

Les premiers pas

Genevois de naissance, chez soi en France comme en Suisse romande, Constant Bourquin fut un homme de lettres et un éditeur doué tous azimuts. Romancier, chroniqueur gastronomique, philosophe, et toujours polémiste, sa plume fut aussi brillante que redoutée. En 1936, la création de la revue DIVO et, en 1970, la fondation de l'Académie Internationale du Vin, après celle de l'Académie Suisse du Vin, constituent les étapes décisives de son cheminement. La somme de ses convictions œnophiliques, il les publia, en 1970, en un livre (hélas épuisé): «Connaissance du Vin» qui fut couronné par l'Académie du Vin de France. Ses propos n'ont rien perdu de leur actualité. Aussi entreprenons-nous, dans ce numéro, avec l'aimable autorisation des Editions Gérard & Cie, à Verviers, la reproduction de quelques extraits très notables.



La gastronomie et l'œnologie font vivre quelques glorieux pique-assiettes – mais aussi quelques écrivains sérieux. Moins pittoresques sans doute, et c'est tant pis pour le folklore! Je pense qu'il faut se réjouir de cette particularité.

Nous ne nous intéressons pas ici, à proprement parler, à la gastronomie, sauf par allusions (opportunes). Une chance, car ceux qui écrivent sur le vin sont en général moins littéraires, dans le sens péjoratif du terme, que ceux qui, dans l'ombre de Brillat-Savarin, brodent à perte de vue sur l'art de manger. J'insiste sur le fait que nous parlons d'œnologie et non d'œnologie. Science et technique de la vinification, il faut, bien sûr, en être informé. Je précise tout de suite: il ne saurait être question, dans les pages qui vont suivre, d'en faire la matière d'un cours. Et j'éclaire ma lanterne en disant que, de part et d'autre, nous sommes ici des amateurs. Je ne vois pas d'autre optique pour une initiation.

Nous sommes pleins de révérence à l'égard des spécialistes. Force nous est pourtant d'admettre que rarement ils parlent notre langage. Mon propos est à la fois modeste et ambitieux, et c'est peut-être son unique originalité. Je voudrais, en demeurant à leur niveau, donner à des amateurs doués pour apprécier le vin tous les éléments nécessaires pour comprendre ce qu'ils ont intérêt à comprendre et pour éprouver le plaisir qui est dû à ceux qui boivent des vins authentiques.

Telle est l'explication des pages que je leur dédie. J'ai une bonne raison de penser que je pourrais parvenir à mes fins. La voici: j'ai dû procéder moi-même, la trentaine passée, à ma propre initiation. Mon expérience personnelle s'étale sur un grand nombre d'années. Je n'ose tenter d'en établir le décompte – par crainte d'être pris de vertige!

Dernière remarque avant d'entrer en matière. A première vue, j'ai à m'expliquer au sujet d'une apparente contradiction. C'est un fait qu'il existe une très abondante littérature sur le vin. Or je reproche à des auteurs trop savants de n'avoir écrit que pour leurs pairs, et pratiquement des textes sinon inutiles du moins inutilisables – pour nous qui ne savons pas encore mais qui désirons savoir. Le reste, c'est ce que j'appelle la littérature plaquée sur la vigne et le vin, où parfois le talent ne manque pas, mais une littérature également inutile, encore que d'une autre façon: ramassis de propos conventionnels, que l'on se repasse de père en fils depuis le

patriarche Noé, poubelle de banalités écœurantes et d'agressives sottises. Tout ce qu'il faut au néophyte pour se fourvoyer dès ses premiers pas. Car on lui impose des règles (évidemment intangibles) là où des explications seraient de rigueur et feraient mieux l'affaire.

Avec tel plat, tel vin. Tel vin à telle température, monté de la cave tant d'heures avant le repas, débouché à tel moment, etc. N'êtes-vous pas fatigués comme moi de ces sornettes (et de toutes celles qui, en œnologie, leur font cortège)? Nous acceptons le catéchisme quand il s'agit de dogmes qui ne seraient plus rien s'ils n'étaient des dogmes. A aucun prix pour apprendre qu'un brochet au beurre blanc ne supporte d'autre compagnie que celle d'un muscadet. Ce n'est là qu'un exemple – qui n'implique pas que je pense le moindre mal du muscadet... J'avais donc passé la trentaine quand je fis la connaissance du vin.

Jusqu'alors j'avais estimé que le vin ne m'intéressait pas. J'en buvais comme tout le monde, aux repas, sans passion, sans éprouver le besoin de faire des commentaires à ce propos. Une ou deux fois, au cours de randonnées en province, le hasard me fit découvrir des vins qu'on disait alors vins de pays, certainement naturels et authentiques, dont le charme m'avait frappé: à Pouilly-sur-Loire, à Bourgueil, à Chinon, à Tavel. Je constatai le fait passivement, sans en tirer aucune conclusion. Je buvais les vins que l'on trouve dans le commerce, flaconnés et étiquetés avec art, et aussi avec artifice. Trop souvent l'on y trouvait tout, sauf ce qui était annoncé. Aussi bien m'en voulais-je à moi-même de n'être point capable d'apprécier comme elles le méritaient les merveilles que l'on mettait à ma portée.

Dans ma bonne foi, je n'accusais personne d'autre que moi-même, autrement dit mon palais si peu raffiné, si peu digne, si déplorablement incorrigible! De temps à autre émergeait de ce chaos quelque bouteille de bordeaux qui me ravissait, et ma surprise était grande. J'ignorais la géographie viticole. Les bourgognes, les faux surtout (à distance je l'imagine) occupaient mon esprit, me décevaient régulièrement, car je buvais sans plaisir les vins altissimes dont il est oiseux que je vous rappelle le nom. Je n'accusais d'ailleurs pas les vins en question, j'accusais mon ignorance, l'imparfaite éducation de mes sens gustatifs. L'avouerai-je? J'allais jusqu'aux limites de l'opprobre, car je me consolais en absorbant avec transport les plus abracadabrants des coquetels. Telle était la mode, au temps de ma jeunesse.

Ainsi vivais-je sans problèmes, ignorant que pour moi la révélation était proche. Le destin avait pris l'initiative; je n'avais, innocemment, qu'à me laisser faire, qu'à attendre l'heure. Mais ma manie d'agir sur les faits, plutôt que de me laisser conduire par les circonstances, m'engagea dans une dernière expérience volontaire.

Muni de quelques ors imprévus, désireux d'éblouir et si possible d'émouvoir une blonde fraîche et belle à croquer, je l'invitai à dîner dans quelque restaurant huppé voisin de la gare Saint-Lazare, bien décidé à ne reculer devant aucun sacrifice: mon effort, selon mon plan, devait porter essentiellement sur les vins. Ma commensale feignait de s'intéresser au jeu, cela m'encourageait. J'avais décidé en effet que ce jour-là je saurais à quoi m'en tenir sur mes dons ou sur mon absence de dons: je mettrai le paquet!

Secteur réservé, la Bourgogne. Pour moi cela allait de soi. J'attaquai tout de suite les grands crus, guidé par des noms

que depuis toujours claironnait la renommée, guidé aussi par les prix qui figuraient sur la carte – partant de cette idée qu'inévitablement le plus cher serait le meilleur. Soit dit en passant, les prix mentionnés étaient coquets, leur escalade entièrement convaincante.

Un nom sollicita d'emblée mon attention, un nom qui sonnait agréablement à mon oreille: disons Pommard, et n'en parlons plus! C'était un vin lourd, fortement coloré, au grain rugueux, exagérément alcoolique. Je tâchai d'en faire sortir le bouquet suave que la littérature célébrait à coups d'épithètes homériques. Le bouquet resta au fond du verre.

Raison insuffisante pour que je m'en tinsse là. J'étais prêt à me ruiner, mais je voulais être fixé, en quittant ce temple de la bonne chère, sur mes aptitudes, savoir si j'étais amendable ou voué à un définitif néant. Je franchis donc quelques échelons dans la gamme des appellations, dans la gamme des prix. Mettons que j'aie choisi un premier cru de Nuits-Saint-Georges. Déception pareille à celle éprouvée tout à l'heure. Rien n'avait changé, sauf l'étiquette. Affirmation a posteriori de ma part: il est évident que je juge aujourd'hui en fonction des opinions que je me suis faites par la suite.

Il ne me restait plus qu'à commander la bouteille tarifée au prix le plus élevé. Grand nom, grand millésime. Un Chambertin 1921 peut-être. Le sommelier avait l'air tout ému en posant sur ma table, dans le panier ad hoc, cette relique. Le flacon sublime, ne pouvant offrir que ce qu'il recelait dans ses flancs, révéla son inanité. Il me sembla que c'était le même vin que les deux premiers, impression que je rejetai aussitôt – l'incroyable ne pouvant se farder en vérité. Je suis persuadé, après coup, que j'eusse dû faire confiance à cette première impression.

A la suite de cette glorieuse aventure, j'eus la démonstration de mon ineptie fondamentale. Erreur de jugement. Seuls les vins dégustés étaient ineptes. Ils l'étaient sans rémission. Mon initiation eût pu prendre fin sur cet échec. Mon ange gardien n'était pas de cet avis. Les années passèrent, et je me trouvai un jour dans la situation de repartir à zéro.

J'avais quitté Paris pour la Savoie. Je devais y passer quelques mois. Douvaine était mon port d'attache. L'un des médecins de l'endroit, Paul Romain, fut appelé, à diverses reprises, en consultation. Comment nous arrivâmes à parler ensemble de vin, je l'ai oublié. Mais je n'ai pas oublié ce que je lui dois dans ce domaine. Il fut mon initiateur, il fut mon sourcier. Il m'expliqua, me fit déguster, je compris. Voilà ce qui me rend optimiste en ce qui concerne autrui. Ce qui m'est arrivé peut arriver de même à des humains qui ne sont pas moins doués (sans le savoir) que je l'étais moi-même (en l'ignorant). J'étais et ils sont de ces amateurs à qui avait fait défaut, au moment décisif, l'étincelle qui déclenche les explosions en chaîne.

Quand je pense à cela, après tant d'années, je suis encore surpris de la façon toute simple dont les choses se lièrent puis s'enchaînèrent. Le Docteur Romain avait la réputation d'un parfait gastronome et d'un grand œnophile. Le jour où, par hasard, nous abordâmes le sujet du vin, je lui fis part de mes expériences, en fait de mes déceptions ponctuellement répétées. Je lui dis quelle conclusion j'en avais tirée: la corde du vin manquait à mon arc, je ne serais jamais un connaisseur, pas même un très modeste amateur.

Mon interlocuteur, du genre obstiné, repoussait mes arguments, mes éclaircissements, mes raisons. Il me savait gourmand, capable d'apprécier la bonne cuisine et tenté par l'expérience des fourneaux. Avoir cultivé en soi le sens du goût et ne pas prendre de plaisir à déguster un grand vin, c'étaient là deux notions qui, d'après lui, ne pouvaient cohabiter chez le même individu. «Je pense, me dit-il, que vous n'avez jamais eu l'occasion de boire des vins authentiques. Il est d'ailleurs difficile de s'en procurer. Déjeunez avec moi jeudi prochain. Je vous mettrai en présence de vins indiscutables. L'on verra bien comment vous réagissez.»

Le souvenir de cette première rencontre avec le vrai vin est demeuré précis dans ma mémoire. Nous débutâmes par un

premier cru de Fleurie vinifié en vin de garde, un Clos de la Roilette 1929. Un vin d'une grande franchise, solide, équilibré, bien charpenté, sans bouquet subtil ni compliqué. Le choix était judicieux pour forcer la compréhension d'un néophyte. Je me déclarai satisfait, très satisfait, mais je ne ruisselais pas d'enthousiasme. Mon hôte, lui, avait pigé. Il sentait que j'étais à sa merci, qu'il ne lui restait qu'à poursuivre l'ascension. Il me semble que le second flacon fut un Corton Clos du Roi ou un Volnay Clos des Ducs. A l'époque, les caves d'amateurs regorgeaient de vins de la propriété des millésimes 1928 et 1929, deux années dont on n'a pas perdu la mémoire en Bourgogne. Je n'eus pas de peine à m'apercevoir que nous venions de franchir un grand pas. J'accédais pour de bon à l'extase. Nous terminâmes sur un Nuits Les Pruliers 1923, je n'ai point de doute à ce sujet. Ce vin est l'un des chefs-d'œuvre que la Bourgogne a produits au cours de ce siècle.

Ces nectars parlaient d'eux-mêmes. Je pus donc me contenter d'un minimum d'explications. D'un coup, je passais de l'indifférence à la ferveur. Durant les années qui suivirent, et jusqu'à la guerre mondiale numéro deux, je ne pensai pour ainsi dire plus qu'au vin. Je devins un pèlerin de la Bourgogne (qui pour moi se limite à la Côte-d'Or), me liai d'amitié avec les propriétaires-récoltants qui venaient de faire démarrer la mise en bouteille au domaine, dans l'esprit des grands châteaux du Bordelais. C'est là que je fis mes classes, tastevin en main, en la compagnie de vigneron exemplaires dont l'amitié ne s'est jamais démentie, mais qui survit parfois par le truchement de leurs héritiers, certains d'entre eux nous ayant hélas! faussé compagnie. Combien riche fut-elle cette période qui eut la guerre pour terme! Je mis les bouchées doubles, et ce n'est là que façon de parler. Chaque mois, il me paraissait que je comblais une année de retard. A la veille de la guerre, j'étais sur le point d'enseigner moi-même ce que je venais tout juste d'apprendre!

Au nombre de mes amis, je comptais alors un buveur d'eau invétéré que ma nouvelle passion surprenait. Je le voyais entre le sourire et l'indignation, selon les jours, selon son humeur. Il avait l'alcool en horreur (pour l'intoxication qu'il signifiait), et il jugeait atroce le goût du vin. Je finis par l'avoir à l'usure. Un jour il se décida à tenter l'essai que je lui proposais – et à refaire en quelque sorte l'expérience que moi-même j'avais faite. Il va sans dire que j'étais porté par cette foi dont on dit qu'elle soulève les montagnes. Néanmoins sa diathèse m'inquiétait. J'envisageais qu'il refuserait de se dire vaincu, par obstination, même s'il l'était...

Les choses se passèrent le plus simplement du monde. Mon ami comprit tout de suite et se passionna, c'est le moins qu'on puisse dire, autant que moi. Il est devenu un grand connaisseur, un dégustateur très avisé. Je dirai encore que, durant nos années de commune exaltation, je l'aidai à composer une cave de haute qualité qui, depuis trente ans et plus, fait sa joie, celle de ses amis et par conséquent la mienne. Une cave qui a survécu à beaucoup d'événements et dont les privilégiés qui la connaissent parlent comme d'un musée.

Ces anecdotes, si j'en fais état, ce n'est point pour la satisfaction d'étaler des souvenirs, mais c'est pour mettre en confiance quelque lecteur trop modeste, pour lui donner le courage de se jeter à l'eau (drôle d'image quand il s'agit de boire du vin et d'y prendre plaisir). Pour les prédestinés, la connaissance du vin est une chose très simple. Je m'en charge. Mais il y a ceux qui sont d'avance forclos, dont un de mes amis disait qu'ils sont prédisposés négativement. Les uns et les autres existent, et les seconds sont beaucoup moins nombreux que les premiers. Si les connaisseurs constituent en fait l'exception, cela n'est dû qu'aux circonstances, donc au hasard. Ils n'ont pas eu l'occasion, ils sont passés à côté. Qu'on leur dise ce qu'est le vin, qu'on leur en fasse boire du vrai, du bon, et tout sera changé. L'élite d'aujourd'hui sera demain une cohue!

Dans notre prochain numéro: Qu'est-ce que le vin?