

MICHEL ROLLAND ET JEAN-CLAUDE ELLENA, NEZ À NEZ

[13/07/12 - Série Limitée N° 112]

Apparus tous les deux sur terre en 1947, année d'un grand millésime, l'un est l'oenologue le plus célèbre de sa génération, l'autre est le créateur des parfums Hermès. Ils lancent des passerelles entre leurs univers et mettent leurs différences à jour .



Série limitée : Ce qui a déterminé vos parcours ?

Michel Rolland : Je suis né dans une famille de viticulteurs. Enfant, je pensais que le monde était recouvert de vignes. L'insistance paternelle à me faire aller à l'école m'a conduit à l'oenologie. Il n'a pas été question d'autre chose dans ma vie.

Jean-Claude Ellena : C'est à peu près la même chose. Je vivais à Grasse, ville consacrée au parfum. Ma famille, désespérée, a orienté le mauvais élève que j'étais à l'école vers la parfumerie. J'y suis entré comme ouvrier à 16 ans, j'y ai trouvé accueil et bienveillance, j'y suis resté.

S. L. : Vos premières émotions olfactives ?

Jean-Claude Ellena : J'ai 4 ans. Juché sur une chaise, je m'empare d'une boîte à biscuits qui exhale à l'ouverture une légère odeur de moisi. Evidemment, c'était défendu et l'existence de cet interdit a favorisé la mémoire, qui s'active davantage dans des situations de plaisir intense ou d'interdit.

Michel Rolland : Je préférais l'odeur du fenouil à celle de la craie sur le tableau noir. Je suis d'une famille de gens de la terre, la campagne livrait ses odeurs. Je me souviens que ma grand-mère faisait la conserve de tomates, j'allais cueillir ces fruits que j'adorais manger dans leur éclatante fraîcheur. J'aimais aussi l'odeur des herbes. Les arômes du vin sont venus un peu plus tard, proposés par mon père et mon grand-père en quantité raisonnable, ce qui fait que je marche à peu près droit.

S. L. : Vous avez des dons particuliers ?

Jean-Claude Ellena : J'ai un nez tout à fait banal, quoique peut-être un peu plus grand que la moyenne, mais nous sommes tous pourvus du même nez. Le mien est simplement éduqué, je l'ai formé, je le travaille. C'est affaire de curiosité, de culture, d'imagination. Je me suis créé une langue des odeurs qui m'est propre et que je pratique. Si la vue est le sens privilégié de notre époque, je vois la vie par le nez. Plus exactement, je sens la vie par le nez. C'est avec lui que je la décèle, que je la décrypte, je peux jouer de ce sens pour comprendre. À partir de là, j'existe un peu plus.

Michel Rolland : Nous avons en effet tous le même nez. C'est ensuite une question de travail. J'ai dégusté pendant dix ans, dans les commencements de mon laboratoire, tous les échantillons qui arrivaient. C'était un bel exercice de curiosité nécessaire, j'ai appris en sentant, en goûtant. L'entraînement, comme pour les grands sportifs, joue son rôle. Quelqu'un a dit que le talent, c'est dix-huit heures de travail par jour, j'ajoute que la passion me paraît être l'élément majeur déterminant qui fait avancer.

S. L. : Quelle est votre conception du goût ?

Michel Rolland : Mon but, quel que soit l'endroit du monde où la vigne accepte de pousser et de donner des raisins, est de faire le meilleur. Il ne s'agit pas de définir une conception du goût, mais d'être au plus près de ce qu'il est possible de faire dans les conditions optimales. Cela donne un vin qui a un goût, mais ce n'est pas le mien, c'est celui de l'alliance de la terre, d'un climat et d'un fruit.

Jean-Claude Ellena : C'est une question que je continue à me poser, je n'ai donc pas de réponse, si ce n'est que le bon goût se rapproche de ce qui est beau. Ce sont des questions d'ordre culturel. Selon les pays, il diffère. J'ai une attirance certaine pour le Japon, le caractère sophistiqué et l'esthétique de ce pays. Lorsque je suis en Inde, la notion du beau m'échappe. À partir de cette incompréhension, j'ai créé le parfum Un Jardin après la Mousson en prenant des éléments propres à l'Inde, la mousson, le gingembre et d'autres. J'ai joué avec ces signes, c'est vraiment au niveau du signe que ça se situe. Ils m'ont permis de traduire mon Inde personnelle, avec la surprise et la curiosité qu'elle suscite. Mais c'est du côté de l'imaginaire, ça n'est pas celle des Indiens.

S. L. : Est-ce que vous imaginez vos vins ?

Michel Rolland : Jamais ! Je suis confronté à une matière première obligatoire, c'est le raisin qui parle. J'essaie d'orienter la production au travers de la vigne vers des fruits de qualité. Imaginer le résultat serait un pur esthétisme. Je constate son éventuelle beauté au résultat.

S. L. : Que faites-vous avec la nature ?

Jean-Claude Ellena : J'ai toujours pensé que les oenologues s'ajoutaient à la nature -qu'ils apportaient d'eux-mêmes et que cela donnait le vin -, alors que je m'en retranche dans le sens où je la dépouille, je ne prends que l'élément qui m'intéresse en elle. C'est une forme d'assassinat, je coupe les têtes, un doigt ici, un pied là, un morceau ailleurs, j'en fais mon butin, et cela donne un être composite, issu d'éléments épars. Mon métier s'approche d'une démarche artistique, je suis dans l'abstraction.

S. L. : Comment fait-on un parfum ?

Jean-Claude Ellena : L'odeur est un mot, le parfum est la littérature. Le problème, c'est le choix des mots, l'ordre dans lequel on les dispose et, surtout, la phrase qu'on veut écrire. L'idée est là, cela peut prendre longtemps pour la mettre en oeuvre ou quelquefois très peu, trois jours. Comme cela s'est passé dans les jardins de Leila Menchari¹ à Hammamet, en Tunisie. J'avais pour mission de créer un parfum nommé Un Jardin en Méditerranée, c'était tout. J'ai éliminé les poncifs, jasmin et fleur d'oranger, et je me suis retrouvé devant la page blanche, mes nuits blanches, mes doutes et l'accompagnement familial des textes de Gi onno qui joue le rôle de talisman contre l'angoisse et me sert de repère, d'heureux père. Ce temps est très inconfortable, mais il est nécessaire pour trouver autre chose, un signe olfactif qui fasse sens, qui évoque de manière claire la Méditerranée. Ce jour-là, autour d'un verre de champagne, une jeune fille froisse une feuille de figuier dans un sourire et, tout à coup, c'est le signe. Cette odeur, signe symbolique fort, fait sens. Ces arbres sont présents tout autour de la Méditerranée, leur odeur réunit les hommes. Une fois que j'ai trouvé l'entrée, il n'y a plus qu'à raconter l'histoire. Je me sens « écrivain de parfum », cela me paraît plus exact que la comparaison avec le compositeur ou le peintre. Dans le dictionnaire des odeurs, il y a dix mille molécules, la musique a besoin de sept notes sur sa portée, la peinture de trois couleurs primaires et trois complémentaires.

S. L. : Qu'est-ce que le luxe ?

Jean-Claude Ellena : C'est le partage. Lorsque je fais un parfum, je ne pense pas à une élite. Le fait qu'ils portent la signature Hermès les catégorise, mais dans mon esprit et dans celui d'Hermès ils sont là pour tous, leur prix en atteste.

Michel Rolland : Il y a une part de rêve, de beauté, de rareté qui s'attache au luxe. S'y ajoute l'aspect spéculatif qui rend certains vins inaccessibles. C'est la dérive qui accompagne le luxe.

S. L. : Un assemblage est un processus créatif ?

Jean-Claude Ellena : Chez Cézanne, la disposition des touches de couleur résulte d'une superposition, chaque couleur glisse sous l'autre tout en laissant voir sa propre couleur, c'est extrêmement subtil. On voit le jaune, on voit le bleu à côté, et la liaison des deux, c'est à la fois une superposition et un détachement, de sorte que l'on voit la construction se faire. Pour le parfum, c'est un peu cela, des années d'expérience, de construction mentale, de réflexion, pour, de ce savoir, de cette technique éprouvée, obtenir un résultat. Ce qui m'intéresse là, ça n'est plus l'idée, le sujet de départ, c'est le chemin, la construction de la phrase.

Michel Rolland : On invente quelquefois, à partir de l'observation, de l'histoire. Les vendanges en vert, l'effeuillage, m'ont été inspiré en reprenant le passé. Concernant le xx^e siècle, pour évoquer la qualité, on parlait de 1928, 1929, 1945, 1947, 1961. Cinq grands millésimes en soixante-dix ans, c'est peu pour une carrière que j'envisageais sur trente ans et me laissait espérer trois « grands ». Je me suis interrogé sur les qualités communes à ces années : elles étaient chaudes, le raisin était mûr et en faible quantité. Quand on fait moins, ça mûrit et quand ça mûrit, c'est meilleur. J'ai eu cette idée de dire qu'il faut ramasser des raisins mûrs. Il reste à s'entendre sur l'idée de maturité, les désaccords sont nombreux, c'est le sel de ce métier. Comme on n'a pas encore d'analyse performante, il faut goûter peaux, pulpes et pépins, les trois composants d'une baie de raisin. J'ai beaucoup surpris, notamment en Amérique, quand j'ai souhaité goûter les raisins avant de donner le moindre conseil. Quand Jean-Claude fait un parfum, il cherche un fil conducteur et choisit dans l'immense palette aromatique du monde des senteurs. Nous n'avons que quelques échantillons que la nature nous donne, c'est moins libre, plus limité, mais je suis obligé de trouver le meilleur assemblage, la plus belle harmonie en tenant compte du vieillissement. Le grand vin, c'est l'harmonie.

S. L. : En matière de parfum, c'est la règle ?

Jean-Claude Ellena : Oui, mais cela peut être insuffisant. Nous avons à tenir compte de problèmes de contraste, de résonance, de dissonance, qui participent de l'expression d'un parfum.

S. L. : Un style Rolland et un style Ellena ?

Jean-Claude Ellena : Il serait du côté de la musique de chambre, jusqu'au concerto, pas du côté de l'opéra, pas jusqu'à Wagner. Il y a aussi la notion d'élégance, de propos sincère, de justesse, et cet oxymoron fait de légèreté et de présence, sans tapage, à la fois d'apparence simple mais complexe. J'attends d'un parfum un support d'intimité, un contact avec vous. Quand je faisais Voyage d'Hermès, je voulais que l'odeur soit tendue. Tant que je ne l'ai pas, le parfum n'est pas sorti.

Michel Rolland : J'ai un goût, donc un style. J'ai fait du vin dans vingt pays, le style est influencé par l'origine. Pour faire une comparaison avec la musique, toutes les partitions sont jouées, elles viennent de la diversité de la terre où les vins s'épanouissent. Ceux qui affirment que je fais le même vin partout signent leur méconnaissance du sujet. L'origine du vin est plus forte que l'homme qui le fait. S'il y a un style Rolland, il se décline au gré de l'influence des origines. L'art de faire un vin est du côté de l'épure, du raccourci, il faut densifier le propos.

S. L. : Le vin, le parfum sont soumis à l'éphémère ?

Jean-Claude Ellena : Quand les gens achètent un parfum, ils le voudraient immuable. Rien n'arrête le temps qui passe, le parfum évolue, mais il change avec nous, c'est moins sensible. Si vous vous regardez tous les jours dans un miroir, vous ne vous voyez pas vieillir. Je travaille pour l'éphémère mais, dans la durée, ce que je vous propose va s'exprimer dans un temps court, mais se prolonge dans votre mémoire. Nous sommes là du côté des vanités : « Je viens te dire que tu es là, mais pas pour toujours, alors profite-en. »

Michel Rolland : Pour ne fâcher personne, parlons d'un millésime qui n'existe pas encore : 2012. On ne peut pas imaginer un vin sans une qualité des raisins, et faire un faux vin à vieillir. Il faut l'inscrire dans sa durée supposée, tirée de ses capacités. Il n'y a pas de règle écrite pour en juger, c'est purement intuitif. Je décide au moment de l'assemblage. Pour Le Bon Pasteur 2007, petit millésime, j'ai cherché légèreté et élégance, qualité de fruit et buvabilité, ce vin ne se transportera pas dans le temps. Les merlots n'avaient pas une maturité exceptionnelle, un peu dilués à cause d'une humidité assez importante, donnant un jus pas extrêmement goûteux qui ne possédait pas une grosse concentration et risquait d'offrir des tanins rugueux, rustiques, un vin dont les chances d'évolution positive dans le temps étaient réduites. Les cabernets francs ont été vendangés un peu tôt. Nous ne devons pas extraire, c'est-à-dire laisser les raisins trop longtemps en cuve, pas de remontage pour risquer d'extraire des tanins de pépins plutôt que de pellicules, se contenter d'élégance et de fruité. Il ne faut pas essayer de goûter 2007 dans vingt ans ; 2009 pourra être goûté bien au-delà. Une fois ouverts, c'est toute la destinée des produits que nous essayons de faire, ils frappent les esprits et y restent, même si la fragrance a disparu depuis longtemps.

S. L. : Vos vins, vos parfums épousent leur époque ?

Jean-Claude Ellena : La nostalgie ne m'intéresse pas, c'est un système qui permet de séduire, trop facile. Je me souviens de ce jour des années 1990 où l'un de mes collaborateurs me présenta son travail qui sentait les années 1970. C'était impossible, notre travail doit répondre à notre époque. Ma hantise est de ne plus être en résonance avec mon temps, d'être aveugle à ma propre manière de mettre en parfum.

Michel Rolland : Nous avons le même âge et la même peur d'être enfermés dans nos manières de faire, de passer à côté de ce qui nous entoure. Toutefois si nous sommes professionnellement encore là, c'est malgré tout le signe de notre présence au monde.

S. L. : Formatage du goût, globalisation, standardisation et tendance. C'est notre époque ?

Jean-Claude Ellena : L'époque est à l'uniformisation planétaire. La France et les Etats-Unis portent la responsabilité d'un impérialisme olfactif, ces deux pays ont imposé leurs goûts en matière de parfum et dominant le marché. Par rapport à cet état de fait, je suis en résistance, je défends la distinction, la différence, pour m'opposer à l'uniforme. La notion du goût universel que l'on voit partout, c'est la porte de l'ennui, qui conduit à la fin à la rébellion.

Michel Rolland : Ce phénomène d'industrialisation et de formatage existe, mais le vin offre une telle diversité grâce à ses origines que l'amateur curieux est à tout jamais à l'abri de l'ennui.

S. L. : On parle beaucoup d'acidité et de minéralité, c'est curieux, non ?

Michel Rolland : Ce sont des tendances portées par des mots. On utilisait minéralité pour désigner les grands chardonnays de Bourgogne. Aujourd'hui, on l'applique aux vins rouges. Pas sûr que cela soit approprié. Le mot est charmant, on l'emploie. L'acide ou le sucré ne sont pas en soi défendables, c'est encore une fois affaire de mesure et d'harmonie. Si on les trouve, on ne parle plus d'acidité, de minéralité. Ce qui importe, c'est de provoquer la sensation et ça me paraît plus difficile à réussir.

S. L. : Et l'importance des voyages ?

Jean-Claude Ellena : Le déplacement n'a pas d'importance, c'est la promesse au bout du voyage qui m'intéresse. C'est accorder à l'autre le temps pour le connaître. J'ai besoin de Japon. Cette culture est la plus éloignée de la nôtre et, pourtant, je me sens proche d'elle. J'ai besoin de la décoder. Plus je m'en approche, plus elle s'éloigne. Cela provoque chez moi un déplacement intellectuel et sensoriel du nez qui interroge ma capacité à imaginer leur manière de penser le parfum. Le haïku est la forme du raccourci que j'apprécie et je m'aperçois que plus je raccourcis, plus je raconte de choses. Raccourcir ne signifie pas simplifier. Je pense que si j'avais éprouvé un amour pour l'Afrique noire, ma manière d'être au parfum eût été plus charnelle, sensuelle, érotique. Au Japon, on est dans une dimension philosophique, cela m'attire davantage. Je ne peux donc pas changer de monde facilement, je ne ferais qu'effleurer.

Michel Rolland : Ce ne sont pas les halls d'aéroport qui m'enchantent, c'est la curiosité qui motive ces voyages. Aller en Afrique du Sud, en Amérique, en Inde, en Chine, en France, c'est répondre au challenge de faire le meilleur à un endroit que je n'ai pas choisi. Il y a une évidente frustration à ne pas pouvoir aller au fond des choses, mais la découverte me passionne. Je reviens aussi aux sources puisque je vais en Arménie me plonger dans l'histoire de Noé et du mont Ararat, berceau de la civilisation du vin. Ce rapport à la mémoire des hommes, dans la tradition -les idées des anciens, souvent bonnes -, tout cela me passionne.

1. Leïla Menchari est directrice artistique chez Hermès.



JOURNAL D'UN PARFUMEUR

Dans un style à l'élégance discrète, celle des parfums qu'il imagine, Jean-Claude Ellena, nez de la Maison Hermès, livre au jour le jour, l'intime de la création de ses fragrances portées dans le monde entier. Une curiosité heureuse, une solide culture où se mêlent Kant et Giono font de ce journal un document délicat, à l'intelligence lumineuse, sensible et poétique où se dessine le portrait d'un personnage stendhalien. Jean-Claude Ellena, Journal d'un parfumeur, suivi d'un Abrégé d'odeurs. Sabine Wespieser Editeur, 160 pages, 17 euros



LE GOUROU DU VIN

Le plus célèbre oenologue du monde dévoile les arcanes de sa terre de curiosité, celle des grands vins dont il se sent l'auteur, de Bordeaux et d'ailleurs, affiche avec sincérité ses convictions, remet quelques pendules à l'heure en matière d'élaboration du vin, répond avec ironie et humour à ses détracteurs, règle quelques comptes avec la presse, brosse le tableau d'une microsociété balzacienne qu'il connaît bien. Michel Rolland, avec Isabelle Bunisset, Le Gourou du vin. Glénat, 210 pages, 19,99 euros

DEGUSTATION À DEUX DE TROIS VINS FAITS PAR MICHEL ROLLAND

Château LE Bon Pasteur 2007

J.-C. E. : Evidemment, avant de le boire, je sens le vin, je trouve là un peu d'épices, la vanille, un léger cuir, et le bois de chêne. Ce sont les odeurs premières qui m'atteignent. On est sur un profil classique, c'est un vin qui offre des sensations qui me sont familières, confortables, qui me rassurent. On peut voyager ensemble pendant quelques heures. Par rapport à mes conceptions de parfumeur, nous sommes là dans un bon concerto, on va faire tranquillement du Rachmaninov.

M. R. : C'est un vin encore un peu jeune où subsistent en effet des notes vanillées, légèrement fumées, qui ne sont pas péjoratives, mais logiques à ce stade. Si, à ses débuts, un vin qui a grandi dans le bois neuf pendant son élaboration n'en a pas le goût, il faut faire un procès au tonnelier ! C'est nécessaire, parce que les vins n'atteignent une certaine complexité que par le passage dans le bois. On n'a jamais vu de grands vins rouges se priver de ce séjour. Il est là à son équilibre harmonieux et il ne faudra pas m'en vouloir si, comme je l'ai précisé, on ne peut plus le boire dans vingt ans !.

S. L. : Le vocabulaire des odeurs, des arômes, n'est-il pas trop étroit ? Doit-il s'élargir ?

J.-C. E. : C'est nécessaire. Pour aborder les odeurs, les parfums, il faut di sposer de toutes les interprétations possible, avoir le discours le plus ouvert et ne pas l'enfermer dans un système. Les parfumeurs ont classé les parfums, avec par exemple des notes fleuries, boisées... C'est ennuyeux, ça ne parle à personne, sauf aux spécialistes qui se rassurent, je lutte contre ça. Le mot vert fait exception, il y a une relation directe entre les formes d'odeur de la famille végétale, sa couleur, et les images évoquées, mais c'est le seul moment où ça marche. Pour le reste, c'est la puissance de la métaphore qui s'exerce.

S. L. : Et la dégustation à l'aveugle ?

M. R. : Je ne suis pas un farouche défenseur de ce procédé, mais c'est cependant un moyen pour les professionnels de se recadrer. En effet, on ne peut pas échapper à ses propres tendances gustatives, qui entraînent dans des directions familières, donc je pratique ce procédé par vigilance.

J.-C. E. : En tant que professionnel, j'ai besoin de retrouver les repères de l'outil, mais il n'a rien à voir avec la partie créative qui prend sa source dans l'imaginaire. Ce sont deux mondes indépendants et je crois que, pour celui qui déguste, la seule chose qui compte c'est l'imaginaire. Avec les présentations de parfums à l'aveugle, on veut vous faire croire que vous êtes objectif. C'est un voeu pieu. Vous dépendez de votre culture, de vos références imaginaires, du parfum que portait votre mère quand vous étiez enfant, donc l'objectivité n'existe pas.

Campo ElisEo 2004

M. R. : Ce vin espagnol de la région de Toro naît sur les bords du Duero, qui devient au Portugal le Douro, celui des portos. C'est fait avec le cépage tempranillo, et seulement celui-là. Ce vin va vieillir, sa structure l'annonce, il est musclé, c'est sa nature.

J.-C. E. : Ca sent le soleil, le récit est plus court, on affirme nettement quelque chose. Nous sommes presque dans l'ordre du slogan.

M. R. : C'est la définition de son terroir, un sol moins divers et complexe qu'à Pomerol, un climat continental ensoleillé. Mais ces vins font partie de la famille. Quoique plus simples, ils méritent d'exister. S'il y a créativité, elle est forcément plus limitée que sur les sols et les climats privilégiés capables de donner des vins complexes. Nous avons la chance, en France, à l'exception du riesling que nous partageons avec l'Allemagne, d'avoir les plus grandes références : les meilleurs cabernet-sauvignon poussent à Pauillac, les meilleurs merlots sont à Pomerol, les meilleurs pinots et chardonnays sont en Bourgogne et les plus belles syrahs s'épanouissent en Côtes du Rhône septentrionales.

Château Le Gay 2009

M. R. : C'est un vin jeune né sur un des immenses terroirs de Pomerol, dans un immense millésime.

J.-C. E. : Le discours s'allonge, c'est stendhalien ! On sent qu'il peut raconter encore beaucoup de choses. Dans cinq ans, il me dira autre chose, l'histoire se poursuit. Je ne suis pas oenologue, mais je sens ça. Par rapport à 2007, à la complexité claire, précise, voisine ici une complexité sous-jacente, bien détachée. Les choses se recouvrent, ce vin contient des devinettes. Dans les colognes que je fais, je suis dans la matière pour la matière, l'odeur pour l'odeur, je suis allé au bout de l'histoire, et la personne qui va les sentir va aimer ce caractère immédiat de l'olfaction. Dans les « Hermessences » qui paraissent simples, se rajoutent une chose et encore une autre, c'est une fausse simplicité, une épure complexe.

S. L. : Nietzsche affirme que philosophe, c'est avoir du nez. Pensez-vous que vos démarches contiennent une vision du monde ?

M. R. : Quand on arrive dans son domaine à un niveau de recherche, à un degré d'expérience étendue, cela oblige à avoir des considérations, des visions un peu différentes. Des chemins s'ouvrent.

J.-C. E. : Je partage cette façon de voir. Dans mon livre *Journal d'un parfumeur*, ce que je ne pouvais pas exprimer par des parfums, je l'ai fait avec des mots. J'y ai exprimé une certaine vision du monde. Je suis un pessimiste heureux, je regarde le monde de manière lucide et, malgré tout, avec joie, pas celle d'un hurluberlu ou du « ravi » de la crèche provençale, mais avec légèreté. En introduction de *Terre d'Hermès*, pour son lancement, j'avais « écrit » cette image : allongé sur le sol, les yeux dans les étoiles.

Propos recueillis par JEAN-LUC BARDE.