

Les conditions de la qualité

Chaque fois qu'il s'agissait de défendre le vin bon et authentique, le vin vrai, Constant Bourquin, homme de plume et du vin, fondateur de DIVO et écrivain, ignorait le pardon. Sans répit, il combattait l'hypocrisie et l'information mensongère, les fautes et les fraudes des producteurs, mais aussi le goût déformé des consommateurs. Dans notre dernière



Constant Bourquin
(1900-1974)

livraison, nous publions un chapitre de son ouvrage «*Connaissance du Vin*», paru en 1970, qui démystifiait cette tarte à la crème du soi-disant goût du consommateur. Dans ce numéro, nous publions, tiré du même ouvrage, un passage consacré aux fondements de la qualité. Constant Bourquin les situe sur trois fronts: l'œnologie, la législation viti-vinicole et la vinification. Nous reproduisons ce passage avec l'autorisation des Editions Gérard & Cie à Verviers.

Sans doute il y a pauvreté et pauvreté, et aucun ampélogue ne prétendra jamais que la vigne produit ce qu'elle peut donner de meilleur en le tirant de rien. Mais ce peut être de peu de chose: des sels minéraux, des métaux et des métalloïdes, par exemple, plutôt que des substances que nous dirons *engraissantes*. La vigne accepte de souffrir: de la sécheresse, du froid, de la pauvreté du sol. Et c'est une banalité de reconnaître que les grands vins ont toujours été produits à la limite où la vigne est exposée à souffrir. Les terres grasses et fortement irriguées, longuement visitées par le soleil, donnent ponctuellement des vins moyens.

Si les hommes étaient des saints, les viticulteurs ne manqueraient pas à cette règle, ils seraient donc des saints. Ainsi les conditions nécessaires et indispensables à la production du bon vin seraient-elles toujours réunies, étant sous-entendu que la nature fût constamment disposée à collaborer avec eux. De la sorte nous aurions droit à ce que j'ai appelé un vin naturel. Pour utiliser une bonne image, je suis prêt à déclarer que, pratiquement, vin de messe et vin naturel sont deux locutions qui se confondent, se recourent et se superposent: ce qui signifie que de tels vins ne sont pas exactement ceux que produirait la nature, sans la collaboration de l'homme. Ce sont ceux qui, grâce à des traitements appropriés, parviennent à conserver leurs qualités naturelles.

Une œnologie sûre constitue la condition essentielle du vin naturel, et au surplus du vin de qualité - avec cette restriction qu'un vin de qualité est toujours naturel mais que la réciproque ne va pas nécessairement de soi, car il existe des vins naturels qui ne sont pas de qualité.

Parlons d'une œnologie traditionnelle, entièrement fondée sur l'empirisme: la seule pratiquée jusqu'à Pasteur, connaissant tour à tour succès ou échecs sans qu'on en

perçât jamais les raisons. Parlons d'une œnologie intermédiaire, qui fut celle de Pasteur puis des pastoriens ses disciples: fondées sur des idées et sur des expériences réellement scientifiques - mais pas encore entièrement, elle-même, scientifique. Parlons enfin de l'œnologie d'aujourd'hui, imprégnée de l'esprit de la recherche fondamentale, excellentement illustrée par les Bordelais Ribéreaux-Gayon et Peynaud, qui l'ont pour une bonne part constituée. C'est à eux, et sans les citer toujours, que je me référerai quand il sera question de cette œnologie, à mes yeux la seule valable.

La tradition, cette poésie facile, avec les trémolos qui accompagnent... Entre nous, cela ne devait pas être brillant les vins d'autrefois! Pierre Gaxotte a bien raison, parlant en historien, uniquement en historien, de nous rappeler qu'il a fallu des siècles de soins, de travail, d'intelligence pour en arriver à ce qui a fait la perfection des grands vins français. Ribéreaux-Gayon et Peynaud, sans hésiter, affirment que ces vins sont de création récente, que nos plus ou moins lointains prédécesseurs ont connu d'assez curieux breuvages, sous le nom de vin, que moi, moins bien élevé que nos savants bordelais, j'appellerais des bibines. Ils en donnent les raisons: c'est que depuis un certain temps les viticulteurs ont trouvé un public disposé à payer la qualité et aussi, parce qu'une science du vin est née et s'est développée, de plus en plus scientifique, de moins en moins empirique. Mais que d'efforts pour sortir l'œnologie de l'empirisme!

Ribéreaux-Gayon et Peynaud ne manquent sûrement pas de raisons pour distinguer les fausses œnologues de l'œnologie authentique. Le rôle de celle-ci serait: «A partir d'une vendange donnée réaliser toujours le meilleur vin possible.» Et ce vin-là, aboutissant de techniques de préparation et de conservation idoines, ne saurait être que le produit le plus hygiénique pour l'organisme humain.

J'hésite à mettre l'appellation d'origine contrôlée sur la sellette. Si je m'y résous, c'est que certains manquements ne prennent tout leur sens que dans un pays de grand vignoble, et celui de la France mérite depuis longtemps le premier rang qu'on lui accorde dans le monde. Nous nous inclinons devant le fait, mais sans oublier que noblesse oblige. Le privilège de la gloire, d'accord! Avec la contrepartie des devoirs que cela implique, pas pour jeter de la poudre aux yeux...

Cette loi est sévère, horriblement compliquée, affreusement tâtilonne - d'une application difficile. Elle limite, par exemple, le rendement à l'hectare dans les grands crus, et même dans les petits crus, de façon moins rigoureuse toutefois. Une supposition, comme disait Aristide Briand. Je suis propriétaire de quelques arpents dans l'un des meilleurs climats de Bourgogne, dans l'un des plus justement illustres, disons Chambertin Clos de Bèze. J'ai le droit d'y récolter au maximum trente hectolitres à l'hectare. En cas de dépassement, je perds le privilège de l'appellation contrôlée... Minute! Seulement pour l'excédent de ma récolte, cet excédent n'étant plus, encore qu'identique au jus d'appellation, que du vin rouge tout court et ne pouvant donc être vendu que sous ce nom de déclassement. Je suis persuadé que ce jus

précieux, tout excédentaire qu'il soit, je ne le vendrais pas comme vin rouge ordinaire. Je suis persuadé que je me débrouillerais. Et moi naïf, moi tout neuf dans la viticulture, je me demanderais pourquoi, si réellement l'on entend me pénaliser, l'on s'y prend de cette manière. Pour me punir, il faudrait qu'on me déclassât *toute* ma récolte. Peut-être alors que je ne récidiverais pas. Je m'en tiendrais au rendement légal, ce qui se répercuterait de façon très favorable dans la qualité de mon vin. Soyons clairs. Je récolte sur la base de cinquante hectolitres à l'hectare au lieu des trente assignés par la loi comme maximum. J'ai donc produit un vin de qualité inférieure, partie grand cru, partie vin rouge ordinaire, mais toujours le même vin. Si je m'en étais tenu strictement à la loi, j'eusse fait un plus grand vin, mais en quantité moindre. Voyez là un exemple de cette hypocrisie que l'on entretient savamment à tous les échelons. Complications, complications voulues, enchevêtrement de complications. C'est le nuage d'encre de la seiche, ce mollusque céphalopode. Le consommateur n'y comprendra jamais rien.

La raison, c'est toujours la même, et qui s'exprime dans une école universelle de la facilité. Des techniciens innombrables appliquent les méthodes rudimentaires qui ont l'approbation des industriels de la vigne et du vin. Méthodes peu coûteuses, à la portée du dernier des manœuvres! Rendements à l'hectare exagérés, d'une part, absence consécutive du glucose et du lévulose normalement apportés par le raisin, je veux dire aux doses naturelles, et apport de complément fourni par le sucre de betterave. Manipulation du moût et du vin hors des soins d'hygiène requis, d'où le recours indispensable à des doses massives d'anhydride sulfureux.

Si les antiseptiques sont nécessaires, choisissons du moins ceux qui ne laissent pas de traces dans le vin. Et si possible aussi, vinifions proprement, hygiéniquement: une cave à vin ne doit pas ressembler à une porcherie. Donc le moins possible d'antiseptiques, et le peu qui est nécessaire pris dans une autre panoplie que celle des marmitons du vin! Cela est d'autant plus possible que cela se fait: dans la région de Cognac où l'anhydride sulfureux n'a pas cours, et en Champagne où il est utilisé avec une extrême modération.

Les moyens ne manquent d'ailleurs pas pour conduire une vinification à bonne fin, des moyens qui ne sont pas nécessairement brutaux, traumatisants. Dès le départ, le chauffage de la vendange (s'il y a lieu) mis au point par l'école de Beaune; puis la fermentation par recours aux levures froides, selon la méthode d'André Castel; enfin, à l'autre bout du circuit, la pasteurisation, mais après la mise en bouteille.

Le chauffage de la vendange, voilà une novation qui exige un équipement spécial. Quel dérangement quand on est enfoncé jusqu'au cou dans de bonnes vieilles habitudes, dans une paresse intellectuelle crasse! Les levures froides, kekcekça? L'argéno! Ils n'en ont jamais entendu parler, mais ils savent tous que l'argent est un poison... La pasteurisation, enfin: cette méthode n'est pas au point, et elle risque de provoquer un goût de cuit!

La vérité, c'est qu'on ne veut pas se compliquer la vie, c'est qu'on renâcle à l'idée de dépenser de l'argent en vue d'une reconversion, qu'on n'est pas préparé à travailler dans une cave qui ressemblerait à un laboratoire (pour ce qui est de l'asepsie, voire de l'antisepsie). Chacun voit la tradition selon des habitudes et en fonction d'intérêts, toujours sacrés, puisque ce sont ceux du viticulteur. Une façon comme une autre d'entendre les usages loyaux et constants. L'œnologie est une science, assez peu à la portée de ceux qui devraient prendre auprès d'elle les enseignements dignes de passer dans les faits. Cela viendra, mais il y faudra le temps.

Autre parenthèse. J'ai dans ma cave quelques flacons de beaujolais-village de la récolte 1968, année peu faste. J'avais obtenu du récoltant qu'il en vinifierait néanmoins une petite quantité sans recourir à la chaptalisation. Résultat, un vin de dix degrés, peu coloré, peu charnu – mais frais, fruité. A la condition qu'on le boive à une température plus basse que de raison, à mon goût entre six et huit degrés: sinon il

devient acide et désagréablement astringent. Cette expérience m'incite à quelques commentaires.

Le vin qui a été réservé pour moi fait partie d'une récolte d'une certaine ampleur, entièrement chaptalisée, à part l'exception consentie en vue de l'expérience que j'ai suggérée. A noter, cela vaut mention, que ce que je me permettrai de nommer ma cuvée a donné lieu à un tri avant pressurage. Selon le goût présumé des acheteurs en vue, les autres cuvées ont été chaptalisées différemment, en sorte d'obtenir une gamme de vins à un titre alcoolique qui s'étale entre douze et quatorze degrés. Tel est aujourd'hui, dit-on, le goût du consommateur. Il ne l'ôtait pas mais il l'est devenu, c'est un fait. C'est vrai, je me rends à l'évidence, ce qui n'ôte rien à ma juste indignation. Du vin comme ça, c'est horrible, affreux, épouvantable, aberrant!

J'attire l'attention de mes lecteurs, à ce stade, sur une particularité qui sans doute ne les a pas frappés. En présence d'un vin maigre, insuffisamment pourvu par la nature, que fait le viticulteur du style prêt à tout pour vendre sa bibine? Il l'enrichit, essaie du moins de l'enrichir. Donc il l'enrichit en sucre artificiel, en réalité en alcool, puisque le sucre ajouté est entièrement transformé, par la fermentation, en alcool – sans oublier (je m'en garderais!) les produits qui accompagnent cette fermentation alcoolique: glycérols, acide succinique (lequel contribue largement à conférer au vin sa saveur). Nous partons d'un vin déséquilibré à l'état de nature, du fait de la pauvreté de ses constituants – et nous prétendons le corriger en augmentant sa teneur en alcool, et en y ajoutant quelques traces d'éléments qui lui apporteront supplément de rondeur et développement du bouquet (mais pas pour très longtemps).

Mon ami, André Castel, raconte à journée faite les histoires édifiantes qu'il a vécues dans l'exercice de ses fonctions: l'on débattait âprement, au cours d'une réunion de gens compétents, de l'opportunité d'admettre le traitement des vins par le ferrocyanure de potassium. Partisans et adversaires aux prises, passion et violence de part et d'autre. Un adversaire prend la parole: «Messieurs, dit-il, les arguments qui viennent d'être produits en faveur de l'utilisation du ferrocyanure ne m'ont pas convaincu. Je suis prêt néanmoins à m'incliner. A la condition toutefois qu'il soit clairement admis que le consommateur a le droit d'être informé. L'emploi du ferrocyanure serait donc autorisé à la condition que le vin traité portât sur l'étiquette la mention *vin traité au ferrocyanure de potassium*.» Il se produisit de ces mouvements que l'on a coutume de qualifier *divers*. Le président, pris de court, exprima son opinion dans les termes suivants: «Nous ne sommes pas réunis ici pour plaiser!»

De ces anecdotes, je retiens cette notion que le consommateur a le droit d'être informé et éclairé. Eclairé autant qu'informé, bien sûr, et de façon qu'il puisse tirer lui-même, spontanément, certaines conclusions.

Les esprits amoureux de logique ont de la peine à comprendre certaines situations. Tant de problèmes ne demanderaient qu'à être résolus, qui ne le sont pas, qui ne le seront peut-être jamais. Le Dr Roger Rouvière, un grand homme du vin, dans le Midi de la France, s'était demandé pourquoi. Pas très longtemps – car il disposait de tous les moyens nécessaires pour savoir et pour comprendre. Connaissances dont il nous fit part dans un lumineux article paru le 1er décembre 1941 dans la *Revue des Deux Mondes*. Des solutions politiques, constatait-il, jamais des solutions économiques. De fausses solutions destinées à entretenir les difficultés, à seule fin de donner à la démagogie politicienne. J'emprunterai la conclusion qui, à l'époque, fut la sienne, qu'il avait prise chez Montesquieu: «Une mauvaise loi oblige le législateur à en faire beaucoup d'autres, souvent très mauvaises aussi, pour éviter les mauvais effets ou, du moins, pour remplir l'objet de la première.»

Dans notre prochain numéro: Mes dettes