



ACADÉMIE INTERNATIONALE DU VIN

« SLOW WINE : réflexions sur le temps qui passe »

DOSSIER PHG05

Par Pierre Henry GAGEY

Chancellerie : BP 10 – F 84350 Courthézon – Tél 33(0) 4.90.70.41.00. – Fax 33(0) 4.90.70.41.19
Siège Social : 1. quai Turrettini – CP 894 – CH 1211 Genève 1

e mail contact@academievin.com Site www.academievin.com

Chers amis,

Slow wine ! Cet intitulé volontairement provocateur est avant tout l'occasion de rendre hommage à l'association Slow Food, créée en Italie il y a bientôt 20 ans; association utile, nécessaire, oserais-je dire indispensable et pour laquelle j'ai beaucoup d'affinité.

Le terme « Fast wine » n'existe heureusement pas mais chacun d'entre nous pourrait facilement imaginer que son utilisation serait parfaitement appropriée pour une partie significative de la production mondiale de vin.

Les réflexions sur le temps qui passe paraîtront, pour certains d'entre vous, sans doute un peu triviales, un peu désuètes, mais je crois qu'elles méritent d'être exprimées avec force aujourd'hui où bon nombre de nos valeurs essentielles semblent nous échapper. La crise mondiale du vin n'arrange rien et un flou artistique nous entoure; certains imaginent même très sérieusement utiliser des copeaux de bois dans l'élaboration de leurs grands vins.

Est-ce parce que j'ai 50 ans que tout me semble aller plus vite?

Vous n'ignorez pas, bien sûr, que l'animal fétiche des bourguignons est l'escargot; certes la pluviométrie de Gevrey Chambertin n'est pas aussi favorable qu'en Toscane mais plus sérieusement l'escargot comme la tortue incarnent cette vulnérabilité et cette force tranquille qui par la lenteur de leurs mouvements nous les rendent tout de suite sympathiques.

Soyons clairs, je ne ferai pas aujourd'hui l'apologie de la lenteur, encore que cela pourrait être plus passionnant qu'il n'y paraît. La lenteur ne me correspond pas et mes amis ou ma famille vous diront qu'au volant de ma voiture mon comportement ressemble plus à celui d'un italien qu'à celui d'un retraité de l'administration française.

Les philosophes les plus brillants ont disserté sur le temps qui passe et loin de moi l'idée de m'insérer dans de tels débats qui me dépassent souvent et qui ne sont pas l'objet de notre académie.

C'est évidemment sur le terrain de la vigne et du vin que je veux me placer. Je ne parlerai ici que de l'élaboration de grands vins de terroir, où la valeur ajoutée est significative et où seul l'objectif d'excellence est poursuivi. C'est au maximum 10 à 15 % de nos vignobles. Mon message sera très clair et très simple: pas de grand vin, pas de vin noble sans prendre son temps.

Alors que l'homme vit de plus en plus longtemps, notre environnement nous pousse à vivre de plus en plus vite. Nous sommes entraînés dans une spirale dont nous ne voyons pas la sortie.

Notre époque est angoissante:

- une idée brillante associée à un brin de chance peut nous apporter la fortune en 2 ou 3 ans,
- nos libertés se resserrent chaque jour,
- les téléphones portables et Internet nous obligent à répondre dans l'immédiat à des questions bien souvent inutiles,
- le monde actuel est dominé par les peurs: non pas des peurs individuelles, mais des peurs collectives qui transforment nos comportements en refusant toute prise de risque et les exemples de ce style sont légion.

Heureusement, la vigne à travers son cycle de 50 ans, à travers la sagesse et la passion de nombreux producteurs, n'est pas en première ligne. Dans un monde qui tourne de plus en plus vite, nous avons envie d'aller de plus en plus lentement.

Nous devons refuser pour nos grands vins la recherche de plaisirs immédiats. Bien sûr, être patient, c'est prendre des risques, mais prendre des risques, c'est faire confiance, c'est avoir la foi et c'est une condition indispensable pour produire des vins qui disent la vérité, leur vérité.

Le temps qui passe joue pour nous tous un rôle essentiel qui affine, qui assouplit, qui révèle, qui exulte.

Le temps qui passe est inquantifiable et il n'y a pas de règle unique; ce qui est vrai ici ne s'applique pas ailleurs, ce qui est vrai aujourd'hui ne s'appliquera pas demain.

La vérité est plus subtile.

L'indispensable pour tout vigneron, pour tout producteur de vin, c'est la prise de conscience que le temps intervient entre la nature et l'homme dans l'équilibre, l'harmonie et la complexité qui caractérisent les grands vins. C'est un état d'esprit, c'est une respiration, mieux, une aspiration, un sentiment de liberté et d'aboutissement.

Prendre son temps, le temps de l'observation, le temps de la réflexion, le temps de l'action, est un devoir si nous voulons éviter l'écueil de l'uniformisation et de la pensée unique.

A l'occasion de notre dernier voyage au mois de Juin dans le Priorat, voyage au demeurant très instructif et sympathique, j'ai été frappé par des contrastes saisissants: d'un côté des exploitations anciennes, traditionnelles, à taille humaine, côtoyant des projets un peu pharaoniques où avec des moyens considérables, certains choisissent de façonner la montagne à leur gré pour créer ex-nihilo un environnement que de savants experts considèrent favorables à la production de grands vins dans les plus brefs délais. Ce constat n'est bien sûr pas unique à cette magnifique région.

Quelques jours plus tard, de retour d'Espagne, je me promenais dans nos bonnes et belles vignes de Corton Charlemagne et je contemplais avec admiration cette magnifique parcelle que le domaine Bonneau du Martray avait arrachée en 2001, décidant de ne la replanter qu'en 2007, sacrifiant ainsi une dizaine de récoltes au seul but de redonner à la terre cette puissance, cette force, cette énergie permettant de produire de grands vins pendant les 50 prochaines années.

Je voudrais vous demander de m'excuser d'avoir ici pêché par manque d'objectivité en donnant le beau rôle au vigneron bourguignon; vous avez bien compris qu'un autre exemple aurait très bien pu inverser les rôles

Pas question bien sûr d'opposer le petit au puissant, d'opposer le nouvel arrivant au vigneron dont la famille est installée depuis des siècles sur le même terroir.

Celui-ci est supposé produire un grand vin alors que celui-là doit faire ses preuves. En fait, tous les deux souhaitent honnêtement produire un grand vin mais l'un comme l'autre peut aller dans la bonne ou dans la mauvaise direction.

Pour l'un et pour l'autre, la patience, le respect du temps qui passe seront des facteurs clés de la réussite.

Prenons quelques exemples et quelques suggestions:

- Replanter une vigne, c'est prendre une décision pour 50 ans. Le cycle naturel incite à la lenteur. Il faut choisir les plants parfaitement adaptés, si possible en sélection massale, laisser la terre se reposer; en bref, 8 à 10 années sans récolte ne semble pas une aberration.
- Tailler une vigne au mois de mars, le rêve de tous les vignerons alors qu'aujourd'hui, à peine la feuille est-elle tombée que bon nombre se précipitent pour surtout ne pas être en retard.
- Refuser dans la vinification et l'élevage les techniques accélératrices, type enzymage, clarification artificielle qui ont pour seul but de produire un vin d'apparence, merveilleux, premier de la classe, mis en bouteilles au printemps et destiné à gagner tous les concours.
- Refuser les organismes génétiquement modifiés dont l'objet est de remplacer artificiellement et rapidement ce que la nature a mis des siècles à façonner.
- Donner au vin mis en bouteilles ce potentiel de vieillissement seul gage de noblesse et de complexité. Ce vieillissement n'est pas le même partout, chaque région est différente: l'important est le refus de se focaliser sur le gain immédiat
Serions-nous donc masochistes pour refuser le plaisir immédiat?
Bien sûr que non, mais cette recherche trop simple, d'une seule dimension, nous entraînera irrémédiablement vers l'utilisation de technologies trop marquées, annihilant le vrai génie du vin et l'expression d'un terroir, remplaçant ainsi l'élaboration par la fabrication.
- Enfin la dégustation: nous avons tous, souvent, l'occasion de déguster chez les uns et chez les autres des vins merveilleux.
Quels sont nos plus grands souvenirs de ces moments trop rares?
Souvenirs des meilleurs vins, peut-être, mais surtout souvenirs des moments magiques où le temps s'arrête, où le temps ne compte plus, où le plaisir gustatif fait place aux émotions profondément ancrées dans notre chair et notre mémoire.
Souvenirs enfin des vieux vins, complexes, subtils, qui sont un lien entre les générations de vignerons.

Il semble facile de parler ainsi quand on est issu d'une région qui produit du vin depuis 2000 ans. Cela n'est pas tout à fait vrai. Croyez-moi, le challenge qui est devant nous ne tient pas seulement compte de notre histoire. Toutes nos régions devront l'affronter: la Bourgogne et le Piémont, le Priorat et l'Australie, le Chili et la Vallée du Rhône...

Nous devons dire à nos amis producteurs ou futurs producteurs les plus passionnés, les plus fortunés, les plus patriotes, que:

- planter un vignoble nouveau est l'œuvre d'une vie. La vraie récompense est de planter; elle n'est pas toujours de récolter
- perpétuer des traditions ancestrales est également l'œuvre d'une vie; s'effacer humblement derrière ses propres vins entraînera la récompense ultime.

Notre rôle consiste à rajouter un mot, un groupe de mots à une phrase qui n'est jamais terminée car le temps nous relie au passé mais aussi à l'avenir.

L'humilité et la patience seront toujours des éléments essentiels pour produire de grands vins et on ne pourra jamais prétendre produire de tels vins, aussi fortuné et intelligent soit-on, sans respecter ni faire confiance au temps qui passe.