

Charles

A portrait of Leïla Slimani, a woman with voluminous, curly brown hair, wearing a bright yellow sweater. She is looking slightly to the left of the camera with a neutral expression. The background is a dark, textured blue.

**POLITIQUEMENT
DÉCALÉ**

**DOSSIER
VIN
& POLITIQUE**

LE JOURNAL POLITIQUE DE LEÏLA SLIMANI

QUI A TUÉ GÉRARD LÉBOVICI ?
ENQUÊTE SUR UNE PISTE OUBLIÉE

SAÏD AHAMADA
FUTUR MAIRE DE MARSEILLE

**NUMÉRO 29
TRIMESTRIEL
AUTOMNE 2019
19 EUROS
CHARLES ÉDITIONS**

Charles
VIN & POLITIQUE

68
Virginie Routis
LA SOMMELIÈRE
DE L'ÉLYSÉE

92
**LA CUVÉE
DU
REDRESSEMENT**
MAUDITE BOUTEILLE!

100
ENQUÊTE
**LES LOBBIES
DU VIN**

120
**LE DICO
ALCOOL
ET POLITIQUE**

62
ENTRETIEN
**FRANÇOIS
PATRIAT**
« Le vin et la politique,
c'est ma vie. »

84
ENTRETIEN
**NICOLAS
FLORIAN**
« Juppé est un grand cru
de la politique ! »

108
CONSO
« Dis-moi pour qui
tu votes, et je te conseille
trois vins. »



VIN &
POLITIQUE

L'IVRESSE DÉMOCRATIQUE

CONSO

En vingt ans de métier, la sommelière **LINDA GRABE** n'a acquis qu'une seule certitude : on ne boit que ce que l'on est. En 2007, avec Valérie de Lescure, elle a cosigné le livre *Dis-moi qui tu es, je te dirai quel vin boire* (Solar). Pour Charles, elle refait l'exercice, mais cette fois de façon politique : « *Dis-moi pour qui tu votes, et je te conseille trois vins.* » Selon que vous serez puissant ou misérable, écolo ou républicain, socialiste ou insoumis, les conseils pétillants de Linda vous rendront rouge ou blanc. À vos caves, partez !

PAR **LINDA GRABE**

✪ LES RÉPUBLICAINS ✪

CHAMPAGNE BONNET-GILMERT

Cuvée de réserve Grand Cru
22 euros départ cave

Papa est encore à la cave ? Reprends un peu de champagne en attendant.

– Tu crois qu'il va nous servir un marbuzet ? Ah, voilà tante Valérie. Bonjour tante Valérie, nous avons pris les devants et nous sommes dit que le « plop » du bouchon de champagne allait vous faire apparaître, comme par enchantement.

– Oh ! Vous allez me faire passer pour une alcoolique, vous n'avez pas honte. Mais venez donc que je vous embrasse un peu... Et où sont mes petits-neveux et nièces ?

– Ils jouent dans le parc, mais tendez votre flûte que je vous serve.

– Ce champagne est diablement subtil, quelle finesse de bulle, et ces notes délicates de grillé et... de mer, de sel ?



Est-ce possible ? Peut-on dire sel, ou plutôt iode ?

– Quel nez, ma tante, vous auriez dû exercer dans la parfumerie, vous auriez été excellente.

– Je sais, je sais, mais le mariage mon neveu, le mariage...

– L'iode, vous ne croyez pas si bien dire. Avec Papa, nous sommes allés la semaine dernière en Champagne faire le plein... de bulles (*Rires*) chez les Bonnet-Gilmert, comme à notre habitude. Ils habitent à Oger, dans la Côte des Blancs. Oger est l'un des 17 grands crus de Champagne, soit l'un des 6

villages grands crus de la Côte des Blancs (avec Avize, Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger et Oiry) où l'on ne plante, comme son nom l'indique, que le chardonnay, cépage blanc de la Champagne. L'iode dont vous parlez est le résultat de dépôts presque exclusivement marins accumulés pendant les ères secondaire et tertiaire. Les filles du domaine (Aude et Carla, que nous avons connues enfants, et qui gèrent le domaine à présent) nous ont parlé de la sédimentation de coccolithes vraisemblablement faite grâce aux boulettes fécales excrétées par des copépodes, de petits crustacés! C'est incroyable, vous ne trouvez pas? Savez-vous que l'on trouve dans la craie champenoise encore beaucoup de gastéropodes fossiles du Sparnacien?

– Mon neveu, je ne comprends rien à vos airs, pourquoi secondaire d'ailleurs? Et vos cocos quoi? Vraiment, où allez-vous chercher tout cela? Et qu'ont à voir les Parnassiens là-dedans?! Je vous le demande. Et cette histoire fécale! Mais c'est effrayant! Votre métier de chercheur vous pervertit, mon neveu. Vous ne savez plus où est le plaisir à force de décortiquer les choses. Tenez, taisez-vous donc un peu et servez-moi encore un doigt de cette bulle exquise. D'habitude, j'achète du Bollinger en demi-bouteille, j'avais entendu que c'était du pinot noir. De la Côte des Noirs, si je suis votre logique?! Mais on ne la trouve plus qu'à 26,40 euros la demi-bouteille! Vous vous rendez compte! Je vais m'enquérir discrètement du prix de cette bouteille auprès de votre père. D'ailleurs, où est-il?! Nous n'allons donc jamais passer à table! Cela fait cinquante ans qu'il retarde le repas. Il est vraiment agaçant!

MELON LA SŒUR CADETTE

Vin de France

14 euros départ domaine

L'étiquette est amusante, Papa, et ce melon, revigorant! Mais «Vin de France»? Qu'est-ce donc? Est-ce que cela a à voir avec le domaine que nous avons visité à côté de



Vézelay lors de notre week-end de l'Assomption, il y neuf ans?

– Bravo mon fils, bonne mémoire. Effectivement, ce sont les mêmes. J'y étais cette année, vous le savez. Cette colline éternelle, quelle merveille! Le lendemain de la dévotion mariale, avec notre groupe paroissial, nous sommes allés goûter les vins. Au caveau La Sœur Cadette, à Saint-Père. C'est à cinq minutes de Vézelay en voiture. C'était fort sympathique. Nous avons pris des assiettes de charcuterie et goûté les vins du domaine, enfin des domaines. C'est un peu compliqué, mais si j'ai bien suivi, vous avez toujours le domaine de la Cadette, les vins de

la Sœur Cadette et aussi les vins signés Montanet-Thoden dont j'ai acheté le bourgogne rouge, très gourmand. Le fils, Valentin Montanet, a repris les rênes des propriétés, même si la mère gère de près l'une des trois entités. J'ai pris de tout. Les grandes cuvées à l'unité cependant, les prix ont trop augmenté en neuf ans! Alors, n'est-il pas délicieux ce melon-de-bourgogne? J'en boirais des lampées! Pas vous?

– Doucement, Papa, votre tension!

– Au diable la tension, à mon âge canonique, que me reste-t-il sinon ce plaisir? Ah, ce melon, quel délice, c'est citronné à souhait. Cela va vous étonner, ou peut-être le savez-vous déjà, mais c'est le même cépage que celui du muscadet! Je me suis procuré un livre ampélographique. L'ampélographie est la science des cépages. Je vous le prêterai. Passionnant! D'après les dernières recherches, le melon serait l'enfant du gouais (un cépage presque disparu donnant un vin médiocre) et celui du grand pinot noir! C'est amusant, non? Le gouais serait à l'origine de plein d'autres cépages, dont certains très nobles! C'est presque incroyable qu'un roturier puisse

faire cela. Un miracle, en quelque sorte.

– Vous avez vu, Papa, ils sont en bio!

– Oui, j'ai vu. Que voulez-vous! Mais rassurez-vous, ils ne sont pas nature! Je n'en aurai jamais pris. Je ne comprends pas cet engouement pour des vins aux odeurs de pomme ou de purin. J'en ai goûté deux fois récemment. Je m'étais risqué à goûter la sélection de vins au verre du nouveau sommelier de mon restaurant préféré. Quel piège! J'ai failli tout recracher. Cette nouvelle génération de sommeliers me laisse pantois. Je les fuis comme la peste. Mais ils sont partout! Un vrai problème. Je demande à voir la bouteille à présent, avant d'être servi au verre. Tiens ressers-moi encore de ce melon-de-bourgogne. Il me requinque! Bien que «bio», il reste très bon! De toutes les façons, il va falloir s'habituer à ces mentions «bio» sur les étiquettes. Le monde change, mes enfants. Et nous, changeons de sujet, votre tante s'endort. Depuis quarante ans, dès qu'elle s'ennuie, elle pique du nez. C'est agaçant!

CHÂTEAU HAUT-MARBUZET

Saint-Estèphe 1985

90 € le magnum aux enchères à Drouot.

Étude Oger-Blanchet

Ah, voilà Papa qui sort de sa cave! Enfin! Papa, le gigot refroidissait dangereusement! Oh là, mais vous nous gêtez! Un magnum?!

– Oui! Un 1985! Haut-Marbuzet, ça vous étonne? Je l'ai acheté il y six mois aux enchères à Drouot. Je l'avais ouvert, mais laissé en cave pour qu'il soit à bonne température.

– Vous l'avez acheté aux enchères? C'est nouveau!

– Oui, écoutez, depuis que votre mère est partie, cela me sort un peu de ma torpeur, et puis mes vieux haut-marbuzet sont tous partis à vos mariages. Je ne le regrette pas, évidemment! Mais à mon goût, le 1995 est encore un peu trop flamboyant. Et figurez-vous que les enchères m'amuse beaucoup. J'épluche les catalogues, je vérifie

les cotes. On y fait des affaires incroyables. Quand j'ai vu ce 1985 au catalogue et à ce prix-là, j'ai appelé Henri Duboscq, le propriétaire de Haut-Marbuzet. Je dois être l'un de ses plus anciens clients. Quel homme exquis! Il m'a raconté à nouveau –, mais je ne m'en lasse pas – son arrivée dans le Médoc miséreux de 1952 à l'âge de 8 ans. Son père a acheté pour rien les premiers 6 hectares de vigne en rente viagère, et, chance ultime, sur un très beau terroir de graves profondes. J'ai même eu droit à cette savoureuse anecdote: son père le réveillait à 4 heures du matin pour l'aider au chai en lui disant: «Il est 4 heures du matin, mon fils, on est à peu près les deux seuls levés, donc les maîtres du monde.» C'est beau, non? Je lui ai rappelé ma visite en pleine campagne de taille où il m'a appris la différence entre les tannins du vin et ceux du chêne. Je vous le répète, car c'est précieux de savoir cela, surtout pour des connaisseurs comme vous. Savez-vous qu'il existe les tannins du vin, dits

catéchiques c'est-à-dire à saveur âcre, mordante et rude et les tannins de chêne dits pyrogalliques à saveur suave, onctueuse, et racoleuse? Henri Duboscq, de son propre aveu, a toujours été gêné par les tannins trop rudes de saint-estèphe. En homme libre qu'il a toujours été, il a planté plus de merlots pour donner de la rondeur et de la chair à son vin. Dès 1970, il a élevé tous ses vins en barrique neuve. Il appelle cela «*amignonner la virilité excessive et naturelle du saint-estèphe*». C'est magnifique, non? Il m'a rappelé comment on s'était moqué de son vin, à l'époque, en disant qu'il faisait «*un vin à la jupe fendue*». Mais il a tenu bon, a persisté dans le style qu'il aimait. C'est admirable. Alors ce 1985? L'experte de la vente, une femme (vous vous rendez compte, quelle audace dans ce



Allez, devinez. Non, ce n'est pas un bordeaux, non ce n'est pas un vin du Rhône... C'est un languedoc. Un vin de cave coopérative. Ça vous étonne, n'est-ce pas ? Je vous rassure, il est très bon.

monde d'hommes ! Et plutôt jolie, j'avoue...), m'a garanti la bonne conservation de la bouteille. Henri Duboscq m'a dit du 1985 qu'il n'était « *presque plus Duboscq et déjà saint-estèphe* ». Alors ? Quel charme en bouche, n'est-ce pas ? Vous sentez la truffe qui pointe ? Quel vin ! Il n'a rien à envier à certains grands crus classés... Bus trop jeunes par des incultes... Je les laisse aux marcheurs ceux-là.

– Papa, pas de politique à table ! Dites-nous, vous l'avez acheté combien, si ce n'est pas indiscret ?

– Pas d'argent à table mes enfants, surtout le dimanche ! Je laisse cela aux marcheurs, enfin aux macronistes, les marcheurs, c'est pour le chemin de Compostelle, pas pour ces comptables sans valeurs !

– Papa !

☞ LE PARTI SOCIALISTE ☜

CAVE D'EMBRES-CASTELMAURE

Cuvée Numéro 3 Corbières
22 euros départ cave

Voilà un vin que j'aime beaucoup. Je l'ai mis en carafe pour vous, cela lui fait du bien. Allez, devinez. Non, ce n'est pas un bordeaux, non ce n'est pas un vin du Rhône... C'est un languedoc. Un vin de cave coopérative. Ça vous

étonne, n'est-ce pas ? Je vous rassure, il est très bon. Faites-moi confiance ! Ce n'est vraiment pas un vin de snob. Non, je ne l'ai pas acheté, ce sont mes amis du Cap Ferret qui m'en ont donné. Vous les connaissez, ceux qui se sont fait construire au milieu de la pinède une maison incroyable signée Lacaton & Vassal, les mêmes architectes qui ont rénové le palais de Tokyo. Ce sont eux qui ont signé le chai de cette cave coopérative complètement paumée dans les Corbières. La cave existe depuis 1921, bientôt un siècle. Et la cuvée s'appelle Numéro 3, car elle a été créée par trois hommes : Patrick de Hoym de Marien, le président de la cave coopérative (un aristo, très bel homme), Michel Tardieu et Dominique Laurent, négociants haute couture respectivement dans le Rhône et la Bourgogne. Ils auraient pu l'appeler Numéro 4 tant leur maître de chai, Bernard Pueyo, y est pour beaucoup. Avec le président, ils ont cru au potentiel formidable de la région et ont été parmi les premiers à créer une charte de qualité exigeante pour leurs coopérateurs. Bon, je vous ennuie, je vois bien. Mais quand même, vous saviez que Jaurès avait active-



Non, je ne l'ai pas lu...

ment soutenu l'installation de la première cave coopérative dans le Languedoc ? Oui, plus vers Béziers... Allez, servez-vous de ma daube. Ah, vous êtes taquin, Jean-Pierre. De ma viande, je voulais dire. Vous rigolez, mais je vous assure qu'il a la signature de son lieu ce vin, il sent les terres dures schisteuses et arides de ce coin perdu des Corbières. Vous la sentez la garrigue ? Le thym ? Oui aussi, vous avez raison. Un peu de vanille ? Vous trouvez ? C'est le boisé. Le vin est élevé en fûts. Mais ça va lui passer. Oui, c'est du carignan, grenache et syrah. Comment ? Ah oui, son dernier livre sur Karl Lagerfeld ?

DOMAINE FERRET

Mâcon-Solutré
16 euros départ domaine



Solutré. Évidemment. Mais ici, ce pèlerinage mitterrandien est un prétexte pour vous inviter à vous passionner pour le Mâconnais. Cette région est devenue la terre promise des très grands chardonnays de France. Croyez-moi. Ici, on sait ce qu'est un chardonnay mûr. Et depuis longtemps. Le raisin du Mâconnais propose un bouquet extraordinaire, avec une certaine exubérance, souvent des notes de fruits exotiques comme l'ananas. Je vous assure. Et pour tout vous avouer, je n'en peux plus des puligny, meursault, chassagne et consorts à 50/80 euros... C'est indécent ! Et pour trouver un bon là-dedans, il faut se lever tôt. Alors que dans le Mâconnais, j'exagère à peine en disant que vous avez deux chances sur trois de toujours bien tomber. Goûtez donc. Plein et fin, élané, dense. J'adore. Un vin de femme ! Oui Pascal.e, encore les femmes. Je sais. Ce vin illustre bien le rôle passé, présent et certainement à venir des femmes dans le vin. Un rôle accru depuis que l'on accepte la femme comme l'équivalent de l'homme en matière de vinification. Vous ai-je déjà raconté ce fameux vigneron chablisien qui a préféré vendre son domaine plutôt que de le transmettre à ses filles ? ! Non ? Non Frédérique, ce n'était pas dans les années 60, mais dans les années 90... Oui. Tu peux me croire. Donc mesdames Ferret (mère et fille) sont parmi les premier.es, homme femme confondu.e.s, à avoir vinifié parcelle par parcelle et mis le terroir en avant dans la région. Parmi les premières à avoir mis le vin en bouteille au domaine, parmi les premières à avoir établi une classification de leurs cuvée.e.s, non, pardon, cuvées. Aujourd'hui, la Maison Jadot (négociant historique de Beaune) a racheté ce domaine qu'elle a confié à une jeune femme ultra talentueuse. Audrey Braccini.

©DR

Branchée à 100000 volts ! Les 18 hectares sont en train de passer en biodynamie. C'est dans l'air du temps, vous me direz, mais il était temps aussi ! Ah... vous voyez, de l'énergie, il en a déjà, le vin. Et puis quelle fraîcheur. Vous verrez sur la poêlée de girolles, un régal.

WEINGARTEN KREUZBICHL ALTI ADIGE

Pinot Nero Riserva Italie
45 euros



Je ne comprends pas, c'est quoi ton problème avec ce vin ? Parce que c'est un pinot noir planté en Italie ? Et alors ? Le pinot noir appartient aux Français, mais il fait de grands vins partout dans le monde !

Quoi, tu n'aimes pas qu'on le plante ailleurs ? Tu deviens nationaliste du cep maintenant ? La matière végétale viticole doit rester en France ? Et inversement, on fait quoi avec le grenache et le mourvèdre ? Tu prends la posture anti-migratoire aussi ? Dans ce cas, arrachons le grenache, et le mourvèdre et voilà : plus de Bandol, « tchac » ! Tu as vieilli mon ami. Je ne te reconnais plus. J'espère que tes étudiants ne s'en rendent pas compte. Et le rayonnement de la France via le pinot noir ? L'internationale du cep ? Ça ne t'inspire pas ? Le partage du meilleur pour tous ? Bon, écoute, on oublie. Alors, ce vin ? Ah, tu admets, il est fin... bien sûr qu'il est fin, du pinot noir comme ça, j'aimerais en trouver dans toutes les bouteilles bourguignonnes. Où on le trouve ? On ne le trouve pas. Tu n'en boiras que chez moi malheureusement pour toi, c'est le compagnon italien d'une amie qui le fait. Vers Bolzano. Ah, c'est idiot, j'avais aussi un super vin, un autre pinot noir, de l'Oregon, mais je vais le garder fermé. Comment ? Vous ne vouliez plus boire ? ! Bon, vous me déprimez. Je vais me coucher. Ah, tiens, il en reste un peu pour moi ! Il est vraiment excellent ce vin. Vive le pinot noir de Bolzano !

LE RASSEMBLEMENT NATIONAL

DOMAINE DE RAMATUELLE

Le P'tit vin de Pays du Var
8 euros départ cave

Goûtez ça les amis! C'est un pote de Brignoles qui me l'a fait découvrir, c'est léger, c'est frais, ça se boit comme du petit-lait. Tiens, ton petit est là? Qu'il goûte un peu ce qui est bon. Mais non, il n'est pas trop jeune. Il faut bien qu'il commence à devenir un homme, non? Tiens, sers-m'en aussi, encore. Une rasade steuplait. Voilà! Vais pouvoir bien griller les chipos, à présent.

DOMAINE MARCEL DEISS

Mambourg Alsace Grand Cru 2003
50 euros en primeur départ cave

Alors, phénoménal non? C'est un 2003. Je nous gâte. Et puis avec ta quenelle sauce nantua, ma chérie, c'est le *must*. Vous avez vu la couleur? Ce jaune doré? Regarde, ce que Deiss a inscrit sur la contre-étiquette: «*Comme le disque parfait d'un soleil qui déchire l'horizon matinal, le mambourg déploie sa magnificence, cette profondeur de vin abouti et suave, une longueur ouvragée et polie, la patine de mille siècles d'érosion.*» Cet homme sait s'exprimer, non? C'est Claus Steger de L'Alsaco qui m'avait fait découvrir ce vigneron. Tu te souviens, chérie? Nous y sommes allés quelques fois. Quel connaisseur, ce Claus. Et sa choucroute garnie! Et ses pipalakass! Il nous manque, ce Claus. Tiens, fais-le sentir au petit, chérie. Cette odeur de viande fumée, tu la sens, Charles? Oui? Ah! C'est bien le fils de son père. On dit que c'est le montrachet de l'Alsace. Moi, je dis, c'est plus grand que le montrachet. Je laisse désormais les grands crus bourguignons aux moutons friqués buveurs d'étiquette...

Tu sens les champignons frais des bois? Oui, il y a aussi des fruits exotiques, bravo, Charles. Décidément. Tu grandis bien. Il est temps que tu m'accompagnes à la chasse. Comment? L'amertume, le sel? Mais oui, tu as raison, ça, c'est le riesling qui donne cette sensation et cet élan en bouche. C'est puissant, mais diablement dynamique. Non, il ne mélange pas les cépages, chérie, il les plante dans le vignoble. L'assemblage n'est pas la tradition en Alsace, mais là, Marcel Deiss a voulu faire ressortir l'expression pure du magnifique mambourg.

Les cépages ne sont que des courroies de transmission. Ce mélange de populations est une réussite! C'est bien là l'exception qui confirme la règle! Hahaha! Oui, il est en biodynamie. Mais là, c'est sérieux. Ce n'est pas du bio à la noix de ces guignols de vins nature. L'Alsace est l'une des rares régions viticoles où l'on maîtrise ce sujet. Où l'on fait ce que l'on dit et l'on dit ce que l'on fait. Quel vin de table! Je me régale chérie. Tu as acheté du munster? Quelle riche idée! Avec le mambourg qui reste, ça va être divin. Tu es la meilleure, chérie. Une sieste après le munster?

DOMAINE CHARLES JOGUET

Les Varennes du Grand Clos Chinon 2005
40 euros départ cave

J'aime les vins de Loire, la Loire, c'est la France et Chinon, c'est Rabelais. Et Charles Joguet, c'était un grand vigneron! Je l'ai connu. J'ai bu le 89 à ses côtés. Je me souviens, c'était avec des amis, à l'aveugle. On aurait dit un grand pinot noir! Certains pensaient boire du pommard. On s'est bien plantés. Quel vin! Tu vois, j'ai eu peur quand Charles Joguet est parti à la retraite. Je craignais pour la pérennité du domaine.

Tu parles. C'est tout aussi génial. Les successeurs ont assuré. Goûte voir ce 2005. Il n'est pas glorieux, ce vin? Tu as vu la finesse et la puissance? En bio? Je ne sais pas et je m'en fiche. L'essentiel est dans le verre, mon ami. Le bio, je laisse ça aux loutres nattées de Suède.

EUROPE ÉCOLOGIE LES VERTS

WEINGUT HEYMANN-LÖWENSTEIN

Schieferterrassen Mosel, Allemagne
21 euros dans le commerce

Entre nous, l'Europe du vin, c'est mon Europe préférée. J'ai découvert les vins du Piémont. Tu les connais? Une sève dingue. Et les Espagnols, leurs *gran reservas* te restent plus de cinq minutes en bouche, c'est fou. Et les Grecs, tu imaginais que les blancs grecs pouvaient être des vins d'une grande finesse, bien plus que leurs rouges d'ailleurs? Non? Eh bien, moi non plus. Tiens, goûte ça. Je découvre les allemands depuis que j'ai été muté au Luxembourg... Oh la claque! Moi qui aimais beaucoup le grand riesling d'Alsace à force d'aller à Strasbourg ces dernières années, j'avoue aujourd'hui un faible pour la pureté phénoménale de ces vins allemands. Goûte-moi celui-ci, c'est juste sa «première cuvée». Tu as vu le niveau?!... Tu as l'impression de te rafraîchir le corps entier quand tu bois ça. De l'eau de source. *Wasserquelle*, en allemand. Tu fais le plein de minéraux. C'est le *weingut* Heymann-Löwenstein. J'ai rencontré Reinhard Löwenstein lors d'une dégustation. Quel orateur. Le type parle un français

Tu sais, il faut vraiment sauver les vers de terre. Ils font des galeries et aèrent la terre. Sans eux, il n'y aura bientôt plus de matière organique.

exemplaire, avec un joli sens de la formule. Lors de la dégustation, quand on lui demandait ce qu'était le terroir, il répondait: «*Le terroir est une notion complexe, presque un peu nébuleuse... C'est sûrement pour ça que je l'aime.*» C'est sympa comme réponse, non? Et puis le type est sans concession, il dénonce vigoureusement le vin industriel, mondialisé et, ironie ultime, le marketing qui s'est emparé du bio. Un vrai militant. Comme il m'a beaucoup plu, je suis allé chez lui dans la Moselle. Tu n'imagines même pas le paysage. C'est saisissant: deux coteaux verticaux qui tombent dans la rivière. C'est simple, debout, sans te tenir à un cep, tu tombes en arrière. Reinhard m'a raconté Mai 68 qu'il a vécu aux côtés de Cohn-Bendit quand il faisait ses études à la Sorbonne. Je l'aime beaucoup, il est enthousiaste, sans concession. L'âge n'a pas entamé son engagement pour l'environnement ni sa vision très ambitieuse du vin, d'ailleurs. J'adore.

DOMAINE DEVEVEY

Volnay
32 euros dans le commerce

Tu sais, il faut vraiment sauver les vers de terre. Ils font des galeries et aèrent la terre. Sans eux, il n'y aura bientôt plus de matière organique. Tu vois, on s'inquiète pour les abeilles, mais il faut aussi s'inquiéter pour les

vers de terre! J'ai assisté il y a un mois à une conférence tenue par Lydia et Claude Bourguignon. Ce sont deux ingénieurs agronomes qui ont quitté l'Inra et créé leur propre laboratoire pour aider les agriculteurs et les viticulteurs à refaire vivre leurs sols. C'était captivant. Les plus grands domaines viticoles font appel à leurs services. C'est lui qui a dit, il y a trente ans, que les sols de Bourgogne étaient morts, ou plutôt, aussi vivants que le sable du Sahara... Tu te rends compte? J'ai acheté tous leurs bouquins. Je vais te les prêter. J'apprends donc que la charrue est une arme de destruction massive pour les vers de terre! Qu'en gros, labourer détruit les sols en mettant la matière organique au fond et en étouffant les champignons. Là-dessus, on ajoute des engrais chimiques qui minéralisent la terre. La fabrication d'humus cesse, et la terre meurt. Tu entends? La terre meurt! Aujourd'hui, nous sommes passés de

2 tonnes de vers de terre à l'hectare en 1950 à moins de 100 kilos. Or, les vers de terre, ils remontent tous les jours de la potasse, de la magnésie, du phosphore, du calcium. Et si tout ça ne remonte plus, eh bien, ça descend. Où ça? Dans les nappes et les rivières. Et voilà. C'est la merde. Ensuite, un vigneron bourguignon est intervenu à la conférence, Jean-Yves Devevey. Il fait partie du GEST, un groupement d'une centaine de vignerons bourguignons qui étudient depuis 1995 leurs terroirs et cette fameuse dynamique des matières organiques. Ensuite, il y avait ses vins à goûter! C'est sûr qu'on sentait la différence entre chaque cuvée. Là, on pouvait commencer à discuter de terroirs. Il a huit hectares. J'ai acheté son volnay. Très sympa, sincère, authentique. Il est en bio depuis 2014. Il tente la biodynamie sur sa parcelle de volnay. C'est pour ça. J'en ai acheté. C'est bon, non? Tu sens la réglisse? Ça sent le sol, un peu, non? La terre? Tu dis la terre? Le ver de terre? Tu dis que ça sent le ver de terre? Tu te fous de moi?



DOMAINE FOILLARD
Morgon Côte de Py
25 euros dans le commerce

Rodolphe, tu as quoi en léger, nature? Un Foillard? Son côte-du-py? Parfait. Vous devriez goûter sa super terrine. Moi, je prends le suprême de poulet, ensuite. Quoi? Tu ne connais pas le morgon de Foillard? C'est top, il est léger et nature. Et donc?! Eh bien, quand c'est nature, c'est bon. Allez, Prosit!

LA RÉPUBLIQUE EN MARCHÉ

DOMAINE BONNEAU DU MARTRAY
Corton-Charlemagne
200 euros dans le commerce

Le vin, c'est simple, rouge c'est bordeaux, et blanc c'est bourgogne. Il n'y a pas à tergiverser ainsi. Ah si, parfois un côte-rôtie, c'est bien aussi, la syrah. Il y a des choses extraordinaires à présent là-bas. Mais finalement je reviens toujours à Bordeaux. Et puis tu sais, depuis qu'avec Laurence on ne boit pour ainsi dire quasiment plus, eh bien, quand ça arrive, je sors de belles choses! Et puis j'adore ce chardonnay, il est gras, intense, il explose au nez comme en bouche. Il est stratosphérique! Tu savais qu'il avait été racheté par Kroenke, l'actionnaire d' Arsenal? C'est bien, ça bouge en Bourgogne, Pinault avec le clos-de-tart, LVMH avec le clos-des-lambrays. Tu veux prendre la bouteille en photo? Tu es sûr? Tu ne la diffuses pas sur ces réseaux de vin ou autre, n'est-ce pas? Certain? Parce que tu sais, avec cette histoire de De Rugy, en fait, je me méfie. C'est le problème en France, dès que



tu montres que tu as du fric ou que tu en profites un peu, ça te retombe dessus. C'est d'ailleurs un des trucs qui m'agace le plus. La phobie et le mépris de l'argent. À l'étranger, c'est une fierté de s'afficher avec des grands vins, ici c'est la honte, faut faire ça en catimini. Allez, on l'ouvre... Tiens, le bouchon est bizarre... Sens-le... Mince... Vas-y, goûte. Au prix où je l'ai payé, j'espère qu'il est bon! Ah non, il m'a l'air bien, c'est sans doute le millésime qui donne ces arômes de beurre un peu rance. Mais carafe-le, il va s'ouvrir. La carafe lui a fait un bien fou, regarde, ça sent la praline à présent! C'est superbe de puissance et d'équilibre à la fois. La classe. Un peu jeune, mais quelle classe!

ROC DE CAMBE

Côte de Bourg
65 euros dans le commerce

Oui, je ne bois plus de Chasse-Spleen. Je suis passé à ce vin. C'est le sommelier d'ici qui me l'a fait déguster pour la première fois. Roc de Cambé. La famille Mitjaville, qui possède aussi le château Tertre-Roteboeuf à Saint-Émilion, a fait un travail formidable dans cette appellation côte-de-bourg. Et tu sais, j'ai découvert aussi que j'étais un homme de merlot. Le vin est régulier, pas nébuleux, le goût est efficace, le vin est direct, avec des notes vanillées pas déplaisantes. Et puis, c'est très pratique. Comme je viens déjeuner au moins trois fois par semaine ici, le sommelier me sert un verre et me met la bouteille de côté. Elle me fait la semaine. Tu sais, on est obligé de boire avec nos clients étrangers. Nous sommes un peu les ambassadeurs de la France, et le vin fait partie d'un art de vivre à la française pour eux. Ne pas boire de vin avec eux serait une erreur stratégique majeure. Mais revenons à nos moutons. Tu as pu relire le contrat?



LE CLOS DES FÉES

Modeste IGP Côtes Catalanes
11 euros départ cave

Ce vin? Un vin modeste, comme moi. Ça se boit tout seul, il faut que je me surveille d'ailleurs, c'est déjà mon deuxième verre. Tu as vu? Ça se boit comme du rosé. Mais tu vois je n'aime pas le rosé, j'ai eu trop souvent la barre avec ces vins-là, tu mets des glaçons dedans, tu ne fais pas gaffe, et tu as sifflé la bouteille en dix minutes. J'ai arrêté. C'est du passé. Et je trouve que ce vin fait bien l'affaire pour un barbecue. Léger, aromatique. Tu sais où j'ai découvert ce vin? Au Bristol! Je t'assure, c'était au printemps dernier, je sortais d'un déjeuner chez Frechon avec des assureurs et j'ai aperçu un ami éditeur dans la salle ovale en train de déguster. Je l'ai salué, car c'est un ami de ma femme. Il avait trop bu et avait l'haleine un peu chargée. Il a insisté pour que je goûte... Comme ma femme le connaît bien, je lui ai dit: «Okay, mais un seul vin.» Et il m'a fait déguster cette cuvée. Écoute, j'en ai acheté trois bouteilles et trois d'une autre cuvée. D'ailleurs, j'ai rencontré le vigneron. Hervé Bizeul. Très sympathique. Très urbain. Il m'a tout de suite raconté sa vie. Figure-toi qu'il a été meilleur jeune sommelier de France il y a plus de vingt-cinq ans. Le mec maîtrise le sujet. Il a aussi été journaliste. Et du jour au lendemain, il s'est lancé et a fait du vin. Dans les Pyrénées-Orientales, dans un bled paumé. Il faut oser quand même, non? Et le type est plutôt stratège, car il a tout de suite lancé la cuvée la plus chère de France «La Petite Sibérie». À l'époque, elle est sortie à 600 francs! Personne n'avait jamais vu ça. Même à Bordeaux. Hervé Bizeul prétendait que son vin valait largement un grand vin de Bordeaux. J'aime bien les mecs qui ont de l'ambition. Et puis il est cultivé, ses étiquettes sont toujours référencées. Tiens, l'autre cuvée que j'ai achetée s'appelle «De battre mon cœur s'est arrêté»,



tu sais, le film avec Romain Duris, je ne l'aime pas trop comme acteur, mais là, il était super en agent immobilier véreux. J'ai cru reconnaître des vieux potes. Mais si, le réalisateur qui a eu la Palme d'or en 2015. Je m'en souviens, j'ai monté les marches cette année-là, mon pote producteur télé m'avait invité. Ah mince, son nom m'échappe... Bref. Il est génial ce nouveau barbecue. J'adore. Tu n'as quasiment rien à faire. Tiens, tu veux une autre papillote de saumon? Un verre modeste, alors? C'est plein d'antioxydants. Non plus? Vous partez?! Ton prof de yoga passe demain à la maison à 6 heures 30? Okay... D'accord? La terrasse? Tu aimes? Oui, on vient de la finir. Oui, on a eu de la chance avec le temps. Le vin? Le mec a un site, je crois qu'il vend directement, sinon, dans les épiceries chic. Mais tu sais quoi? Viens la prochaine fois à la dégustation annuelle de ce Bizeul. On y va ensemble, juste avant de déjeuner. Je te présenterai deux, trois personnes utiles. C'est bien fréquenté.

trafics du grand négoce. Je vous raconterai le Midi rouge. En attendant, buvez donc ce blanc, fait par un type qui a abandonné sa Normandie pour refaire sa vie dans le sud, à Pézenas. Et d'ailleurs, comme il voulait la revoir sa Normandie, il y a planté du pinot noir, récemment. Mais ça, c'est une autre histoire. Je vous la raconterai plus tard. Le type s'appelle Louis Aleman. Il a donc racheté ce domaine à Pézenas, le Clos Roca, où jadis, les orphelins apprenaient le travail de la vigne. Puisque je vous dis que c'est un vin de jeunes. Et à 7,40 euros le litre. Allez, le premier BIB est cadeau. Ça me fait plaisir. Évidemment qu'il est bio. Et doublement, puisque si nous calculons son coût carbone, il se trouve être bien moindre que celui d'une bouteille. Je vous dis, ce Big Blanc est l'avenir de l'apéro comme vous êtes l'avenir du monde. Santé, mes enfants.

DOMAINE LABET

Cuvée Métis, rouge du Jura
40 euros dans le commerce



Là, mes amis, genuflexion, minute de silence, hommage. Là, mes amis, nous rentrons de plain-pied dans la civilisation, nous buvons le sang de la terre, nous côtoyons la délicatesse du grand terroir, nous chérissons la noble paysannerie et son attachement séculaire à la terre. Celle du Jura, aujourd'hui. À Rotalier, précisément, où nichent deux des plus grands vigneron de la région et, pouvons-nous dire, de France. Oui, Julien Labet est de cette trempe. Il faut avoir le bec fin mes amis, le bec cultivé pour ce genre de vin et vous sentirez ces magnifiques arpents de terre, la délicatesse des êtres humains (car il y a Julien, mais aussi Charline, Josie, Romain...) qui les ont magnifiés, en se faisant l'ami du temps, des saisons et des cycles lunaires. Vous sentirez aussi la délicatesse des cépages jurassiens:

LA FRANCE INSOUMISE

CLOS ROCA

Le Big Blanc Vin de France

37 euros le BIB de 5 litres dans le commerce



Bon, les jeunes, il y en a assez de cette bière capitaliste. Ça n'a aucun sens. Si au moins vous la buviez artisanale... C'est dingue. Prenez ça plutôt. Ça vous changera. Mais non, ce n'est pas bourgeois le vin. Et non, ce n'est pas cher. Un verre vaut le quart d'un demi. Je vous assure. Et c'est aussi frais qu'une bière. En apéro, c'est idéal, le vin est à l'aise sur votre saucisson ou tartine tarama-Tuc. Il va avec tout, je vous dis. En plus, vous rendez hommage aux terres du Languedoc. Un jour, je vous raconterai 1907, la grande rébellion viticole. Celle des ventres creux qui se sont insurgés pour faire du vin dignement, ceux qui ont dénoncé les

poulsard, trousseau, enfariné, et j'en passe! Un vrai poème à l'oreille et une pure gourmandise dans le verre où la fleur et le fruit se disputent, ou plutôt se partagent le haut du panier. Le domaine élabore une vingtaine de cuvées sur 13 hectares. Du travail de haute couture. De haute culture, devrais-je dire! Le parcellaire, il s'y connaît. Les Bourguignons n'ont qu'à bien se tenir... surtout avec leurs vignes qui crèvent au bout de 20 ans... Ils déconnetent à plein tube, les Bourguignons, en ce moment, mais ça, c'est une autre affaire. Revenons au Jura, le nouvel eldorado du parcellaire, et à Labet avec ses vieux ceps de 50 à 100 ans, d'une grande variété variétale: des précoces, des tardifs, des acides, des muscatés, des tanniques, des souples qui se complètent pour sublimer le vin. Un clin d'œil à la célébration de la diversité que nous choyons tant. Alors je lève mon verre aux mélanges et assemblages de toutes sortes! Vive la vie, vive le vin!

DOMAINE DES FOULARDS ROUGES

Octobre Vin de France
10 euros départ cave

Tiens, goûte un peu ça. Ce n'est pas du jus de la treille, ça? J'adore ce vin. Et le mec qui l'a fait est super. C'est un ancien camarade. Un vrai militant. Ultra cohérent, le bonhomme. Pas le genre d'escroc à retourner sa veste. Un sens rare du collectif. Il s'est d'abord engagé dans une cave coopérative, les vigneron d'Estézargues, à côté d'Avignon. Il y a créé des super cuvées. Doué le type. J'en goûtais à l'époque. Des vins ultras pas chers, gouleyants. Pas les rince-vitres qu'on y faisait encore à cette époque dans d'autres caves. J'aime bien quand on est ambitieux pour le grand nombre. C'est ça qui est noble, tu vois. Populaire



Ensemble, ils ont acheté un domaine dans le Roussillon, presque à la frontière espagnole. Ils l'ont appelé les Foulards Rouges. Pas ces salauds qui ont marché contre les Gilets jaunes, non, c'est le titre du bouquin de Frédéric Fajardie. Mais si, tu connais. Écrivain, camarade aussi.

et bon. C'est la classe, je trouve. Il y est resté douze ans. Ensuite, il s'est lancé avec un pote d'enfance devenu prof de maths à la fac de Montpellier. Fidèle, je te dis, à ses opinions comme aux personnes. Ensemble, ils ont acheté un domaine dans le Roussillon, presque à la frontière espagnole. Ils l'ont appelé les Foulards Rouges. Pas ces salauds qui ont marché contre les Gilets jaunes, non, c'est le titre du bouquin de Frédéric Fajardie. Mais si, tu connais. Écrivain, camarade aussi. Il était au «Cercle de minuit», à la toute fin. Enfin bref, il a écrit un roman historique, un genre de thriller de cape et d'épée qui se passe pendant la Fronde. Nicq et son ami Mohamadi l'ont tellement aimé qu'ils ont donné le titre de ce bouquin à leur domaine. Bon, tiens, tends ton verre. Tu as vu le goût de reviens-y qu'il a? Bon, je te passe les évidences, bio depuis le début, nature, pas d'intrant, zéro pesticide, mon gars. Tu vois, je crois même qu'on se fait du bien avec ça. Tiens, j'en reprends. Ah, p... y'en a plus. Dis donc, on l'a sifflée en deux minutes cet Octobre. Viens, on en prend une autre! Santé, mon ami! Et «Vive la Révolution»! —