

Petit éloge
du vin

Les Pérégrines : un mot au féminin pluriel pour évoquer nos féminismes ; un nom en hommage au roman éponyme de Jeanne Bourin, historienne, romancière, grand-mère et figure d'inspiration d'Aude Chevrillon, la directrice de la maison.

Notre ambition : vous proposer un voyage intellectuel en publiant des textes toujours pertinents, souvent impertinents, qui, par des voix fortes et hardies, des plumes belles et singulières, observent le monde par différentes fenêtres, nous amènent à faire un pas de côté, nous poussent à mieux appréhender l'autre, l'étrangeté, la diversité, nous livrent des trajectoires inspirantes pour dessiner une société plus humaine.

Couverture et mise en page : Flora Monnin

© Éditions Les Pérégrines, 2024

Tous droits réservés

Éditions Les Pérégrines

21, rue Trousseau 75011 Paris

www.editionslesperegrines.fr

Gabrielle Vizzavona

Petit éloge
du vin



Éditions Les Pérégrines



À tous les amoureux du vin perdus dans sa jungle,

*À Sylvain,
la personne au monde avec laquelle
je préfère le déguster,*

*À mes parents, qui m'en ont fait goûter en premier,
et ce bien avant ma majorité.*



Le tour du vin en 380 jours

*Le vin est le professeur du goût, le libérateur de l'esprit
et l'illuminateur de l'intelligence.*

Paul Claudel

En 2010, j'ai fait un tour du monde du vin : vingt pays visités sous l'angle de leur production et de leur consommation vinicoles en un an, dans le cadre d'un master of science (MSc.) en management du vin et de la vigne. Je n'y connaissais rien. Ma seule certitude était que j'aimais boire et que je m'y exerçais régulièrement. C'est déjà pas mal, me direz-vous.

Recevoir une quantité astronomique d'informations pratiques en ayant une base fondamentale quasi inexistante a été d'une grande fraîcheur et allait totalement à l'encontre de ce qui se fait dans la majorité des cursus, où la part belle des intervenants



a tendance à théoriser abondamment sur ce qu'elle n'a pas vécu. Immergée brutalement dans cet univers mystérieux, j'ai absorbé l'expérience comme une vigne assoiffée par la canicule d'août éponge les pluies de septembre. J'ai ainsi goûté des milliers de vins du monde entier, des plus fabuleux aux plus abjects, trépigé dans près de 500 chais et autres entreprises de la filière, rencontré des centaines de professionnels et observé un nombre incalculable de cuves en inox – qui hantent encore parfois mes nuits.

J'ai dormi dans les chambres cossues de vastes châteaux en pierre de taille comme dans de poisseux dortoirs bondés d'inconnus à l'hygiène questionnable. Je me suis nourrie presque exclusivement de charcuterie, de fromage, de pain et, bien entendu, de vin. Ma seule activité physique étant le lever de coude, ce séjour m'a valu une prise de poids conséquente. Il faut dire que j'avais tout le temps faim et que la machine de pointe qu'est le corps humain a le défaut d'être très premier degré : mes papilles, stimulées par le vin en bouche, indiquaient sournoisement à mon estomac qu'il pouvait se réjouir d'une arrivée de nourriture imminente. Mais comme je recrachais systématiquement, le soulagement ne venait jamais et mon corps me faisait payer ce leurre en hurlant

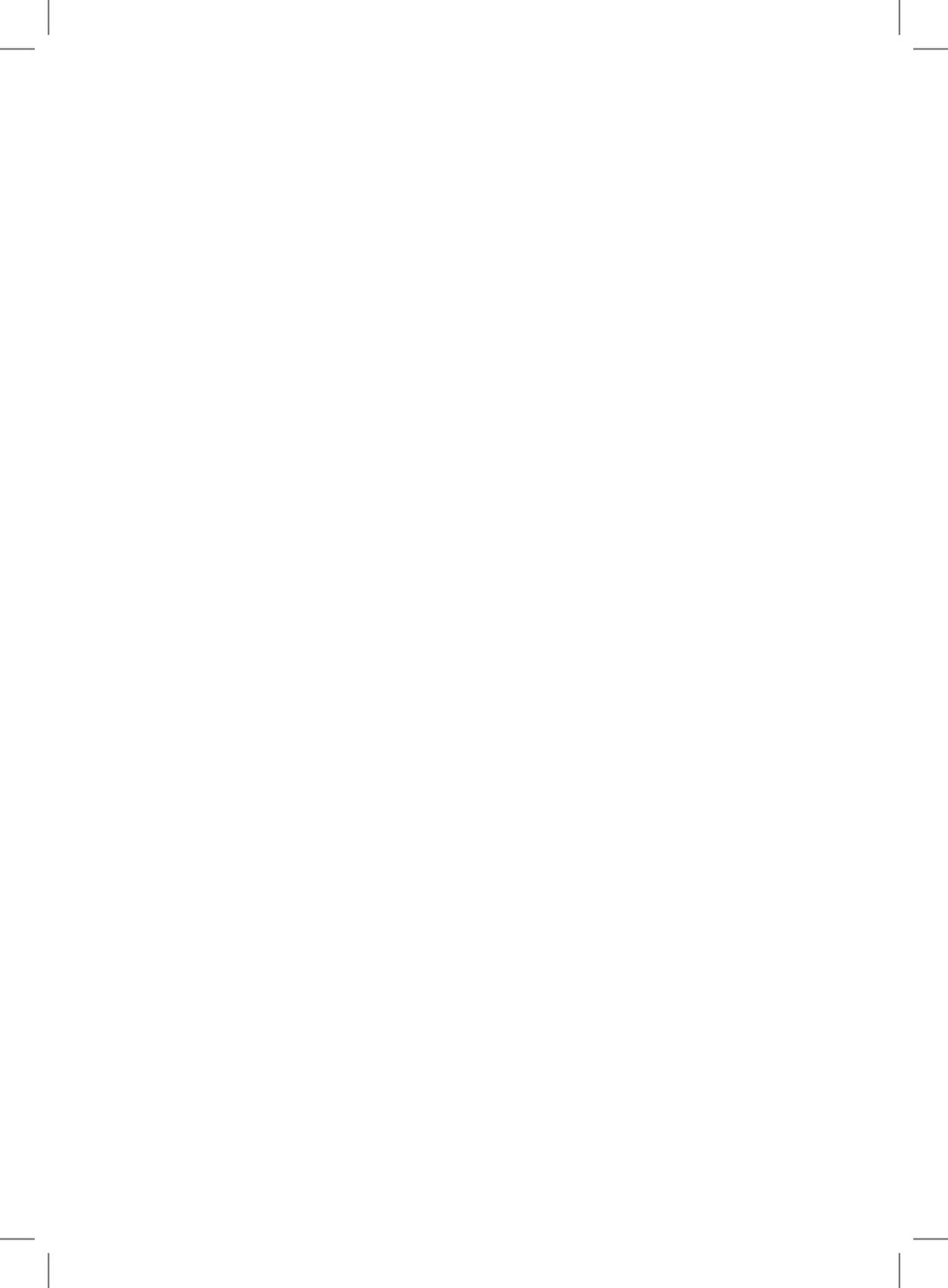
famine. Aussi, je ne regardais pas à la dépense en ce qui concernait l'apport calorique. Je voulais tout goûter, m'empiffrer de la totalité des mets exotiques qui croisaient mon chemin – car, quand allais-je les revoir ? Il y avait beaucoup de légèreté dans cet appesantissement à dominance animale et lactique.

Dans la sublime ville de Pise, je me suis disputée assez sévèrement avec mon petit ami de l'époque parce qu'il ne me laissait pas commander une seconde pizza margherita. J'ai fini par capituler. Si je ne regrette pas le partenaire, comme je pleure encore cette pizza avortée !

J'ai ainsi voyagé avec des compagnons de tous âges et horizons, du jeune vigneron berrichon au vieux roublard du marketing bobo en pleine reconversion, en passant par le retraité passionné. Pas facile, cette proximité physique quand on est solitaire, ce cachot du petit groupe qui m'a fait détester une majorité d'entre eux à de nombreuses reprises, alors que je leur saute dans les bras avec émotion dès que nos chemins se croisent à nouveau.

Quelle aventure, humaine et gustative, que celle du vin ! Suivez-moi, je vais vous montrer.





L'origine de la vendange

*Le soleil, avec toutes ces planètes qui gravitent sous sa gouverne,
prend encore le temps de mûrir une grappe de raisin,
comme s'il n'y avait rien de plus important.*

Galilée

L'actuelle Géorgie serait le berceau du vin, avec 8 000 vendanges au compteur, selon les fragments de jarres retrouvés en 2017 dans le Sud du Caucase, imbibés d'acide tartrique et de pollen, premiers biomarqueurs du raisin fermenté. Le mot « Géorgie » signifie « celui qui cultive la terre ». Cela laisse présager du rôle qu'ont la vigne et le vin dans l'histoire de ce petit pays coincé entre de grands empires. On raconte même que les guerriers de la région de Kakhétie portaient au combat un cep ceinturé à la taille, pour renaître sous la forme d'une vigne s'ils venaient à perdre la vie.



L'usage veut que chaque famille élabore le cru qui l'abreuvera jusqu'à la vendange suivante. Les quantités oscillent entre quelques centaines et plusieurs milliers de litres selon les habitudes régionales et la soif de la lignée. Alors que je déguste timidement le vin du père de mon hôte, sous les regards soutenus de toute sa famille qui se demande bien ce que va en penser *la Française*, je comprends que la diplomatie est de rigueur. « Mon père fait ce vin très mauvais qu'il trouve fabuleux », m'avait prévenu le jeune homme qui me guidait à la découverte des traditions viniques millénaires de son pays. On sautera donc l'étape de la critique constructive pour aller directement à celle du sourire affectueux et du pouce levé accompagnés d'un : « Hum super, c'est vraiment différent de tout ce que j'ai pu goûter jusqu'à présent ! »

Le vin maison géorgien titre entre 9 et 11 degrés d'alcool. Jamais embouteillé, sans aucun intrant, il est vinifié en « qvevris », d'imposantes amphores d'argile dans lesquelles il est déversé après fermentation. Elles pèsent 2 tonnes, contiennent plus de 2000 litres et sont ensevelies à 2,30 mètres de profondeur, où la température est stabilisée autour de 15 °C. Elles sont scellées d'un lourd couvercle et tapissées de

terre jusqu'à se soustraire complètement à la vue du touriste – ou de l'envahisseur.

Les jus, très majoritairement blancs, macèrent ainsi au contact des peaux pendant plusieurs mois. Le vin développe alors une structure surprenante, un grain accrocheur, un goût profond, parfois oxydatif et assez attachant. Les Géorgiens, chez qui ce vin est bien loin d'être à la mode, l'appellent « vin ambré », mais dans les bars branchés du reste du monde, il s'est fait une place auprès d'un public férù de naturalité sous le nom de « vin orange ».

La soirée se poursuit par un rite antique, celui du « maître du toast », qui se perpétue pour transmettre les valeurs nationales aux nouvelles générations. À table et jusqu'au bout de la nuit, les toasts se succèdent dans un ordre méticuleux. Le patriarche ou la matriarche du clan, désigné-e maître-sse du toast ou « tamada », porte le premier toast à la paix et à la liberté, le deuxième à Dieu, le troisième à l'occasion pour laquelle on se rassemble, le quatrième à la famille, et ainsi de suite pour une bonne dizaine d'honneurs. Il est commun d'y passer toute la nuit, à raison de 3 litres de vin par personne et jusqu'à 7 pour le ou la tamada, dont la ferveur transcende la crise de foi(e).





La passion du schiste

*Seule la vigne, dans le règne végétal, est à même de nous donner
une idée de la saveur de la terre.*

Colette

J'ai toujours eu beaucoup de mal à obtenir des explications satisfaisantes sur la façon dont la géologie peut influencer un vin. Il faut dire qu'on m'a sorti tant de vérités et contre-vérités sur les sols... À l'image de ce vigneron réputé du Languedoc qui m'avait lancé avec aplomb lors d'une interview : « 90 % des sols de la planète sont acides, 7 % calcaires, 3 % volcaniques. Les terroirs calcaires en zone tempérée sont très rares et la France en possède plus de la moitié, ce qui nous permet de comprendre énormément de choses. » Séduite par cette déclaration chauvine, je la répétais autour de moi à des auditeurs fascinés par



ce cadeau de la Création fait à la France, sans pour autant oser l'écrire noir sur blanc car, en ce qui me concernait, je ne comprenais toujours pas... Un jour, je décidai de vérifier la véracité de son propos auprès d'un vrai géologue : il m'expliqua que cette phrase racoleuse n'avait pas de sens car « acide » ne décrit pas une alternative à « calcaire » ou « volcanique », mais à « basique ». Nuance de taille. On n'est jamais à l'abri d'en sortir une belle.

L'une des raisons de ce flou artistique, c'est que la géologie est un gruyère trop percé pour être pleinement saisissable. Certaines périodes demeurent parfaitement inconnues, et plus on remonte dans le temps, moins on en sait. Mais alors, comment expliquer que l'on place souvent la géologie en première ligne pour justifier du caractère d'un vin, sans pour autant la connaître, la comprendre ou l'analyser réellement ? Pourquoi nos territoires vinicoles puisent-ils leur mérite dans ces découpes opérées en fonction de contrastes terrestres nébuleux ? Beaucoup de questions, peu de réponses.

Cela s'explique en partie par le fait que les roches de plus de 540 millions d'années ont été avalées, cuites, violentées et recyclées en permanence jusqu'à