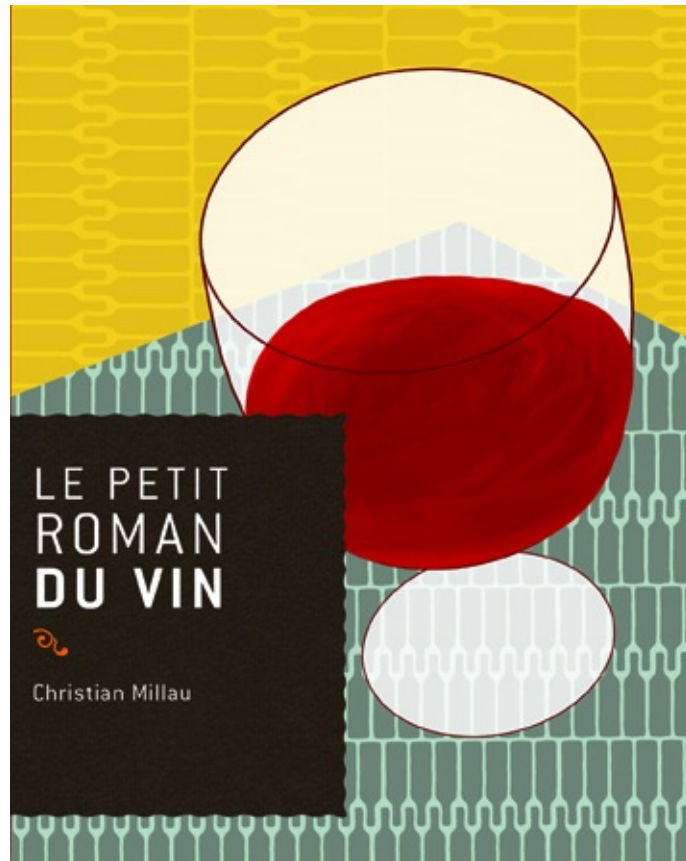




LE PETIT ROMAN DU VIN



Christian Millau



LE PETIT ROMAN DU VIN

DU MÊME AUTEUR

Les Fous du palais, Robert Laffont, 1994, prix Rabelais.

Au galop des hussards, de Fallois, 1999, Grand prix de l'Académie française de la biographie, prix Joseph Kessel.

Une Campagne au soleil, de Fallois, 2002.

Bons baisers du Goulag, Plon, 2004.

Commissaire Corcoran, Plon, 2005.

Dieu est-il gascon ?, Le Rocher, 2006.

Paris m'a dit. Années 1950, fin d'une époque, de Fallois, 2007.

Le guide des restaurants fantômes ou les Ridicules de la société française, Plon, 2007.

Dictionnaire amoureux de la gastronomie, Plon, 2008.

Le passant de Vienne, Le Rocher, 2010

Christian Millau

—

LE PETIT ROMAN DU VIN



Collection dirigée par
Vladimir Fédorovski

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction réservés pour tous pays.

© Éditions du Rocher, 2010

ISBN : 978-2-2680-7223-4

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

une super-dégustation à l'aveugle, l'héroïne de Brooklyn et la seconde femme à avoir décroché le titre de « Meilleur sommelier de France », une restauratrice lyonnaise, Maryse Allarousse.

La professionnelle va gagner – de peu – et ainsi l'honneur de la France sera sauf. De mon côté, je vais recueillir le récit étonnant de cette petite femme de trente et un ans qui, avec son mari, a trouvé dans l'amour du vin la consécration d'une vie. L'histoire est belle car elle témoigne du rôle symbolique de la vigne et du vin dans l'alliance sacrée du peuple juif avec Yahvé.

Si le christianisme européen a inscrit le vin au cœur de son mystère, jusqu'à en faire le sang symbolique du Christ, et fondé, tout au long du Moyen Âge, son rayonnement sur le développement économique de la vigne par le travail des communautés religieuses, le judaïsme, de son côté, en a été profondément et durablement marqué.

Il y a trois mille ans, la vigne a pris racine dans le pays de Canaan, en Palestine, un paradis « où les vins coulent comme des fleuves », peut-on encore lire sur une stèle égyptienne à Karnak. Cela n'a rien de fortuit si les douze tribus ont fait de la vigne le symbole de l'Alliance et si le vin est devenu le fidèle compagnon du peuple juif, qui le célèbre en particulier à Shabbat et à Pessah, la Pâque hébraïque. Aussi ne serai-je que modérément surpris d'entendre les Weinberg me décrire le cérémonial quasi religieux qui s'instaura chez eux après « l'illumination » provoquée par une première gorgée de pommard.

D'un commun accord, le jeune couple engloutit la majeure partie de ses ressources, qui étaient loin d'être immenses, dans

l'installation d'une cave de fortune dans l'une de leurs trois pièces. « Elle est entièrement occupée par des casiers à bouteilles, me raconte Charlie. À l'heure actuelle, nous devons avoir quelque quatre cents bouteilles. Rien que des vins de qualité, la plupart français mais aussi californiens, que nous renouvelons au fur et à mesure. »

Chaque soir, la cérémonie commence. Car c'est une véritable cérémonie. Julie et Charlie commencent par retirer leurs vêtements et, entièrement nus, se passent un tablier de sommelier autour de la taille. Ensuite, ils choisissent soigneusement la bouteille qui leur semble la plus appropriée à accompagner le repas préparé par Julie. Charlie, juif pratiquant mais tout de même pas au point de se limiter au seul vin kasher, pose alors sa calotte sur sa tête, allume la bougie dressée sur la table et le repas s'engage.

Je leur demande s'ils ont des invités. En principe, non. D'abord parce que la place leur manque, et sans doute aussi parce qu'il n'est pas évident de trouver un parent ou un ami prêt à se déculotter pour un service divin de cette nature...

Le vin est goûté religieusement, chacun remplit une fiche avec ses notes de dégustation et le repas se déroule avec pour unique sujet de conversation l'échange de leurs impressions, la description organoleptique du vin en question et le rappel du souvenir d'autres bouteilles propres à la comparaison.

Avec ce repas du soir, le vin, bu jusqu'à la dernière goutte, est leur seule nourriture. Pas de déjeuner, ni même de petit déjeuner.

À la fin de son récit, je demande à Julie : « Avez vous des

enfants ?

– Non, me répond-elle. Je ne peux pas en avoir. »

Les Weinberg ont fait du vin leur message d'amour.

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

SUR LA TABLE, SOIXANTE-SEPT MILLÉSIMES DE CHÂTEAU D'YQUEM, DEPUIS 1867

Il était une fois... Cela peut commencer comme un conte, ou plutôt une histoire belge.

Il était une fois un Belge amoureux des vins de France, ce qui n'est pas nouveau, qui collectionnait le Château d'Yquem dans tous ses millésimes. Non pour les revendre un jour chez Christie's, ni pour les laisser mourir en cave. Son but était de célébrer un jour le premier des vins de Sauternes, le blanc liquoreux le plus illustre au monde. Le deuxième centenaire de la présence de la famille Lur-Saluces à Yquem allait servir de prétexte à la plus fabuleuse dégustation jamais organisée autour de ce nectar : soixante-sept millésimes, de 1867 à 1980.

La préparation de cet événement nécessita, on s'en doute, des soins infinis. Il fallut d'abord rassembler les précieux flacons, en trouver d'autres dont l'absence eût été injuste, les transporter jusqu'à Bruxelles dans les caves du premier restaurant de Belgique, le Comme chez soi de Pierre Wynants, et les y maintenir à bonne température. Le sommelier et son équipe travaillèrent plusieurs jours à retirer, sans les abîmer, les bouchons d'origine, vieux pour certains de cent cinquante ans, pour servir ensuite à une température exacte (8 °C) le précieux liquide ambré, à raison de deux sessions par jour pendant deux jours, à douze privilégiés que j'avais invités. Rien que le va-et-vient, autour de la table, de ces admirables vieilles bouteilles fut un spectacle en soi !

Il y avait là une petite fortune (en francs de 1983) et nous allions l'engloutir ! Peut-être trente millions de centimes. Peut-être davantage... Une collection comme celle-là était sans prix. Le propriétaire d'Yquem, le comte de Lur-Saluces, qui nous avait honorés de sa présence, se disait lui-même incapable de réunir dans ses caves autant de millésimes.

Mais retournons d'abord sur la colline du Sauternais où s'élabore le fabuleux vin d'Yquem.

Le Château d'Yquem, c'est une longue histoire de famille qui remonte à la fin du XVI^e siècle, quand les Sauvage-d'Yquem acquirent la propriété. En 1785, celle qu'on allait surnommer plus tard « la grand-mère d'Yquem » épousa Lur-Saluces. À cette époque, soixante-dix ans avant le fameux classement des grands crus de Bordeaux, la renommée d'Yquem était déjà mieux que bien établie : « La meilleure coupe appartient à Monsieur Diquem et à Monsieur Saluces, son beau-fils. Cent cinquante tonneaux à trois cents livres le nouveau et six cents l'ancien. » Voilà ce qu'écrivait l'ambassadeur des États-Unis et futur président, Thomas Jefferson. Il était bien informé, à l'orthographe près, lors de sa visite en Gironde en mai 1787. Ces lignes sont sans doute les premières notes manuscrites à consacrer la prééminence d'Yquem, occupé alors depuis deux ans par les nouveaux propriétaires.

La notoriété est toutefois fragile et si le grand-duc Constantin, frère du Tsar, offrit vers 1850 la somme extravagante de vingt mille francs or pour un seul tonneau, si le château fut le seul à être classé Premier Cru Supérieur en 1855, Yquem connut les crises et les vicissitudes qui ont marqué périodiquement le vignoble bordelais. Ce fut plus dur encore dans le Sauternais

avec la désaffection pour ces vins dits « de dessert ».

Yquem, en 1983, c'est d'abord une vaste propriété de cent soixante-dix hectares, dont cent ont droit à l'appellation contrôlée : quatre-vingts sont en production, trois sont arrachés chaque année et la terre reste en friche pendant deux ans avant qu'on ne replante. Il faut enfin attendre la cinquième feuille (la cinquième année) avant de récolter le raisin. Cette rotation assure au vignoble une moyenne d'âge de quarante à quarante-cinq ans. L'encépagement est classique : 80 % de sémillon, 20 % de sauvignon, disposés en parcelles distinctes.

Les vendanges ne sont pas ordinaires. Elles sont conditionnées par la présence d'un champignon minuscule qui, traîtreusement, va attaquer le grain et se comporter soit comme un fléau soit comme une bénédiction. Le *botrytis cinerea* contamine tout le vignoble quand la saison est très humide, produisant une pourriture grise qui interdit une vendange saine. Au contraire, quand l'humidité se limite aux rosées matinales et que la campagne baigne dans un brouillard que dissipera le soleil automnal, le petit champignon fait des merveilles. Il concentre le raisin et fait surgir la « pourriture noble », qui fait se ratatiner le grain comme un raisin de Corinthe, poudré de cendre grise. Cette pourriture glorieuse est surnommée « le fléau à qui Dieu conféra la noblesse ».

La pourriture noble ne touche pas tous les raisins au même moment. Les vendangeurs ne ramassent donc, en les triant, que les grains mûris à point, jusqu'à ce que tous aient été cueillis. Il est arrivé qu'on vendange encore au mois de décembre !

Les raisins récoltés ont un degré alcoolique potentiel de 15° à

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

base d'ammoniaque existe : une cuillère suffit. C'est infect ! Le rince-cochon à la française – vin blanc sec, citron et eau de Vichy, est moins désagréable... encore que pris à jeun ! Les Écossais lui préfèrent quelque chose de plus radical : deux cuillères de vinaigre de vin, deux de sauce anglaise, un jaune d'œuf battu, un brin de sauce tabasco et de poivre rouge. Bon courage ! Les Italiens boivent un bouillon de chou et se recouchent pour douze heures. Les Russes reprennent un coup de vodka mélangée à un jus d'orange, et engloutissent des litres de tisane de queues de cerise.

C'est encore auprès des nutritionnistes que l'on obtient la recette de rince-cochon la plus agréable : mangez !

Il y a aussi la soupe à l'oignon frais, mais ne pas forcer sur le gratin car c'est l'oignon frais qui compte. Puis il faut reboire un peu de vin : l'un des mêmes que la veille. Cela chasse le mal de tête. Et repasser le plus vite possible à table pour avaler des œufs, du poisson, des viandes froides, des salades.

Enfin, s'il s'agit du réveillon de Noël, se mettre au régime presque sec, en attendant le réveillon de fin d'année...

Je me rappelle une conversation avec un grand nutritionniste, le professeur Trémolières : « Le vin correspond à un besoin profond, puisqu'il lève les inhibitions, améliore les rapports sociaux, permet à chacun de trouver le point où il peut se sentir le mieux lui-même. S'il n'y avait pas le vin, il y aurait nécessairement autre chose. Il ne faut ni suivre ni fuir les voluptés du vin, il faut savoir les recevoir. Si le vin n'est pas là pour magnifier la fête ou sceller l'amitié, il est condamnable. C'est à travers ce que nous mangeons et nous buvons que nous

choisissons notre type d'être. Lorsque l'homme condamne le désir, le plaisir, la quête du bon et du beau, il automatise tous les gestes de sa vie, les réduisant au rationnel et à l'hygiénique. Il n'a plus alors qu'à s'évader dans les paradis artificiels de la drogue. »

Il ajoutait : « Plutôt que de nier comme on le fait dans les campagnes antialcooliques les effets positifs de l'alcool, il faut en apprendre le bon usage afin d'en éviter les mauvais. Le bon usage doit être celui de la bonne bouteille pour le repas pris en commun, du vin qui par sa rareté, son prix et les circonstances où il est bu ne peut pas être toxique. Même s'il arrive qu'on roule sous la table, bien que ce ne soit pas l'idéal, cela n'a en fait aucune importance. “Tout est poison, disait Claude Bernard, rien n'est poison.” C'est une question de dose. »

LE SECRET DU PLUS GRAND VIN ROUGE DU BORDELAIS

Il y a les vins que l'on boit, ceux que l'on aimerait boire et ceux dont on rêve mais dont on se demande si l'on en boira jamais.

La Romanée-Conti est de ces derniers. J'ai vu passer l'autre jour aux enchères une bouteille de 1990 à 8 020 euros, ce qui rend chère la gorgée. Par comparaison, Pétrus est « donné » : 4 200 euros le millésime 2000... Cela explique pourquoi je n'ai bu qu'une seule fois dans ma vie du premier et que je ne désespère pas de reboire du second.

Il faut dire que je connais le coin.

La première fois – l'affaire remonte à des temps immémoriaux – je m'étais retrouvé, sur les quais somnolents de la Dordogne, à Libourne, dans une sorte de bureau de sous-chef de service au ministère des Cultes, au temps de Courteline, où m'avait reçu le dieu tutélaire de la tribu, le colossal Jean-Pierre Moueix, autour duquel, déjà, flottait un parfum de légende. À l'instant, j'avais compris que j'avais devant moi un seigneur. Il en possédait la grâce enveloppante, la courtoisie extrême, et lorsqu'il me parlait de Nicolas de Staël ou de Miró, ce n'était pas pour m'apprendre qu'il collectionnait leurs œuvres mais pour me faire comprendre qu'il les aimait. Sous le séducteur, il y avait aussi le Corrézien en chêne massif qui n'avait pas oublié que, à l'orée des années 1920, son père, venu tenter sa chance dans les vignes de Saint-Émilion, en avait bavé. Lui aussi, d'ailleurs, en avait vu de toutes les couleurs lorsqu'en 1937, il avait fondé à Libourne la maison Moueix.

Ces pages ne sont pas disponibles à la pré-visualisation.

LES BONS MOTS DU VIN

Alphonse Allais

« Je bois pour oublier que je suis un ivrogne. »

Anonyme

« Le vin est le lait des vieillards. »

« Quand le vin est tiré, il faut le boire. Quand le vin est mauvais, il faut se tirer. »

Michel Audiard

« Je me suis rendu compte que je prenais de l'âge le jour où j'ai constaté que je passais plus de temps à bavarder avec mon pharmacien qu'avec un patron de bistrot. »

Ausone (poète latin de la Gaule, IV^e siècle)

« Je suis plus fier de mon vignoble que de mon œuvre littéraire. »

Charles Baudelaire

« Un homme qui ne boit que de l'eau a un secret à cacher à ses semblables. »

Cardinal de Bernis

« Si je dis ma messe avec un grand meursault, c'est pour ne pas faire grimacer le Seigneur quand je communie. »

Francis Blanche

« Je préfère le vin d'ici à l'eau de là ! »

Lily Bollinger

« Je bois du champagne quand je suis heureuse et quand je suis triste. Je bois parfois quand je suis seule. Quand je ne le suis pas, il est indispensable. Dans les autres circonstances,

je n'y touche jamais. Sauf si j'ai soif. »

Alfred Capus

« Si j'avais encore l'argent que j'ai dépensé pour boire, qu'est-ce que je pourrais me payer comme verres de vin ! »

Chaval

« Quand le pain est mouillé, il faut le boire. »

Professeur Choron

« Comme la tartine, l'ivrogne tombe toujours du côté beurré. »

Winston Churchill

« Le champagne : lors d'une victoire, je le mérite, mais dans l'adversité, j'en ai besoin. »

« Le secret de ma vitalité : je n'ai dans le sang que des globules rouges. L'alcool a tué tous les blancs. »

Coluche

« Le pinard, ça devrait être obligatoire. »

« Si un jour, les Japonais fabriquent du camembert et du vin rouge, il faudra fermer la France. »

Georges Courteline

« Je ne vais pas à la messe car elle est à l'heure de l'apéritif. »

« Les bons vins font les bonnes cuites. »

Pierre Dac

« Qu'on le veuille ou non : pisser rouge dans un verre de blanc ne donne pas pour autant du rosé. »

Léon Daudet

« Le vin est un puissant rectificateur de l'hérédité. »

Pierre Desproges

« Il faut manger pour vivre et non pas vivre pour manger. De même qu'il faut boire pour vivre et ne pas vivre sans boire, sinon c'est dégueulasse. »

Raymond Devos

« En voyage, toujours regarder la carte des vins pour éviter les bouchons. »

René Fallet

« Je bois du vin de table, même quand il n'y a pas de table. »

W. C. Fields

« Si je bois, c'est pour rendre les autres intéressants. »

Philippe Geluck

« Si ma femme avait un bistrot, elle me verrait plus souvent. »

Sacha Guitry

« Redoutez les effets du vin, mais remarquez qu'il y a plus de vieux ivrognes que de vieux médecins. »

James Joyce

« L'homme, la femme, l'amour, qu'est ce que c'est ? Un bouchon et une bouteille. »

Paul Morand

« L'apéritif, c'est la prière du soir du Français. »

Marcel Pagnol

« Quand on apporte une mauvaise nouvelle, c'est drôle, personne ne pense à vous offrir à boire. »

Jacques Prévert

« La Nature a horreur des bouteilles vides, mais elle a aussi horreur des bouteilles pleines quand elles ne sont pas débouchées. »

CONCEPTION GRAPHIQUE ET COUVERTURE :
Malb Studio Flageul

ILLUSTRATION :
Fabrice Haesselbacher

Composé en Garth Graphic,
par Compo 66 (Perpignan)

Éditions du Rocher
28, rue Comte-Félix-Gastaldi
98000 Monaco

Achevé d'imprimer sur les presses de
Dépôt légal