

LES DEUX ARTISTES ET LE VIN

Propos recueillis par Jean-Luc Barde



Deux esprits libres, un grand acteur et un grand vigneron, deux hommes engagés, zélés de la cause du vin, font un état des lieux de cette passion française. L'agriculture concernée, la culture partagée, l'initiation transmise, l'obsession prohibitionniste sont abordées dans cet éloge d'un gai savoir lucide, généreux, tolérant et responsable.

Pierre, dans votre famille d'artistes où l'on buvait peu de vin, il semble que ce soit le théâtre qui vous y ait conduit, c'est vrai ?

Pierre Arditi : on buvait du mauvais vin, proche du vinaigre, je ne comprenais pas l'intérêt d'avaler ça. Mon père qui était amateur de charcuterie allait chez Nicolas. Il y achetait ce qu'il considérait être du vin, du Canteval qui coûtait quatre francs, il y a de cela 50 ans. C'était imbuvable, mais lui trouvait ça très bon. C'est en allant travailler chez Marcel Maréchal à Lyon que j'ai fréquenté les « bouchons ». Là, je buvais des côtes-du-rhône, de bons

beaujolais. Je me suis dit « si c'est ça le vin, alors j'aime le vin. » J'avais vingt ans, c'étaient des vins simples et délicieux. C'est Jean Poirret qui m'a emmené à la Cave Legrand, une vraie rencontre. Lucien Legrand et Francine m'ont fait découvrir le côte-rôtie, le condrieu. À l'époque, ça ne coûtait rien. Le fait d'être un peu connu m'a fait rencontrer des vigneron. Les sommeliers m'ont apporté leur savoir et ma culture s'est peu à peu constituée. Je bois du vin parce que c'est bon, pas pour faire le malin. Je fais du théâtre pour embrasser le monde et quand je bois du vin je continue de l'embrasser. Le vin est un titilleur de l'imaginaire, un affriolant de la conscience du monde. Au fait qu'est-ce qu'on boit, Jean-Michel ?

Jean-Michel Deiss : un langenberg 2011, c'est un terroir de granit, ça veut dire la longue colline. C'est une vigne assez complexe, encore jeune qui donne un vin minéral, assez gras.

Pour vous, Jean-Michel, le vin est évident ?

JMD : il y a une prédestination familiale, mais le véritable point de départ c'est la rencontre avec mon maître Jean Hugel à Riquewihr. Un jour, il est entré en colère dans son bureau, j'y rédigeais mon rapport de stage, rempli de statistiques - Jean pesait, mesurait tout, il savait au gramme près combien un pied avait porté telle année, c'était saisissant - « ce sont des salopards, l'Alsace ne sera jamais une grande région. Chaque matin, il y a un mec qui se lève pour faire presque aussi bien que le voisin, mais légèrement moins cher. » Ces mots m'ont fait l'effet d'un choc qui m'a propulsé dans l'envie de mieux faire, de me lever tôt pour éprouver cette joie de progresser. Ma première grande passion est la langue et son corollaire, la lecture. Dans ma vie de vigneron, la recherche intellectuelle prévaut, c'est un regret de constater que dans nos chères appellations on parle surtout d'argent. Ce vin simple que nous buvons là, contient sa part de relâchement, d'humanité, de bonheur de l'autre, j'éprouve là un sentiment littéraire.

Un texte, un terroir, ça s'interprète ?

PA : le texte oui, le terroir aussi, j'imagine. Si on fait dire un texte par des acteurs différents, chacun amène son inspiration. Quand Jean-Michel interprète un terroir, il l'incarne.

JMD : la sensibilité du vigneron est inscrite dans le droit viticole qui définit le terroir. C'est

« LE VIN, C'EST
UNE GRANDE
DISCIPLINE
QUI MÈNE À
LA LIBERTÉ »

Jean-Michel Deiss

la différence avec un projet industriel qui maîtrise toutes les caractéristiques du produit, un brevet qui protège une pratique et vise à reproduire un objet dont la valeur soit proche de zéro. Le terroir est l'espace où la liberté, rêve de chacun, peut s'exprimer.

PA : le consommateur, c'est un peu le public du vigneron.

JMD : il faut veiller à cette exigence culturelle, éviter de tomber sous la dictature du plus grand nombre. Par exemple, les grands amers sont un objet d'apprentissage qui n'est pas inné. On n'est pas naturellement poussé vers ces saveurs.

Qu'est-ce qu'un vigneron ?

PA : ne m'étant jamais guéri d'une frénésie d'existence, je suis d'une impatience crasse. Au contraire, le cœur du vigneron bat au vrai tempo de la vie, c'est un maître du temps. Impossible de sauter les étapes, de courir après je ne sais quoi. Un vigneron est censé maîtriser des matériaux peu prévisibles. Je mers d'éléments que je peux saisir. Je vais dans des imaginaires pour dire le monde, mais ce sont des mondes transposés. Le vigneron ne transpose qu'avec le vin qui est sa création.

JMD : un vigneron est dans la soumission

à des forces, des influences, des intuitions souterraines. Je m'angoisse pour une cuvée, une vigne me parle, elle m'appelle comme une maîtresse exigeante. À mon sens, ces éléments parlent au vigneron. Ils sont tout le temps là, puissants, prégnants. Ils montrent le chemin, le fruit, la plante, le ciel, la terre, l'histoire, les anciens. Tout ce cortège d'énergie me pousse en avant, j'y suis soumis. Il y a donc un malentendu, notre temps n'associe pas la notion de soumission à celle de liberté. Or, la soumission mène à la liberté. La littérature, la musique avec leurs règles précises, rigoureuses, chaque mot, chaque note doivent être à leur place pour conduire à une harmonie totale. C'est tout à fait l'image du vin, c'est une grande discipline qui mène à la liberté.

À propos de liberté, Emmanuel Giboulot refuse de répandre des pesticides sur ces vignes. Ce choix l'a conduit au tribunal. Qu'en pensez-vous ?

PA : je n'ai pas les tenants et les aboutissants, mais instinctivement, j'irais plutôt défendre un type qui dit : « je fais pas, ça tue les abeilles ». Quand elles meurent, la mort de l'homme n'est plus loin.

JMD : Giboulot est un homme sensé, révolté contre une autorité administrative qui lui enjoint de traiter alors qu'il n'y a pas de maladie. Sans quoi, il l'eût fait, il l'a affirmé au juge et, j'imagine, avec un produit biologique. Il a montré les limites du principe de précaution qui est un concept fasciste, stalinien. Avec ça, on peut tout démolir. Une fois, je me suis trouvé menotté au radiateur d'un commissariat parce que j'avais pratiqué de la complantation de cépages différents dans une parcelle. Le tribunal a fini par reconnaître le bien fondé de ma démarche.

Vivons-nous dans un univers liberticide ?

PA : liberticide, non. Nous avons été confrontés à des prohibitionnistes. À les écouter, tout est risqué. Mais enfin, le premier risque, c'est la vie. Cette société où il ne faudrait plus prendre le risque de vivre est insupportable. Je fais partie d'une génération qui ne s'est protégée de rien et sûrement pas de la vie. Le discours adressé aux jeunes sur le vin dangereux est déplacé. Ils ne boivent pas de vin, mais des alcools frelatés pour perdre conscience d'un monde qui ne leur ouvre pas ses portes. Boire du vin, c'est le contraire, c'est

avoir une perception accrue du monde qui nous entoure, ça n'est pas pour le perdre de vue.

JMD : historiquement, l'AOC est un cadre à l'adresse de la collectivité des acteurs. Mais, depuis 1935, le niveau technologique est en hausse, le savoir des vignerons plus vaste, plus précis. Je prêche pour l'introduction du droit à l'innovation, fruit de la sensibilité individuelle qui invente, imagine, crée. Sans cela, l'AOC devient un espace verrouillé, incapable d'évoluer. La première réforme à faire, c'est celle de l'INAO imprégné d'une pensée féodale insoluble dans le monde d'aujourd'hui où les prescripteurs individuels postent leur avis sur Facebook. La décision pyramidale de ce qui doit être la norme est devenu inaudible, il faut rendre la parole aux vignerons. Même si je n'en fais pas, je soutiens ceux qui élaborent du vin sans soufre, ils sont à la frontière, dans cette marge qui cherche, innove, avance. Cependant, on ne peut pas se passer d'une éthique, je la souhaite ouverte, tolérante, respectueuse des différences, un lieu qui réunisse les hommes.

PA : notre époque étouffe l'initiative atypique. L'éthique consisterait à accueillir les nouvelles démarches. Je n'ai pas envie que l'on coupe les têtes qui dépassent. À un moment donné, les garde-fous deviennent fous. Vigneron, comédien, nous sommes dans des métiers cousins germains où le droit de s'exprimer doit prévaloir. La France a toujours été iconoclaste, c'est son honneur. Son talent à imaginer d'autres manières de faire fut souvent copié. Tout ce qui nous entoure aujourd'hui est fait pour réduire nos capacités à inventer.

Le travail de la collection ampélographique de Vassal, est-ce important ?

JMD : Cette collection est la mémoire végétale de la viticulture mondiale, plantée franc de pied sur des sables près de Sète. L'INRA a décidé de la déplacer. Ça n'est pas possible de déménager le Louvre surtout en y introduisant la possibilité presque assumée de supprimer les réserves. Les mêmes ont un projet, on pourrait appeler ça « les cépages résistants à peu près à tout » des cépages industriels qui sont une nouvelle camisole de force.

PA : on risque donc de balayer d'un revers de main, l'essence même de ce qui s'est fait jusqu'ici. Supprimer la diversité, c'est s'éloigner de la vie.

JMD : d'ici vingt ans, la preuve sera faite que les végétaux proposés seront incapables de vivre. Tout le vignoble français est greffé à 99% avec quatre porte-greffes américains qui sont des clones. C'est un peu comme si l'homme ne disposait que de quatre signes dans son alphabet.

PA : autrement dit, on garde Homère, Euripide, Racine, Molière et le reste, on s'en fout.

JMD : ça arrive aujourd'hui parce que le vignoble français est en pénurie, il n'y a pas de vin, la vigne est dans un modèle eugénique absurde, elle est incapable de produire autrement que dans la simplification et la norme. Dès qu'un nuage passe, elle ne sait plus faire, les vignerons font du vin une année sur trois.

Pour les vignobles du Moyen-âge et avant le phylloxera, la vigne franche de pied plus faible était récoltée plus tôt, dans la souffrance de son fruit. Le greffage augmente la foliation, la croissance, mais diminue la reproduction, change le goût. On a des vins moins digestes, moins mûrs. De nos jours, un raisin mûr est considéré comme un risque, il est complexe, alors on en revient à la dictature de la langue à quatre signes, le vin Coca-Cola à peine un peu amélioré.

Votre rotenberg 2000, peut-on dire qu'il aurait été différent avant la crise phylloxérique observée à partir de 1863 ?

JMD : il aurait une meilleure acidité, serait plus rassemblé, il aurait une tension, une énergie



PHOTOS: MATHIEU GARÇON

différentes. Il faut assumer le terroir et le vin qu'il donne.

L'agriculture sera-t-elle bio ou rien ?

JMD : l'agriculture, c'est prolonger la vie des sols. Le paysan accompagne cette période du mariage intime de l'humus et du minéral qui édifie le sol avant qu'il retourne à l'état de roche. Il est entretenu, fonctionne et vit du respect que l'homme lui témoigne. La bio est le minimum de cette attention qui lui est due.

PA : En pratique, ça donne quoi ?

JMD : je n'utilise pas d'éléments qui risquent de détruire le sol. Je travaille actuellement avec des ingénieurs sur un projet de mécanisation pour éloigner les mastodontes de 3 à 12 tonnes qui garrotent le sol. Je cherche un système qui pèse 125 g au cm², le poids d'un homme au pas. Il est possible de faire mieux qu'un cheval. Si un sol est compacté, on empêche la circulation de l'énergie qui donne l'oxygène. C'est un exemple où le paysan reprend le pouvoir.

Et la permaculture, l'agriculture durable, qui prône par exemple l'abandon du labour ?

JMD : je me suis engagé depuis plusieurs années dans les Techniques Culturelles Simplifiées, on utilise comme une charrue la racine des adventices, ce que les gens appellent des mauvaises herbes. Je sème aussi du seigle qui plonge ses racines à 1,65 m de profondeur. Aucun outil ne sait faire ça. C'est l'art de remettre un sol en circulation par un couvert fleuri avec une trentaine d'espèces, ça s'appelle le modèle forestier. Une terre mise à nu monte à 42° en été. À cette température, les bactéries et les champignons nourriciers disparaissent, il n'y a plus de vie. Sur une parcelle de vigne avec plusieurs cépages, j'ai planté des arbres. Au bout, j'ai installé un pierrier, les reptiles s'y logent et attirent les rapaces. J'y ai ajouté une ruche. Le taux de cuivre dans ces sols baisse. On accuse les bios d'être irresponsables dans l'usage du cuivre, voici la preuve du contraire. Nous sommes là dans un système vertueux.

Pourquoi avez-vous accepté la demande d'Alain Juppé d'être avec Robert Parker l'un des ambassadeurs de la Cité des civilisations du vin à Bordeaux ?

« C'EST
LE PLURIEL
DES VINS
QUI M'À
SÉDUIT »

Pierre Arditi

PA : c'est le pluriel des vins qui m'a séduit. Le vin ne vient pas de nulle part, il s'inscrit dans l'histoire des hommes, dans leur culture. Je m'insurge contre la diabolisation du vin. Les gens qui prétendent ériger des murs autour de ce haut lieu de civilisation nient ce qui les a précédé. Songez aux moines cisterciens qui ont inventé la culture des climats et l'œnologie. Les gens comme Jean-Michel Deiss poursuivent ces gestes vigneron. Ce projet a des vertus éducatives et universelles. Ce n'est pas politique, c'est culturel. Je suis une caution d'enthousiasme, un amateur et quand j'aime, je défends la cause. J'espère que, par ma voix, ce que le vin dit du monde s'entendra.

Faut-il boire avec modération ?

PA : Non, il faut boire avec raison. La meilleure réponse à l'hypothèse que le vin pourrait provoquer des désordres dans la vie des jeunes, c'est l'initiation, c'est-à-dire la culture du père, celle qui transmet. Ne plus parler de vin est une aberration. Certes, à la belle ivresse peut succéder la dérive moche qui abîme, comme l'amour peut

abîmer, mais il ne viendrait à l'idée de personne de dire : « n'aimez plus. »

JMD : ce que nous tenions comme l'éloge de l'ivresse culturelle, initiatique, s'est transformé en vingt ans en condamnation prohibitionniste et c'est terrifiant.

Que penser de la loi Evin ?

JMD : l'hygiénisme se développe sur un terreau social. Un député m'a affirmé que nous sommes au bord de l'explosion sociale qui nécessite l'éradication des signes identitaires, d'appartenance religieuse. À ma grande stupéfaction, il a ajouté, « c'est par le vin que l'on a commencé. »

PA : cette loi ne fait pas de détail, ne cherche pas à différencier le vin de certains alcools. Je veux bien que l'on essaye de sauver des gens malgré eux, mais faire de nous des irresponsables est choquant. On fait porter au vin un costume qui est beaucoup trop large pour lui. Régions les vrais problèmes de société, on s'apercevra alors que les problèmes d'addiction diminueront.

Votre rotenberg est un vin d'élite, qu'en est-il des vins populaires ?

JMD : je ferai du grand vin accessible, moralement défendable dans cette société inégalitaire tant que mes salariés pourront se payer la bouteille, soit au domaine 25 euros dans le millésime en cours, le 2000 coûte autour de 40 euros. Depuis l'antiquité jusqu'en 1880, l'écart de prix entre le vin quotidien et le grand vin est de 1 à 10. Entre 1880 et 2000, c'est passé de 1 à 100. Depuis, c'est de 1 à 1000.

Y-a-t-il une esthétique du vin ?

PA : la seule esthétique qui vaille c'est le paysage viticole. Quand on boit du vin, on boit l'architecture, les vignes, la géographie. Dans les crayères de Champagne, c'est le mystère des grandes pyramides. À la sortie, les vignes montent jusqu'au ciel. J'ai l'impression d'être invité à boire un coup avec Dieu.

Un verre de vin ou un vers de Baudelaire ?

JMD et PA : les deux.

PA : ils mènent à la belle ivresse. ♦

Entretien réalisé avec l'aimable complicité du restaurant Taillevant à Paris.