



1754-1793

## Louis XVI Marie-Antoinette

Le déclenchement de la Révolution française surprit par son ampleur Louis XVI et son épouse Marie-Antoinette. « Du pain, du pain ! » hurlaient les femmes aux grilles du château de Versailles au cours de la journée du 5 octobre 1789. Mais au sein de la mêlée figuraient aussi de nombreux hommes vêtus de robes et coiffés de fichus quémendant du vin, du vin pour tous. La raison d'un tel émoi populaire aurait été le banquet offert, dans les salons de l'Opéra, aux troupes du régiment des Flandres appelé à la rescousse pour protéger le roi et sa famille. L'angoisse de manquer de pain avait atteint alors son paroxysme parmi le peuple. Ce fait fut, à juste titre, retranscrit dans les manuels scolaires de la République, tandis que le besoin en vin y demeure volontairement absent. Cette doléance devint pourtant un refrain populaire dès la prise de la Bastille le 14 juillet 1789. L'origine de ce mécontentement réside essentiellement dans la construction en 1787 d'une nouvelle enceinte fiscale de l'octroi, les « murs des Fermiers généraux ». Il s'ensuivit des restrictions d'approvisionnement en vins de Paris et une augmentation des taxes. Un vif mécontentement et un sentiment d'inégalité furent ressentis par le petit peuple qui n'avait pas accès à l'eau potable ou à d'autres substituts pour supporter la dure vie de labeur. Le vin, en cette fin du

XVIII<sup>e</sup> siècle, est une denrée nécessaire presque vitale pour la population parisienne. L'eau y est rare. La distribution d'eau potable pour tous n'aura lieu qu'après 1800 avec les travaux de canalisation de l'Ourcq. Le grand Lavoisier estimait en 1785 à 150 litres par individu la consommation par an pour une population globale de 750 000 habitants et à 350 litres l'absorption annuelle de vin d'un adulte masculin à Paris, soit pratiquement 1 litre par jour. Cette réalité était bien éloignée des préoccupations quotidiennes de Louis XVI. Modérément consommateur de boissons alcoolisées en comparaison de ses prestigieux ancêtres, le roi ne pouvait comprendre cette revendication. La population d'alors avait en réalité gardé en mémoire les dîners et soupers de Louis XIV, qui aimait se soigner en buvant du vin rouge de Bourgogne (Nuits-Saint-Georges), et de Louis XV, qui appréciait les vins d'Amboise, d'Orléans, d'Ile-de-France et surtout le champagne afin de s'attacher les grâces de madame de Pompadour et de la haute aristocratie rémoise. Louis XVI, lui, est un adepte de l'eau, d'une vie saine, porté par un rationalisme scientifique au point de conseiller au grand navigateur La Pérouse de ne pas embarquer sur ses navires vin ou eau-de-vie mais plutôt de la farine de malt et des fruits divers pour combattre le scorbut. Différents témoignages confirment cependant la place du champagne à la table des festins des châteaux de Versailles, de Marly ou de Trianon où Marie-Antoinette pratiquait les jeux

du hasard et les représentations théâtrales en petits comités. Elle-même ne supportait pas de devoir souper à la vue des membres de la Cour, comme la tradition l'y obligeait. Certes, Marie-Antoinette se devait à certaines obligations mondaines. Ainsi, il nous est rappelé l'accueil fait par la future reine de France à Florens Louis Heidsieck, venu à Versailles lui offrir une pinte de son meilleur vin de Champagne. Cette Autrichienne de naissance cédait parfois au vin d'Alsace type vendanges tardives, qui lui rappelait un peu le tokay hongrois si prisé par ces ancêtres impériaux. En fait, les vins préférés de la Cour sont les vins de Bourgogne blancs de la Côte de Beaune, tels le Montrachet et le Meursault. En rouge, les producteurs de Gevrey avec la maison Morizot, de Vougeot avec le domaine Bouhier, le domaine Louis Max à Nuits-Saint-Georges et les fameux princes de Conti avec leur vin de la Romanée. Des négociants tels Bouchard, Patriarche et Latour furent des fournisseurs attirés. En vérité, au château de Versailles en 1789 le service des vins à table est réduit à sa plus simple expression. Le « service à la française », qui consiste à présenter simultanément plusieurs plats pour les entrées, rôts, entremets, hors-d'œuvre (servis au milieu du souper), fruits-confiseries, oblige l'officier d'échansonnerie à servir chaque invité à la demande en utilisant une carafe ou une bouteille sans étiquette, remplie simplement d'un vin pouvant plaire à celui qui ordonne sans trop tenir compte du mets consommé.

Aucune bouteille ne séjourne sur la table, rafraîchissoir à verres et bouteilles reposent sur des dessertes ou tables levées. Le budget de la « Bouche du Roi », qui s'élevait par an à 7 millions de nos francs, comportait plusieurs types d'achats : tout d'abord, la fourniture du vin pour la table royale. Champagnes, bourgognes, vins du Rhin et quelques vins du Rhône tels des hermitages ou côte-rôtie. Sont également mentionnés liqueurs, rivesaltes, vin de Chypre et de Malaga. Pour le vin destiné aux officiers et aux tables secondaires, on trouve essentiellement du vin d'Île de France à base de gamay, d'Orléans, ou des rouges foncés dont la puissance et les parfums musqués plaisent aux serviteurs. Certes, chaque région viticole pourra prouver qu'à un moment où un autre elle a pu fournir en vin le château de Versailles. Triste final pour un roi si peu soucieux de boissons : croyant lui faire plaisir, le négociant en champagne Dufaut, dont la maison fut fondée en 1764 et associée depuis aux établissements Mercier, offrit à Louis XVI ses dernières bouteilles, lorsque celui-ci, après son arrestation à Varenne le 22 juin 1791, fit halte à Epernay sur le chemin de Paris, vers sa fatale destinée.

#### *Le vin du retour*

*Les moutons encore gras de leur laine d'hiver ignorent placidement les deux jeunes femmes assises au bord de l'étang devant la Maison de la Reine, dans les jardins du château de Versailles. Sur la table*

*devant elles, un vin qui semble d'or dans son écrin de baccarat. Sofia Coppola a offert à Marie-Antoinette d'Autriche l'un des liquoreux alsaciens les plus radieux de ce siècle : le tokay pinot gris Altenbourg, Sélection de Grains Nobles 2002 du domaine Weinbach. La réalisatrice connaît bien le vin depuis que son père a acquis en 1975, en Californie, un château où la famille Coppola produit un excellent cru. Le film qu'elle a réalisé sur la vie de la reine lui a permis de cerner la personnalité de Marie-Antoinette et de connaître ses goûts. Elle espère qu'elle appréciera le moelleux nectar dont le nom évoque le souvenirs des tokays de Hongrie que buvaient ses ancêtres. Un ami, sommelier parisien, lui a parlé de ce vin, figure emblématique du vignoble alsacien, produit par Colette Faller et ses filles sur un domaine laissé en héritage par un mari et un père. L'exquise finesse des parfums et la trame soyeuse de son corps gracieux rosissent les joues de la jeune reine : « Je préfère la subtilité de ce vin dont le fruit me ramène à mon enfance autrichienne à la frivolité des champagnes, que je bois à l'envi dans votre film, accompagné de pâtisseries pour lesquelles je n'ai pas de goût particulier. Si la vie d'une reine constitue un magnifique scénario, la vie de ces vigneronnes courageuses le mérite tout autant », précise-t-elle avec une légère trace d'accent autrichien que la maturité n'a pas gommé.*

---

*Tokay pinot gris Altenbourg SGN 2004, Domaine Weinbach*

1899-1980

## Hitchcock



Pour la grande majorité des cinéphiles, la plus célèbre bouteille du cinéma reste sans aucun doute le flacon de Pommard présent dans le film d'Alfred Hitchcock *Les Enchaînés*. Découvert par Cary Grant et Ingrid Bergman, le vin y est subtilisé pour être remplacé par de la poudre d'uranium, sujet capital de l'intrigue. Ce fut en réalité l'éloge personnel du grand maître du suspense pour les vins de Bourgogne.

Après 67 ans de carrière et 53 films, Alfred Hitchcock demeure au travers de ses films le plus grand promoteur des vins de Bourgogne, léguant à la postérité des images inoubliables, fortes d'une identité française complexe et racée. Consciente déjà de cette surprenante notoriété, la Confrérie des chevaliers du Tastevin le remercia en l'invitant et en l'intronisant en mai 1960 au château du Clos Vougeot. Alfred Hitchcock en fut sincèrement très honoré. Ce fut l'une des rares occasions où on le vit sourire. A la différence d'un Spielberg (dont la célébrité est aujourd'hui comparable) qui avoue ne boire que du Coca-Cola, Hitch se vantait, avec cette distinction so british, de posséder les plus belles bouteilles d'Hollywood. Fier de sa réussite professionnelle et sociale, le cinéaste prenait alors un malin

plaisir à faire visiter sa fabuleuse réserve lors des nombreux déjeuners organisés dans sa villa du quartier de Bel-Air, à proximité, disait-il goguenard, du dix-huitième trou du prestigieux golf de Los Angeles. Mais gare à celle ou à celui qui sans attendre l'accord du maître s'aventurait à toucher ou à saisir un flacon. Il lui en coûtait alors d'être à jamais répudié par le réalisateur. Le scénariste Evan Hunter en fit ainsi les frais car son épouse ne sut, au goût d'Hitchcock, se tenir convenablement dans son cellier. Mais en réalité quelles étaient les bouteilles préférées de l'Ali-Baba du cinéma ? Patricia, la fille unique de sir Alfred, évoque avec nostalgie les déjeuners en famille et les vins préférés de son père, parmi lesquels figuraient Mouton-Rothschild, Cheval-Blanc et Montrachet ainsi que de nombreux champagnes, whiskies pur malt et cognacs d'anthologie<sup>1</sup>.

Sir Alfred aimait boire mais aussi manger. Ses repas étaient toujours très goûteux et sa table réputée pour sa grande qualité. Bien que résidant la plupart du temps en Amérique du Nord, il y mangeait à l'euro-péenne, se faisant livrer directement des soles de Douvres, du saumon fumé d'Écosse et des chapons de France. Lorsqu'il tournait, il se devait de fréquenter les meilleurs restaurants du coin, au

---

1. Extrait de l'Interview de Bruno Villien, in Cinématographe, n° 98, mars 1983.

point d'organiser son calendrier et ses lieux de repérage en fonction des tables disponibles chez les grands chefs. Grace Kelly aimait raconter l'anecdote selon laquelle Alfred Hitchcock, avant de débiter en 1956 le tournage de *La Main au collet*, avait maigri de cinq kilos pour pouvoir pleinement profiter de la cuisine française : « Quand il est arrivé pour tourner, il avait mis trois jours pour descendre de Paris à Cannes : il s'était arrêté dans tous les grands restaurants. »

Cet intérêt s'est inscrit très tôt dans son œuvre cinématographique. Son deuxième film, produit en 1928 en Grande-Bretagne, s'intitulait déjà *Champagne*. La version française lui attribuera un titre hélas moins évocateur : *L'américaine*. Cette comédie légère se situe dans l'univers des marchands de champagne. Ce film a pu être sauvé de l'oubli et restauré grâce aux actions de mécénat des Maisons de Champagne en association avec le British Film Institut. En réalité, presque tous les films d'Hitchcock possèdent à un moment ou un autre un plan mettant en scène des personnages buvant vin et alcool. *Vertigo*, *Marny*, *Sueurs froides*, *La Mort aux trousses*, *L'Étau*, *Le crime était presque parfait* ou *L'homme qui en savait trop*, tous ces chefs-d'œuvre sont là pour en témoigner. Dans le célèbre *Fenêtre sur cour*, la future princesse de Monaco ne séduit-elle pas le malchanceux James Stewart un verre de cognac à la main ?

En 1979, après avoir reçu l'hommage de l'American Film Institute, Hitchcock prenait sa retraite. Dans les dernières années de sa vie, sir Alfred appréciait tout particulièrement le cocktail mimosa (jus d'orange avec champagne). Cela le rendait parfois un peu grivois. La fin du suspense en quelque sorte... Alfred mourut le 29 avril 1980 à 9 h 17... Après tant de crimes et de meurtres, se souvint-il alors, dans cet ultime moment, du lieu où Norman Bates, le fils assassin de *Psychose*, cacha sa mère défunte ?... C'était à la cave...

*Le vin du retour*

*Les bougies bordant les allées diffusent une lueur étrange et allongent sur les murs blancs les formes fantomatiques des barriques. Les robes de soirée apportent la couleur qui manque aux smokings noirs. Cent invités, ni plus, ni moins, triés sur le volet : grands amateurs et personnalités des arts, de la politique et du vin prennent place autour des tables dressées dans les chais somptueusement décorés de candélabres baroques, de bouquets magistraux et de tentures de velours rouge du Château Talbot, Grand Cru classé du Médoc. Au roulement de tambour, les échantons vêtus de tabliers noirs font défiler les bouteilles qui seront réparties entre les tables, pour le premier service : yquem, puis ensuite mouton-rothschild, latour, hautbrion, ausone... Une silhouette rondouillarde se glisse dans*

*le ballet des serveurs. Seuls quelques invités attentifs l'ont aperçue, avant qu'elle ne disparaisse. C'est le moment de servir l'exceptionnel et mythique Château Cheval Blanc 47... L'assemblée guette, impatiente de goûter le millésime du siècle... L'attente se prolonge, on s'impatiente, on chuchote, l'angoisse grandit puis la rumeur s'insinue, interrompant les discussions. Il n'y aura pas de 47. Les bouteilles ont disparu, volatilisées... Volées ! Le mot est lâché... La vérité insupportable éclate. Le cambrioleur est dans l'assemblée, ce peut être n'importe qui, l'indignation est à son comble, la déception, terrible, et l'angoisse palpable.*

*Vers midi le lendemain, le soleil traverse les fenêtres du salon de la chartreuse au cœur de l'Entre-deux-Mers, sur le guéridon Sud-Ouest titre en une sur cinq colonnes : Cheval Blanc, le hold-up. Sur la table de la salle à manger, les rayons du soleil traversent la bouteille, laissant sur la nappe blanche une traînée de poudre tuilée, la bouteille est à demi pleine, les effluves de cuir et de truffe emplissent l'air. Le roi du suspense, extatique et goguenard, savoure en silence son plaisir. Sur l'étiquette de la bouteille à côté de la jeune femme blonde qui l'accompagne est inscrit : Cheval Blanc 1947.*

---

*Premier Grand Cru classé de Saint-Emilion 1947,  
Château Cheval blanc*

1904-1976

## Jean Gabin



« Je boirai du lait le jour où les vaches mangeront du raisin. » Gabin, ce fut avant tout un style, une gouaille, un genre uniques. Un grand acteur français à la mesure de son immense talent. Il joua de tous les répertoires, aussi bien le titi parisien que le grand bourgeois. Ses goûts comme ses personnages étaient solides et sans fioritures. C'est pourquoi il appréciait les plats simples et les vins blancs, de ceux qui se boivent facilement. Jean Gabin ne fut jamais porté sur les grands vins, les Crus Classés. Ce qu'il aimait avant tout, c'était les petits vins gais et gouleyants, du vrai, du sans manière. Sa « jactance » influença les bons mots de Michel Audiard et les dialogues de nombreux films devenus depuis de grands classiques. Véritable légende de son vivant, Jean Gabin sut néanmoins garder pour lui-même et pour ses proches des moments exceptionnels pour bien manger et bien boire. Son côté paysan, dont il était fier, le rendait heureux. Il aimait ses terres de Normandie, la vie à la campagne et les repas entre copains, de ceux qui durent jusque très tard dans la nuit. Bien qu'il fût doté d'un caractère de cochon, ses humeurs lui étaient vite pardonnées par ceux et celles qui partageaient sa table, sa « bouffetance », sa « boustifaille ». Ses plats préférés tenaient

bien au corps : bœuf gros sel, daube aux haricots rouges, ragoût de mouton, cœur de veau farci, petit salé aux lentilles, choucroute et andouillette grillée « bien noire » pour finir sur des pêches au brouilly. Il n'aimait pas le mou et les légumes. Son véritable péché mignon était le poisson. Il aurait fait des folies, des centaines de kilomètres, pour savourer une petite marmite de pêcheur. Lors du tournage de *Un singe en hiver*, dans lequel il joua magistralement un aubergiste nostalgique, son entourage se souvient qu'après sa journée de travail il s'en allait à Trouville pour y dévorer en une seule soirée : sole grillée de Gravelines, raie au beurre et crabe farci suivi d'un quatrième poisson, le tout arrosé de deux bouteilles de sancerre blanc. Le héros du *Quai des brumes*, de *Pépé le Moko*, du *Clan des Siciliens* et du *Chat* avait pour habitude, selon les époques, de se requinquer au crépy, sancerre, muscadet ou gros-plant. Ceux qui ne partageaient pas son intérêt pour sa boisson du moment et préféraient un autre vin ou alcool s'entendaient alors dire : « Faut être tarte quand même, et pas avoir de goût pour boire "ça". » Pour ses nombreux amis, Jean Gabin à table, c'était un « poème épique », et si vous réunissiez à ses côtés Bernard Blier, Gilles Grangier et Lino Ventura, « alors ça devenait carrément l'Odyssée de la

---

1. *Extraits de Gabin, André Brunelin, éditions Robert Laffont, 1987.*

Bouffé »<sup>1</sup>. C'était à celui qui « écarterait » le premier. Ecarter voulant dire se tacher. Il y avait même, paraît-il, une compétition entre ces messieurs. Le vainqueur étant celui qui écartait le plus loin ou le plus gros sur la nappe et les vêtements. Mais la soirée ne s'arrêtait pas là pour autant. Le repas et les petits vins blancs terminés, Jean était incapable d'aller se coucher tôt. Il s'ingéniait alors à inviter ses partenaires pour un petit dernier. Pas pour une camomille, mais plutôt pour un dernier petit scotch qui était la plupart du temps suivi de son petit frère, le tout soutenu par cinq ou six cigarettes Craven qu'il fumait jusqu'à se brûler le bout des doigts. Après plusieurs derniers petits coups, il se levait enfin en saluant la compagnie par ces mots qui auraient pu figurer dans un scénario d'Albert Simonin ou de Jacques Becker : « Avec vos conneries de me faire boire et parler, vous avez vu l'heure qu'il est ? Cher ami, il n'y a pas de bonne société qui ne se quitte, je vous souhaite donc une bonne nuit. » Grandgil, son personnage dans *La Traversée de Paris*, n'aurait pas dit mieux... Jean Gabin eut beau être invité à la table d'Antoine Pinay, être un habitué du *Fouquet's* du temps de la belle Marlene Dietrich, du restaurant du *Majestic* à Nice, de *L'Alsace* sur les Champs-Élysées ou de l'ancienne *Cloche d'or* à Pigalle, il n'oublia jamais le bistro de sa jeunesse *Chez Victor*, situé à proximité de la gare du Nord, là où il attendait le train pour



rentrer dans sa famille à Mériel. Ainsi, à l'occasion d'une victoire hippique, ce fut avec émotion qu'il offrit à son vieil ami entraîneur Jack Cunningham un licol de chez Hermès sur lequel il avait fait graver : « En souvenir de Chez Victor. » On ne saurait quitter un tel personnage sans se remémorer ces quelques lignes de *Un singe en hiver* d'Antoine Blondin, et que Gabin affectionnait tout particulièrement : « Dis-toi bien que si quelque chose devait me manquer, ça serait pas le vin... ça serait l'ivresse. »

*Le vin du retour*

*La casquette vissée sur le cheveu blanc, les mains enfoncées dans les poches du pardessus, Jean Gabin remonte lentement la rue principale du village de Sancerre. La porte de la cave bâille. Une longue batterie de cuves s'alignent comme à la messe dans une cave nickel, Alphonse Mellot remonte justement du sous-sol, deux bouteilles à la main.*

— *Ha ! Vous tombez bien, vous, on claperait par terre dans votre palace. A ce qui paraît, vous faites du bon picrate par ici, on pourrait s'en jeter un par-derrière la cravate ?*

*Alphonse Mellot n'est pas à une provocation près, il a reçu le président Sarkozy au printemps dernier... mais Jean Gabin...*

— *Eh bien ! mon vieux, remettez-vous, j'avais juste un gorgeon, mon ami Blondin et moi on faisait un tour de bicyclo*

*dans les collines et ça nous a échauffé le gosier, on a avisé un mastroquet dans le bas du patelin, il nous a dit de monter.*

*Et effectivement, arrive à sa suite, tout essoufflé, la trogne barbue d'Antoine Blondin.*

— *C'est pas pour lichtronner, juste un verre ou deux, pour goûter ! Allez, au goulot !*

*Les trois hommes se retrouvent autour d'une barrique, Alphonse Mellot débouche un premier vin, le sancerre du Domaine de la Moussière.*

— *Il est tonique, on le sent descendre.*

— *Il est même taquin, on s'y ferait vite.*

*Il ne faut qu'une petite demi-heure au trio pour finir la deuxième bouteille, ces bourlingueurs de comptoir ne sont pas là pour mégotter, ni pour cracher.*

*Mellot ouvre ensuite une bouteille de son somptueux pinot noir. Le tandem est plutôt blanc mais, passablement aviné, se laisse tenter.*

— *Si c'est pas culotté, ça !*

*La bouteille vidée, c'est au tour de la cuvée Edmond, de ces cuvées qui se placent dans le gratin. Gabin est aussitôt séduit.*

— *Là, monsieur, respect ! C'est un grand ! C'est tout ce que je sais, mais je le sais.*

---

*Sancerre, Alphonse Mellot*