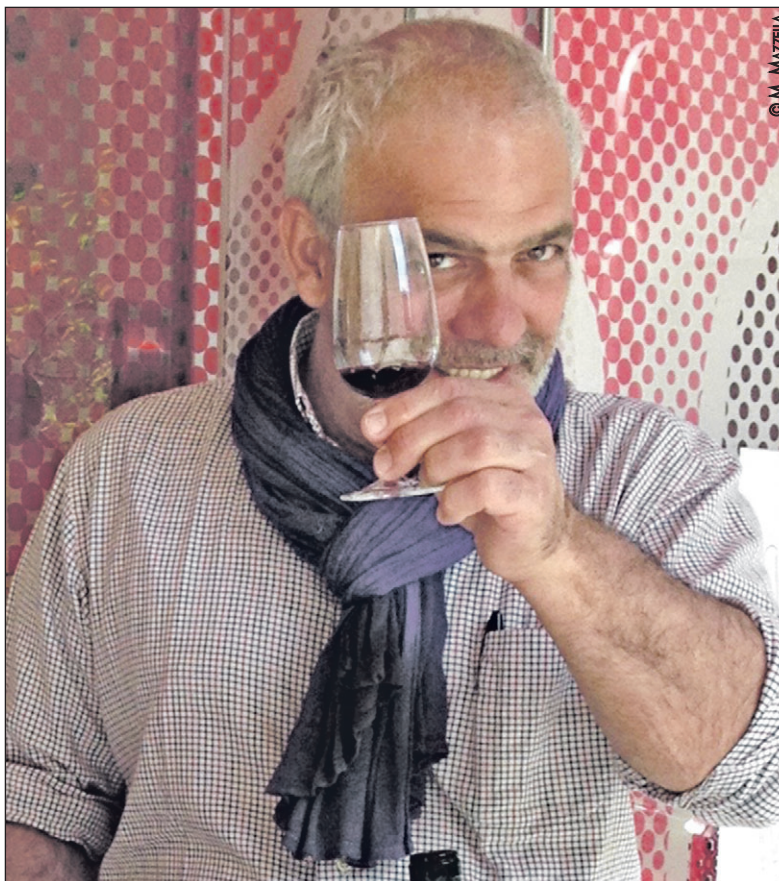
Premier souvenir : lorsque mon père, alors que j'étais adolescent, me fit goûter un vacqueyras que faisait l'un de ses amis. J'ai eu donc une révélation avec ce vin de la cave du Troubadour. Il s'agissait de syrah qui demeure encore mon cépage préféré. Ma deuxième rencontre avec le vin vient peu après. J'avais seize ans et j'étais un jeune chasseur de palombes sur les cols d'Iraty au pays basque. Pour lutter contre le froid et l'absence d'oiseaux, nous avions un vin qui se décapsulait et qui s'appelait «Makila», «bâton» en basque. C'était un louléguy qui râpait, mais qui réchauffait tout en conciliant les beautés de la nature et l'initiation au vin.

Citant l'écrivain Jean-Claude Pirotte, vous dites que le vin est le dernier refuge de la délicatesse et de la civilisation.

Oui, notamment si l'on met le vin en parallèle avec d'autres boissons qui sont moins culturelles, moins associées à une histoire et au travail de l'homme. Le vin a des résonances mythologiques. Quand j'en bois, je vois dans mon verre un concentré de civilisation – qu'elle soit occidentale ou orientale. Depuis les Romains, le vin porte en lui le sel de la vie. Quant à Jean-Claude Pirotte, il était un grand buveur, mais aussi un grand dégustateur plein de délicatesse.

Qu'il s'agisse des pressions hygiénistes, sécuritaires, moralisatrices, voire religieuses, l'alcool en général, et le vin en particulier, subit depuis des années certaines tendances prohibitionnistes. Les buveurs doivent-ils entrer en résistance ? Il faut boire contre, dites-vous.

C'est un ami qui me dit cela un soir : «N'oublie jamais qu'il faut boire contre. L'esprit de résistance consiste à brandir une bouteille de vin un peu comme on brandirait une arme, mais il s'agit d'une arme symbolique, à la fois douce et réjouissante.



La littérature, parmi beaucoup d'autres choses, est très présente dans ce dictionnaire. Quel est le livre, ayant trait directement ou indirectement au vin, qui vous est le plus cher ?

Difficile de répondre, il y en a tellement... Je pourrais citer *Rubayat* d'Omar Khayyâm même s'il ne parle pas que de vin, mais en fait je me suis construit une espèce d'anthologie personnelle où Jim Harrison croiserait Antoine Blondin, Pirotte, Pierre Veilletet, tant d'autres...

L'armagnac, le cognac ou le cigare sont dans votre abécédaire. On ne les attend pas forcément dans un dictionnaire sur le vin...

Le vin appelle des alliances et le cigare peut en offrir certaines de même que la musique ou la littérature. Par ailleurs, l'armagnac et le cognac sont issus du raisin. Donc, ils font partie selon moi du sujet. Ensuite, on est armagnac ou cognac comme l'on est Rolling Stones ou Beatles. Pour ma part, je suis armagnac. J'ai parlé du cognac eu égard pour les Charentais.

Vous avez choisi dans ce *Dictionnaire chic* de ne pas aborder la dimension marchande et les enjeux économiques liés au vin. En se limitant à la seule

question du prix de vente, pour le simple consommateur ou l'amateur éclairé, la différence entre la valeur d'échange et la valeur d'usage est souvent problématique...

Il me semble que l'amateur un peu avisé peut aujourd'hui faire son tri. Je crois qu'il y a de plus en plus de bons vins avec des rapports qualité / prix satisfaisants. Plus que vers les grandes étiquettes, les consommateurs se tournent vers la «classe moyenne» des vins, évidemment pour une question de budget, mais aussi parce que l'on peut trouver son bonheur à des prix raisonnables. Il y a un mouvement qui fait que les gens ne sont pas simplement des «buveurs d'étiquettes». Une clientèle plus jeune et plus informée se tourne notamment vers les cavistes, elle sait aller vers des vins pas forcément très connus. Quant aux grands crus, ils sont très chers et partent majoritairement à l'étranger. Par ailleurs, la vague du vin naturel, ou bio pour faire court, produit de plus en plus des choses de qualité qui ont rencontré de nouveaux consommateurs dont le palais est plus éduqué. Il me semble que les gens boivent peut-être moins, mais qu'ils boivent mieux.

Vous évoquez certains critiques, journalistes et

autres professionnels de la profession chez lesquels le pédantisme, le snobisme et le jargon l'emportent souvent sur le plaisir.

Oui, bien sûr. Quand on fait l'amour, on ne pense pas au gynécologue de son partenaire. Dans le livre, je cite Stendhal qui disait que la politique dans un roman était comme un coup de pistolet dans un concert. Un ami me disait un jour que les œnologues n'aiment pas le vin. Je crois que c'est vrai... Toute corporation développe un certain pédantisme et le monde du vin n'y échappe pas. On veut exclure l'autre et le moyen le plus facile est d'utiliser un jargon de pseudo-spécialistes. Certains parlent du vin comme ils parleraient d'acide chlorhydrique ou comme un universitaire faisant l'appareil critique d'une Pléiade. Je plaide plutôt pour le langage du sens et des sens.

Vous n'oubliez pas que le plaisir de boire est peut-être, et surtout, lié aux circonstances, jours de fête ou de peine, ainsi qu'aux gens avec lesquels on boit...

Absolument. Chaque mets et chaque boisson dépendent de l'atmosphère et de notre état d'esprit au moment où on les déguste. L'un de mes plus grands souvenirs de vin est un Branc Canteen que j'avais bu dans une gourde en fer blanc sous un orage en montagne alors que je pêchais à la mouche... D'autres vins d'une grande modestie sont devenus pour moi des très grands crus parce que je les ai partagés avec des gens choisis ou que je les ais bus dans des conditions spéciales. Par exemple, un mousseux bu à la Havane dans un gobelet en plastique me parut meilleur que bien des grands champagnes...

Les trois bouteilles que vous emporteriez sur une île déserte ?

Dans les appellations, je dirais un côte-rôtie, un sauternes et un condrieu.

DICIONNAIRE *CHIC* DU VIN, Écriture, 350 p.