

## Présentation

De retour en France après une saison passée à vinifier sur le Domaine de l'Apocalypse (île de Patmos, Grèce), je pars voir un ami **œnologue** dans le Mâconnais. Tandis que derrière la fenêtre de la voiture défilent des paysages de ceps dénudés, le panorama s'ouvre par intervalle sur des taillis et des futaies, où se glissent parfois quelques clochers. Sur la route des vins qui serpente à travers les collines, je croise de temps à autre un tracteur, mais personne dans les vignes. La **taille** n'a pas encore commencé. Seul ou en famille, dans sa vieille mesure bourguignonne, le vigneron médite la saison à venir. Que va-t-il encore se passer ?<sup>1</sup> Gel ? Grêle ? Sécheresse ? Ce mois de janvier 2020 est déjà au-dessus des normales saisonnières : il ne neigera pas cette année. Mon véhicule finit par s'arrêter dans la cour du château où mon collègue m'attend. Assis dans son bureau derrière son ordinateur, il se lève et me reçoit avec chaleur. Après les vœux d'usage, je lui fais part de ma surprise de le retrouver par un temps si doux, presque aussi bon qu'à Patmos. Il rit, de cet éclat naturel aux âmes paisibles, et m'invite à m'asseoir en face de lui. Il m'évoque alors ses souvenirs d'enfance, lorsqu'en novembre les coteaux se couvraient de neige, quand sous les caves voutées les tonneaux gelaient, ou rappelle ces longues nuits d'hiver passées devant la cheminée. La discussion s'anime jusqu'à ce que nous évoquions l'état de la filière viticole. La situation est délicate. Il se murmure ici et là quelques craintes. Que faire ? Une partie des consommateurs rejette brutalement les systèmes de culture jugés « *polluants* ». D'un autre côté, le changement climatique se manifeste à nous violemment. Bien que la profession s'organise, chacun tente de faire face tant bien que mal. Une page est bel et bien en train de se tourner. Après avoir parcouru des milliers d'études publiées sur des décennies, le constat de mon ami est tout à la fois surprenant et fascinant : la nouvelle génération de professionnels lui semble être, sans qu'il ne soit rien enlevé à sa rigueur, plus sensible que la précédente. C'est alors que se déroule devant nous la fresque vigneronne du siècle passé, depuis la découverte par Louis Pasteur de l'agent responsable de la **fermentation alcoolique** au traité des vins sans soufre d'Arnaud Immélé ; de l'**ampélographie** de Pierre Gallet à l'**œnologie** de Denis Dubourdieu, pour ne citer qu'eux. L'échange se poursuit sur les **sulfites** et la mode du vin naturel. Que faut-il en penser ? Difficile de répondre à cette question sans s'exposer à la critique. Et puis finalement, le nom « *vin naturel* » ne nous induit-il pas en erreur ? Considérant notre réflexion d'un point de vue différent, notre regard porte à reconsidérer l'objet, plutôt que son ombre. La définition du vin, cette « *boisson alcoolisée provenant de la fermentation du raisin* », est-elle juste ? Cette description est-elle complète ? Les vins naturels ne seraient-ils pas la suite logique du mouvement bio ? Peut-être bien.

Les vins sans soufre ajouté s'insinuent lentement dans les caves, parmi les **œnologues** désireux d'expérimenter, hésitant parfois à en parler, mais conscients de la petite révolution qui se dessine dans l'obscurité. Dans ce contexte, il apparaît de plus en plus fréquent d'entendre à la fin d'une visite de cave : *J'ai un vin sans soufre dans cette cuve, viens le déguster ! J'hésite encore à le mettre en bouteille comme ça. Ou : On en fait mais nous n'en parlons pas trop. Tiens, tu le goûteras puis tu me diras ce que tu en penses.* Imperceptible d'abord, le changement se produit pourtant sous nos yeux.

<sup>1</sup> Je n'imaginai à ce moment-là pas la pandémie du Covid-19 à venir.

Notre discours se poursuit, lorsqu'il me lance : *Alors voilà monsieur Amar, vous l'avez le sujet de votre prochain livre*. Nous rions. Je reconnais toutefois sa perspicacité à anticiper l'avenir. La question qu'il soulève est complexe et ne peut être complètement rejetée. Car au fond, qu'est-ce que le vin ? Peut-on le concevoir seulement à travers ses constituants ? Les connaissances à la fois matérielles et immatérielles du vin ne permettent-elles pas de ramener son analyse tripartite (vue, odorat et goût) à ses origines ? Mais alors, qu'est-ce que le vin en vérité ?

Ce breuvage fermenté, aux vertus mystiques, capable de soulever les âmes et de semer le trouble par ses parfums délicatement exhalés dans notre esprit : chaque inspiration nous élève un peu plus voluptueusement dans un monde où se murmure un langage mystérieux.

Pour les amateurs passionnés, le partage, les discours, l'évocation de l'univers du vin apportent autant d'émotions et de plaisir que la dégustation elle-même – bien plus, ce sont des éléments nécessaires à ce que le vin puisse être justement compris et apprécié. Qu'y a-t-il de plus beau que d'écouter parler d'un vin devant un auditoire enchanté ? L'orateur est alors un peu comme un guide dans un musée, qui, décrivant une toile, en révélerait une dimension encore ignorée de son public. Le vin est déshabillé et son histoire racontée : sa robe, ses nuances, la terre où il est né, sa métamorphose dans les chais, son passé, son présent, son futur... Et chacun, une fois initié, peut se laisser envahir par mille et une sensations au moment où il joint ses lèvres au buvant, laissant glisser le nectar pour mieux en apprécier la texture. Si le vin est grand, tout est équilibré. On peut même alors tendre au sublime : c'est enfin l'occasion de ressentir une réelle alliance entre puissance et délicatesse, tension et souplesse, plénitude et précision. Souvent, l'expression de notre visage en dit long sur la personnalité du vin. On reconnaît alors parmi les convives certains doux rêveurs, quelques romantiques, d'autres enfin qui semblent grandir et se transcender au travers de leurs émotions.

Au lecteur qui tourne ces quelques pages s'offre le loisir de se placer dans la peau du narrateur, Laurent, néophyte éclairé, et de l'accompagner avec ses deux amis œnologue et sommelier dans un dialogue sur l'environnement, le vin et notre société.