

AVANT-PROPOS

Voici un abécédaire subjectif, à la fois drôle et sérieux, qui en appelle d'abord au partage, à l'amitié, à la *connivencia* – valeurs inséparables du vin. Car « le vin, disait Jean-Claude Pirotte, c'est un peu le refuge ultime de la délicatesse et, disons le mot, de la civilisation ».

Volontiers décalé, ce n'est pas un traité d'œnologie, mais un ouvrage qui convoque davantage le souvenir que la science. Ce n'est pas non plus un lexique de la vigne et du vin, avec des termes techniques relatifs à la vinification ou à l'élevage, mais plutôt un livre hédoniste rappelant à chaque page que déguster est d'abord un plaisir qui s'apparente à la recherche spinozienne de la puissance d'exister, cette énergie propre à éloigner les passions tristes qui nous dévorent.

Il y a des anecdotes, des citations, un jeu d'alliances littéraires, parfois musicales, afin de cheminer agréablement avec un verre de vin. Ce dictionnaire, en grande partie inédit, rassemble aussi une sélection d'articles écrits depuis trente ans dans des journaux et magazines divers (que ceux-ci en soient d'ailleurs chaleureusement remerciés), notamment *L'Express*, *Le Monde*, *L'Obs*, *VSD*, *Gault & Millau*, *Sud-Ouest*, *La Chasse*, *Méditerranée Magazine*, d'autres... Ainsi que sur KallyVasco, le blog littéraire et gourmand que je rédige depuis dix ans.



ABSTÈME

Et si nous commençons par le *nada*, le rien, le néant, la négation, le déni, l'abstinence totale. L'abstème ne boit jamais de vin, et c'est terrible de penser à sa souffrance, qui nous est inconnue. Quelques-uns s'abstiennent pour des raisons religieuses, d'autres pour raisons médicales, d'autres encore par respect d'une moralité étrange, avouez. Certains de ces puritains qui pratiquent aussi le *no sex*, ils ne font donc (quasiment) jamais l'amour, et qui prétendent que cela ne leur manque pas, ces êtres dépourvus de nos désirs bachiques et dionysiaques, sensuels en diable et attirants comme la foudre et ses coups de boutoir, de pieu en comptoir, je ne les envie guère. Passons sur les religions et leurs préceptes, les interdits alimentaires, et interrogeons-nous un instant – un instant seulement, parce qu'après ce sera l'heure de l'apéro – sur ces hommes et ces femmes qui nous entourent et qui n'ont pas la joie de connaître les plaisirs légers de l'ivresse, *moderato cantabile*, les alcools «apollinariens», le *fading*, qui définit la mélancolie du sentiment amoureux, selon Roland Barthes (penser à reprendre ses indépassables *Fragments d'un discours amoureux*). C'est cette glissade voluptueuse que procure un verre de sauternes qui larme, qui jambe bien, ou de côte-rôtie qui envoie le bois délicieux dont elle se chauffe, une rasade de rosé si frais qu'il nous ferait chanter «La Marseillaise» en préparant le barbecue pour les potes, un

vin qui bulle sans chichis (laissons les champagnes de côté pour le moment et allons vers les « méthodes traditionnelles à la champenoise »): le vouvray pétillant de Catherine et Pierre Breton, baptisé La Dilettante – en hommage à l'éditeur d'Anna Gavalda (chacun *mes* goûts), ou encore Plénitude, un mot si bon, qui désigne un blanc du domaine de Montcy (cour-cheverny blanc, friand, sec et soiffard comme on aime, car le romorantin possède une vigueur insoupçonnée), ou bien encore un ballon « frappeur » (dirait Georges Henein, dont l'esprit fut du même tonneau) plus que frappé – de viognier ardéchois –, parce que le condrieu est décidément aussi cher que bon...

Ce sont ces plaisirs simples qui échappent à tous ceux qui portent haut leur ceinture de chasteté: au niveau de la bouche, des yeux, du nez, du cœur, du cerveau. Je les plains, c'est tout. Je ne les comprends pas, je ne tente plus de les initier depuis longtemps, je me contente de les provoquer en levant mon verre à hauteur de leur ceinture, lorsque d'aventure je croise un de ces buveurs d'eau à la triste mine, un rien quichottesque, mais en rien proche du *nada*, ce vide parfait sur lequel je reviens quelques lignes: il s'agit d'une attitude métaphysique qui permet, en renonçant avant, d'éviter la frustration d'après. C'est une protestation contre le Destin, dit Michel del Castillo dans *Le Sortilège espagnol*¹, un songe éveillé, une contemplation. « Le *nada*, loin de procurer un sentiment de tristesse ou de terreur, permet de goûter une volupté amère, écrit-il. C'est une attitude: un langage, [...] une conduite psychologique, un mécanisme de défense... » Je me souviens d'un vigneron de Lirac (quelque part entre Roquemaure et Bagnols-sur-Cèze) nommé Jean-Claude Assemat, un pied-noir que ma mère avait connu à Oran, dans sa jeunesse – en même temps qu'Yves Saint Laurent, d'ailleurs –, qui avait créé en s'installant en France, après 1962, le Castel Oualou, le « Château Rien » (en arabe, *oualou*, ou *walou*, signifie *nada*, rien!). J'adore l'idée (et le vin est plutôt bon – l'appellation lirac accomplissant d'immenses progrès depuis une poignée d'années: voir, et boire notamment, le domaine Duseigneur, de Bernard Duseigneur et Philippe Faure-Brac, également présent à Châteauneuf-du-Pape). C'est « le vrai classique du vide parfait », l'essence de la transparence. Rien à voir avec l'abstémat. Qui sent l'échec sur le chemin des sensations.

1. Gallimard, 1977; « Folio », 1998.

Addendum: «abstèmes s’abstenir», au passage, désigne un vin rouge du Sud-Ouest issu de gamay (eh oui), dit «de table», élevé en biodynamie, conçu et réalisé par Matthieu Cosse – l’homme du Sid, un cahors qu’on adore – et Catherine Maisonneuve, lesquels laissent insectes, oiseaux, mammifères à quatre pattes et poètes de la dive, ramper, voler et gambader entre les rangs de vigne. Abstèmes s’abstenir, donc. Comme René Laffargue, lorsqu’il dirigeait un bistrot formidable, La Nouvelle Vague, à Bordeaux, sur les quais, devant la rue Porte-de-la-Monnaie (qu’il faudrait rebaptiser rue Xiradakis, puisque Jean-Pierre, dit Xira, y possède cinq ou six ou sept établissements de débauche gourmande), René donc, écrit sur son ardoise, plantée à l’entrée de son bistrot: «Interdit aux buveurs d’eau» (je lui en avais soufflé l’idée, en écrivant cela dans le magazine *Gault & Millau* de janvier 1989. Voilà qui ne nous rajeunit guère. Mais «c’est ainsi qu’Allah est grand», me souffle Alexandre Vialatte...).

ABÛ-NUWÂS

*Voici venir un vin impétueux
qui pétille dans notre verre.
L’arôme de ce vin d’âge parfume l’air
et son or brille comme un feu.
Nos yeux se tournent vers le luth. La fille brune
a la taille souple comme un roseau
et ses hanches sont en forme de dune.*

Contemporain de Charlemagne, le poète iranien, bachique et à l’érotisme débridé Abû-Nuwâs (littéralement: «l’homme aux cheveux bouclés») est fréquemment désigné comme étant le plus grand poète musulman. C’est en tout cas ce qu’affirme, à la suite d’Ibn Kaldûn, l’exégète Vincent-Mansour Monteil, dans la belle édition (et traduction) qu’il a donnée aux éditions Sindbad/Actes Sud, de son livre majeur: *Le Vin, le Vent, la Vie* (trois mots arabes de même racine: *râh, rîh, rûh*).

Abû-Nuwâs aimait le vin, la chasse, et préférait les garçons aux filles. Homosexuel assumé, le poète connaît la prison surtout pour ses satires à l’adresse des Arabes du Nord, ainsi que pour son dévergondage. Il mène une vie de cour et une vie de bohème, constamment sur une corde raide dont les extrémités sont la

flagornerie et la turpitude. Poète courtisan, il accompagne avec joie ses mécènes à la chasse au faucon. Sa poésie cynégétique est cependant moins éloquente que sa poésie bachique et érotique. Il a laissé plus de trois cents chansons à boire – une tradition ancienne dans la poésie dite antéislamique.

Abû-Nuwâs est une sorte d'homme des tavernes raffiné, un voyou qui cultive la débauche avec le talent d'un Pasolini et d'un Verlaine réunis. Saturnien, concupiscent, libertin et libertaire, il est la synthèse rêvée pour un tel dictionnaire. Ses six cents et quelques *ghazal* (poèmes érotiques) louent autant le vin excessif que l'amour clandestin, car ils sont insécables dans l'œuvre d'un sauvage touché par la grâce. N'est-il pas vrai que le vin sans l'amour, ou l'amour sans le vin, font de nous des hémiplegiques (à temps partiel) du bonheur terrestre ? Ajoutez le plaisir du texte et nous voici parés pour affronter la « marée montante de la bêtise » et l'« inintelligence agressive », pour reprendre des expressions chères à Albert Camus.

Abû-Nuwâs vécut poétiquement sur cette terre. Nous lui devons, entre autres beautés nues, l'invention d'une expression bouleversante, « le vin de larmes », à la faveur d'un poème évoquant une rupture amoureuse :

*Les plaisirs pour la fête ont été préparés,
mais moi, j'ai fait du vin de larmes.
Pourtant, il faut que chacun sache,
que nous ne sommes pas fâchés.*

Tellement plus émouvant que de noyer son chagrin dans le vain... Poète singulier, il fréquentait les bars de son époque avec assiduité et s'en faisait souvent jeter violemment. Dans « L'expédition au cabaret », il note :

*Ce vin court dans nos os où fuse son arôme.
Qui le goûte s'envole en l'air,
perd l'esprit, mais devient désert.
Avec des jeunes gens, dans la nuit, j'appareille,
le cœur en chasse d'un vin fort,
vers la taverne, le bon port
qui nous promet monts et merveilles.*

Abû-Nuwâs ou la promesse de grands départs, Abû-Nuwâs ou l'invitation à poursuivre tous les combats de la liberté :

*Cette guerre est inoffensive et sans histoire :
Si le vin tue, il sait ressusciter les morts.*

Par conséquent, en cas de coup de mou, ou vache du destin, je recommande le coup double suivant : un verre de Chasse-Spleen, Moulis baudelairien, et ces autres vers d'Abû-Nuwâs :

*Buons à nos amours sorcières,
à leurs beaux yeux si attirants,
et que, dans son éclat brillant,
la Beauté coule dans nos verres !*

Alliances : la musique de Dhafer Youssef, *Abû Nuwâs Rhapsody*, parce que c'est totalement idoine, façon puzzle. Et avec, donc, un château Chasse-Spleen du millésime que vous trouverez.

AIMER n'est jamais vin

Voici un texte anonyme qui circulait sur Internet en janvier 2008. Si l'auteur se manifeste, nous trinquerons ensemble...

« Il m'est arrivé une histoire dont il faut que je vous donne, si je puis dire, la primeur... C'était il y a quelque temps, au bal de la Nuits-Saint-Georges, que j'ai rencontré la petite Juliéna, une fille drôlement Gigondas, un sacré beau Meursault, bien charpentée, et sous sa robe vermillon un grand cru classé, avec des arômes de cassis et de fraises des bois.

On a dansé Anjou contre Anjou sur un Sylvaner à la mode, et plus tard, lorsque je lui ai proposé de l'emmener dans mon Chateaufort-du-Pape, elle est devenue toute Croze-Hermitage !

Le temps d'aller chercher un Chablis au vestiaire, de mettre un petit Corton dans ses cheveux, on est montés dans ma Banyuls et on a roulé jusqu'au matin.

Ah, quelle belle journée ! On s'est baladé Entre-deux-mers, il faisait beau, on a Vacqueyras sur la plage, les pieds dans l'eau Clairette, on s'est Pouilly-Fuissé dans les dunes et puis, comme le Mercurey montait sérieusement et qu'on commençait à avoir les Côtes-Rôties, on a décidé de rentrer.

Mais voilà, en partant nous nous sommes retrouvés coincés dans les embouteillages, enfin les bouchons, quoi ! Je commençais à Minervois sérieusement et là, Juliéna et moi, nous avons

ALGÉRIE

commencé à nous crêper le Chinon. D'un seul coup elle a claqué la Corbière de la Banyuls et elle est partie !

Je me suis retrouvé comme Macon. Quoi, me suis-je dit, elle s'est déjà Sauvignon avant même que j'aie eu le temps de la Sauternes ! Mais je vous Jurançon, je l'avais dans la Pauillac, en effet, j'étais tellement Tokay que j'ai couru après elle dans Lalande et les Chardonnay pour la rattraper.

Quand on s'est retrouvés et que je l'ai vue devant moi en Grosplant, je lui ai dit : "Ne fais pas ta Pomerol et ne t'en va plus Gamay !" En pleurant, elle est tombée dans mes bras en Madiran : "Ne m'en veux pas, je voulais juste être sûre que ton Saint-Amour était vraiment Sancerre." »

ALGÉRIE

La vigne est la principale richesse agricole de l'Algérie des pieds-noirs (1830-1962). Son développement considérable est la conséquence de la crise du phylloxéra qui détruisit la quasi-totalité du vignoble français.

Lors de la crise provoquée en métropole par ce fléau, entre 1875 et 1887, le général Chanzy, alors gouverneur général d'Algérie, conscient de l'opportunité qui se profile, déclare : « C'est l'Algérie qui bientôt, appelant à son aide un certain nombre de vignerons, remplira les cuves de France. » Ce qui fut fait, grâce à l'arrivée de nombreux vignerons français ruinés par le « phyllo », venus principalement des départements du Languedoc-Roussillon. Cette émigration, à la fois suggérée et choisie, enracine davantage les « petits colons », qui trouvent vite stabilité et sécurité avec l'économie viticole renouvelée.

Et elle engendre une économie solide, en développant les voies de communication, l'activité bancaire, le commerce portuaire et quantité d'autres activités liées à l'environnement viticole. La vigne est plantée surtout sur la façade maritime (les céréales et l'élevage se trouvent au sud), notamment dans les régions de Mascara, Médéa, Aïn Bessem, Bouïra, Berrouaghia, Tlemcen et dans la Mitidja. Située au sud d'Alger, cette plaine fameuse représente 1 400 km² – à peine 100 km de longueur sur 20 de large –, sur une zone fertile, bordée au sud par une chaîne de montagnes, l'Atlas blidéen, et fermée à l'ouest par le djebel Chenoua et à l'est par les hauteurs de la Kabylie.

Dûment asséchée par endroits, drainée, irriguée, valorisée par les premiers colons, elle est la vitrine de la colonisation. Dans son étude sur cette plaine modèle, le géographe Georges Mutin (dans *L'Algérie des Français*¹) souligne que toute l'économie de la plaine tourne autour du vignoble. Avec 46 000 ha plantés, lorsqu'elle atteint son apogée, la vigne occupe plus de la moitié des terres cultivées. « Elle est partout, précise l'auteur. Pas une exploitation qui n'aligne fièrement ses rangées de ceps. » Cette monoculture, pour beaucoup d'exploitations, assure le succès de l'économie coloniale – de la Mitidja, notamment. Le vignoble y représente en 1930 le quart du vignoble algérien. Les rendements sont abondants : jusqu'à 70 hl par hectare (lorsqu'ils sont aujourd'hui limités en France à environ 35 hl/ha), car il s'agit de « faire pisser la vigne » : les besoins de la métropole sont considérables, le phylloxéra ayant tout ravagé ; d'autant que le vignoble français peine à ressusciter. Alger prospère grâce à l'agriculture de la Mitidja, et surtout grâce au vignoble qui s'exporte massivement par voie maritime. À titre d'exemple, 3 millions d'hectolitres seront transportés vers la France en 1930 depuis le port de la capitale. Ailleurs, le schéma est identique : le port d'Oran exporte des fûts de vin à longueur de journée des années durant, et se développe considérablement à la faveur de cette manne nouvelle, avec notamment l'appui d'une poignée d'armateurs venus de l'île napolitaine de Procida. Mon grand-père Léon (qui venait de Procida) et mon père Léon à sa suite, armateurs à Oran depuis les années 1920 (et jusqu'en 1962, date à laquelle l'activité se poursuit à Bayonne, jusqu'au début des années 1980), ont longtemps pratiqué ce commerce, en chargeant leurs cargos de fûts de vrac ou de savignon (sans *u*), entre autres vins d'Algérie, qui arrivaient au port de Bayonne, et l'un de leurs clients fameux, qui devint un ami de la famille, était Étienne Brana, père de Jean et Martine, car le célèbre distillateur basque avait aussi une activité d'importateur...

À cette époque, la vinification balbutie encore, le vin en vrac est roi, il est donc exporté en fûts, mais la vigne est correctement conduite, et les vigneron sont au point sur le plan technique : le carignan, solide et facile à cultiver, est le cépage-roi. Le cin-sault atténue son âpreté et le complète à merveille. D'autres cépages robustes, adaptés au climat algérien et réputés pour leurs

1. (Collectif), « Points », Seuil, 1993.

qualités organoleptiques sont également plantés, comme la syrah et le grenache. Les vins puissants qui en sont issus servent également à couper les vins du Languedoc et à «améliorer» nombre de bordeaux, les années faibles.

Au total, l'Algérie viticole en 1936, c'est 400 000 ha plantés en vigne qui produisent chaque année jusqu'à 22 millions d'hectolitres, exportés dans leur quasi-totalité (jusqu'à 98 %, certaines années) vers la France. Cette économie touche plus de trente et un mille viticulteurs. Hildebert Isnard, auteur de plusieurs études de référence sur la viticulture en Algérie portant sur la période 1875-1914, ne manque pas de préciser que la colonisation aura dû sa cohérence à la vigne : «C'est la vigne qui structure la société en une hiérarchie fondée sur la division du travail. [...] C'est la vigne qui assure l'intégration de la colonie à sa métropole, où sa production s'écoule à l'abri de la protection douanière. [...] La viticulture précipite, si elle ne l'a pas créée, la concentration qui porte la propriété foncière en Algérie à se concentrer entre les mains des grands possédants.» En effet, c'est à la faveur du formidable développement du vignoble algérien dans l'ensemble du pays que la petite propriété disparaît peu à peu, au profit de la grande, aidée en cela par le succès écrasant de la «colonisation libre». Soulignons que la taille moyenne d'une exploitation viticole varie selon les régions : dans le département d'Oran, elle est de 10 ha dans les années 1930-1940, de 17 ha dans celui d'Alger, et de 27 ha dans le Constantinois.

Mais cette économie prospère s'effondre brutalement avec l'indépendance du pays, acquise en 1962, la consommation intérieure étant symbolique et le marché français considérablement freiné par des décisions administratives sèches. Des débouchés vers les pays «frères» d'Europe de l'Est pour le vin algérien ne parviennent pas à enrayer une crise inéluctable, qui s'ajoute aux difficultés de l'Algérie indépendante à se relever et à se construire. Cela conduit le président Houari Boumediene à décider l'arrachage de milliers d'hectares dans les années 1970 et à procéder à une révolution agraire, que les observateurs avisés ne manquent pas de relever, comme Hildebert Isnard, dans un article consacré à «la viticulture algérienne, colonisation et décolonisation» (revue *Méditerranée*, 1975). Celui-ci compare ce grand vignoble à un «cheval de Troie de la colonisation» et souligne l'incohérence et les dangers écologiques pour la fertilité des terres des décisions

hâtives prises par le nouveau pouvoir. Le vignoble algérien avoisine aujourd'hui 70 000 ha, il s'exporte très peu et semble être revenu cent vingt ans en arrière.

ALLIANCES

Bien sûr, il y a les vins que l'on a envie de boire pour eux-mêmes et avec eux seuls. Sans rien. Les grands rouges déjà âgés, les blancs liquoreux, les champagnes millésimés, les bourgognes blancs, certains alsaces ou graves. En conversation avec un verre et un ami, le monde peut continuer de tourner et le temps s'arrêter, nous n'avons pas besoin d'escorte solide, salée ou sucrée. Mais, comme le vin se partage et ne se conçoit pas autrement, il est toujours naturel de l'associer. Il existe des accords classiques, convenus. Mais, en matière d'accords, une place doit être laissée à la fantaisie, à l'audace, à la tentative du mariage de la carpe et du lapin, au moins pour la surprise, pour voir si ça marche. Le gourmet est un explorateur du goût, un aventurier de la sensation, un curieux des papilles.

Les accords classiques

Venise est romantique, le chat sournois, mon chien fidèle, le blanc va bien sur le poisson et le rouge se marie bien avec la viande. Et après ? Les fromages de chèvre excellents sur le vin blanc sec (loire, graves), comme les viandes rouges fortes (gibier) sur le vin rouge corpulent (bourgogne, haut-médoc, madiran, une syrah ou une grenache des côtes du Rhône sud). Nous pouvons affiner un peu le propos. Entrer dans le détail. Nous resterons malgré tout conventionnels. Restent les paramètres : le vin léger va avec le plat léger, raffiné, sans sauce, cuit à la vapeur ou à l'eau ; le corsé va avec la sauce, le sauvage, le fumet, le rôti et le grillé. Le frais (blanc) va avec le froid (salades, légumes croquants, volaille, viande rouge froide, coquillages et crustacés) ; le chambré avec la nourriture bourgeoise et hivernale (soupes, pot-au-feu, bourguignon).

Les accords osés et surprenants

Évidemment, en sortant du foie gras, nous pensons aussitôt sauternes. Or, l'un sur l'autre revient à changer notre langue en toile

ALLIANCES

cirée (avec nos papilles dessous). Inutile, après une telle entrée, gras sur gras, bien empesée, de sortir un grand vin rouge : nous ne pourrions l'apprécier. Mieux vaut oser, avec un foie gras, un alsace pas trop doux, un pacherenc-du-vic-bilh assez vif, un champagne ou un porto (tawny ou ruby), voire un rouge léger et fruité, afin de provoquer un petit choc sensoriel, du «répondant». Les saveurs augmentent lorsqu'il y a échange. Fiancer la cuisine extrême-orientale (laqué, *sweet and sour*, épicée) avec un blanc liquoreux produit de jolies étincelles. De même, l'ail, le curry, le carry se frottent avec plaisir aux rouges qui ne s'en laissent pas conter (côtes-du-rhône, vins espagnols). Le whiskey (irish) va comme un gant au foie gras, mais les alcools non issus du raisin fermenté sont exclus de ce livre ! Chut...

Les accords à éviter

Il convient de renoncer à provoquer l'amer, l'acide ou l'astringent, en mariant des choses qui se repoussent comme certains aimants : ne pas abuser du vinaigre, ni des herbes trop aromatiques, surtout sur un vin de qualité, fragile, subtil, féminin. Idem pour certains légumes : asperge, épinard, oseille, artichaut. Une salade trop vinaigrée exige de l'eau.

Le vin local se marie généralement bien avec le produit du même lieu. Ainsi du chorizo et d'un rioja, de la quiche lorraine et de l'alsace pinot gris, de la soupe de poisson avec un rosé de Provence, d'une morue au four avec un vinho verde, du cassoulet avec un fronton, un minervois ou un corbières, de la truffe noire avec un cahors, du camembert avec un cidre brut et paysan...

Le meilleur au début !

Selon la puissance et la nature de l'entrée, préférez ouvrir d'emblée un grand vin, blanc ou rouge. C'est en tout cas ma théorie : commencez par le meilleur, afin de l'apprécier lorsque les papilles sont en appétit et pas encore saturées. Le sens commun gouverne la progression : du plus léger au plus corsé, et le meilleur pour la fin. C'est souvent dommage. À la fin d'un repas, même un beau plateau de fromages affinés ou un dessert chocolaté de haut vol, capables de se marier à la perfection avec un grand vin, ne communiqueront pas la totalité de leur expression à votre sens du goût.

Changer de couleur en cours de repas, malgré les adages, « Blanc sur rouge, rien ne bouge, rouge sur blanc, tout fout le camp », ne provoque pas de révolution interne, dès lors que le choix des bouteilles est suffisamment judicieux. Un grand blanc « d'ouverture » peut être suivi d'un rouge léger, lui-même suivi d'un rouge assez fort. Ou d'un autre blanc puissant, comme un jura sur un vieux comté. Ou bien par un vin muté sur un dessert (banyuls ou maury et chocolat, vin de paille ou tokaji hongrois avec une tarte tatin, clafoutis et muscat...)

AMOUR

Vincent Pousson, confrère hédoniste qui sévit aujourd'hui avec son blog *Idées liquides & solides*, dont je fis la connaissance lorsque nous travaillions tous deux à *Milan-Press*, publiait voilà quelques années un livre cosigné avec Marie Bardet, intitulé *D'amour et de vin*¹. Il n'a pas pris une ride. Pousson est un sensuel. Un amateur, au sens dix-huitiémiste du terme. Un connaisseur : il sait les vins du grand sud (de l'Hexagone) et les Catalans, comme peu d'entre nous. Vignerons en Corbières à ses heures, il donna ce livre délicieux, qui parle d'hédonisme, de sensualité, de choses tristes qui fâchent, en somme. Sous-titre : *Petit Guide fantasmagorique, romanesque, immoral et sensuel du goût du vin et de la peau des femmes*. Dans le sillage de Casanova, le couple nous offre des textes courts et des nouvelles ciselées, sur l'esprit des vins qu'ils aiment d'amour, ensemble, avec leurs cinq sens à l'unisson. Cela fait dix et ça commence donc à compter. Vingt-sept textes, donc dix de Marie, afin que ce livre délicieux ne soit pas trop machiste. L'ensemble est un miracle d'équilibre entre littérature, sensualité et connaissance intime du vin. Ah ! si tous ceux qui se piquent de connaître le « sang de la vigne » (Omar Khayyâm) pouvaient en parler ainsi. Ou bien se contenter de garder leur nez dans le verre et leur stylo dans la poche ! Pousson et Bardet sont au discours convenu sur le vin ce que les amoureux sont aux gynécologues, et les poètes libres aux chirurgiens de l'alexandrin. Autant dire qu'ils ont tout compris, ou plutôt tout senti.

1. La Presqu'île, 2002.