



TAST

LE BEST OF
2010

Mr Incollable
Michel Bettane,
Agrégé de lettres
classiques,
est la mémoire
vivante du vignoble

Mr Inventif
Thierry Desseauve,
journaliste inspiré,
met en musique la culture
œnologique du duo

Perfectionniste
Il a tout goûté,
des vins du XIX^e siècle
aux millésimes
les plus récents

Hédoniste
Il met toute son
énergie et sa sensibilité
dans la critique sévère
mais juste des vins

**En
librairie**
24,90 €^{TTC}



GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2011

LE DUO MÈNE L'ENQUÊTE

*Insatiables et passionnés, ils parcourent les chais et les vignes
de toutes les régions de France à la recherche des vins de l'année*

**Éditions
de La Martinière**

Ça commence bien

Nous publions l'entretien entre le philosophe Michel Onfray et le journaliste et écrivain Jean-Paul Kauffmann, le premier hédoniste revendiqué, le second amateur de vins « au sens étymologique du terme » et tous deux « buveurs de sens », selon la belle expression de ce dernier. La conversation n'est pas simplement passionnante, elle se révèle aussi réjouissante, stimulante, polémique, allègre et savoureuse. J'y retiens volontiers, entre bien d'autres opinions, cette affirmation de la nature élitiste du vin, qui fait dire à Kauffmann, reprenant Gide, que « le monde [du vin] ne sera sauvé que par quelques uns » ; la stigmatisation de « cette idée stupide, de la part de l'Etat, de faire croire au citoyen qu'il est immortel » (JPK) à laquelle Michel Onfray trouve une explication : « ce désir de la civilisation américaine de fonctionner dans un hygiénisme total, un mauvais hédonisme, pénètre peut-être plus en France qu'ailleurs. » Onfray poursuit dans un plaidoyer émouvant pour le retour d'un sacré païen dans la civilisation du vin. Et on comprend bien que c'est le sens, précisément, que recherchent nos deux goûteurs. Rien ne les énerve plus, d'ailleurs, que de « faire confiance à ces nouveaux gourous que sont les critiques de vins. » Moi, qui assume mon métier de critique de vin sans me prendre pour un gourou, je prétends pourtant comme Jean-Paul Kauffmann que « goûter un vin est une excellente école de jugement personnel. » L'année commence bien.

Thierry Desseauve



« Oui, la connaissance augmente le plaisir »

Michel Onfray, philosophe aux cinquante livres et Jean-Paul Kauffmann, écrivain, journaliste, prix Paul Morand, se sont rencontrés à Bordeaux chez Denis Mollat, libraire emblématique du Port de la Lune, pour parler du vin. Ils disent leur attachement à la posture de l'amateur, se défient des connaisseurs, des prescripteurs, déplorent la disparition de la transmission générationnelle... Lisez tout. C'est passionnant, l'intelligence. Et rare.

*Une conversation animée et photographiée
par Jean-Luc Barde pour TAST*

TAST : Le langage du vin a-t-il évolué depuis l'arrivée de l'œnologie dans les années 80 ?

Michel Onfray : Quand on augmente le vocabulaire de la gynécologie on ne gagne pas en précision pour parler d'amour. Aujourd'hui pour parler du vin comme du reste, on assiste à un appauvrissement de la langue, comme une sorte de populisme généralisé : 500 mots suffisent pour s'adresser à quelqu'un. Par ailleurs, le vocabulaire spécialisé du vin est assez effrayant. Je défends, l'usage du vocabulaire spécialisé, mais pas son abus. On dit plus, voire mieux avec des mots qui pourraient être imprécis. Par exemple, associer un vin à un musicien : si c'était Beethoven, quel registre, sonate ou symphonie?

*Jean-Paul Kauffmann**Michel Onfray*

Jean-Paul Kauffmann : Il y a 10 ans, il y avait 300 mots pour évoquer le vin. Une universitaire en a recensé 800 dans un récent ouvrage. Nous n'avons pas gagné pour autant en précision, ce surenchérissement éloigne beaucoup de gens du vin. Une telle profusion rend la chose plus vague. Il a suffi de 1500 mots à Racine pour exprimer la complexité de l'âme humaine...

TAST : En devenant un objet de science, le vin a-t-il perdu son âme ?

MO : Je pense qu'on est dans un moment de bascule, vers une





uniformisation du goût, une sorte de pensée unique, comme en politique, où on aurait une seule langue, un seul vin de Bourgogne ou de Bordeaux. Parker n'est pas étranger à ce phénomène. Pour lui plaire, il fallait formater le vin pour obtenir la bonne note indispensable aux exigences du marché. Je suis un amateur au sens étymologique du terme, pas un spécialiste du vin, mais j'ai vu des gens qui ont commencé à faire des vins d'auteurs, sans souci de la note de Parker, des vins *qui leur ressemblent*, pour jouer avec l'expression de Malaparte (*) à propos de sa maison. Dagueneau disait : « *j'ai un territoire, j'ai des cépages, je joue avec les assemblages, je produis ça qui ne ressemble peut-être pas à ce que le syndicat de la production viticole nomme Sancerre ou Pouilly, mais moi je propose ce vin* ». Avec ce raisonnement, on repart vers des vins plus subjectifs, en résistance à la mondialisation. Ces

vignerons font un portrait de leur région, de leur tempérament, de leur caractère, ça m'intéresse nettement plus.

JPK : Je suis d'accord avec ce que dit Michel à propos de la standardisation du goût et je vois que les vignerons élaborent des vins dans ce sens-là. Les gens refusent deux choses qui, à mon avis, sont fondamentales pour le vin : l'acidité et l'amertume. Leur préférence va vers des vins doux, suaves, vers le sucré, la rondeur, qui est une forme d'infantilisation ; c'est vrai que naturellement, le bébé n'aime pas l'amertume. Mais je crois beaucoup en ces vins d'auteurs. Ils serviront un jour de modèle. Sans être élitiste, comme dit Gide, « *le monde ne sera sauvé que par quelques-uns* ».

TAST : Quelle place le vin tient-il dans la religion ?

JPK : Le vin moderne est apparu en 1750, en tout cas le bordeaux tel qu'on le boit aujourd'hui. Les choses ont commencé à changer à partir de cette époque. Le vin s'est désacralisé, il est devenu profane. En se sécularisant, il est allé dans toutes les directions. Aujourd'hui, il est sursaturé de sens. On est passé de la mythologie à l'œnologie. On a désenchanté le vin et risqué sa banalisation.

MO : Je me place dans une perspective historique, le christianisme est un moment dans l'histoire. Il y a eu du pré-christianisme, il y aura du post-christianisme. Le christianisme réactive un certain nombre de mythes païens, les grottes préhistoriques sont tournées vers le soleil, elles prennent en considération le cosmos, puis viennent les temples, et les églises sur ces mêmes lieux. Un certain nombre de filiations sont très claires, le vin était dans une perspective panthéiste, le sang de la nature, on recycle tout cela dans l'eucharistie. Grâce à la récupération chrétienne du vin païen, nous sommes dans une culture du vin. Quand nous buvons aujourd'hui un vin, comme dit Jean-Paul, désacralisé, nous sommes des héritiers du christianisme. Quand nous buvons un verre de vin, on le doit à vingt siècles de civilisation chrétienne qui ont porté le vin comme une chose essentielle. Il faut rendre grâce au christianisme d'avoir rendu possible la civilisation du vin qui est la nôtre aujourd'hui.





TAST : Que pensez-vous du surcroît de réglementation concernant la consommation d'alcool ?

JPK : J'en parle d'expérience. *L'Amateur de Cigare* va disparaître parce que nous ne cessons d'avoir des procès avec des associations anti-tabac, hygiénistes. Le tour prochain, ça va être le vin, puis l'air qu'on respire. Il y a cette idée stupide, de la part de l'Etat, de faire croire au citoyen qu'il est immortel. J'ai bien peur que rien n'arrête cette logique.

TAST : Pourquoi la France qui est l'hôte naturel du vin, le met-elle à l'index ?

JPK : Je risque une hypothèse : l'esprit du protestantisme anglo-saxon envahit peu à peu nos sociétés. Une forme de puritanisme prônant l'idéal d'un monde pur, propre, aseptisé, sans vices. L'Italie, l'Espagne réagissent différemment. Il y subsiste peut-être une trace du catholicisme qui est une religion sensuelle (l'encens,

la pompe, les orgues). Nous, Français, sommes des latins dénigrants. Déprécier ce que nous avons de meilleur est notre sport national.

MO : Sans chercher des hypothèses de civilisation, de culture nationale, il y a des individus qui interviennent auprès des ministres pour flatter l'électeur. En Normandie, il y a eu un lobby puissant des producteurs

de Calvados et puis l'attitude s'est inversée, il a été présenté comme un produit dangereux. On aime bien la flagellation, jouir et s'interdire de jouir. Jean-Paul a raison de parler de fantasme d'immortalité. Ce désir de la civilisation américaine de fonctionner



dans un hygiénisme total, un mauvais hédonisme, pénètre peut-être plus en France qu'ailleurs.

TAST : Comment la transmission de la culture du vin se fait-elle ?

MO : La fin du sacré et du symbolique découle de la rupture de Mai 68. On a considéré que le sacré et le symbole avaient été confisqués par le christianisme et qu'il fallait être post-chrétien. Le sacré doit être redéfini : indépendamment de la religion chrétienne, il existe un sacré païen. Par ailleurs, la transmission est défaillante, au sein des familles, de l'école. J'ai créé une université du goût pour essayer de transmettre le jugement de goût, associé à la peinture, la musique, mais aussi aux plats, au vin. Jadis les familles étaient nucléaires, on épousait quelqu'un pour la vie. Cet espace où l'on divorçait peu favorisait la création de caves à vins parfois héritées du père, du grand-père. La déruralisation a entraîné la disparition de ces lieux trans-générationnels. Quand on habite un immeuble, où peut-on mettre son bon vin à vieillir ? Le rapport au temps a changé. On veut boire le vin tout de suite. On va au supermarché, on a dix bouteilles dans son garage et l'affaire est réglée. Dans ce cas, pas de sacré, pas de symbolique, pas de transmission. À la mort de mon oncle, sa compagne m'a laissé sept bouteilles. J'ai accédé à un héritage symbolique. J'en ai ouvert une, c'était évidemment plus que du vin, il y avait quelque chose de mon oncle, de son choix de ces bouteilles sans vertus. Mes parents étaient ouvrier agricole et femme de ménage. Le jour de mes 20 ans, ils avaient servi un vin acheté au moment de mon baptême. C'était un vin de table, évidemment imbuvable, mais ils l'avaient gardé pendant 20 ans. Ce breuvage faisait autrement sens.





TAST : Pourtant il y a encore beaucoup d'amateurs de vin, qui leur transmet sa culture ?

JPK : Le problème aujourd'hui c'est que les gens s'en remettent à autrui au lieu de se conformer à leur propre jugement. Ils font confiance à ces nouveaux gourous, les critiques du vin. Je prétends que goûter le vin est une excellente école du jugement personnel. Chacun a la charge de savoir et de vouloir ce qu'il aime. Je suis effaré de voir que les gens boivent des vins médiocres sans oser le dire. C'est peut-être en effet une affaire



de transmission, mais s'y ajoute l'emprise de ceux qui savent ou croient savoir. Il y a 30 ans, il n'y avait pas de journalistes du vin, quelques sommeliers et peu d'œnologues. Depuis le début des années 80, on est tombé dans la culture de l'expertise. La figure du consultant est omniprésente. Propriétaires et vigneron ont laissé les experts prendre le pouvoir, appuyés par l'argent. On observe ce phénomène à Bordeaux, le vin permet à certains d'afficher leurs quartiers de noblesse. La terre viticole confère une légitimité. Il y a 40 ans, on s'achetait un

journal ou une écurie de course, aujourd'hui c'est un vignoble. La Bourgogne est moins touchée, comme d'ailleurs le Val de Loire qui garde une certaine « innocence ». C'est une sorte d'Eldorado, une vraie caverne d'Ali Baba. Je le répète, le vin s'est désacralisé. Ne subsiste plus que la dimension hédoniste. Il a perdu sa dimension liturgique. C'est un constat.

TAST : Plus on en sait en matière de vin, mieux on se porte ? La culture forme le goût ?

JPK : Je suis un amateur, je n'aime pas tellement la figure du spécialiste qui du haut de son savoir exerce une forme de domination. L'amateur, c'est celui qui aime, c'est ma philosophie. À *L'Amateur de Bordeaux*, justement, on disait que la connaissance augmente le plaisir, c'est toujours ma devise. En 81, on a assisté à une démocratisation du vin, *L'Amateur de Bordeaux* a correspondu à cette période. J'abordais le vin avec une certaine naïveté et le découvrais en même temps que mes lecteurs. À présent je suis passé à un autre stade. Je suis peut-être plus sceptique, quoique toujours à l'affût de découvertes. Le paradoxe est que les vins sont de mieux en mieux élaborés mais surprennent de moins en moins. L'amateur considère le monde extérieur, autrui et puis surtout lui-même avec distance, avec une certaine ironie, une volonté de ne pas trop se prendre au sérieux.

TAST : Dans *Le Ventre des philosophes ()*, vous préconisez de bons plats, de bons vins et de bons livres.**

MO : C'est le principe de l'hédonisme. Quand Jean-Paul dit que les connaissances augmentent le plaisir, j'approuve. L'hédonisme auquel j'aspire n'est pas celui du cerveau reptilien mais celui du cortex et du néocortex, il suppose la construction, la fabrication du plaisir et, parfois, le renoncement au plaisir. Epicure développe l'idée que si on doit payer un plaisir d'un déplaisir, voire du déplaisir

d'autrui, ça n'est pas un plaisir. L'hédonisme suppose plus un vin modeste mais bu avec des amis, dans des circonstances joyeuses où l'on aura débattu, échangé, parlé, accompagné de gestes et de





regards d'amitié, qu'un grand cru bu en mauvaise compagnie. Il faut créer les situations hédonistes dans lesquelles le plaisir d'autrui est constitutif de notre propre plaisir et même, peut-être, passe avant. Chacun devient alors le défenseur du plaisir de l'autre. C'est l'opposé de l'hédonisme autiste, du solipsisme.

TAST : Dans Courlande, votre dernier ouvrage, vous partagez la joie d'être au milieu des vigneronns autour d'un vin de Sabile ?

JPK : Dans la Nausée, Sartre parle d'« instant parfait ». J'ai connu ce moment, dans un pays balte qui possède le vignoble le plus septentrional du monde figurant dans le *Livre Guinness des records*. L'un de mes compagnons de voyage qualifie ce vin de féodal, rude, il déchausse les gencives. On se trouve dans des pays où les gens vont difficilement vers l'autre, ils se barricadent un peu, c'est peut-être dû à la longue nuit hivernale. Mais la présence de ce petit vignoble change tout. Les gens y semblent plus avenants, moins défensifs. Ceux qui font du vin sont avant tout des paysans, mais un viticulteur est un paysan qui doit vendre son vin, il doit donc parler, discuter, échanger. À Sabile, ils font aussi preuve d'humour, ils se marrent parce que quand je déguste, j'ai le réflexe de faire tourner mon verre. Eux aussi voient apparaître la figure du connaisseur avec un grand C et se moquent de moi avec raison.



TAST : Qu'attendez-vous d'une dégustation ?

JPK : L'homme est une créature du désir, l'attente est violente et l'accomplissement souvent décevant. Montherlant le note, « *tout ce qui est atteint est détruit* ». J'attends une sorte de divulgation, de dévoilement, et je suis souvent déçu par les grandes bouteilles. Finalement les grands plaisirs que je connais dans ce domaine tiennent à des surprises, notamment aux vins de Loire. Une



bouteille débouchée un soir d'hiver presque distraitemment et soudain, une émotion vous saisit. Vous êtes remué et pourtant ce n'est pas un « grand » vin. Évidemment un tel moment dépend de la personne avec qui on le partage.

MO : Les vins de Loire offrent plus de plaisir et sont moins décevants. L'imaginaire symbolique bordelais ou bourguignon n'est pas celui de la Loire. Il y a quelque chose de plus

simple, de plus vrai, de plus direct, de moins construit, de moins fabriqué. Ce sont des gens qui ne se compliquent pas la vie, qui sont dans le partage et la fête, avec moins de componction qu'à Bordeaux. Il y a une vérité des vins discrets, modestes, méconnus, et de vraies surprises.

TAST : Qu'est-ce qu'un grand bordeaux ?

MO : Un grand bordeaux, c'est un vin dont d'aucuns disent qu'il est grand. J'ai pour ma part bu beaucoup de mauvais grands bordeaux. Et quand je dis beaucoup, je pense "trop", vus les prix pratiqués et le nombre de vins effondrés, bien que techniquement bien conservés. C'est une mythologie au sens de Roland Barthes (***), c'est bien souvent un vin de réputation, un vin d'étiquette prestigieuse, un vin dont on parle plus qu'on ne le boit...

JPK : Immédiatement vient à l'esprit la notion d'équilibre. Le bordeaux est un vin qui renvoie naturellement à l'architecture. L'assemblage des trois grands cépages, cabernet-sauvignon, merlot, cabernet franc, doit obéir au principe d'harmonie et de proportion. La partie ne doit jamais se prendre pour le tout. Ces





vertus s'opposent au monumental, au démesuré. Un bordeaux jeune est volontiers strict, serré, austère, cultivant un certain art de la litote, dire moins pour faire entendre plus. C'est la raison pour laquelle cette disposition architecturale qui s'incarne d'ailleurs dans la chartreuse bordelaise, a toujours reposé sur la finesse, l'élégance. Certainement pas sur la concentration. Autre caractéristique d'un grand bordeaux, surtout lorsqu'il est devenu vieux : la fraîcheur en bouche, cette netteté et cette limpidité que confère le cabernet sauvignon. Un côté aérien. Combien de millésimes anciens de Bourgogne ou de Côtes du Rhône sur lesquels on s'extasie sont tout simplement devenus écœurants ! La vivacité a disparu. Enfin, il faut bien parler de structure, on est encore dans l'architecture. La perception tactile est toujours présente dans un grand bordeaux. Le contact dans la bouche permet d'en apprécier la substance. On sent la trame, on tâte le vin, on le palpe en le brassant dans le palais. Les grands bourgognes qui jouent davantage sur la complexité aromatique possèdent rarement cette texture qui caractérise surtout les grands médocs.



TAST : Boire et déguster, établissez vous une différence ?

JPK : Oui, nous sommes des buveurs de sens, c'est pour cela que je ne suis pas tellement d'accord avec la dégustation à l'aveugle. Quand je lis un livre, il m'importe d'en connaître l'auteur. L'étiquette contient une histoire. Sans doute mon jugement va-t-il être induit par les informations qu'elle renferme mais c'est un enrichissement, alors qu'un vin à

l'aveugle est coupé de ses origines. Bien sûr, la dégustation à l'aveugle pour les professionnels permet de le juger techniquement. Pour eux, les soubassements culturels sont secondaires. Mais l'amateur ne peut juger un vin comme s'il n'avait ni passé, ni attache, comme s'il venait de nulle part. Le mot terroir implique le sous-sol et le climat, mais aussi une mémoire affective qui agit sur nos représentations.

MO : Avant d'acheter un livre et de le mettre dans ma bibliothèque, je le feuillette. Déguster devrait permettre de choisir des vins que l'on pourrait installer dans sa cave et partager avec ses amis. Ceux qui dégustent pour déguster manifestent le complexe de l'instituteur, ils nomment, chiffrent et désignent les bons et les moins bons en regard de ce qu'ils auront lu et non bu. Je conçois la dégustation comme une occasion de prélever dans un marché un certain nombre de produits dont on se dira « celui-là me plaît et je vais acheter des bouteilles que j'installerai dans une cave qui me ressemble ».

TAST : *Cela vous paraît-il acceptable que les vignerons emploient le terme de philosophie pour parler de leur manière de faire le vin ?*

MO : Plus qu'acceptable, bienvenu ! Dès que la philosophie sort du ghetto des universitaires, je la trouve à sa place. Je pense que la philosophie n'est jamais aussi grande que quand elle est dans un domaine où il n'y a pas de philosophe professionnel, autrement dit désigné par la corporation. Quand un musicien, un peintre, un viticulteur, un cuisinier ou quelqu'un qui pense sa vie, donne du sens à ce qu'il fait, il est dans la philosophie. L'intérêt c'est que quelqu'un puisse dire : « *ma philosophie c'est ma vision du monde, ma conception des choses* ». Quand il a été capable, et c'est souvent le cas, de l'incarner dans un objet, une maison, une





sonate, un vin, il y a là une philosophie du monde. J'aime entendre le monde quand j'écoute Dutilleux, parce que c'est le monde de Dutilleux. J'aimais le vin de Dagueneau car, quand on le buvait, on entendait le personnage, sa vision du monde. Il y a mille choses comme ça qui font que la philosophie incarnée est la plus belle qui soit. Il y a une sagesse, une élégance, une beauté du geste, une vérité philosophique à coïncider avec ce que l'on est.

TAST : Est-ce que les hommes ont le désir du vin et en ont-ils le besoin ?

MO : Un ethnologue disait que toutes les civilisations du monde, tous les peuples, ont inventé l'ivresse, ont eu besoin d'alcool. Un jour, il a découvert une tribu qui semblait ignorer cela. Elle avait cependant une pratique particulière : ses membres étaient à quatre pattes autour du feu et soufflaient. Or, l'hyperventilation leur donnait l'ivresse. L'ivresse est nécessaire parce que le stress est violent et puissant, parce que c'est dur de vivre, parce que l'angoisse existentielle est là. Il y a une espèce de désinhibition qui vient avec l'alcool. On peut dès lors comprendre pourquoi certains en font un usage et d'autres un abus.

TAST : Pourquoi avoir introduit « l'ivreté » à un moment donné ?

MO : Je travaillais sur la question de l'ivresse. En vérifiant l'étymologie chez Littré, je tombe sur ivreté. Ce mot existe, il faut le sauver. Personne ne peut inviter à l'ivresse, elle n'est jamais très belle. Je suis pour la désinhibition, certes, mais pas totale. Boire n'est pas dire le contraire de ce que l'on pense, cela donne le courage d'évoquer ce que l'on tait habituellement en étant au plus profond de soi-même. L'ivresse dégage la vérité de l'être, or ça n'est pas forcément ce qu'il y a de mieux, voilà pourquoi certains ont le vin triste, d'autres le vin agressif. Il y a un état que



l'on peut célébrer entre l'ivresse et la sobriété, le bon endroit du curseur, et l'ivreté le désigne. C'est un joli mot où l'on se sent bien. J'ai connu quelques ivresses, parce qu'il faut apprendre à se connaître, le « *connais-toi toi-même* » de Socrate est nécessaire sur le terrain de son propre corps. Après, on sait jusqu'où on peut aller. Je pense qu'il faut développer l'ivreté et condamner l'ivresse.

TAST : Etes-vous d'accord, Jean-Paul,

avec cette ivresse nécessaire ?

JPK : Je suis tout à fait d'accord. Se connaître soi-même, c'est la meilleure façon de vieillir et de vivre en bonne intelligence avec soi-même. Entreprise parfois difficile.

* Malaparte (1898-1957) : écrivain, journaliste et diplomate italien, auteur de *Kaputt* et *La Peau*.

** *Le Ventre des Philosophes*, critique de la raison diététique, Michel Onfray, LGF Paris, Le Livre de Poche.

***Roland Barthes (1915-1980). *Mythologies*, Le Seuil, 1957. En ouverture de l'ouvrage, le sémiologue affirme : « *Le mythe est une parole, un système de communication, c'est un message* ».

