

SUPPLÉMENT AU JOURNAL DU DIMANCHE N° 3466 DU 16 JUIN 2013
Ne peut être vendu séparément



**JEAN-CLAUDE CARRIÈRE
FRANÇOIS MITJAVILE**

LE SAGE ET LE VIGNERON

DÉGUSTATION
La sélection
Primeurs 2012

INSPIRATION
Cinq vins
Cinq vocations

bettane+desseauve

CONVERSATION

JEAN-CLAUDE CARRIÈRE ET FRANÇOIS MITJAVILE

LE VIN
EST UNE
CULTURE



Jean-Claude Carrière nous a reçu chez lui en compagnie de François Mitjavile, vigneron aux trente-huit millésimes dont les saint-émilion font briller les yeux des amateurs du monde entier.

Comment le paysan est-il devenu un intellectuel et l'intellectuel, un paysan ?

Jean-Claude Carrière : J'étais l'enfant unique d'une très modeste famille du Languedoc. Pendant les onze premières années de ma vie, j'ai appris le métier de paysan. Je sais toujours greffer un arbre, dresser un mur en pierres sèches, labourer avec un cheval. Je dois être l'un des seuls intellectuels à savoir le faire. Les instituteurs avaient convaincu mes parents de me présenter à l'examen pour l'obtention d'une bourse. J'ai été reçu premier du département, ce fut un honneur. Dans mon enfance, il n'y avait pas un livre à la maison, pas une image sur les murs, sinon les photos des grands-parents. Les premiers livres qui sont entrés chez nous étaient les miens, ceux de l'école. C'est moi qui prêtait des livres à mes parents. J'ai très vite été attiré par les récits, les textes. J'ai écrit mes premiers romans vers neuf ans, des histoires de pirates, de western.

François Mitjavile : J'ai été élevé à Paris. Mon grand-père était centralien, mon père polytechnicien. Mais avant cette famille d'intellectuels, la source est paysanne. Ma grand-mère catalane savait parfaitement désigner, dans ses propriétés, le figuier où les fruits étaient les meilleurs. À l'âge de 26 ans, je suis revenu à la vigne, pour des raisons hasardeuses, discriminatoires. Je ne m'entendais guère avec mes patrons qui me considéraient comme un nullard. J'ai pensé que reprendre la propriété de ma femme, à Saint-Émilion au Tertre Roteboeuf, terre en déshérence, me permettrait de dire au monde : « je suis un homme qui sait faire quelque chose. » J'ignorais alors qu'une fleur se fécondait pour donner ses graines et se reproduire. Ce qui m'a aidé, c'est un vrai bon sens. J'ai vite compris que le paysan est un observateur minutieux. Il fallait que je développe cet instinct, cette intelligence animale.

Jean-Claude Carrière : né le 17 septembre 1931 à Colombières-sur-Orb, Hérault, France. Conteur, écrivain, scénariste. Scénariste de Buñuel, Peter Haneke, Le Ruban Blanc, Palme d'Or à Cannes, César meilleur scénario en 1983, Martin Guerre, adaptation du Mahâbhârata mis en scène par Peter Brook et de la Controverse de Valladolid.

François Mitjavile : né le 29 août 1948, à Lörrach, Pays du Bade, Allemagne. Bac Sciences, école de commerce, Brevet d'Études Primaires Agricoles Vigne et Vin. Vigneron, propriétaire avec son épouse Miloute des Châteaux Tertre Roteboeuf, Grand Cru de Saint-Émilion et Roc de Cambes en Côte de Bourg.

« LE VIN
C'EST JÉSUS
ET VERLAINE
MAIN DANS
LA MAIN »

François Mitjavile

comportement industriel, l'agriculteur s'interdit de faire ce qu'il veut parce qu'il ne peut pas changer le milieu. Il ne peut pas lui faire produire ce qui ne lui convient pas.

J.-C. C. : On assiste aujourd'hui à l'effacement de l'industrie alimentaire et, en réaction, à l'émergence de petits producteurs qui se rassemblent, proposent une alternative biologique.

F. M. : Ils me gênent beaucoup. À l'évidence, tout agriculteur attentif pense à la vie micro-biologique des sols, à l'écologie. Traiter avec discernement préserve un milieu favorable. L'agriculture est une pratique de civilisation. Affirmer que le milieu naturel serait bon pour l'homme est un jugement déviant, la nature ne lui a jamais été favorable. Ce qui m'ennuie chez les "biologistes", c'est le caractère moralisateur de leur démarche. Il y aurait la bonne pensée et la méchante, celle des tenants de l'agriculture moderniste qui seraient de dangereux irresponsables. Ils ont peur de l'avenir de l'homme.

J.-C. C. : On ne peut nier les dérives de l'industrie agro-alimentaire et la folie des pratiques. Quant à l'emploi de la chimie, j'ai connu dans les années 60 l'arrivée massive des pesticides, insecticides et autres désherbants qui ont dénudé les sols. Il a fallu vingt ans pour les évacuer. Les paysans étaient contents. Mon voisin me disait : « je vais te le pétarder ton jardin. » Il y a eu des excès, mais on ne peut rien cultiver si on ne traite pas.

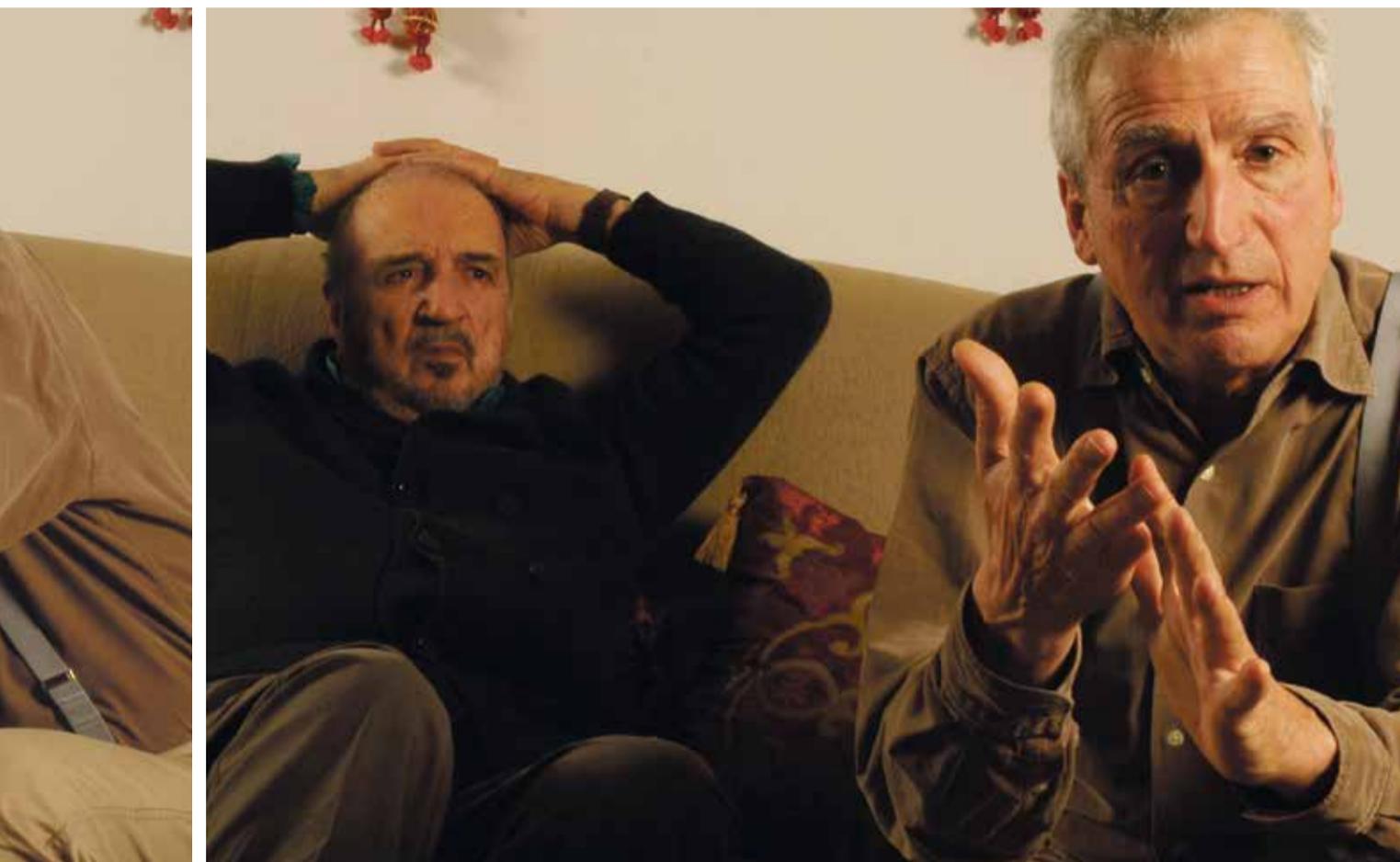
F. M. : L'agriculteur dispose de la lutte chimique, de la lutte prophylactique, de la lutte biologique. Certains semblent découvrir la lutte intégrée qui recommande l'emploi éclairé de l'un de ces outils. L'observation attentive de son vignoble conduit souvent à utiliser des remèdes légers. Il peut arriver, très rarement, que je sois amené à utiliser un insecticide puissant. Je peux le faire parce que je suis sûr de la qualité de l'équilibre écologique général de mon vignoble. Inutile de se réclamer de ce concept en prenant des airs révolutionnaires contre l'agriculture capitaliste. On assiste à des

Pourquoi publier ces « Conversations avec Rousseau » ?

J.-C. C. : Il existe chez Plon une collection qui invite au dialogue entre un auteur mort et un auteur vivant à condition de ne prendre de l'auteur disparu que des phrases qu'il ait écrites. J'ai tout de suite pensé à Rousseau, avec lequel je ne suis d'accord sur rien malgré mon admiration pour l'auteur. Il aimait le vin et fut le premier à dire – en 1750 – qu'il ne fallait pas manger de cerises en janvier et à prôner la consommation de fruits de saison.

Il affirme que le premier et le plus respectable de tous les arts est l'agriculture, qu'en pensez-vous ?

F. M. : C'est bien sûr la culture du sol. Par opposition à une conduite artistique ou à un



PHOTOS: JEAN-LUC BARDE

guerres de type moraliste où la connaissance est écartée au profit de raisonnements d'ordre passionnel au nom de la sacro-sainte Nature comme figure de l'idéal. Malgré tout, les tenants du bio ont apporté quelque chose d'essentiel, et ont rendu accessible aux modernistes le caractère fondamental de la vie du sol.

Qui a défini ces goûts que les amateurs du monde entier recherchent dans vos vins ?

F. M. : Les chimistes et œnologues Ribéreau-Gayon et Émile Peynaud, ouvrier caviste devenu maître de recherches, ont pensé ce que devaient être les belles saveurs d'un vin et un bon savoir-faire. Ces penseurs du vin étaient des esthètes dotés d'un sens très sain de ce que devait être un joli vin adossé à une éthique modeste dans la pratique. Je ne suis pas de ces vigneron qui veulent révolutionner l'histoire et être créatifs. Je suis un agriculteur qui ne choisit pas les saveurs de ses fruits. Je ne fais que le petit pas de ma génération sur la longue route du savoir-faire.

J.-C. C. : Dans Le mauvais sujet repent, qui met en scène une prostituée, Georges Brassens dit « l'avait le don, c'est vrai, j'en conviens, l'avait le génie, mais sans technique un don n'est rien qu'une sale manie. » C'est valable pour le vin ou le cinéma.

F. M. : Les menaces qui pèsent sur le vin sont à mon sens la volonté d'originalité, l'obsession de la créativité et l'absence de bon sens.

Les progrès de la science sont-ils souhaitables pour éradiquer les maladies qui affectent la vigne ?

F. M. : On devrait faire preuve d'enthousiasme pour des connaissances qui peuvent ouvrir des voies d'avenir. J'ai peur que la France repliée sur ses craintes ne s'éloigne du progrès. L'exemple du comportement à l'égard du court-noué est édifiant. Cette maladie virale s'attaque aux racines de la vigne et provoque sur les vieux vignobles des phénomènes de dégénérescence désastreux. On ne fait de bon vin qu'avec des vignes en bonne santé. Il faudrait quitter cette posture sacrificielle de la souffrance de la vigne, ces idées de rédemption par des rendements

« LE VIN
C'EST LA
QUINTESSANCE
DE NOTRE
HISTOIRE »

Jean-Claude Carrière

douloureux qui donneraient du bon vin. La nature, si elle est bien conduite, produit de beaux fruits. Nous avons en France une recherche en agronomie des plus pointues sur les OGM, sur le point de découvrir un gène de résistance à ce virus sur la variété *vitis vinifera* qui présentait toutes les garanties de sécurité. Les chercheurs ont abandonné parce que les agriculteurs, qui les subventionnent par l'intermédiaire des chambres d'agriculture, s'y sont opposés en les accusant d'être de dangereux démiurges. Pourtant, la connaissance scientifique enrichit l'imaginaire, le talent, le romantisme.

J.-C. C. : Il faut se méfier de l'idée que tout ce qui est scientifique est bon, de cette confiance aveugle en l'avenir, ce que nous avons longtemps appelé le progrès. Ce qui me frappe aujourd'hui dans le monde que je parcours, ce sont les tentatives d'exploration de voies autres que celles proposées par l'agriculture traditionnelle et l'agriculture intensive, industrielle. On ne s'en sortira toutefois que par la recherche.

L'uniformité dans le choix des végétaux menacent-elles la diversité des goûts ?

J.-C. C. : La Bourgogne ne plante que du pinot et du chardonnay, de terroir à terroir ils sont différents, et ces cépages plantés en Australie ne donnent pas les mêmes résultats qu'à Vosne-Romanée. J'aime goûter les différences qui montrent la diversité des saveurs et des cultures.

F. M. : Mon enthousiasme pour l'aventure humaine me pousse à dire que depuis le big-bang les choses vont se diversifiant. **Rousseau parle de la "machine vivante" des végétaux, que l'on cultive comme on éduque un enfant. C'est élevé, un vin ?**

J.-C. C. : Un dicton affirme que le vin connaît tous les secrets de la terre. Si des extraterrestres devaient débarquer, c'est avec le vin que je leur présenterais notre planète. C'est la quintessence de la tradition, de notre histoire, de notre héritage. Je ne leur en ferais pas trop boire, vous imaginez des extraterrestres ivres ? C'est un produit de civilisation. On ne sera jamais assez reconnaissant à Jésus-Christ d'avoir dit « ceci est mon sang. » C'est un acte et un slogan de propagande merveilleux.

F. M. : Nos prédécesseurs nous ont laissé deux mots, maturation et élevage. Le vin c'est à la fois la spiritualité et la drogue de l'Occident, c'est Jésus et Verlaine main dans la main. De cette communion, il nous reste que l'on ne boit pas seul. Les affres de l'avenir font que l'on récué dans le vin le fait civilisateur. On veut faire des vins qui ne soient pas collés, pas filtrés, sales, chargés de bactéries, en portant le drapeau d'une nature qui serait plus sincère. La vie micro-biologique de mes sols est excellente, je pratique l'enher-

bement permanent. Je ne suis pas dogmatique, je traite si c'est nécessaire tout en étant attentif à l'équilibre écologique de mon vignoble. Ne perdons jamais de vue qu'il n'y a rien de moins naturel qu'un pied de vigne de qualité. Oui, c'est un produit de civilisation, bien élevé.

Vous dénoncez souvent ce que vous appelez les "interdiseurs".

J.-C. C. : Je suis frappé par le fait que notre pays est peuplé de groupes de petits juges qui prétendent interdire aux autres ce qui ne leur convient pas. Les associations fleurissent, elles prétendent influencer sur les lois sans passer par les relais de la démocratie. C'est dangereux. On vient d'interdire les batailles de boules de neige en Belgique. Interdire de boire un verre de vin à la télévision est une absurdité. Pour le fils de vigneron que je suis, c'est extravagant et, pour l'homme de cinéma, supprimer la pipe de Jacques Tati sur les affiches, c'est ridicule.

F. M. : Est-ce qu'il n'est pas nécessaire qu'il y ait des ivrognes ? On a le sentiment qu'ils n'ont plus le droit d'exister. Une société définit sa liberté par le fait qu'elle autorise les mendiants, les marginaux.

J.-C. C. : Dans mon village, il y avait un clochard accepté de tous qui vivait dans une cabane dont la porte branlante affichait une de ces images des années 30 représentant, marchant dans la lumière, un couple jeune et frais qui se détachait sur une grappe de raisin entourée du slogan : « Un repas sans vin est une journée sans soleil ». Aujourd'hui, on boit moins, mais mieux. Le vin est un sujet d'espoir, c'est une des rares choses dans le monde qui va mieux qu'avant. Il s'est amélioré partout.

Qu'avez-vous voulu faire avec votre vin ?

F. M. : La première erreur du vigneron, c'est de se dire : « je vais faire le vin que je veux. » Et la première qualité, c'est de comprendre sa terre. Si je devais imposer ma volonté à mes vins, j'écraserais la sapidité de ses fruits. À moins d'être un trafiquant qui ajoute des aromates, je ne peux pas créer. Le vigneron n'est pas responsable des goûts de son vin. Je n'ai pas plus créé Roc de Cambes 2009 que Tertre Roteboeuf 2004 et je dois signer mes bouteilles en tout petit en bas de l'étiquette.

Pour employer le langage du cinéma, jamais au-dessus du titre ?

J.-C. C. : Je comprends ça très bien. Le vigneron se met au service d'une terre, d'un cépage, mais ce n'est pas lui qui décide. C'est un peu la même chose dans mon métier. Comme un vigneron choisit le bon terrain, le bon cépage, nous devons choisir la bonne histoire et la bonne manière de la raconter. Les deux peuvent ne pas s'accorder.

F. M. : Il y a plus de vous dans vos scénarios que de moi dans mes vins. On dit « scénario de Jean-Claude Carrière » et on dit « Tertre Roteboeuf 2004 ». Je soutiens que la culture occidentale aime la vie jusqu'à inventer la résurrection de la chair. Elle met en scène de manière perpétuelle le vin, sang du christ, transcendance pure et le vin paillard, celui des bacchanales, du plaisir de vivre.

Quand vous ouvrez une bouteille de vin, qu'attendez-vous ?

J.-C. C. : Il n'y a qu'un mot, le plaisir. Je me méfie beaucoup de la "littérature" à propos du vin. Quand c'est bon, c'est bon.

F. M. : Mon œnologue a dit un jour : « on peut dire que l'on sort grandi d'avoir goûté ce vin. » Quand c'est bon, on s'élève. ♦

Propos recueillis par Jean-Luc Barde

A lire de Jean-Claude Carrière : **Le Vin bourru, Plon 2000**
Conversations avec Jean-Jacques Rousseau, Plon 2013