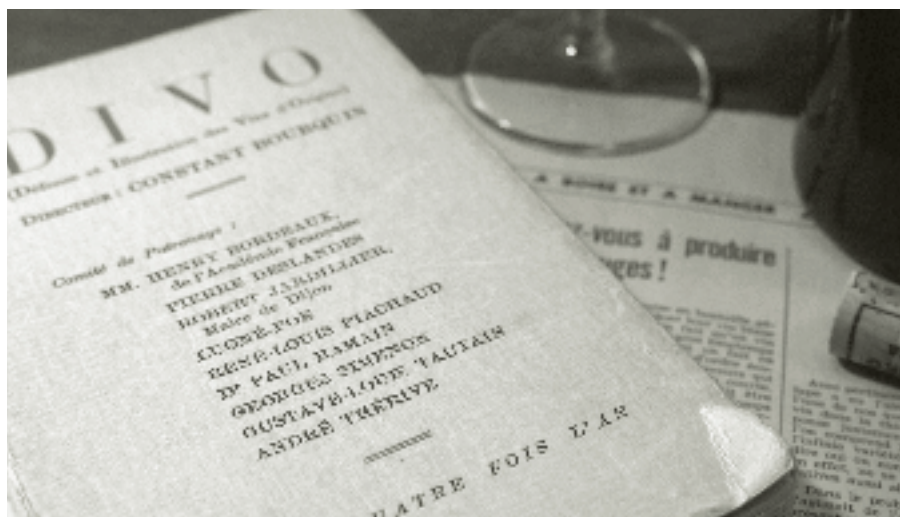




EDITORIAL

Il y a 70 ans, plus précisément le 13 octobre 1936, paraissait la première revue DIVO. Depuis lors, notre mouvement continue de se consacrer inlassablement à la Défense et à l'Illustration des Vins d'Origine. Ce courrier souhaite avant tout rendre hommage à tous les œnophiles qui nous ont soutenus et continuent de soutenir notre démarche. Pour ces passionnés en quête du «vrai» goût et toujours plus nombreux, l'authenticité est encore une valeur qui compte! Notre anniversaire s'est également avéré une excellente opportunité pour souligner le dynamisme combatif qui caractérise DIVO en insufflant une nouvelle fraîcheur à ses documents et à leur présentation, à l'instar de notre revue, symboliquement rebaptisée TERROIR DIVO.

Le terroir, compris comme une symbiose entre le vigneron, le sol et l'environnement culturel, se situe en effet au centre de notre action depuis désormais 70 ans et va continuer à être notre passion. L'emprise croissante de l'industrie agroalimentaire sur l'élaboration du vin, tout comme la globalisation et l'uniformisation du goût qui s'ensuivent rendent notre travail d'information indispensable et notre engagement pour les vins de terroir plus nécessaire que jamais.

Christophe von Ritter

DIVO: UN BASTION CONTRE L'UNIFORMISATION ET LA MÉDIOCRITÉ!

Suite au développement rapide du commerce et des méthodes industrielles de fabrication, le goût des produits alimentaires tend à se standardiser, à se banaliser, à s'édulcorer. Les plus authentiques expressions du terroir se perdent et le consommateur non averti n'est plus en mesure de distinguer le vrai du faux.

Comme beaucoup d'autres produits alimentaires, le vin n'échappe pas à cette tendance qui ne date pas d'aujourd'hui. Dans les années 30 déjà, grand nombre de vins issus de terroirs réputés étaient arrangés, coupés, uniformisés par un négociant qui dominait alors totalement le marché. La plus grande partie des appellations d'origine contrôlée n'avaient pas encore vu le jour et les vignerons produisant des vins de terroir authentiques, guère connus, éprouvaient des difficultés à écouler leurs produits. Bien décidé à dénoncer tous ces abus et à faire connaître et reconnaître les plus fidèles et nobles expressions du vignoble européen, le bouillonnant journaliste genevois Constant Bourquin, œnophile, philosophe et homme de lettres passionné, publie, le 13 octobre 1936, en compagnie de quelques intellectuels français, le no 1 de la Revue DIVO (Défense et Illustration des Vins d'Origine). Ce premier numéro constitue un cri d'alarme sincère en faveur des vignerons honnêtes menacés de disparition ainsi qu'une dénonciation acerbe des falsifications en vigueur dans le milieu vinicole.

Les auteurs, conscients de leur haute mission, s'y exprimaient avec passion tel le Dr Paul Romain: «Nos meilleurs vignerons offrent leur sang, pensant faire apprécier leurs produits soignés comme des enfants et n'en retirent le plus souvent qu'un bénéfice moral et un diplôme d'honnêteté. Mais hélas! Bien des négociants en profitent pour caser aux ventres dorés (consommateurs riches mais ignares) leurs chères mixtures issues des cépages franco-coloniaux et étonnamment vinifiées dans un moderne laboratoire où le soufre méphistophélique, les sucres candi... des,

DIVO

DEFENSE ET ILLUSTRATION
DES VINS D'ORIGINE
1936

DIVO: UN BASTION CONTRE L'UNIFORMISATION ET LA MÉDIOCRITÉ!

SUITE

les acides cristallisés plus ou moins citriques et tartriques ainsi que les coupages et baptêmes variés remplissent la panse des fioles canoniques, cachetées, casquées, habillées d'étiquettes somptueuses...»

Le Baron Le Roy de Boiseaumarié, membre du comité régional des appellations d'origine s'indignait contre *«la fraude éhontée et triomphante qui se développe sans arrêt, qui ruine ceux qui veulent conserver les traditions ayant fait la réputation mondiale de nos vins»*.

Costant Bourquin renchérisait arguant: *«le plus grand concurrent du vigneron bourguignon est le chemin de fer qui amène les vins d'Algérie et de la Vallée du Rhône pour égaliser les vins de terroir alors que dans les caves des grands vignobles, des viticulteurs amoureux de leur métier et mal armés pour le commerce accumulent les réserves en*

se demandant si le temps n'est pas proche où ils devront arracher leurs vignes. Il est donc temps d'expliquer aux œnophiles détournés par un négoce sans scrupule ce qu'est un vin authentique, d'origine, et de les diriger vers les viticulteurs qui savent les produire; d'amener le consommateur à «mieux boire» afin qu'il n'abdique pas devant la difficulté de «choisir» et ne se résolve plus à avaler n'importe quoi.»

Le mouvement était donc lancé: à partir de ce moment, DIVO n'aura de cesse de se battre avec intransigeance pour **«la qualité, la loyauté, l'authenticité du vin d'origine européenne»**. Ses prises de positions bien tranchées sous l'égide de son fondateur, Constant Bourquin, de Pierre Balthasar de Muralt et du soussigné concernant la chaptalisation, les coupages, l'excès de souffre, la surproduction, l'aromatization et la désinformation vaudront à ses auteurs de solides inimitiés. Tout récemment encore, notre dénonciation des méthodes œnologiques douteuses en vigueur dans les pays du Nouveau Monde ainsi qu'un article concernant les échantillons arrangés lors des présentations des Bor-

deaux primeurs (soupçons réitérés 12 mois plus tard par le très sérieux «L'Amateur de Bordeaux») ont fait scandale. Empêcheurs de danser en rond, nous disons tout haut ce que les professionnels avisés pensent souvent tout bas et jouons le rôle de pionniers au nom de nos «vieilles» valeurs. Des valeurs partagées par un nombre important d'œnophiles à la recherche de vins de caractères, dotés d'une forte identité et se rattachant à une terre, à une tradition locale.



CONSTANT BOURQUIN

LES COMBATS DE CONSTANT BOURQUIN

TAXÉ DE RÉTROGRADE PAR SES DÉTRACTEURS CONTEMPORAINS MAIS MANIFESTEMENT EN AVANCE SUR SON TEMPS, CONSTANT BOURQUIN A LANCÉ DES IDÉES AUTREFOIS CONSIDÉRÉES COMME FARFELUES MAIS QUI ONT TOUTEFOIS TROUVÉ UNE APPLICATION DE NOS JOURS. EN VOICI QUELQUES-UNES PARMI LES PLUS ORIGINALES POUR L'ÉPOQUE:

POUR LE PROGRÈS DE LA VITICULTURE SUISSE: EN AVANT VERS L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE!

Visant un vaste cercle de lecteurs, notre visionnaire œnophile s'insurge, dans les colonnes de la Tribune de Genève, contre le productivisme naissant des vigneron suisses accusés de s'approvisionner auprès de la Station de Recherches de Waedenswil où *«l'on a réussi à sélectionner un Pinot Noir à grand rendement»*⁽¹⁾ *«Comme je ne cesse de le répéter – écrit Constant Bourquin – tout est faux, ou presque tout, dans les principes qui animent la viticulture suisse. D'ailleurs, à part quelques exceptions, l'on s'applique à*

vinifier à tour de bras du vin moyen ou simplement médiocre.» Et pour contrer cette situation il lance un appel aux meilleurs viticulteurs suisses afin qu'ils prennent la courageuse décision de demander la création d'une appellation d'origine contrôlée sans le concours de l'Etat, mais sous l'égide de l'Académie Suisse du Vin. *«Tout le monde y viendra, cela ne fait aucun doute, car tel est le sens de l'évolution des choses. (...) Mais parmi de nombreuses raisons, toutes excellentes, il y en a une devant laquelle chacun devrait s'incliner: notre accession au marché commun.»*

(1) ARTICLES PARUS LE 8.05 ET LE 10.07 1964

VITICULTEURS SUISSES, APPLIQUEZ-VOUS À PRODUIRE D'AUTHENTIQUES VINS ROUGES!

Autre cheval de bataille de Constant Bourquin, les vins rouges dilués et manquant d'authenticité: *«qu'on n'attende pas de moi que je me mette à genoux devant des produits de la vigne obtenus à coups de gros rendements et vinifiés tambour battant, à coups de traumatismes successifs»*. Un énième combat d'avant-garde celui-ci, ayant requis beaucoup d'énergie si l'on tient compte du fait que jusqu'au début des années nonante, les vins rouges suisses manquaient encore très souvent de structure et ressemblaient davantage à des blancs colorés; une coloration qui était d'ailleurs très souvent due au coupage avec des vins étrangers. La critique acerbe de notre journaliste était accompagnée de la lueur d'un espoir qui allait se réaliser d'abord au Tessin et un peu plus tard, en Valais. *«Il se trouve incidemment qu'au cours des années l'on a formé le palais du consommateur suisse à boire*

et à apprécier des vins rouges qui ne sont pas tout à fait des vins rouges, sans pourtant lui faire perdre la nostalgie du vrai vin rouge. Je ne pense pas qu'à Cortaillod, à Sierre ou à Dardagny, l'on produira jamais des vins qui égalent ceux de la Romanée Conti mais je suis persuadé, à condition d'y apporter les soins nécessaires et de respecter certaines règles, que l'on y peut faire d'authentiques vins rouges et de haute qualité.»⁽²⁾

(2) EXTRAITS D'ARTICLES PARUS ENTRE 1964 ET 1969

QUAND CESSERA-T-ON D'APPRÉCIER UN VIN POUR SES SEULES VERTUS ALCOOLIQUES?

«Je ne cesserai de répéter qu'il est préférable de déguster des vins peut-être un peu plats plutôt que de solides bibles qui n'ont pour seul avantage que de vous faire tourner la tête et finir dans un platane» s'exclamait Constant Bourquin «révolté de constater que 1.800.000 hectolitres de Beaujolais produits à 9° ont été remontés par addition à 13°!» Belle profession de foi, mais comment changer la donne, vu que «seuls les vins riches en alcool se vendent bien et qu'en conséquence les viticulteurs se croient obligés de renforcer leur récolte en alcool par l'addition de sucre de betterave dans le moût»? Notre philosophe visionnaire, n'y

DESSIN DE BRUNO MONNIER



«CETTE ANNÉE-CI LE VIN EST DU VIN ... DÉPECHÉ-VOUS D'EN ACHETER ..., JE NE VOUS GARANTIS PAS QU'IL RESTERA TOUJOURS COMME ÇA!» HONORÉ DAUMIER

allant pas par quatre chemins, demandait à certains producteurs, notamment suisses, de signer la déclaration suivante: «je jure sur l'honneur que ce vin n'a pas été chaptalisé»; une mention qui figurait sur bon nombre de flacons DIVO.

LE CHAMPAGNE DE CRU, LE BRUT ZÉRO

La mode était aux Champagnes des grandes marques, édulcorés par des dosages de plus en plus importants? Le Club DIVO de Constant Bourquin n'en avait cure: «La personnalité d'un Champagne est liée au cru et non à des mélanges dits d'assemblage; il est également aberrant d'édulcorer, plus

ou moins légèrement, plus ou moins fortement, un Champagne de qualité.» Il contestait donc systématiquement tout Champagne dosé en liqueur dite d'expédition, néanmoins baptisé brut. «Avec l'expression brut zéro, on sait à quoi s'en tenir alors que le sucre du dosage dit «d'expédition» pourrait masquer les imperfections... Les défauts éventuels d'un brut zéro hurleraient!»

Là encore, il admettait la difficulté d'éduquer un palais accoutumé à la douceur. L'éducation des papilles ne va pas sans effort: «L'on est surpris la première fois que l'on boit du brut zéro par une sécheresse qui paraît insolite. La deuxième fois moins, la troisième pas du tout. Il est constant, dans mon entourage, qu'après avoir fait cette expérience, l'on ne revienne jamais au Champagne classique.»

PS: en conformité avec cette philosophie, les Champagnes DIVO sont peu (8 g) ou pas dosés du tout (Brut Zéro). De plus, certains Champagnes DIVO sont issus d'un seul Cru.

SOURCE: CONSTANT BOURQUIN A RÉSUMÉ SES IDÉES DANS UN LIVRE ABSOLUMENT REMARQUABLE: CONNAISSANCE DU VIN - LE BRÉVIAIRE DE L'AMATEUR, BIBLIOTHÈQUE MARABOUT SERVICE, EDITIONS GÉRARD & CIE, VERVIERS (BELGIQUE) 1970 (GRAND PRIX DE L'ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE 1971)

DIVO AUJOURD'HUI

Depuis 1936, date de parution du premier manifeste DIVO, l'économie viticole a beaucoup évolué. On a pu assister à des progrès gigantesques dans le domaine de l'œnologie; coupages et falsifications des vins d'origine tels qu'on les pratiquait autrefois sont de nos jours interdits alors que des rendements devenus plus raisonnables limitent le recours à la chaptalisation. Le vin authentique, de «terroir» est néanmoins davantage menacé qu'auparavant suite à l'industrialisation et à la standardisation des méthodes de production (arrosage, fertilisation chimique, aromatisation, technologies pour décomposer et recomposer le vin, concentrateurs). Ces nouvelles méthodes ont provoqué un appauvrissement du patrimoine génétique au niveau viticole et uniformisé le goût du vin. La noble boisson qui nous est si chère risque par conséquent de disparaître en tant que produit culturel vivant, magique, voire mystique tel qu'elle l'a été de tout temps. DIVO, toujours fidèle aux idéaux proclamés par son fondateur, se veut une institution ayant pour mission de défendre et de promouvoir le vin de terroir authentique et vivant.

DIVO AUJOURD'HUI

SUITE

**NOUS NOUS OPPOSONS FERMEMENT
AUX VINS «FABRIQUÉS, GLOBALISÉS»**

Le vin, en tant que produit culturel, est avant tout européen. Notre continent peut compter sur une tradition vinicole souvent millénaire et cultive la diversité au niveau des cépages, des méthodes culturales, de la vinification et de la typicité d'expression. Chez nous, le vin est donc intimement lié à une tradition, à une culture alimentaire, à l'art de vivre d'une région. Mais cette diversité, cette typicité, est actuellement en grand danger. Au nom du «goût du consommateur» on «fabrique» des boissons sur mesure qui n'ont rien à voir avec le vin vivant et la conception qualitative d'une appellation. Ces produits «marketing» sont avant tout «fabriqués» dans le Nouveau Monde. Là-bas, on peut en effet compter depuis longtemps sur une législation très libérale permettant l'utilisation de techniques œnologiques jusqu'ici prohibées en Europe comme l'aromatisation chimique, le recours aux copeaux de chêne, la décomposition et recombinaison du vin au moyen de centrifugeuse et même l'adjonction d'eau. Des procédés qui, suite à un accord entre les États-Unis et l'Europe, ne nécessitent aucune déclaration sur l'étiquette.

Malheureusement, les autorités européennes viennent de céder aux chants des sirènes des producteurs industriels en autorisant l'emploi de copeaux de chêne et en proposant «à la filière viticole» une feuille de route pour définir une «offre mieux adaptée aux attentes du marché»: on y trouve notamment un encouragement à l'assouplissement des conditions régissant les appellations d'origine régionales (Bordeaux, Bourgogne). De fil en aiguille, en Suisse aussi, des négociants et des coopératives demandent ce même «assouplissement des règles» et plus précisément l'utilisation des copeaux.

Chez l'œnophile, le doute va insidieusement s'installer car il ne pourra pas distinguer le vrai du faux. DIVO se fait un devoir de lutter par tous les moyens contre ces dérives qui mettent en danger les producteurs de vrais vins d'origine.

**NOTRE ENGAGEMENT POUR LE VIN
EUROPÉEN LOYAL, AUTHENTIQUE**

Pour plaire à la critique internationale, pour figurer dans les guides de renom, et donc pour vendre le plus cher possible, certains producteurs demandent à leurs œnologues d'adapter le vin au goût standard dicté par la mode et par les critiques de vin américains. De même, certains règlements régissant l'élaboration de vins d'appellation d'origine contrôlée, qui est censée protéger contre d'éventuelles falsifications les vins tradi-

tionnels ou typiques d'une région, sont parfois adoucis en fonction de la demande du consommateur. On a ainsi autorisé des cépages français tel que le Merlot et le Cabernet Sauvignon dans des appellations historiques comme le *Vino Nobile di Montepulciano* où l'on a de tout temps eu recours à des cépages locaux! Une «internationalisation» de l'encépagement et de la vinification qui gomme toute identité, annulant dans certains cas la raison d'être d'une appellation d'origine contrôlée!

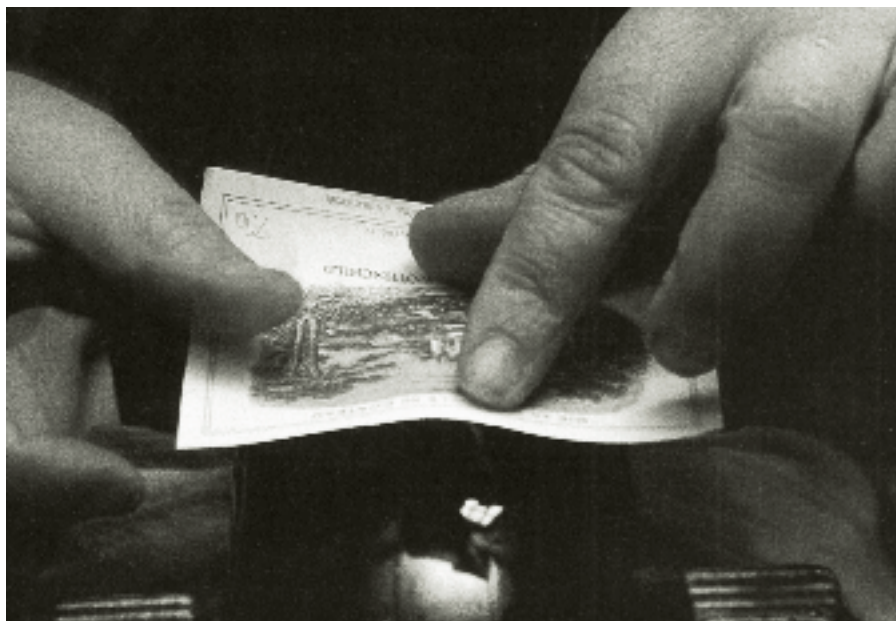
Contre vents et marées, la philosophie de DIVO consiste à sélectionner des vins exprimant une typicité, une authenticité, une identité. Des vins de caractère, issus uniquement de cépages locaux, ou bien de plants adaptés au terroir. Car, reconnaissons-le, toute région abrite des terroirs où les cépages internationaux donnent de bien meilleurs résultats que les cépages locaux. Pour qu'elles soient proposées par DIVO, de telles exceptions doivent néanmoins présenter une personnalité, un caractère propre. De plus, nous veillons à ce qu'ils soient vinifiés et élaborés le plus naturellement possible, en limitant, par exemple, l'utilisation de barriques neuves.

**NOUS AIMONS FAIRE DÉCOUVRIR DES
SPÉCIALITÉS LOCALES, DES VINS
MÉCONNUS**

DIVO se veut un pionnier dans la recherche de vins typiques issus de régions bien définies et de cépages relativement méconnus donnant des vins dotés d'une forte personnalité. Dans les années septante et quatre-vingt, nous avons fait connaître, avant qu'ils ne remportent un succès médiatique, les vins de Bandol, du Madiran, du Languedoc, du Roussillon et de la Savoie ainsi que le Vin Jaune du Jura voisin. Tout récemment, nous avons été parmi les premiers à introduire en Suisse des vins issus de cépages locaux tels que le Timorasso, le Susumaniello, la Négrette ou le Gringet. La défense du patrimoine génétique du vignoble européen nous tient donc particulièrement à cœur!

**NOUS SOMMES INDIFFÉRENTS AUX
MODES**

Dans le monde du vin, comme partout ailleurs, les modes se succèdent.



Il y a 15 ans, on ne jurait que par le Madiran et le Cabernet Sauvignon, plus tard ce fut le tour du Barolo et des vins d'Australie. De même, on conseillait à nos vignerons suisses d'arracher le Chasselas pour planter du Sauvignon ou du Chardonnay; celui qui optait pour le Cabernet Sauvignon ou le Nebbiolo dans des terroirs totalement inadaptés était d'ailleurs porté aux nues pour son attitude avant-gardiste. De même, depuis dix ans, l'œnophile attaché à son Beaujolais est considéré comme ringard.

DIVO n'a jamais tenu compte de ces mouvements de marché. Nous avons notre ligne de conduite dictée par une philosophie que nous appliquons rigoureusement au risque – ironie du sort – d'être un jour... à la mode!

COMMENT RECONNAÎTRE LES VINS AUTHENTIQUES?

Le goût du consommateur! Voici l'une des plus mirobolantes stratégies mises au point par certains baratiniers visant à nous vendre n'importe quoi! Mais comment choisir en connaissance de cause étant donné l'opacité d'une offre pléthorique? Comment dénicher les vins authentiques? Apprécier, connaître et surtout reconnaître les vins est une compétence qui s'acquiert au prix d'un long travail d'initiation, de lecture et de dégustation. Comme pour la gastronomie, elle demande une belle disponibilité ainsi que la capacité de se mettre en question pour découvrir d'autres saveurs. Prenons par exemple la sauce tomate. Enfants, nous l'aimions rouge foncé au goût salé. A l'âge adulte, nous avons été surpris de découvrir que la sauce rouge dont nous raffolions n'était qu'un produit industriel élaboré, il est vrai à partir



MINERVE, UN VILLAGE VITICOLE HISTORIQUE.

de tomates, mais bien différent de la sauce «maison». Et nous avons même été un peu gênés de la trouver «meilleure» que la vraie! Ce qui a fait dire à Constant Bourquin:

«Notre goût, lequel?: celui qui est authentiquement nôtre ou bien celui qu'à force de patience et de persuasion l'on a réussi à conditionner chez nous?»

CONSTANT BOURQUIN, CONNAISSANCE DU VIN, LE BRÉVIAIRE DE L'AMATEUR, EDITIONS GÉRARD & CIE VERVIERS, BELGIQUE

Cette découverte, à savoir la prise de conscience que notre goût a été conditionné et infantilisé, nous a incités à forger notre esprit critique, à éduquer notre propre goût, à connaître et à apprécier les produits authentiques, à distinguer le vrai du faux, à sortir des chemins battus, à s'approprier une culture, un savoir. Au début de notre initiation, nous avons apprécié davantage les vins parfumés, ronds et légèrement doux. Par la suite, nous avons appris à aimer les vins de plus en plus secs, à dominante acide, tannique ou dotés d'arômes inhabituels tels les Xeres et le Vin Jaune. Tout ce cheminement prend des années, voire une vie entière. De plus, notre palais évoluant avec le temps, nous aurons des préférences dans chaque tranche de notre vie. J'ouvre ici une parenthèse concernant

les journalistes et les notations des vins. J'ai en effet remarqué que plus un journaliste prend de l'âge, plus il affectionne les vins élégants, aux tanins arrondis! En revanche les jeunes sommeliers auront la tendance à vous proposer des vins s'exprimant avec force, une façon comme une autre d'affirmer leur état d'adulte et leur statut de connaisseur!

UNE AIDE PRÉCIEUSE DANS VOTRE DÉMARCHE D'INITIATION

DIVO publie, depuis 1936, une revue d'information critique sur les vins d'origine. Etant financé par les cotisations de nos membres, celle-ci ne dépend d'aucune rentrée publicitaire, ce qui nous permet une liberté d'expression et de jugement inhabituelles. Rarement, dans la presse dite spécialisée mais néanmoins dépendante des annonceurs, on trouvera des articles vraiment critiques, dictés par une ligne rédactionnelle conséquente. Pour ces revues, le meilleur vin est celui qui obtient le plus de points lors d'une dégustation; on ne se souciera guère de sa typicité, de son originalité ou de son mode de production! De plus on relatera plus facilement de producteurs archiconnus ou de financiers et autres personnalités médiatiques qui investissent dans le vignoble du monde entier à l'instar de l'assureur



DEUX CUVÉES DIVO À SUCCÈS.

DIVO AUJOURD'HUI

SUITE

AXA, de Gaja, Rothschild ou Depardieu plutôt que du petit vigneron méconnu mais méritant, qui produit avec amour un vin exprimant parfaitement le caractère d'un terroir. En tant que membre du jury du concours Lanson qui prime les meilleurs articles ayant trait au vin, je le constate, hélas, depuis des années. L'œnophile qui s'abonne à notre revue (conçue en tant que dossier) pendant quelques années enrichira par contre ses connaissances sur les vins de terroir, aiguisant en même temps son esprit critique. De même, il apprendra à connaître des producteurs ne faisant pas la une des journaux, se vouant cœur

et âme à l'élaboration de vins vivants, originaux. Cette lecture ne saurait cependant suffire pour se former un palais, mais devra être confortée par l'expérience de la dégustation.

LES CARTONS DÉCOUVERTE; UN MOYEN RAPIDE ET AMUSANT POUR PLONGER DANS LA DIVERSITÉ DES VINS EURO- PÉENS

En complément de la revue, afin de soutenir le membre DIVO dans cette démarche, nous lui faisons parvenir chaque mois une suggestion (sans aucune obligation d'achat) comportant une quarantaine de vins sélectionnés selon la philosophie DIVO ainsi que des cartons-découverte à thème comprenant 3 à 6 vins (les cartons-découverte sont exempts de frais de trans-

port). De plus, notre œnophile pourra composer lui-même ses cartons, en choisissant les vins qu'il voudra découvrir dans notre vaste assortiment. Il aura en outre la possibilité de nous demander les fiches techniques des vins choisis. Notre démarche se veut une incitation à la curiosité, un cours d'initiation «à la carte» permettant d'affiner la connaissance des vins de terroir. Une façon sérieuse, conviviale et amusante de parfaire sa propre culture œnologique!

DEUX PRODUCTEURS DE VINS DE TERROIR

«TOUT CE À QUOI NOUS CONSACRONS NOTRE VIE COMMENCE PAR UNE ÉMOTION.»

K. LORENZ



AGNÈS HENRY

AGNÈS HENRY ET SON BANDOL «VIVANT»

Au début du mois de mars de l'année dernière, un adhérent présent à l'une de mes conférences me fait part de ses soucis concernant le Bandol de la Tour du Bon 2000: «*il se goûte mal et j'ai l'impression qu'il n'est pas très stable.*» Préoccupé, je me dépêche de vérifier la qualité de ce vin qui se révèle effectivement déconcertante. Je propose alors au fidèle adhérent de me rendre les bouteilles en question et contacte Agnès Henry, la propriétaire du domaine. «*Fais moi confiance, Christophe, ce vin est en train de faire sa crise, il arrive que le Mourvèdre (cépage majoritaire du Bandol) ne nous parle pas; goûte-le à nouveau cet automne et s'il ne te convient pas, je le reprends.*» Connaissant Agnès, avec laquelle je collabore depuis quinze ans, j'oublie mes certitudes de scientifique et décide de lui faire confiance. Je bloque donc les ventes; sept mois plus tard je déguste une bouteille avec mon épouse, et là nous passons un grand moment de plaisir et de

convivialité. Ce Bandol se révèle d'excellente humeur et nous parle. Ses arômes, sa saveur réveillent en nous des souvenirs; les images heureuses se bousculent dans nos mémoires nous donnant des envies de vacances, de lumière. La lumière est d'ailleurs l'un des ingrédients magiques de cette belle Provence qui a inspiré tant de peintres, poètes et vignerons. «*Un lieu de convergence des arts*», s'exclame Agnès Henry, constatant qu'en peinture et en dégustation on emploie un vocabulaire similaire: volume, profondeur...

Parisienne d'origine, ingénieur en denrées alimentaires, Agnès n'avait pas ressenti, pendant son adolescence, de prédispositions particulières pour le vin et la viticulture. Le destin en décida autrement. En 1990, elle accepta de prendre la relève de sa mère dans la gérance d'un domaine viticole appelé la Tour du Bon, acheté par la famille en 1968. Agnès aimait bien cet endroit en Provence pour y avoir passé une bonne partie de ses vacances. Initiée peu à peu par ses «*vignerons artisans*» (Thierry Puzelat et depuis 1994 Antoine Pouponneau) qui «*plantent et soignent les vignes, accompagnent et élèvent les vins jusqu'à la mise en bouteille*», elle prend connaissance du terroir, s'impliquant dans la conduite du vignoble et dans la vinification.

En accord avec la philosophie suivie dans les domaines qui avaient fait la réputation des vins de Bandol (Tempier, Pradeaux) et basés sur le respect du terroir et l'authenticité de son expression, Agnès et ses vignerons décident dès le début de renoncer aux désherbants et aux produits de traitement de synthèse. En cave aussi, ils recherchent l'expression d'un caractère unique, bien trempé, sans s'acharner à tout maîtriser comme le ferait un œnologue dans un domaine conçu selon des critères industriels. La nature peut ainsi exprimer ses multiples facettes sans quoi le Bandol de la Tour du Bon risquerait de perdre son âme. Cette attitude comporte une grande prise de risque, puisqu'il s'agit d'approcher les «limites» sans savoir où elles se trouvent exactement. Ainsi, les fermentations s'enclenchent spontanément grâce aux levures indigènes, les doses de soufre demeurent minimales et toute correction œnologique importante est proscrite. De même, son équipe, conseillée par l'œnologue Daniel Abrial, évite au possible les arômes boisés, privilégiant la finesse, le fruit à la force. Le résultat est un produit authentique et vivant, dont l'évolution est comparable à celle d'une vie humaine, un phénomène particulièrement prononcé dans les vins à base de Mourvèdre comme le Bandol. Au départ, le vin de chaque millésime est déjà très différent des autres et peut être considéré comme un individu avec son identité propre. Tel un bébé que l'on a envie de cajoler, il nous charme par son fruit primaire, mais il s'agit bel et bien d'un être qu'il faut éduquer, élever, faute de quoi il se transforme rapidement en un macho anguleux, voire capricieux. De plus (et de façon encore plus marquée que pour la Syrah), au bout d'une à deux années de bouteille, il présente la fâcheuse tendance à se renfermer comme le ferait un garçon pubère, et ceci d'autant plus que le millésime est grand! Pour l'apprécier, il faudra alors le secouer, l'aérer en carafe une à deux heures avant le service. Avec le temps, le Bandol *s'habillera de soie en cultivant le bise-main* et il sera, en général, bien meilleur en hiver qu'en été. Le Bandol aussi aime partir en vacances! Et le terroir dans tout cela? Une culture

organique garde le sol vivant, les micro-organismes pouvant conserver leur vigueur et travailler à leur aise. Saviez-vous que certains micro-organismes sont à même de créer des couches calcaires et que d'autres permettent aux racines d'assimiler les minéraux présents dans le sous-sol? Comme c'est le cas à la Tour du Bon, il faut néanmoins que celles-ci puissent descendre en profondeur! De cette façon, les vins d'un certain âge développeront des arômes minéraux et une belle ampleur au niveau du goût. Encore faut-il que le terroir soit bien adapté à la vigne, par exemple riche en calcaire (au niveau mondial,

7% seulement des sols sont calcaires, presque tous situés en Europe) et caillouteux comme à la Tour du Bon et que l'arrosage soit proscrit car les racines des vignes que l'on arrose, comme dans la plupart du vignoble du Nouveau Monde, restent en surface!

Agnès et ses vignerons ne recherchent donc pas le vin parfait et figé dans un schéma préétabli, arguant que dans la nature tout ce qui est définitivement abouti devient stérile, proche de la mort. Leur «vin vivant» est le fruit d'un cheminement intérieur, un travail de réflexion sur le sens de la vie.

MES RACINES SENSORIELLES

PAR AGNÈS HENRY



Scientifique de formation mais férue de littérature et de philosophie, Agnès Henry a écrit un texte plein de poésie sur les liens qu'elle a tissés, depuis sa plus tendre enfance, avec ce lieu où l'on produit l'un des vins les plus originaux du sud de la France. Le voici:

J'y ai passé ainsi toutes mes vacances, la famille réunie, avec mes frères, nos cousins et nos amis. Des liens avec les gens du pays se sont tissés peu à peu jusqu'à aujourd'hui. Depuis la tendre enfance, toutes ces sensations liées à chacune des saisons se sont imprimées une à une. La fraîcheur de l'hiver et la magie de Noël: la mousse recueillie délicatement dans la pinède pour la crèche, les bougies et les feux de cheminée. Pâques et les marches dans la terre gorgée d'eau: les balbutiements du printemps avec la recherche des œufs dans les restanques (restanques = terrasses). L'été: la

rudesse de la sécheresse, la crainte des feux de forêt, les joies de la mer dans la douce baie des Lecques, le corps salé à s'endormir dans la voiture sur le chemin du retour, les longues siestes et rêveries bercées par le chant des cigales... et puis des goûts fantastiques de fruits: d'énormes abricots juteux cueillis à même l'arbre dans le verger mitoyen, des mûres fragiles des mûriers de Chine de la terrasse, du jus de raisin «maison», épais et coloré issu de Muscat de Hambourg, les séances de cueillette d'amandes fraîches et la quête de philippines. L'été des vacances durait alors 3 mois, une grande liberté... et toujours cette tristesse de refermer les volets, tourner la clef dans la porte principale et quitter La Calade pour repartir vers la capitale. L'automne débutait à peine. Ce moment où les grappes s'alourdissent, les feuilles rougissent, la chaleur s'adoucit et le ciel prend des teintes colorées...

DEUX PRODUCTEURS DE VINS
DE TERROIR

SUITE

UN PEU PLUS LOIN: LA TOUR DU BON

Le domaine séduit le promeneur solitaire comme l'a été mon père quand il découvrit cet endroit du Brûlat du Castellet pour la première fois en 1965. Une situation géographique particulière: sur un plateau, elle permet un tour d'horizon complet des alentours et satisfait l'œil par la pente douce qui mène jusqu'à la mer. Les silhouettes des villages du Castellet et de la Cadière se détachent sur le ciel d'azur. Le cirque que constitue la Chaîne de la Ste Baume, les Baou de 4 heures et le Gros Cerveau se parcourent du regard du haut de la colline qui domine ce bout de terre. L'imposante bastide, construite avec les pierres extraites du sol, campe comme un sphinx sur cette dalle calcaire au milieu des vignes. L'atmosphère que j'ai ressentie dans cette grande maison au carrelage froid et aux murs blancs, lors de ma première visite à 6 ans, était bien étrange. Je garde en mémoire l'image d'un Christ en bois, dans l'angle de la pièce principale, aussi vrai que nature où le sang semblait s'échapper de ses plaies. Mysticisme...

En 1968, mes parents décident d'acquérir cette propriété déjà à vocation viticole, avec principalement du raisin de table. Les propriétaires, viscéralement attachés au lieu, ont souhaité

s'en séparer progressivement. Pendant ce temps, nous logions dans la petite maison attenante assez proche de l'esprit de La Calade. M. et Mme Mauric ont quitté définitivement la grande maison d'habitation en 1970.

Dès 1968, ma mère a pris la gérance de l'exploitation. C'est avec l'aide d'Ernest Scaglione, déjà en charge du vignoble et de la cave de la Tour du Bon depuis quelques années, que ma mère a pu apprendre peu à peu le métier de viticultrice. D'autres personnes telle que la Comtesse de Portalis (Château Pradeaux) lui ont donné de précieux conseils. D'importants travaux de plantation de vignes ont alors débuté pour atteindre la surface actuelle, la plupart des greffons provenant du vignoble du Château Pradeaux. Dans la plus grande discrétion par rapport à sa vie de famille, maman a mené durant 22 ans la gestion de ce domaine, s'éclipsant de Paris début octobre pour les vendanges et très régulièrement durant l'année pour suivre l'activité.

DE VASTES HORIZONS...

Jusqu'à notre adolescence et maintenant avec nos enfants, la Tour du Bon a souvent été un terrain de jeux. L'organisation de grands jeux de pistes nous faisait parcourir tout le domaine au pas de charge: des clapiers jusqu'au puits, de l'oratoire à la cabane des chasseurs en passant par La Chèvre. Escalader la colline, sauter les restanques, courir jusqu'à la tombée de la nuit à travers les vignes était

notre quotidien. On revenait poussièreux, écorchés avec de la résine sur les vêtements, saturés d'odeurs de garrigue, comme enivrés de cet espace de liberté et de plaisirs sensoriels. On passait des heures à observer les fourmis, à chasser les papillons et à parier sur la couleur des ailes de sauterelles tantôt bleue, tantôt rouge. Une journée ne passait pas sans des cueillettes de mûres, d'amandes, de figes lourdes et délicieuses ou d'immortelles à l'odeur de curry. La nuit arrivait calme, les tarentes sur les murs encore chauds. L'heure venait ensuite des veillées d'étoiles filantes et de feux d'artifice sur la mer.

Cette nature était simple, enveloppante, sèche et tendre dans ses tonalités. Cependant, le lieu pouvait devenir menaçant lors des incendies, des pluies diluviennes, de l'orage du 15 août à déchirer le ciel. Terre de contraste à la lumière inouïe associée souvent à la violence du mistral qui agite le paysage.

AU CŒUR DU DOMAINE.

A peine la porte de la cave poussée, des effluves indescriptibles vous saisissaient. Les hommes de l'ombre étaient des artistes en leur genre: jongleurs de bouchons, de bouteilles, contorsionnistes pour rentrer dans les tonneaux. Un certain mystère régnait en ce lieu totalement à l'opposé du dehors: de vieilles clés rouillées, du mastic de tonneaux, une odeur humide de sous-bois, de terre mouillée, des toiles d'araignée, des dames-





ANTOINE POUPONNEAU ET AGNÈS HENRY.

Photo: Francis Blaise

jeannes entreposées, de petits fûts avec l'odeur de souffre et des piles de bouteilles bien agencées sur la terre battue, des enfilades de foudres avec des noms passés à la craie: Porthos, D'Artagnan, Aramis...

Les séances de mise en bouteille étaient mémorables. L'eau nous éclaboussait lors du lavage des bouteilles. Maman, assise sur une caisse aux commandes de la tireuse, s'appliquait à distribuer les becs pour remplir les bouteilles. Elle était régulièrement aspergée de vin. Ernest, quant à lui, mettait les bouchons avec la boucheuse à bras d'un mouvement assuré. Nous participions en apportant, moi les bouteilles vides et mon frère les bouteilles pleines. Ce temps prolongé dans la cave m'a occasionné un jour une ivresse comme un grand éclat de rire et ce, sans boire une goutte de vin.

Pendant les périodes où je m'ennuyais, on ne manquait pas de me faire faire de l'étiquetage à l'aide de la colle et du pinceau.

Ernest portait un «marcel» bleu; ancien charron, d'origine piémontaise, droit comme un i, il marchait avec un léger balancement des épaules à petits pas comptés. Souvent, il me serrait dans ses bras avec cette odeur de sueur sèche mêlée à la poussière rouge

de la terre de l'Ensoleillade que l'on appelait «champ de chocolat». Il usait de sa force physique et de son courage pour réduire, à l'aide d'une masse, en petits cailloux ces grosses dalles rocheuses extraites du sol. C'était l'époque des vins issus de méthode traditionnelle, certains étaient touchés par la grâce et d'autres tournaient mal. La fatalité en avait voulu ainsi.

Peu à peu, véritablement le goût de cette terre épicée m'est venue, transmis par des vigneronns aussi charismatiques qu'Ernest avec qui je faisais équipe à la pétanque en fin de journée. Il avait un tir précis et calme.

A partir de 1980, Stéphane Croizé lui succède. Jeune homme, athlétique et consciencieux, il encouragera la modernisation des chais et aura une écoute plus attentive aux conseils œnologiques. Les rosés du domaine parviendront rapidement à un bon niveau qualitatif. Marie le secondera tout en ayant des initiatives personnelles telle que l'élevage de chèvres et la fabrication de fromages.

Le temps s'est écoulé et mes séjours à la Tour du Bon, se sont davantage espacés. Enfant, peu à peu je suis devenue adulte. Mon premier emploi était dans le monde du lait en Normandie, côté industrie.

LA VIE EN CONTINU

Un beau matin en 1989, peu de temps après la naissance de ma fille Noémie, maman m'a demandé tout simplement au téléphone: «cela te dirait de t'occuper du domaine?»

Trois mois après, je suis venue m'installer avec Christophe, mon époux et notre bébé. J'avais 27 ans et le vin m'était étrangement inconnu: un secret bien gardé.

Le monde du vin était pour moi bien différent de celui de l'industrie agro-alimentaire. J'ai renoncé rapidement à avoir une autre activité professionnelle pour me consacrer entièrement à la découverte de la vigne et du vin. Subrepticement, j'ai glissé dans ce métier sans jamais y avoir songé.

En 1990, pour débiter, j'ai embauché Thierry Puzelat, un toréador du vin, un artiste-dégustateur en cave. Les rouges du domaine gagnèrent en puissance et en matière.

Depuis 1994, Antoine Pouponneau œuvre avec un sens délicat de la nature, lui venant peut-être de la culture de la rose. Sa douceur angevine et son brin de nonchalance parviennent à donner charme, finesse et personnalité aux vins généreux.

Chacun dans leur style avec l'influence de leur époque, Ernest, Stéphane, Thierry et Antoine, ces vignerons artisans ont planté et soigné les vignes, accompagné et élevé les vins jusqu'à la mise en bouteille.

Comme maman en son temps, ange gardien et chef d'orchestre sont mes rôles, protéger cet espace et ses vins afin qu'ils procurent aux visiteurs un sentiment de sincérité et d'équilibre. Depuis, Thomas et Timothée sont nés pour agrandir notre famille.

ÉTAT D'ÂME

Les rencontres et les voyages nous habitent, un lieu comme celui-ci nous constitue. Il donne un esprit empreint d'harmonie où la confiance n'est pas un vain mot. La Méditerranée borde notre esprit; elle va de l'horizon jusqu'au cœur du vin. Alliage, partage, assemblage, épreuve du temps. Ici, rien n'est systématique, beaucoup de



CUVÉE SPÉCIALE ISSUE À 100% DE MOURVÈDRE.

nuances et de diversités dans les tons, les essences. Tout comme les cépages y sont nombreux, jouant chacun dans un registre spécifique pour participer en finale à une œuvre gustative dans le vin.

CHAQUE VIN EST UNE PROMENADE

La couleur du rosé joue avec la lumière qui s'intensifie avec la venue de l'été. D'une accroche olfactive épicée légèrement zestée, il livre sa bouche en cœur comme un séducteur. Surprenant et conciliant, il s'accorde avec un grand nombre de mets gastronomiques.

Enfin, le Bandol rouge du domaine, véritable «sang de la terre», nécessite pour son élaboration l'intégralité du fruit. Il retrace le chemin du temps et

l'interaction entre la nature, la vigne et l'homme. Chaque millésime jalonne notre vie de repères pour former une histoire. Souvent, comme l'illustre le rouge Tour du Bon 1999, les sensations sont mixtes, faisant appel aux règnes animal, végétal et minéral.

Ce temps passé, présent et à venir dans cette nature, est rare et précieux. Il permet d'apprécier la beauté de l'éphémère et du perpétuel réunis. Riche de belles rencontres et de partage, la vie à travers le raisin transformé nous apporte joie et plénitude.

AGNES HENRY

DEUX FRÈRES, UNE PHILOSOPHIE LES FRÈRES PERRIN ET LE CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Faut-il encore les présenter? Depuis des décennies, le patronyme des Perrin est garant d'un Châteauneuf-du-Pape hors norme, élaboré dans le respect du terroir et de la tradition et considéré comme l'un des plus grands vins de France. Jacques Perrin (décédé en 1978), père de François et de Jean-Pierre (les propriétaires actuels), fut un grand ami, conseiller et parfois inspirateur de Constant Bourquin, fondateur de notre mouvement. Depuis cette époque, le Château de Beaucastel est un grand classique de DIVO.



LESTREIZE CÉPAGES CULTIVÉS À BEAUCASTEL: UN PATRIMOINE GÉNÉTIQUE!

Comme dans la grande majorité des régions viticoles d'Europe, avant l'arrivée du phylloxéra (un puceron venu d'Amérique qui détruit les racines des vignes européennes «vitis vinifera»), on cultivait beaucoup de cépages dans la partie méridionale de la vallée du Rhône. Nombre d'entre eux étant encore présents lors de l'élaboration du règlement d'application de l'AOC, l'on autorisa l'utilisation de 13 cépages pour produire le Châteauneuf-du-

Pape. La plupart furent cependant abandonnés au profit du Grenache. En effet, jusqu'aux années septante, le marché du vin était dominé par le négoce qui payait le vin acheté en vrac en fonction de son degré d'alcool. De plus, le Grenache était très prisé en tant que vin de coupage, notamment en Bourgogne. «*Jusqu'aux années quatre-vingt*», nous explique Jean-Pierre Perrin, «*la très grande majorité des vignerons vendaient leurs vins en gros. La situation ne s'améliora que lorsque certains Châteauneuf-du-Pape purent s'affranchir de l'ombre des grands Bourgognes et Bordeaux pour s'affirmer sur le marché international.*»

Au Château de Beaucastel on a commencé à vendre le vin en bouteilles à partir des années 30, s'inspirant de quelques vignerons bourguignons pionniers en la matière. Dépositaires d'une philosophie bien différente de

celle pratiquée par le négoce, ils visaient l'élaboration d'un vin noble à forte personnalité, se démarquant des autres. A cette époque, le Baron Le Roy, propriétaire du Château Fortia à Châteauneuf-du-Pape, concocta le projet de la première AOC qui aboutira en 1935.

L'encépagement actuel est l'œuvre de Jacques Perrin, qui reprit la propriété en 1953. Désirant produire des vins plus structurés et complexes, il réduisit progressivement la proportion de Grenache de 70% à 30% alors que celle du Mourvèdre passa de 3 à 30%! Il continua également à cultiver tous les autres onze cépages, préservant ainsi la biodiversité, le **patrimoine génétique** de ce vignoble historique. Depuis lors, le Château de Beaucastel peut s'enorgueillir d'être l'un des seuls domaines à faire intervenir les treize cépages autorisés dans l'élaboration de son vin rouge.

LA NOBLESSE DU MOURVÈDRE, LA FINESSE DU GRENACHE

L'assemblage du Château de Beaucastel rouge est donc composé de 30% de Mourvèdre (qui participe fortement à sa structure et à sa complexité), 30% de Grenache (apport de plénitude et de finesse), 10% de Syrah (très tannique à Beaucastel), 10% de Counoise (qui lui confère un arôme poivré ainsi que de la fraîcheur), 5% de Muscardin, 5% de Vaccarèse,



LA FAMILLE PERRIN (FRANÇOIS, MARC, JEAN-PIERRE, PIERRE ET THOMAS).

10% d'autres cépages. Ces proportions peuvent varier d'un millésime à l'autre selon la qualité du raisin des différents cépages.

DE LA BIO-DYNAMIE À PARTIR DES ANNÉES SOIXANTE!

Après avoir équilibré l'encépagement, Jacques Perrin décida, à partir de 1964, de suivre les principes énoncés par Rudolf Steiner, père de la bio-dynamie. Depuis lors, aucun engrais chimique ni désherbant ne seront utilisés à Beaucastel. Un effort cyclopéen sera par contre consacré à la production de compost issu de matières végétales (en grande partie de marc de raisin, de fumier de mouton et de terre végétale). L'un des «secrets» de la qualité de Beaucastel réside donc dans le respect du terroir, ce qui permet aux racines de s'enfoncer en profondeur, pénétrant des couches du sol qui deviennent de plus en plus minérales. De minuscules champignons amènent celles-ci à absorber les sels minéraux, à l'origine du fameux «caractère du terroir» absolument inimitable et présent dans les grands vins nobles.

UNE VINIFICATION QUI RESPECTE L'AUTHENTICITÉ DU VIN!

Depuis le début de son histoire, on veille à Beaucastel à utiliser un minimum d'anhydride sulfureux. Des

cépages réducteurs tel que le Mourvèdre et la Syrah freinent la tendance à l'oxydation du Grenache; de plus, le vin n'est pas filtré, ce qui permet également une économie de soufre puisque les filtres fatiguent les vins. Comme pour tous les vins de terroirs, les frères Perrin n'ont pas recours aux levures sélectionnées. Enfin, depuis toujours, l'élevage est effectué dans de grands fûts de chêne, la barrique s'adaptant mal à ce vin.

QU'EST-CE QUI A CHANGÉ PENDANT CES DERNIÈRES ANNÉES?

Depuis 1978, suite au décès de leur père Jacques, Jean-Pierre et François ont repris le flambeau. Cette époque correspond au début de la médiatisation et de la revalorisation de vins jusque-là sous-estimés. Petit à petit, notamment à partir des années nonante, les œnophiles du monde entier découvrent le Château de Beaucastel, grâce au journaliste Robert Parker qui lui confère le statut de «grand vin incontournable» lui octroyant régulièrement des notes très élevées et à la Revue du Vin de France, qui le hisse en tête de la hiérarchie des vins de Châteauneuf-du-Pape. Pour maintenir cette place dans le classement, les frères Perrin limitent sévèrement les rendements. Ils ont aussi appris à mieux maîtriser les micro-organismes nuisibles, tâche dif-

ficile si l'on souhaite produire un vrai vin de terroir vivant et non pas un produit assommé par le soufre: «*nous essayons d'allier modernité et tradition*», affirme Jean-Pierre Perrin, «*dans notre métier, réfléchir aux raisons qui ont conduit nos prédécesseurs à accomplir certains gestes est un signe de sagesse.*» Un bel esprit d'ouverture associé à un grand respect de la tradition ainsi qu'à une saine méfiance ancestrale envers les modes caractérise le travail des deux frères. La pureté d'expression, l'élégance et la concentration du Château de Beaucastel n'ont jamais cessé de progresser, notamment à partir du millésime 1998. Enfin, encore une réflexion concernant le prix: le Château de Beaucastel est devenu un vin de luxe, à la même enseigne qu'un grand Bordeaux ou Bourgogne. Mais par rapport à d'autres vins d'un niveau comparable son coût demeure raisonnable, bien plus raisonnable que ceux des grands Bordeaux et de certains vins stériles «dessinés» sur mesure et sans aucune histoire.

LES PROJETS DIVO

NOTRE QUÊTE D'UN NERO D'AVOLA AUTHENTIQUE ET NON ÉDULCORÉ



TOUS LES PROJETS COMMENCENT PAR UNE RENCONTRE.

La quête des expressions authentiques d'un terroir, d'un cépage, n'est pas une entreprise aisée, particulièrement dans les régions où l'appellation d'origine contrôlée n'a pas cours, pour des raisons culturelles le plus souvent, pour des raisons commerciales sûrement.

Prenons l'exemple du Nero d'Avola de Sicile. La très grande majorité des Nero d'Avola vinifiés sur l'île sont commercialisés par de grands négociants ou propriétaires sous l'appellation régionale IGT Sicilia. L'utilisation de cette mention permet des rendements supérieurs à ceux admis dans une AOC ainsi que des coupages avec des vins autres que le Nero d'Avola, jusqu'à concurrence de 15%. Enfin, notamment chez les producteurs importants, bien des mouls sont concentrés artificiellement (procédé qui égalise les différences entre les millésimes) et le vin est adouci pour masquer l'acidité typique du cépage.

Dans ce contexte difficile, comment dénicher un Nero d'Avola n'ayant subi aucun coupage, ni édulcoré, ni

concentré artificiellement et vraiment issu de son terroir d'origine, l'extrémité sud de la Sicile?

La chance nous a aidés dans cette quête. En 2002, nous avons fait la connaissance de Corrado Gurrieri, un ingénieur agronome sicilien de Noto. Propriétaire de vieilles vignes de Nero d'Avola situées dans leur terroir d'origine, notre ami rêvait de mettre à profit son expérience scientifique en produisant son propre vin sans avoir jamais osé franchir le pas, faute de débouchés sûrs et de moyens financiers suffisants. Touchés par ce rêve et convaincus du sérieux et de la compétence de Corrado, nous avons décidé de lui donner un coup de pouce. Grâce au concours de deux amis œnologues, Fabrizio Tomas et Stefano Borsa, nous avons concocté avec Corrado Gurrieri le projet d'élaborer un Nero d'Avola d'appellation d'origine contrôlée non coupé, non édulcoré et non concentré artificiellement. Un Nero d'Avola authentique en somme, exprimant également la typicité d'un millésime. L'achat en primeur dans un premier temps ainsi qu'une garantie d'écou-

lement de 15'000 bouteilles par année devaient en outre permettre à notre ingénieur agronome de bâtir et agencer sa cave.

Ce vin, qui est un peu notre créature, nous l'avons baptisé «La Favola», nom qui se veut un petit clin d'œil au vrai terroir d'origine du cépage (Avola, près de Noto) et nous l'avons gratifié d'une étiquette chargée de symboles et de connotations poétiques.

QUEL EST LE CARACTÈRE DE NOTRE NERO D'AVOLA LA FAVOLA?

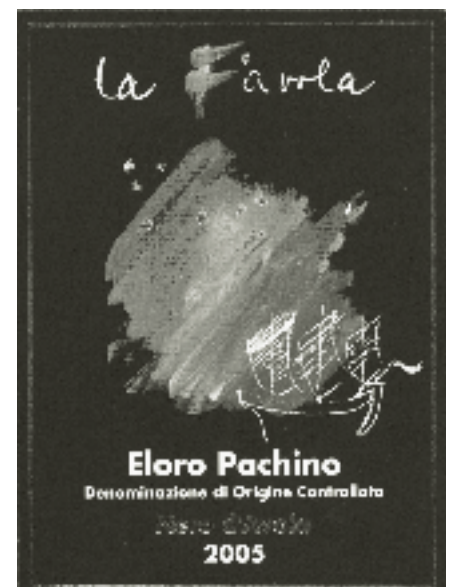
Dans la région de Noto et Pachino, le Nero d'Avola se présente particulièrement fruité (arômes éclatants de framboises et de mûres), soutenu par une bouche construite autour d'une acidité rafraîchissante. Un vin plein de charme, savoureux et facile à boire (un régal pendant la saison chaude) sur un steak de thon (spécialité de la région), des poissons frits, de la charcuterie ou une viande blanche.

DANS QUELLE CATÉGORIE LE SITUER?

Doté de tanins relativement peu marqués et construit autour de l'acidité et du fruit, il est comparable à un Pinot Noir, un Beaujolais, un Zweigelt ou un Barbera.

LES MILLÉSIMES

La chance nous a assistés lors de notre premier essai: 2002 fut en effet une grande année qui donna un Nero d'Avola d'anthologie, très concentré et superbement fruité. 2003, moins



chaud en Sicile que sur le continent se caractérisa par des pluies diluviennes au début du mois de septembre. La Favola de ce millésime se distingue par un nez éclatant et par une importante structure acide, qui s'est très bien harmonisée 6 mois après la mise en bouteille. Suite à un été relativement frais pour la Sicile, 2004 donna un vin agréablement fruité et rond, plus léger que le 2003. Pour le millésime 2005, qui fut excellent en Sicile, nous avons choisi des raisins récoltés dans une vieille vigne de Corrado située à Pachino, connue pour donner un Nero d'Avola particulièrement expressif. Superbement concentrée et équilibrée, cette Favola constitue, comme le 2002, la quintessence d'un Nero d'Avola absolument authentique lors d'un excellent millésime. **En raison de l'ensemble des valeurs qu'il représente (authenticité, convivialité, amitié, passion, créativité) nous l'avons d'ailleurs choisi en tant que vin du 70ème anniversaire de DIVO.**

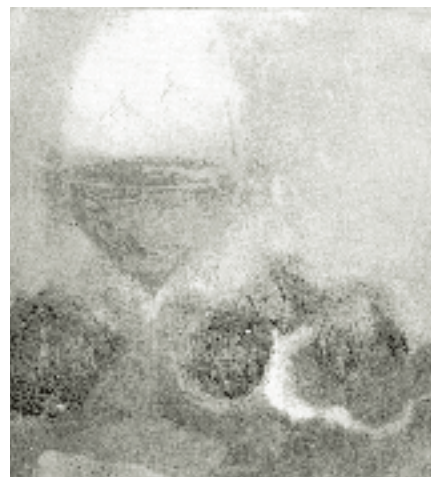
UN GRENACHE DIVO D'UN GRAND TERROIR: L'AUTENTICO DE FIGUERAS

Figueras est un petit village catalan bâti sur une colline, à 641 mètres d'altitude. Depuis celle-ci, l'on jouit du plus beau point de vue qui soit sur l'ensemble du vignoble du Priorat. Alors que le cépage le plus caractéristique de cette appellation est le Carignan, à Figueras on ne plante que du Grenache. Le vignoble, assez morcelé, est constitué de terrasses où les figuiers côtoient les vignes en gobelet, amoureusement cultivées par des vignerons relativement âgés livrant leurs précieuses grappes à une petite coopérative. Par manque de savoir-faire commercial, cette structure peine à écouler ses vins, ce qui a aiguisé l'appétit de spéculateurs venant du Priorat notamment. Ceux-ci rêvent en effet de s'approprier le raisin de Figueras, dont le potentiel qualitatif est connu par les professionnels avisés de la région. Avec un Grenache bien sélectionné issu de ce coteau, on peut en effet élaborer un vin d'une superbe élégance et générosité, plus frais et subtil que bien des Priorat

offerts à 30 euros la bouteille! On pourrait le comparer à un Cannonau ou à un Châteauneuf-du-Pape qui serait dominé par le Grenache.

Or, le hasard a voulu que nous fassions la connaissance de Daniel Sarmiento, un Français propriétaire d'un domaine situé aux pieds du coteau de Figueras. Parfait connaisseur de la région, il loue une partie des locaux de la cave coopérative du village pour y élever son vin, bien évidemment issu de Grenache. En contrepartie et en signe d'amitié, notre ami s'est chargé de vendre les vins élaborés par celle-ci. Un lourd fardeau pour notre Daniel, qui doit également écouler sa propre production. Tombé sous le charme de la beauté qui émane de cette région et de la qualité du vin qu'on y élabore, j'ai proposé au bien nommé monsieur «Sarmiento» de lui acheter un lot du meilleur Grenache de la cave (millésime 1995) à un prix permettant aux coopérateurs de Figueras de moderniser leur équipement vinicole et avec la promesse de renouveler l'opération pour les récoltes suivantes.

Grâce à ce nouveau projet, les vignerons de Figueras pourront finalement commercialiser leur vin avec un petit profit leur permettant d'effectuer les indispensables investissements. Quant au membre DIVO, il pourra à la fois disposer d'un Grenache fruité, élégant et sensuel à un prix très favora-



ble et participer au maintien d'une structure communautaire importante pour la vie sociale de ce beau village. Les perdants sont évidemment les spéculateurs qui devront continuer à attendre la disparition de la petite coopérative comme on guettait l'arrivée de l'ennemi depuis la vieille forteresse située en marge du désert des Tatars dans le roman de Dino Buzzati.

Le nom de ce dernier rejeton de DIVO? L'Autentico de Figueras Appellation d'Origine Montsant, afin qu'il puisse se démarquer des vins similaires que des vinificateurs provenant de l'extérieur de l'appellation Montsant ne manqueront pas de produire. Les premières bouteilles de cette spécialité seront proposées aux membres DIVO à partir du mois de janvier prochain.

AUTRES PROJETS DIVO

Pourquoi pas? ... un vin de classe et d'élégance en terre genevoise

C'est sous la conduite d'Eric Duret, meilleur sommelier d'Europe 98 et collaborateur de DIVO, que ce projet au nom de baptême évocateur est mené avec la complicité de la Famille Dupraz du Domaine des Curiades de Lully. L'objectif? Renouveler l'expérience de 2005 visant à créer un assemblage original constitué principalement de Gamaret avec une touche de Gamay (8%) et de Viognier (8%).

Sogno di Puglia ... ou le rêve de sauver la culture en gobelet des Pouilles

La mécanisation fait disparaître toutes les anciennes formes de culture. Notre rencontre avec l'œnologue Fabrizio Tomas, nous a permis de réaliser ce projet qui fait le bonheur des vignerons en valorisant le fruit de leur travail passionné: Elaborer une cuvée DIVO issue à 100% de vieux gobelets cultivés à Gioia del Colle et à Manduria. Un primitivo élégant, structuré, d'une belle identité.

CULTURE DU VIN OU VINS «CULTE»?

PAR RUDOLF TREFZER

Un influent et par ailleurs fort répandu guide œnologique comparait, il y a quelques années, un vin italien à de la crème à tartiner, en raison de sa densité et de son intensité aromatique: loin d'exprimer une critique, ce curieux rapprochement traduisait l'enthousiasme d'un dégustateur qui paraissait toutefois avoir oublié ce qu'il avait à analyser et à juger; et ce vin qui rappelait la confiture fut évidemment gratifié de la meilleure note!

Je n'ai pas dégusté cette caricature vineuse (il s'agissait d'un Dolcetto de Dogliani) mais mon travail de journaliste spécialisé m'amène souvent à rencontrer de telles constructions œnologiques frisant parfois le grotesque et je suis toujours étonné de constater que les non-spécialistes tout comme les professionnels se laissent impressionner voire enthousiasmer par ce genre de produit bodybuildé et tape-à-l'œil. Comment ne pas douter du fait que ces vins ont été conçus pour être bus? Y aurait-il une autre raison? Bâtis comme des bêtes de concours, ils sont peut-être juste censés éveiller l'attention et s'attirer les faveurs des dégustateurs, des journalistes spécialisés et des commerçants lors de dégustations comparatives et autres olympiades viniques. Etant donné qu'ils y parviennent assez souvent, l'exemple mentionné plus haut ne relèverait pas d'un fâcheux accident de parcours mais constituerait plutôt la règle.

Malgré l'ampleur toujours croissante des critiques, cette tendance à produire des vins «à concours» extrêmement concentrés, pleins, édulcorés et dotés d'arômes intenses, ne semble guère s'essouffler; et pas uniquement dans les pays producteurs du Nouveau Monde, mais pratiquement dans toutes les régions viticoles d'Europe. Bon nombre de viticulteurs de par le monde continuent de participer à cette course effrénée, obéissant à la devise «un petit peu plus de tout». Cette tendance apparaît de façon très manifeste en Italie et en Espagne,

deux pays jouissant, il est vrai, d'une ancienne tradition viticole mais qui – contrairement à la France – étaient pourvus jusqu'il y a peu de temps d'un faible niveau de professionnalisme. La révolution qualitative mise en route dans les années huitante, respectivement nonante, a favorisé la reconnaissance rapide, au niveau international, de produits proches du style des vins à succès. Celui qui ne suit pas le mouvement risque d'être ignoré, puni, ridiculisé ou, pire, de faire faillite. Tant que des «papes du vin» braillards, des journalistes spécialisés ignares suivis d'une horde de marchands et de consommateurs aveugles, opteront pour des vins «culte» plutôt que pour une culture du vin authentique, il sera impossible de briser ce cercle vicieux.

Défendre une culture respectueuse du vin au lieu de céder à l'emballage facile pour les vins «culte» revient à admettre que le vin n'est pas qu'un simple breuvage («Just a drink» est le titre d'un livre sur le vin issu du monde anglo-saxon), qu'il est bien plus que n'importe quelle autre boisson alcoolisée à consommer dans un

bar à vin stylé ou devant un feu de cheminée, dans une ambiance de pseudo-méditation. Le vin est bien plus qu'un objet de collection dispendieux, qu'un produit industriel interchangeable conçu en fonction d'un segment d'acheteurs bien déterminé. Privilégier la culture du vin au lieu de se jeter sur des vins «culte» signifie aussi que l'amateur de vin ne doit pas uniquement s'intéresser à la durée de macération, à la provenance du bois et au type de chauffe utilisés pour les barriques, sa curiosité devant s'étendre bien au-delà du contour de son verre: le vin, dans la millénaire tradition viticole européenne, n'est pas un objet de plaisir isolé à considérer hors de son contexte et n'arrive à exprimer toutes ses qualités authentiques que s'il accompagne harmonieusement d'autres créations culinaires.

La plupart de ces vins pompeusement bodybuildés, couronnés lors des dégustations, déçoivent au plus tard au moment d'accompagner les mets. Qu'ils soient blancs ou rouges, leur côté artificiel, superficiel, ne leur permet de se marier à aucun plat. Ces constructions éblouissantes manquent de tout ce qui leur permettrait autre chose qu'un triste voyage dans la solitude, à savoir l'authenticité, l'élégance, la finesse et la plupart du temps – à ne pas sous-estimer – l'acidité. De plus, ils ne

QUELQUES RÉFLEXIONS SUR LES ACCORDS

Charcuterie

La charcuterie demande un accord dit «en opposition»: le vin apporte au plat les caractéristiques qui lui font défaut et vice-versa. On va donc équilibrer le gras par un vin rouge frais, construit en partie sur l'acidité, comme le Nero d'Avola Doc Ebro, le Barbera, le Beaujolais, le Gamay, le Pinot Noir léger.

Mets épicés

L'acidité a le pouvoir d'accroître fortement le piquant de certaines épices et le moelleux de couper le feu de ces mets. Servez donc en priorité un vin blanc relativement pauvre en acidité contenant un léger sucre résiduel: Gewürztraminer d'Alsace, Amigne de Vétroz; un rosé rond et bien structuré ou un vin rouge puissant et peu acide: Primitivo di Puglia du Salento, Minervois la Livinière, Rasteau, Montsant.

Saumon fumé

Sa chair ferme et plus ou moins grasse s'accorde avec un vin blanc frais, vif en acidité, dépourvu de gras: Champagne Blanc de Blancs peu dosé ou Extra Brut, Riesling Grand Cru sec, Sancerre. Attention au boisé car l'amertume du caractère fumé contraste avec le boisé du vin.

procurent aucun vrai plaisir car ils ne se laissent pas vraiment boire mais se dégustent par petites gorgées à l'instar d'une liqueur ou d'une eau-de-vie. On pourra me rétorquer que le fait d'aimer un vin plutôt qu'un autre est une affaire de goûts personnels. «Des goûts et des couleurs on ne dispute point» dit-on. Très bien! Mais moi, je refuse de souscrire sans réagir à la tendance actuelle, observée un peu partout dans le monde, qui consiste à tout uniformiser, banaliser, «kitschiser». Je n'admets pas

que la trivialité soit élevée au rang de référence universelle et que, par conséquent, l'énorme richesse de la tradition viticole européenne et la grande variété de types et de styles de vins risquent d'être réduits à néant pour cause de massification globale.

«Le riz naît dans l'eau et meurt dans le vin» dit un vieil adage fort répandu dans les rizières de la plaine du Pô: un clin d'œil au fait que le risotto devrait atterrir sur la table en compagnie d'un vin bien choisi. Mais cette

règle ne concerne évidemment pas seulement ce mets. Dans bien des régions européennes, le mariage entre la nourriture et le vin est l'un des piliers de la culture du boire et du manger, valable tous les jours de la semaine. Seule une union réussie permettra en effet aux vins et aux mets d'atteindre leur plein épanouissement, raison pour laquelle nos choix œnologiques devraient être guidés par la recherche de cette harmonie et non par les notes attribuées à des «voyageurs solitaires».

L'AVIS DE TROIS PRODUCTEURS



GIOVANNA TIEZZI
AZIENDA PACINA
CASTELNUOVO BERARDENGA

Qu'est-ce qu'un vin de terroir pour vous? «Un vin qui possède une identité, qui exprime une tradition, qui reflète la sagesse de nos ancêtres. De plus, il doit représenter la synthèse entre le savoir-faire du vigneron et les trésors que la nature nous offre.»

Que représente pour vous DIVO? «Une rencontre personnelle, un rapport humain, le sentiment d'une sensibilité commune. C'est également un dialogue empreint de confiance puisque nous partageons les mêmes valeurs.»



ISABELLE COUSTAL
CHÂTEAU SAINTE EULALIE
LA LIVINIÈRE

Qu'est-ce qu'un vin de terroir pour vous? «Un vin doté d'une âme, qui représente le terroir, le vigneron et la région dont il est issu. C'est aussi un vin dont on doit pouvoir être fier!»

Que représente pour vous DIVO? «Au début, j'ai bien aimé DIVO puisqu'il m'a aidée à démarrer. Maintenant, j'en apprécie la fidélité qui nous permet de continuer à élaborer des vins de terroir. Chez DIVO, c'est le rapport qualité/prix qui prime et pas seulement le prix.»



RAYMOND PACCOT
DOMAINE LA COLOMBE
FÉCHY

Qu'est-ce qu'un vin de terroir pour vous? «C'est une notion ancienne, liée à la culture du vin du canton de Vaud et que nous n'avons pas su assez mettre en valeur, sans nous en rendre compte. Les difficultés rencontrées dans la vente du Chasselas ont permis de comprendre la vraie dimension de cette notion en tant que valeur culturelle et identitaire, symbole d'une certaine unicité dont nous sommes fiers.»

Que représente pour vous DIVO? «Un partenaire que nous apprécions beaucoup parce qu'il sait, mieux que nous, parler de nos succès et de nos qualités; il nous a en outre aidés à prendre conscience de notre valeur tout en nous incitant à être rigoureux, à mieux faire, à rester dans une vérité, à avoir conscience d'une qualité.»

ENTRETIEN AVEC CHRISTOPHE VON RITTER, L'ÂME DE DIVO

PAR EVA ZWAHLEN

Monsieur von Ritter, pourquoi vous identifie-t-on à DIVO? Depuis 15 ans je défends avec conviction et passion la cause des vins de terroirs européens, par le biais de la revue DIVO et lors des nombreuses conférences que je donne sur le sujet.

Comment atterrit-on chez DIVO, en tant qu'ingénieur-agronome? Je suis un passionné de vins depuis ma jeunesse, ce qui m'a forcément amené à me rapprocher de DIVO. Je connaissais donc le club depuis plusieurs années déjà, toutefois ma nomination en tant que directeur a été en grande partie dictée par le hasard. Début 1991, quelqu'un avait parlé de moi aux responsables de DIVO. Un coup de téléphone, un entretien d'une heure et je fus engagé sur le champ! Peut-être ma formation professionnelle, ma longue expérience en tant que conseiller viticole ainsi que ma passion pour les vins authentiques ont-elles joué un rôle important dans ce choix.

Pouvez-vous nous parler de la mission et des valeurs de DIVO? Nous soutenons le consommateur dans sa quête de vins de terroir. De même, nous souhaitons mettre en éveil ses sens, en l'accompagnant dans son travail d'initiation aux produits authentiques. Nous nous efforçons de jouer le rôle de lien entre l'amateur de vins authentiques, de terroir, et les vignerons qui les produisent. Avec eux, nous partageons des valeurs telles que l'authenticité et la convivialité.

Quels sont jusqu'à présent vos meilleurs souvenirs? Les nombreux témoignages de soutien au travail de toute mon équipe me touchent beaucoup et m'aident à dépasser les moments difficiles, lorsque le désarroi, le doute s'installent.

Pourquoi doutez-vous de votre travail? Parfois j'ai le sentiment de ne pas répondre convenablement aux attentes des adhérents du club, de mal communiquer ou de ne pas être totalement compris. Dans ces moments, les encouragements, le soutien des membres DIVO et de ma famille sont très importants.

Quel est le profil du membre DIVO «typique»? Le membre typique de DIVO? Une personne conviviale, ouverte, curieuse et enthousiaste, aimant les produits authentiques et la lecture!

Quels sont, selon vous, les vins surévalués ou, au contraire, sous-évalués? Chaque fois qu'un vin est l'objet d'une spéculation financière, on peut le considérer comme surévalué! Il est par contre difficile de se prononcer sur les vins sous-estimés, une comparaison objective étant impossible. Le consommateur doit néanmoins être conscient que le vin de terroir, élaboré dans le respect de l'environnement, «cousu main», a son prix; à ce niveau, il n'y a pas de miracles!

Quelle est votre vision d'avenir pour DIVO? DIVO doit rester une institution permettant au consommateur de s'informer sur les vins de terroir, sur leurs producteurs et leur environnement culturel: il vise à lui offrir les outils qui l'aideront à se forger une culture œnologique et à éveiller un esprit critique à l'égard du vin.

Comment la culture du vin se développe-t-elle en Europe? En Europe, on observe deux phénomènes contradictoires; d'un côté, l'on assiste au développement d'un marketing «de la demande» vecteur d'uniformisation, amenant à une standardisation du goût du vin; en même temps, il faut reconnaître que des passionnés recherchant des produits à forte identité, originaux et liés au savoir-faire d'une région, sont en nette augmentation. Même les supermarchés commencent à s'y intéresser!

De quoi vous réjouissez-vous, quelles sont vos préoccupations? Je me réjouis évidemment du nombre croissant de

personnes férues de produits authentiques; en contrepartie, le laxisme affiché par les autorités européennes envers les méthodes industrielles employées dans l'élaboration des vins d'origine me fait grand souci. Même en Suisse, certains grands producteurs se sont déclarés favorables à l'utilisation des copeaux destinés à aromatiser artificiellement les vins. Vu ce précédent, quelques juristes habiles pourront bientôt faire admettre l'aromatisation chimique, pratique à laquelle on a déjà recours dans le Nouveau Monde.

Quel vin et quel livre amèneriez-vous sur une île déserte? Je pourrais à la rigueur supporter de passer une dizaine de jours sur une île déserte avec les Frères Karamazov de Dostoïevski et quelques bouteilles de Château de Beaucastel 1989, mais pas plus car je mourrais d'ennui: j'aime en effet la diversité au niveau du goût comme en littérature.

EVA ZWAHLEN, JOURNALISTE SPÉCIALISÉE BIEN CONNUE, COLLABORE, ENTRE AUTRES, À LA REVUE DU GUILLON ET AU «GUIDE DU VIN SUISSE»



Christophe von Ritter (53) dirige le Club DIVO depuis 1991. Il est marié et père de trois enfants. Ingénieur agronome diplômé à EPFZ, il a travaillé en tant que consultant viticole jusqu'en 1986 et dirigé pendant 4 ans la Société des Exportateurs de vins Suisses. Pendant cette période il a approfondi sa culture du vin et fréquenté des cours de perfectionnement à l'Institut d'Enologie de l'Université de Bordeaux. Membre de l'Académie Internationale du Vin, il s'est forgé une excellente réputation grâce à son engagement pour la cause des vins de terroir.

Editeur

Club DIVO, Route de la Gare 44, 1305 Penthalaz,
T 021 863 22 70, F 021 863 22 95, club@divo.ch

Photos et sources diverses

Page 8: contact événement, Relations presse Bandol
Page 9: Francis Blaise
Page 12: Walter Zambelli
Page 15: Hans-Peter Siffert
Page 16: Heide Schumann, Artes Pro Vobis

Rédaction

C. et F. von Ritter

Conception

Brunner & Partner, Zürich

Réalisation

Hotz & Hotz, Steinhausen

Impression

Victor Hotz AG,
Steinhausen

DIVO

DEFENSE ET ILLUSTRATION
DES VINS D'ORIGINE
1936