



M

Le magazine du Monde

Spécial
**vins, champagnes
et spiritueux.**

TAST

La grande dégustation ALEXANDRE DE LUR-SALUCES, AUBERT DE VILLAINÉ : LA CIVILISATION S'ENTÊTE |
La verticale LA BELLE HISTOIRE DE LÉOVILLE-LAS-CASES | **L'intelligence du vin** ENTRETIEN ENTRE LE PROFESSEUR
MAC LEOD ET MICHEL BETTANÉ : LE GOÛT DU VIN EXISTE-T-IL ?

De l'intelligence au menu

Il y a de la gourmandise là-dedans. Cette idée de réunir deux grands héritiers du vignoble français. Deux parmi l'élite de la viticulture, la pointe de l'excellence.

Ce faisant, nous savions bien que de jolis mots allaient naître de leur rencontre. Notre ami Jean-Luc Barde a provoqué et animé cette conversation. Il aurait voulu, j'en suis sûr, qu'elle dure toujours. Avec Aubert de Villaine et Alexandre de Lur-Saluces, ils ont dégusté de beaux millésimes de la romanée-conti, arpenté quelques parcelles, échangé des propos mesurés, mais passionnés. Les voici dans leur intégralité, c'est l'avantage d'un web-magazine.

Changement d'axe. Une verticale de léoville-las-cases au château avec l'homme de l'art. Encore une affaire d'excellence, décidément. Ils étaient quatre, Hubert Delon, Michel Bettane, Thierry Desseauve, Denis Hervier, et ils ont goûté les millésimes 1959 à 2009, un demi-siècle pour confirmer une qualité, une image. Super-second n'est pas un classement, mais pourquoi pas, au fond ?

Enfin, Michel Bettane a passé Patrick Mac Leod à la question. Le goût est le sujet. Extraordinaire. Ce numéro de TAST tient ses promesses et définit bien sa raison d'être, nous voilà les yeux dans les étoiles au royaume de l'intelligence. Avec bonheur.

Nicolas de Rouyn

Ont collaboré à ce numéro :

Michel Bettane, Thierry Desseauve,
Alain Chameyrat, Denis Hervier.

Coordination éditoriale :

Nicolas de Rouyn

Conception graphique :

Hicham Abou Raad

Diffusion : Béatrice Boullier

Publié par BDT Médias,
septembre 2011

Directeur de la publication :

Thierry Desseauve

Photo de couverture :

D.R.



La civilisation s'entête

L'ancien propriétaire du château d'Yquem, Alexandre de Lur-Saluces, replié désormais sur ses terres du château de Fargues en Sauternais et le patron de la Romanée Conti, Aubert de Villaine, se sont rencontrés en Bourgogne. Il se dégage, une éthique simple et forte, morale exigeante, une posture d'entêtement de civilisation à l'encontre des galvaudages financiers, une réflexion éclairée sur le temps, un éloge de la transmission orale, un profond respect et une défense du patrimoine culturel et de l'art de vivre français.

Propos recueillis par Jean-Luc barde

À l'époque de la menace du rachat d'Yquem par le groupe de luxe LVMH, les Editions Mollat à Bordeaux ont publié un manifeste, intitulé « Pour Yquem », recueil de lettres de protestation. Pourquoi ?

Alexandre de Lur-Saluces : il y eut une série de réactions qui témoignent de l'attachement des gens à ces lieux, on y perçoit un phénomène d'appropriation de ces fleurons de la culture commune, intouchables, identifiés à leur propriétaire qui fait figure de dépositaire du temps passé, de représentant de l'avenir. Un monsieur très sérieux souhaitait voir répandre ses cendres sur les vignes d'Yquem... Le sol qui a une formidable mémoire se transmet entre les générations qui en prennent soin. Cela procède de cette intime relation entre les hommes et la terre, à ma connaissance il n'y a pas d'institution qui fasse de très grands vins très longtemps.

Aubert de Villaine : je suis d'accord avec cette idée de la mémoire de la vigne. En Bourgogne sa naissance – ou plutôt re-naissance –



ÉTABLIE PAR LES FAM
ILLES GAUDIN DE VILLAI
NE ET LEROY LE 20

EST ÉTABLIE PAR
LE CHALONN



monastique n'est pas innocente, elle l'influence toujours. Quant aux familles elles ont fait la preuve de leur capacité à ? gardienner ? ce patrimoine et notamment dans les périodes difficiles. Entre l'arrivée du phylloxéra vers 1870 et le début des années 1970, le Domaine n'a pas dégagé un centime de bénéfice ! Dans l'entre-deux-guerres mon grand-père faisait les fins de mois du Domaine avec ses fermes de l'Allier... D'énormes sacrifices ont été consentis pour conserver ces hauts lieux. Je ne suis pas sûr que des groupes financiers seraient prêts à faire de même.

AdLS : je suis persuadé du contraire. Les propriétaires récents ou les groupes investisseurs ont à rendre compte de l'argent investi, si bien que leur premier réflexe est de demander quel est le



rendement maximal que leur autorise la loi ou les droits de plantation dont ils disposent pour agrandir les surfaces. A mon arrivée à Yquem en 1968 j'ai souhaité me donner les moyens de supporter une mauvaise récolte. La moyenne de 82500 bouteilles chiffre clef légué par mon oncle m'a servi de jauge pour traverser toutes les catastrophes climatiques. Il ne s'agissait donc pas d'agrandir ou de surproduire. La seule parcelle adjointe au vignoble, 10 hectares a été achetée pour permettre aux chauffeurs de tracteurs d'aller en ligne droite...

avec la bénédiction de Pascal Ribeyraud Gayon.⁽¹⁾

Adv : ce qui me paraît notable du désintérêt relatif des grands groupes pour la Bourgogne, c'est que c'est un territoire fini : on ne peut pas l'agrandir d'un seul mètre carré... Pour notre part les deux moyens de défense dont dispose nos familles sont bien sûr

des statuts qui sont extrêmement protecteurs et une volonté familiale consensuelle de conservation.

Est-ce qu'une morale, une éthique président à la conduite de tels domaines ?

AdLS : évidemment on est anxieux de conserver une bonne relation avec les gens qui admirent ce que l'on fait avec la nature. Elle dépasse la préoccupation de l'économie, nous évoquons les millésimes, la mémoire, l'histoire, un lien affectif s'établit avec ce vin. Nous avons le devoir de ne pas décevoir. C'est un engagement sur l'avenir de la relation intime avec l'amateur. Je me suis beaucoup interrogé lorsque j'ai supprimé trois millésimes, 72, 74 et 92 d'Yquem. Pour ce dernier la presse a qualifié l'abandon de ce millésime de geste héroïque. J'ai répondu qu'à le garder nous en aurions rougi pendant plusieurs générations. Et puis le personnel du château parle la même langue que son propriétaire dont il est solidaire, nous partageons le même savoir, la même morale.

AdV : En 1992 nous aussi avons mis une croix sur ce millésime du Montrachet du Domaine. Les millésimes 1956 et 1963 pour certains crus et 1968 pour tous les crus rouges n'ont pas été mis en bouteille. Nous avons une obligation morale, ou plutôt esthétique, de produire des vins qui soient au niveau exigé par leur appellation... et leur réputation, sans sortir des moyens que nous autorise notre philosophie. Ceci posé, si les étés des années soixante furent pourris, la nature depuis dix ans nous est plus favorable et même dans des millésimes difficiles l'arrière-saison est souvent magnifique et sauve nos récoltes.





Vous appartenez à deux cultures, Bordeaux et Bourgogne, qu'est-ce qui marque leurs différences ?

AdV : Je connais trop mal Bordeaux pour me risquer à définir les différences avec la Bourgogne. Ici, nous avons la culture de la parcelle. Les sols mais plus encore les sous-sols sont par exemple très différents d'un côté à l'autre du chemin qui sépare la Romanée-Conti des Richebourg. Nous devons exprimer ces particularités, avec un seul cépage ! Nous sommes dans une culture du détail, c'est presque du jardinage. L'importance du chef de culture, Nicolas Jacob est capitale bien qu'il soit moins en lumière que le chef de cave, Bernard Noblet qui fait le vin. Ces différences entre nos climats, c'est-à-dire entre les terroirs que nous avons à mettre en valeur, c'est lui qui doit les exprimer grâce à sa connaissance de la parcelle et aux travaux à accomplir dans la vigne. Le Bourguignon, fait plutôt dans la discrétion, ils peut paraître renfermé, parfois soupe au lait mais une fois en confiance il est l'être le plus convivial du monde. La Bourgogne abrite un peuple vigneron qui démontre combien sur un territoire, ce qui ne laisse pas de traces visibles a plus d'importance que les faits notés dans les livres d'Histoire. Depuis le Xème siècle la tradition orale est essentielle à l'identité bourguignonne. A compter de la crise phylloxérique c'est ce peuple vigneron qui est à la gouvernance du vignoble. Quant au vin de Bourgogne, il doit être l'expression la plus précise et fidèle de son terroir, à l'opposé de la recherche de puissance, concentré grâce à un rendement équilibré, mais transparent, c'est-à-dire donner une expression lisible de son climat.

AdLS : la Bourgogne est mono-cépage et mono-terroir, à Bordeaux le vin est plutôt le résultat de l'assemblage de plusieurs

cépages et parcelles différentes sur le même domaine. Il y a en Bourgogne la volonté de mettre en valeur des ? timbres poste ? de collection, à Bordeaux mis à part Pétrus ou quelques ? vins de garage ?, les parcelles sont étendues même à Fargues sur ses 15 hectares. Le jeu de François Amirault, notre directeur d'exploitation depuis vingt ans, est d'aller chercher le bon raisin, noblement pourri au bon moment, au bon endroit. Il y a là un rajout à la complexité de l'assemblage. La géologie à Bordeaux s'étend sur de plus vastes surfaces, ce n'est pas la même échelle. A l'intérieur de chaque propriété seul un agglomérat de parcelles est désigné par le nom d'un lieu dit. Sur 120 hectares à Yquem une dizaine de noms apparaissent, c'est peu comparé au vitrail bourguignon. L'ampleur des espaces favorise l'action sur le clavier des accords, appuyant sur telle note et corrigeant un type trop marqué. A Fargues nous jouons avec le temps qui permet d'associer des raisins déjà récoltés à d'autres que nous avons choisis d'attendre. Il arrive que l'on reproche aux vins rouges de Bordeaux un excès de puissance. Les clarets étaient à l'époque des vins plus légers, moins tanniques, aujourd'hui la tentation est d'avoir des vins solides qui voyagent loin et font plaisir à Parker. Bordeaux, lieu unique pour le vin, a inventé la ? Place ? qui unit diplomatiquement propriétaires, courtiers et négociants. Grâce à cette entité commerçante qui envoie ses soldats au quatre coins de la terre, nos vins l'ont conquise.

Quel rôle les hommes jouent-ils pour sublimer le génie du terroir ?

AdV : on ne peut pas faire de grand vin sans l'adhésion complète de l'équipe à la philosophie qui est pensée pour lui. Chaque geste,





le coup de sécateur, l'ébourgeonnage, le labour, chaque instant doit être pénétré de cette intention philosophique, de cette tentative d'être aussi parfait que possible. Notre rôle est d'entretenir cette flamme qui vient de très loin. C'est bien au-delà de la possession, des canons scientifiques, oenologiques qui, si l'on n'y prend garde, prennent abusivement le pouvoir, c'est le respect de la tradition. J'ai parlé au début de ce savoir vigneron oral, presque inconscient, qui parcourt les siècles et qui est notre grande richesse immatérielle. Ce savoir traditionnel ne refuse en aucun cas le progrès moderne, mais l'encadre.

AdLS : ce mot important de philosophie recouvre le profond respect que nous avons de l'amateur, c'est le point objectif ultime de notre parcours, de notre effort. Quand je suis parti d'Yquem, il m'a semblé que ce qui était le mieux réussi, c'était de n'avoir rien changé à la mentalité, à l'âme de cette maison, il n'y avait plus à formuler ses principes intangibles et malgré les changements de chef de culture, de maître de chai, ils demeuraient inscrits dans la succession des générations. A l'époque Yves Laporte aux portes de sa retraite, qui connaissait son parcellaire sur le bout du doigt accepta de s'en aller progressivement pour former son jeune successeur. On a laissé les deux hommes s'appivoiser et un jour Yves Laporte est venu me voir et m'a dit avec son merveilleux accent: ? Monsieur le Comte, si vous permettez, je vais partir à la bleue ?, (la chasse à la tourterelle) ? oui, mais votre successeur ? ?, ? Je lui ai tout donné ?. Il ne s'est pas trompé sur les mots, c'était très émouvant. C'est de cette confiance entre les hommes à livrer leur secret que la chaîne du savoir ne se rompt pas et que l'esprit des lieux est respecté au-delà des critères préconisés par les ingénieurs qui dénoncent parfois le non-sens économique apparent de nos méthodes.

Votre activité de vigneron change-t-elle votre rapport au temps ? Y-a-t-il un temps poétique du vin ?

AdV : dans ce monde moderne basé sur la vitesse, le raccourci, la mécanisation et ses automatismes qui éloignent de l'intervention humaine, le temps vigneron est à l'inverse, c'est la patience, la vision à long terme, sans être figé, le respect de la tradition. Notre morale est de rester dans ce temps là. J'espère qu'il y a de la poésie dans nos vins, mais il n'y a rien de pire que la poésie sur le vin, toujours redondante, glorifiante, alors que le vin est lui même poésie, point n'est besoin de mots pour l'accompagner, même les poèmes de Baudelaire dans ce registre sont parmi ses plus mauvais. La naissance d'un vin est le résultat de réflexion, de décisions d'où la poésie est absente, nous sommes là pour le faire, pour l'élaborer, ça demande de la rationalité, du courage et de l'humilité, parfois de l'intuition. En revanche certains moments dans l'année vigneronne me touchent, le sourire d'un vendangeur, un oiseau surpris à picorer un grain de verjus, une écharpe de brume au-dessus de la vigne font partie de notre poésie quotidienne.

AdLS : sur ce thème, j'avais amené Michel Onfray qui en avait fait un petit livre ? les formes du temps ?. Oui nous déclinons le temps et le respectons soigneusement. Décider de vendanger c'est se dire qu'en amont nous avons respecté le temps nécessaire à l'accomplissement de l'évolution des raisins, le temps qui passe, le temps qu'il fait, ces temps qui accompagnent des parcelles dont les soins prodigués depuis 70 ans pour les plus vieilles engagent notre présent et notre avenir. Les vendanges sont un moment symbolique fort mais il y a plusieurs temps imbriqués puisqu'il faut veiller sur les trois millésimes précédents. Le vin achevé met





trois ans à voir le jour, c'est le temps de l'observation et du soin puis vient le vieillissement. Toute cette attention se retrouve dans le discours des amateurs qui tourne autour de la poésie du vin. Il faut respecter cette appropriation que le langage rend parfois émouvant dans un hommage brillant.

Que pensez-vous de la biodynamie ?

AdV : il n'y a jamais eu d'herbicides au Domaine, nous avons choisi l'option biologique depuis le début des années 80 et nous avons mené de front pendant dix ans des expériences en biodynamie. Voici trois ans que nous sommes entièrement en biodynamie. Mais pour moi c'est l'option biologique qui est le véritable franchissement qui permet d'accéder par l'intermédiaire des sols et de la vigne à une vraie expression du ? climat ?. Le terroir se souvient de la ou des philosophies qui lui ont été appliquées depuis ses débuts.

Les soins apportés sont sa mémoire. Le passage en biodynamie nous a montré qu'on pouvait diminuer les doses de cuivre par l'emploi de plantes comme l'ortie ou la prêle sous forme de décoctions ou de tisanes. On est dans le ténu et la nuance, mais je pense qu'en option bio on obtient peu à peu une finesse de maturité supérieure que le vin bien sûr reflète par un surcroît de toucher et de transparence.

AdLS : l'ambition à Sauternes est d'avoir des raisins pourris noblement et naturellement par l'action du botrytis cinerea qui atteignent 20 degrés d'alcool potentiel. Les soins restent guidés par l'emploi minimal lors des traitements d'où sont absents radicalement les produits de synthèse. Le sulfate de cuivre étant

un ennemi du champignon, on ne l'emploie quasiment pas. De fait, nous sommes en culture biologique. Dans la logique éthique et morale évoquée plus haut nous sommes dans le respect du milieu où se développe la vigne.

À goûter vos vins, on a le sentiment d'être en présence de personnages ?

AdV : bien sûr, c'est beaucoup plus important que les arômes, les goûts ou la ressemblance avec un fruit, une fleur. Ce sont des personnalités avec leur manière d'être, plus ou moins discrète, voluptueuse, séductrice, ils font signe. Vous savez, les arômes, on peut les retrouver à peu près partout dans n'importe quel vin, aller au fond d'un vin c'est pénétrer le mystère de son caractère. Voyez cette Romanée Saint Vivant dont le nom est attaché à celui d'un prieuré clunisien, il a dans son abord quelque chose de monastique, de rigide, moins hédoniste que l'Echézeaux qui a précédé. Chaque année ce vin aura des arômes différents mais il conservera ce caractère qui suggère que l'on aille vers lui. De millésime à millésime l'individu change de visage mais il est toujours là.

AdLS : comme on parle de l'équilibre d'un homme, le vin a le sien. On a envie de reprendre son verre pour l'interroger, on en attend des réponses. Goûter un vin c'est aimer un tout et l'analyse de la dégustation offre juste une carte d'identité mais ne dit pas sa personnalité intime. Le temps passe, le vin et nous même changeons, c'est une évolution continue dans laquelle on essaye de trouver des constantes. Boire, déguster c'est s'interroger sur soi-même, sur les autres, cela relève de l'introspection. Le vin doit





à la fois charmer mais il est aussi plein de pédagogie par les aller et retour qu'il impose au dégustateur, de son verre, à ses sensations. C'est la raison pour laquelle le marketing est un peu une absurdité en la matière. On prétend dans ce cas faire le vin qui plaît, les australiens, les californiens ont commencé par cette préoccupation, mais la Bourgogne a quelque chose à enseigner de son histoire de son identité. Thierry Manoncourt du château Figeac à St Emilion dit un jour de sa voix douce à Parker: ? je sais que vous n'aimez pas mon vin mais ça m'est égal, il est comme ça et c'est comme ça que je le ferai encore! ?

Vos vins vous surprennent-ils ?

AdV : que de millésimes minces, malingres qui dans la bouteille au début présentent un très léger goût de vert, végétal, et puis opèrent une mue étonnante. Un bourgeon qui tout à coup s'épanouit, se réveille dans le secret du flacon et donne cette fleur ouverte, un vin délicieux parfois supérieur aux réputées grandes années qui se livrent plus facilement. Le vin a sa logique invisible. Il y a des jours où cette Romanée Conti 2010 est très en beauté, aujourd'hui elle se cache, se dérobe un peu... Et puis il arrive que l'on pense à eux, que l'on se dise, ? tiens comment va ce Richebourg 1957? ?, on le goûte, on vient prendre de ses nouvelles...

AdLS : le vin n'est pas livresque, j'ai un exemple récent. Le 2002 à Fargues était dans l'ombre du 2001 qui jusqu'alors l'écrasait. François Amiraault l'a toujours défendu arguant de ses qualités discrètes mais bien réelles. Aujourd'hui, on ne sait pas pourquoi il a ? explosé ?, c'est notre chouchou. C'est comme un enfant qui change et vous surprend, c'est un vivant. Il faut attendre le vin!

C'est un plaisir solitaire ?

AdV : non seul, c'est inutile, l'essentiel du vin est dans le partage, Dionysos est le dieu de l'offrande, de la fête partagée, lien entre les hommes. C'est dommage de voir le vin, produit civilisé, héritier des siècles, pris comme symbole de l'alcool dangereux. Je regrette quant à moi que nos grands hommes politiques se réclament de leur goût pour la littérature ou les arts, jamais de ces magnifiques produits de civilisation que sont les grands vins français.

AdLS : c'est absurde, un véritable contresens, le vin se déguste, ça n'est pas avec lui que l'on se grise comme avec des alcools puissants. Un visiteur pékinois m'a expliqué que à côté de boissons avec lesquelles se shootent ses clients il propose de grands vins. Cet homme est convaincu que le vin les amènera à réfléchir, à vivre autrement que dans l'immédiateté de l'ivresse. Ce devrait être un outil d'éducation du goût.

Comment percevez-vous l'arrivée des Chinois sur le marché ?

AdV : nous les voyons manifester un puissant appétit pour nos vins qu'on ne peut satisfaire que dans une mesure infime. Il se rattrapent un peu par le biais des ventes aux enchères à Hong Kong où les vins atteignent des prix extravagants. Je regarde ça avec un certain recul, j'ai vu arriver les américains qui mettaient du coca-cola dans leur vin, ils sont devenus de fins connaisseurs au même titre que les japonais qui se passionnent pour les grands vins, notamment les Bourgogne. La rusticité apparente des chinois se muera rapidement en connaissance et en expertise. Le vin





entrera très vite dans leur champ culturel car c'est un peuple à la tradition ancienne.

AdLS : on est dans le domaine de l'exportation culturelle et j'ai mis dans ma philosophie l'importance de l'accueil de mes visiteurs. C'est à mes yeux un devoir de leur faire apprécier et partager cet élément de notre culture.

Dégustation La Tâche 1979:

AdV : on a le sentiment d'être avec quelqu'un. On débouche du temps, il a à peine compris qu'il est libéré, tout à l'heure il va comprendre davantage. Ce vin qui a respiré en grande compagnie dans le fût pendant dix huit mois puis se retrouve prisonnier de la bouteille, en accepte la contrainte et là on le sent vraiment heureux que la porte soit ouverte.

AdLS : il se révèle petit à petit, il évolue encore, il fête sa libération puis après la joie revient dans la discrétion...

AdV : ce sont de grands personnages discrets qui vous envoient des signes sublimes, l'air de rien, les grands vins transmettent ça, quelque chose de leur histoire.

AdV : c'était un millésime dont 10% des grumes étaient attaquées par le botrytis, un clin d'oeil à Fargues.

Pourquoi demander le classement des climats bourguignons au Patrimoine mondial de l'humanité ?

AdV : notre viticulture du ? climat ? est une construction en marche depuis 2000 ans. Nulle part la volonté de relier le vin au lieu qui l'a produit n'a été poussée aussi loin que sur ce ruban de vignes qui s'étire sur à peine 50 kms. Cela donne un vignoble extrêmement parcellisé, des paysages, une économie, une culture spécifique qui marque tous les aspects de la vie du territoire. Il y a plus de 1249 climats le long de la Côte. C'est une multitude qui



comme une communauté humaine exprime son caractère individuel, sa diversité, sa complexité, sa richesse et aussi son unité globale. Passées les grandes invasions, ce sont les moines qui, au VI^{ème} siècle, ont fait renaître la vigne sur les coteaux et ont réalisé que les vins avaient des goûts différents selon les lieu-dits d'où ils proviennent. Au XVII^{ème} siècle apparaissent sur les étiquettes le nom de ces

crus, de ces climats. Dans les caves de Louis XIV ou de Louis XV on trouve trace de Saint Vivant, Clos de Bèze, Chambertin et bien sûr de Clos-Vougeot, exemple emblématique de la volonté des cisterciens de regrouper des parcelles pour leur parenté gustative. C'est ce caractère unique et original d'une viticulture





bourguignonne devenue modèle dans le monde entier qui lui donne une valeur universelle exceptionnelle et qui motive notre candidature au classement du Patrimoine mondial. Il y a aussi une prise de conscience locale de la qualité précieuse de ce patrimoine qui lui fait devoir de le préserver, de le transmettre. Si je me suis impliqué c'est à cause de cette démarche pédagogique à l'adresse des bourguignons, elle me paraît d'une importance capitale pour l'avenir.

AdLS : je rêverais qu'une telle ambition soit poursuivie pour nos sauternes. Les Grands Crus n'ont pas toujours eu les moyens de faire ce qu'il fallait et les regroupements à visée économique-financière n'ont pas arrangé les choses. Le vin liquoreux de Sauternes est un merveilleux produit, le plus écologique qui soit: sous la peau d'une baie s'opère par le truchement de ce champignon microscopique et capricieux, le botrytis cinerea, une formidable transformation biologique, alchimie magique au sens médiéval du terme. Jusqu'au XVIII^{ème} siècle on s'en tient au passerillage puis vient l'invention de la récolte par tries successives, on tient là un coup de génie paysan prolongé par des propriétaires intelligents, aristocrates, parlementaires, bourgeois qui ont perçu et encouragé cette belle intuition. Au cours des siècles toute une communauté a adhéré à un concept très exigeant qui justifie au même titre que les « climats » son classement au Patrimoine Mondial. Le système quasi familial bordelais a su le préserver jusqu'à la fin du XX^{ème} siècle, et l'entrée de la logique financière est une menace pour l'intégrité de cette construction humaine, culturelle, anti-économique mais géniale invention, le Sauternais. Le vin ayant perdu son pouvoir mystique pour devenir un objet de spéculation, nous devons adopter la posture de l'entêtement de civilisation!

Vos commentaires sur ce romanée-conti 1961 ?

AdV : le nez est très intéressant par son dépouillement, sa fraîcheur vivante. En bouche la chair est presque partie pour lui laisser un air spirituel qui relève de l'épure cistercienne, un vin de méditation. Retour à la dégustation de la Tâche 79:

AdV : après sa joie d'être ouvert tout à l'heure, il vient là tranquillement affirmer sa vieillesse débonnaire,

AdLS : il nous offre des saveurs extraordinaires, il n'est pas sur le déclin ou alors c'est un déclin vers le futur... C'est une belle définition de l'avenir...c'est un vieux charmant...

AdV : j'ai un souvenir de ce vin comme extrêmement vivant, énergique, là il se repose, il est lui même, dans l'immobilité que connaissent certains vins qui ont atteint leur plus haut niveau et puis ne bougent plus pendant un certain temps, je pense qu'il peut rester comme ça pendant vingt ans encore...

Cela l'inscrit dans un temps qui défie celui des hommes ?

AdLS: il paraît que les hommes sont programmés pour vivre 120 ans , nous nous approcherions alors de la longévité d'un grand vin...

(1) Pascal Ribéreau-Gayon: universitaire et oenologue bordelais, professeur, directeur et doyen honoraire de l'Institut d'Oenologie de la Faculté de Bordeaux, auteur de l'Histoire de l'oenologie à Bordeaux.

