

ACADEMIE INTERNATIONALE DU VIN

Siège Social : 1, Quai Turrettini - CH 1211 Genève 1

**RAPPORT MORAL
DU CHANCELIER
2006**

Dossier RM06

Par Jean-Pierre PERRIN

J'espère que votre déplacement à Genève à l'occasion de ce symposium vous sera profitable et je constate avec satisfaction votre présence... C'est sûrement la preuve que notre réflexion ici vous est utile et enrichissante sinon étant donné les responsabilités de chacun, vous ne viendriez pas !

Hanny Favre nous a quittée peu de temps après notre symposium de l'année dernière et nous voulons évoquer sa mémoire et lui rendre hommage ! Elle était membre d'honneur de notre Académie puisque nous l'avions fort justement cooptée il y a quelques années et cette position lui était grandement méritée. Elle était fondatrice de notre Société et toute sa vie une ambassadrice passionnée de l'académie. Elle fut toujours la fidèle des fidèles et nous nous souvenons pour les plus anciens d'entre nous de son attachement à nos principes, de ses propos sans concession en faveur du grand vin, de ses attitudes intransigeantes vis-à-vis de la médiocrité mais aussi de sa gentillesse et de sa disponibilité. J'étais à son ensevelissement à titre personnel mais aussi pour vous représenter et j'ai pu comprendre aussi sa dimension humaine dans la cité, son attachement à faire le bien, à aider aussi les communautés de sa bonne ville de Sion où elle était considérée, respectée, aimée, adulée !

Sa vie fut un combat car très jeune elle perdit son mari et s'occupa avec courage aussi bien de la maison Favre vin que de sa famille qu'elle éleva avec amour et obstination.

Madame, vous resterez à ce jour l'unique femme glorifiée par la position d'honneur que nous avons voulu vous attribuer pour l'éternité !

Nous disons à nouveau à votre famille, chère défunte, notre tristesse, notre attachement à votre personne et nos condoléances toujours vives malgré le temps qui passe. Nous disons à votre descendance et spécialement à votre fils Jean-Pierre combien nous vous sommes reconnaissants et fiers aussi de vous avoir côtoyée...
(minute de silence)

Monsieur le Président Martinetti vous avez accepté pour trois ans encore d'assurer la fonction, aidé en cela d'un conseil également renouvelé et je vous en remercie au nom de tous !

Je me réjouis de voir parmi nous pour la première fois à Genève en tant que membre de l'Académie Monsieur Anthony Lacey de Grande-Bretagne et Monsieur Michael Silacci des Etats-Unis !

Je vous rappelle cher Messieurs que vous êtes ici pour aider à la réflexion, que vous êtes là pour défendre la cause du vin au niveau le plus élevé, sans mandat de quelconques sociétés financières économiques ou viticoles. Vous êtes à l'Académie en tant que membre suppléant, que 3 absences successives vous obligeraient à nous quitter et que nous comptons bien sur vos travaux et vos connaissances pour enrichir nos débats.

De la part du Président, du conseil et de chacun de nous, je suis chargé en vous accueillant de vous féliciter. De féliciter aussi Madame Serena Sutcliffe qui a été élevée par la France au grade d'officier de la légion d'honneur comme Monsieur Rougier du Château Simone dans l'AOC Palette

Lorsque vous m'avez élu Chancelier en 1995 et depuis lors je n'ai jamais eu trop de problème pour soutenir les idées de vin Noble, de vin naturel sur lesquelles nos prédécesseurs comme André Parce et les Présidents nous avaient orientés et chaque année mon rapport moral était écrit sans trop de peine sur ce thème fédérateur du vin noble et d'une forme d'élite de la viticulture de la vigne et du vin que nous prétendons représenter. C'est plus difficile aujourd'hui.

J'ai vu l'évolution des choses puisque au début de l'Académie, j'y étais, les propos tournaient régulièrement autour de l'exemple de la réussite française de « l'appellation d'origine contrôlé » que nous estimions impératif de défendre pour pouvoir au besoin servir de modèle à la viticulture européenne qui se cherchait et qui pouvait espérer se servir de l'excellent exemple français qui n'allait d'ailleurs

pas tarder à se galvauder. Vint ensuite la réflexion autour de la notion de vin naturel sur laquelle l'académie plancha pendant plusieurs années tentant par des définitions du genre « conforme à l'ordre de la nature » « qui n'est pas falsifié » de créer un ordre viticole européen plus authentique que la masse du reste des productions européennes qui d'ailleurs au fil des années, devinrent de plus en plus standardisé, globalisé, uniforme faisant appel à une œnologie de plus en plus en précise mais produisant de moins en moins de vin passion !!

A priori, dans le vin mais aussi dans toute l'alimentation on serait en effet porté à considérer comme naturels –en valeur absolue, les procédés qui respectent intégralement la substance matérielle sans soustraction de constituants mais aussi et surtout sans addition de corps chimiques étrangers. C'est dans cette voie que l'Académie se porta à réfléchir pour éditer à l'époque un important dossier proposant certaines limites technologiques à ne pas franchir pour prétendre à l'élaboration d'un vin naturel- dossier dans lequel nous affirmions que les procédés extérieurs faisant intervenir uniquement des moyens physiques pourraient être plus aptes à la production de vin naturel...

C'était l'époque du Boum des plantations en Californie, les années 70 ! suivi très vite par le Chili, l'Australie, l'Afrique du Sud, le Nouvelle Zélande, tous les pays dits neufs et l'ouverture du monde entier à la production du vin.

A ces dates là il n'y avait dans ces pays à part quelques rares démarches individuelles aucune notion de terroir ! Irrigation, plantation dans les plaines et la notion de vin noble fut notre réponse à cette viticulture qui n'était pas la nôtre. Le mot « naturel » accolé au vin ne nous semblait en effet plus assez faire ressortir la part que l'homme doit assurer dans cette affaire pour préserver cet état de nature et l'amener à bonne fin.

Vin Noble... une locution qui fasse ressortir beaucoup plus que nous l'avons développé, cette participation humaine tant morale que technique !

Plusieurs d'entre nous ont travaillé sur ce thème et présenté moult rapports sur les moyens cultureux prétendant être ceux qui pourraient permettre de différencier le grand Vin Noble du reste des vins issus de pratiques maintenant mondialisé.... Nous étions vers les années 85/95.

Nous sommes en 2006 ! La révolution viticole mondiale a eu lieu ! La planète produit le vin qui se boit ! Elle produit aussi le vin qui ne se boit pas mais ceci est une autre histoire ! Les pays producteurs sont en concurrence effrénée puisqu'il y a surproduction ! Des règlements Européen s'écrivent ! La guerre commerciale entre le nouveau monde et l'ancien concerne aussi le vin et je ne doute pas qu'elle s'amplifiera tout autant que la concurrence entre pays européens. D'ailleurs la Commission Européenne n'a-t-elle pas déclaré il y a quelques semaines qu'elle souhaitait entièrement déréguler le marché du vin européen « pour justement être en phase de compétitions avec les pays producteurs mondiaux. En 40 ans- une vie d'homme adulte- une production agricole artisanale, toujours locale, certes ennobli par le ferment qui la transforme en vin, mis en conserve dans une bouteille en verre par un artisan qui héritait du savoir faire de ses parents sans souvent en connaître les principes- est devenu une industrie florissante, mondiale, scientifique, financière !

Je suis troublée par l'évolution des choses et la vitesse avec laquelle cette transformation s'est opérée. Encore plus désorienté par la puissance sans cesse grandissante de cette forme industrielle de la viticulture qui repousse chaque année un peu plus l'artisanat vers des limites qui l'on déjà rendu marginale...mais après tout -allez vous me dire- nous ne pouvons rien à l'évolution des choses ! Je suis d'accord avec vous ! Sauf que dans ce contexte mondialisé le savoir faire viticole se perd, les produits agricoles ou artisanaux se raréfient et mêmes les races et les espèces sont menacées. Les variétés Vitis aussi d'ailleurs !

J'aimerais pour demain engager l'académie dans une réflexion sur ces problèmes importants, aussi sur le respect de l'environnement, la conservation des usages agronomiques et œnologiques qui lient vins et terroirs permettant à ces derniers de conserver leur âme. Organiser dès

l'année prochaine le symposium à Genève sur ces seuls thèmes pour essayer de répondre à ces questions :

- Avons-nous à aider à l'émergence d'une catégorie de vigneron qui travaillent dans le respect de l'écosystème (variété, sol, air, traitement) dans ce contexte particulier sauvegarderait-il leur propre bien être économique ?
- Quelles seraient les principales caractéristiques de ce modèle « respectueux » qui devrait inspirer le travail de ces vigneron et quelles seraient les pratiques viticoles et œnologiques en mesure de préserver dans le verre l'identité du Terroir. Sommes nous ceux-là !
- L'Académie doit-elle faire naître ce réseau mondial de vigneron ? Elle l'a tentée à une époque en vous proposant une charte ! Faudra-t-il la ressortir ? Je le crois !

Le grand objectif de l'A.I.V. est de gagner en légitimité au niveau mondial en étant la force capable de porter un projet de biodiversité dans la viticulture mondiale car le monde viticole d'aujourd'hui est devenu trop fermé, trop technicien, trop productiviste, trop commercial. Les syndicats européens comme les organisations viticoles mondiales jouent un rôle plutôt négatif. Ils défendent d'abord leurs structures, leurs bureaucraties creusent l'écart entre producteurs et consommateurs. Ils ne peuvent plus être fonctionnel pour la construction de cette nouvelle viticulture que nous pourrions fédérer. Ils sont hors du monde !

Ce renouvellement de l'économie viticole ne passera pas par la masse. Il passera par des filières économiques plus petites respectant mieux les traditions. Il faut retourner au Terroir, aux savoirs, à l'authentique.

L'Académie Internationale du vin portera t-elle cette production mondiale repensée et destinée à des amateurs exigeants et mieux informés ? Il ne tient qu'à vous !

Je vous souhaite ainsi qu'à vos familles un Joyeux Noël