

**OBSERVATIONS** prononcées à la suite de la communication de Jean-Robert Pitte  
(séance du lundi 12 décembre 2011)

**Pierre Delvolvé:** Je commencerai par une citation qui s'ajoute à celles, littéraires et médicales, que vous nous avez présentées. Léon Daudet dit que « le vin permet de lutter contre trois maladies : la gastralgie, la neurasthénie et le libéralisme ».

Je poursuivrai par une observation. Vous avez parlé du vin comme faisant partie du patrimoine national. En vous entendant, je me suis demandé s'il ne faisait pas partie de l'identité constitutionnelle de la France.

Enfin, plus sérieusement, vous avez souligné l'importance économique du vin en citant les chiffres des exportations, mais vous avez également évoqué les vins qui commencent à être élaborés partout dans le monde. Compte tenu de la production abondante de vins de qualité en Espagne, en Italie, en Argentine, au Chili, en Californie, en Afrique du Sud, en Australie..., comment voyez-vous la situation des vins français dans le commerce mondial ?

**Réponses:** Le vin fait bien sûr partie de notre patrimoine, au même titre que les cathédrales. Il y a des bouteilles qui ont une richesse et une beauté dignes de beaucoup d'œuvres d'art.

Risquons-nous d'être concurrencés, voire écrasés par les vins étrangers ? Je ne le crois pas. Certes, des producteurs français – notamment dans le Languedoc – qui ont essayé de produire des vins a-géographiques, des vins de cépage, pour mieux exporter, n'ont pas eu le moindre succès sur les marchés mondiaux en raison de leur prix de revient. En France, la terre, la main-d'œuvre et le matériel coûtent cher. Il n'est pas possible de lutter contre une exploitation de 500 hectares en Australie ou au Chili, qui parvient à produire des vins tout à fait buvables à 30 centimes d'euro la bouteille.

En revanche, les vins français en général disposent d'un formidable atout : leur originalité qui tient à ce que le vin ressemble à l'endroit d'où il vient. Prenons l'exemple des vins de Loire, de ce boulevard de vignobles qui part de Saint-Pourcin et passe par Pouilly, par Sancerre, par Vouvray, par la Touraine, par Chinon, par Bourgueil, par l'Anjou, par Savennières, par les liquoreux des Coteaux-du-Layon, par le muscadet, par le gros-plant, etc.. On a là un très grand nombre de vins qui sont tous différents les uns des autres et dont aucun n'a d'équivalent où que ce soit dans le monde. Il en va de même des vins du Jura : aucun pays au monde ne produit l'équivalent du vin jaune, du poulsard, du savagnin, du trousseau... Ce sont des produits uniques et, à partir du moment où un produit unique se fait connaître et que des amateurs veulent le déguster, les prix s'envolent. C'est cette rareté et originalité qui fait qu'une bouteille de Lafite-Rothschild 1982 vaut actuellement à Pékin entre cinq et dix mille euros.

\*

\* \*

**Jacques Boré :** Comment expliquer que certains vins ont intérêt à vieillir, comme le bordeaux ou le bourgogne alors que d'autres doivent absolument être bus

rapidement ? Ainsi, ne dit-on pas que le meilleur beaujolais est le beaujolais de l'année ?

**Réponse :** C'est vrai pour le beaujolais de l'année, mais ne nous laissons pas abuser par le pur marketing du « beaujolais nouveau », dont nombre de producteurs pâtissent aujourd'hui puisque, l'effet de mode étant passé, il leur faut arracher des vignes. Les beaujolais à base de gamay et qui sont bien faits, qu'il s'agisse d'un beaujolais-villages, d'un morgon, d'un brouilly ou d'un saint-amour, sont de bons vins, très agréables à boire, mais ce ne sont pas des vins de garde, sauf les meilleures cuvées de morgon et de moulin-à-vent. Les vins de Loire non plus ne peuvent vieillir, à l'exception, bien entendu, des liquoreux. Des bonnezeaux ou des quarts-de-chaume peuvent rester en cave pendant un siècle.

Ces différences de capacité à vieillir tiennent à la matière même des vins, à leur richesse en tanins, à la nature même de ces tanins, et à tous les éléments qu'apporte le sol. Un cabernet-sauvignon que l'on produit sur un sol de sable doit être bu dans les deux ans ; produit à faible rendement sur un sol de graves du Médoc, il peut attendre aisément un demi-siècle.

\*  
\* \*

**Bertrand Collomb :** Il m'a semblé que vous traitez avec condescendance les vins de cépage qui sont au centre du commerce vinicole mondialisé. Mais ne sont-ils pas le moyen de faire accéder des millions de personnes à des plaisirs qui naguère étaient réservés à une élite ? Pour beaucoup de gens, il est utile et rassurant d'avoir des produits prévisibles, que l'on peut acheter sans risque d'être déçu. C'est pourquoi, il me semble que ces vins de cépage ont toute leur place sur le marché mondial.

Les produits de luxe sont caractérisés par une marque. Or, les vins français, en raison de leur fragmentation, ne se prêtent pas à être des produits de marque. Vous apparaît-il concevable que quelqu'un établisse une marque de vins français, avec bien sûr tout un éventail de vins différents, mais de qualité ?

Toutes les phrases poétiques qui vantent les qualités, arômes et saveurs des vins ont-elles aujourd'hui une traduction scientifique suffisamment explicative ? A-t-on identifié les différents paramètres chimiques et biochimiques qui singularisent chaque vin ?

Le champagne est un vin que l'on pourrait qualifier de « chimique », dans la mesure où il est généralement le résultat d'un assemblage de vendanges savamment dosées, auquel on ajoute des bactéries extérieures. Si l'on admet que le champagne est bien le produit que d'éminents œnologues chimistes parviennent à élaborer, comment se fait-il qu'on ne trouve nulle part dans le monde des vins pétillants de même qualité que le champagne, alors que l'on peut trouver des vins rouges ou blancs équivalents à d'excellents vins français ?

Pourquoi célèbre-t-on l'eucharistie avec, pour représenter le sang du Christ, du vin blanc ? Serait-ce parce que les religieuses se plaignaient d'avoir à nettoyer des surplis, aubes, chasubles et étoles maculées ? Depuis quand utilise-t-on du vin blanc ?

**Réponse :** Je ne condamne pas les vins de cépage, ils peuvent être d'assez bonne qualité, mais je dis simplement que ce sont des vins de débutant, des vins d'initiation. Quand on les a suffisamment bus, on a envie de passer à autre chose et c'est là que l'on se tourne vers des vins plus raffinés. Ils ont donc assurément leur utilité. Pour prendre une comparaison, une glace industrielle, si bien faite soit-elle, ne

peut ravir le palais comme le fait une glace artisanale montée avec de la vraie vanille bourbon ou de Tahiti. De plus, on se lasse très vite des vins de cépage car ils ont toujours la même saveur. Ce n'est évidemment pas le cas avec les vins de terroir, tous différents les uns des autres.

En ce qui concerne les marques, la France a deux régions viticoles où les marques ont toute leur place : la Champagne et Cognac. Le champagne et le cognac vivent sur les marques et l'on ne peut que constater leur formidable succès. Les prix de vente atteignent souvent des sommets et permettent aux marques d'engranger des bénéfices conséquents, ce dont profite toute la filière de production.

Il est encore très difficile aujourd'hui d'exprimer le terroir en termes chimiques stricts. Les laboratoires procèdent naturellement à toutes sortes d'analyses physico-chimiques qui permettent d'y voir un peu plus clair. Mais la grande découverte de ces trente dernières années, c'est le rôle fondamental que jouent les organismes microbiologiques qui peuplent la terre dans laquelle pousse la vigne. Une autre découverte, il y a quelque trente ans également, a été la fermentation malolactique, sans laquelle les vins étaient difficilement buvables.

Pourquoi le champagne vous apparaît-il comme inégalé ? C'est un des vins les plus acides qui existent. C'est d'ailleurs à cela qu'il doit son existence. En effet, quand, au XVII<sup>e</sup> siècle, les Anglais ont importé du vin de la Champagne, l'acidité était trop grande car, en raison du petit âge glaciaire, les raisins n'arrivaient pas à pleine maturité. On ajoutait alors du sucre de canne, de la cannelle, etc. et on procédait à une seconde fermentation, en bouteille. Aujourd'hui, on sait parfaitement assembler le chardonnay, le pinot noir et le pinot meunier et les œnologues des grandes marques réalisent des prouesses.

Si l'on utilise le vin blanc plutôt que le vin rouge dans l'eucharistie, c'est effectivement lié aux taches laissées par le vin rouge sur les vêtements. On invoque aussi parfois une autre raison, à savoir que la transsubstantiation doit faire l'objet, avant tout, d'un acte de foi. Il serait donc inapproprié, presque trop facile, de prendre un vin dont la couleur ressemble à celle du sang du Christ. En outre, il faut savoir que l'Antiquité ne connaissait pas le vin rouge. Le vin rouge n'est apparu qu'à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, à Bordeaux, sous le nom de "New French Claret", puisqu'il était produit par les Anglais pour les Anglais ; et c'est grâce à l'utilisation du soufre, découverte hollandaise, qu'il a été possible de faire du vin rouge. Auparavant, les vins étaient clairs, rosés, dits « tachés » ou « gris ».

\*  
\* \*

**Emmanuel Le Roy Ladurie** : Que pensez-vous de Robert Parker ?

**Réponse** : Je suis plutôt un défenseur de Robert Parker, même si je n'aime pas les vins "parkérisés". Robert Parker est un excellent journaliste qui a réussi à imposer son goût auprès des Américains débutants. À ce titre, il a joué un rôle tout à fait utile, sachant toutefois que son goût, comme il convient pour des débutants, allait vers des rouges tanniques et puissants mais sans grâce. Aujourd'hui, on constate que le goût de Robert Parker est en train de changer et que l'intéressé commence à apprécier des bourgognes plus en finesse et délicatesse.

\*  
\* \*

**André Vacheron :** Vous avez décrit avec enthousiasme toutes les vertus du vin, mais permettez au cardiologue d'en souligner une particulièrement, sa propriété anti-oxydante. Il y a dans notre sérum des lipoprotéines ; certaines, tel le HDL-cholestérol, sont protectrices alors que d'autres, tel le DL-cholestérol, sont très athérogènes. Les antioxydants, en particulier le resvératrol qui est un polyphénol contenu dans le vin, diminuent l'oxydation des lipoprotéines LDL et inhibent la constitution des plaques d'athérosclérose. C'est là l'une des explications de ce que les Anglo-Saxons appellent le « French paradoxe » et qui se caractérise par le fait que les Français ont un taux d'infarctus inférieur à ce que l'on pourrait attendre au vu de la bonne chère à laquelle ils sont accoutumés.

**Réponse :** Je vous remercie de nous rappeler ce merveilleux effet du vin. On sait en effet que les gens du Sud-Ouest, qui à la fois mangent fort bien, consomment beaucoup de graisse d'oie et de canard, de foie gras et autres spécialités, et qui boivent régulièrement du vin rouge à table, sont peu, ou moins, sujets aux maladies cardio-vasculaires...

**André Vacheron :** ...alors que dans le Nord ou en Alsace où l'on boit de la bière plutôt que du vin, le taux d'infarctus est plus élevé.

\*  
\* \*

**Jean-David Levitte :** Lorsque j'étais ambassadeur aux États-Unis, mon rôle était naturellement de promouvoir la culture française et donc aussi les vins français. Nous étions alors confrontés à la concurrence des vins italiens, qui ont d'ailleurs fini par nous dépasser en volume et même en valeur. Il s'agissait donc de mener une contre-offensive, mais j'ai bien vite constaté que le nombre d'appellations et de producteurs constituait un handicap important. Rien que le Bordelais avec ses quelque deux mille châteaux exige du consommateur américain une culture qu'il n'a pas. Mon problème était de trouver le moyen de simplifier l'offre française en matière de vins pour éclairer le consommateur américain dans ses choix. Je dois avouer que je n'y suis pas parvenu, en dépit des grandes promotions, telle Vinexpo, que nous avons organisées outre Atlantique.

Permettez-moi de terminer avec Robert Parker que je tiens pour un excellent promoteur des vins français. On peut lui reprocher ses goûts, mais pour la promotion de nos vins, il a été un atout maître.

**Réponse :** Je profite de cette remarque pour terminer mon propos sur Parker. Assurément, on lui doit d'avoir fait aimer le vin aux Américains et vous avez parfaitement raison de souligner le rôle décisif qu'il a joué.

En ce qui concerne les vins italiens, je remarquerai que les Italiens sont extraordinairement doués pour vanter leur culture gastronomique. J'étais à Shanghai pour l'exposition universelle. J'ai eu l'occasion de donner quelques conférences sur le vin dans le pavillon de la France, où l'on aurait eu bien du mal à trouver la moindre allusion au vin ! En revanche, le pavillon de l'Italie et le pavillon de l'Espagne, qui se trouvaient juste à côté, avaient des pièces entières remplies de bouteilles de toutes les régions productrices, et les restaurants de ces pavillons mettaient tout en œuvre pour faire déguster leurs vins.

En conséquence, il me semble que la France devrait se préoccuper dès maintenant de la préparation de l'exposition universelle de Milan en 2015, qui aura pour thème l'alimentation, si nous ne voulons pas que les pays méditerranéens nous taillent des croupières.

Quant à la difficulté de faire comprendre aux consommateurs américains la complexité des vins français, je crains que nous n'ayons aucun moyen de la surmonter. Notre viticulture ressortit à de l'artisanat d'art et il est impossible de faire des offres de vins simplifiées et réductrices. La seule solution est de passer par des importateurs éclairés, ce que font admirablement les Japonais, et aussi les Québécois, qui s'emploient à conseiller intelligemment le consommateur.

\*  
\* \*

**Jean-Claude Casanova :** Quelle est, au niveau mondial, l'évolution du marché des eaux-de-vie de raisin, tel le Cognac, par rapport aux autres vins ?

**Réponse :** Le cognac représente, après le champagne, le deuxième poste de produits d'exportation français à base de raisins avec 1,7 milliards d'euros d'exportations. En troisième position vient le bordeaux, avec 1,4 milliard, puis le bourgogne avec 700 millions d'euros. Les grandes maisons de cognac tirent bien leur épingle du jeu, notamment grâce au marché asiatique, de plus en plus demandeur, au contraire du marché français où la consommation ne cesse de diminuer. L'armagnac éprouve plus de difficultés alors qu'il s'agit d'un alcool de terroir tout à fait intéressant, variant d'un lieu à l'autre et d'une année à l'autre. Enfin viennent les mars que malheureusement nous ne savons pas vendre.

\*  
\* \*

**Jean Baechler :** Vous avez commencé par la dimension religieuse du vin dans la tradition antique, en faisant un rapprochement entre Dionysos et le Christ. Dans cette même perspective, on pourrait citer les *Bacchantes* d'Euripide, pièce qui présente une anticipation stupéfiante de l'eucharistie.

**Réponse :** C'est tout à fait exact et cela s'explique sans doute par le fait que le christianisme est certes né au sein du peuple juif, mais dans un contexte culturel grec et qu'il a repris, sinon toute la philosophie, du moins les rituels de la Grèce. Quand, lors d'une grande concélébration au Vatican, le pape fait passer le calice afin que chaque évêque y trempe les lèvres, on retrouve exactement le rituel du symposium grec. Dans Euripide, n'est-il pas dit expressément que c'est Dionysos que l'on « boit » au cours du symposium ?

**Jean Baechler :** À propos de tout ce que vous avez dit sur le vin, ne croyez-vous pas que l'on pourrait établir un parallèle avec le thé qui a lui aussi des crus, des terroirs, des producteurs infiniment nombreux et différents ?

**Réponse :** Assurément. Il y a un mois, nous avons eu, à Beaune, un colloque avec les producteurs de thé du Fujian, des gens d'une science étonnante, qui étaient venus découvrir le vin. Au cours de ce colloque, plus d'un parallèle a été établi entre terroirs du thé et terroirs du vin, entre subtilité de la vinification et subtilité de la

"théification", entre variété des goûts et des arômes des vins et celle des thés. La seule différence est que le thé maintient éveillé et favorise la méditation, chère au bouddhisme, mais n'entraîne aucune euphorie.

\*

\* \*