



Maladie

Inquiétudes pour les ceps. Le dépérissement des vignes gagne. En cause, la perte de diversité génétique, le changement climatique et les cépages hybrides résistants. Pépiniéristes, chercheurs et vignerons se mobilisent face à a mortalité des ceps. ■



Bio

Freins de l'INAO. Le combat continue de faire rage et l'INAO freine des quatre fers sur son approche des vins bios et sans intrants. Le rapport sur les vins nature d'Emmanuel Cazes, vigneron catalan, a été retoqué sans véritablement d'explication. ■



BD

Succès. « Châteaux Bordeaux », série BD séduit avec comme ingrédients : vin, amour et violence et des dessinateurs et scénaristes experts sans oublier la passion d'éditeurs comme Jacques Glénat. Un million d'exemplaires vendus pour *Les gouttes de dieu*. ■

Vin sur vins

La belle ivresse du vin

Partage

Boire un petit coup ne serait plus moral dans le contexte d'enjeu sociétal de la santé. Hors des dérives, le vin offre pourtant une belle ivresse, loin de l'alcoolisme.

Jean-Yves Vif

L'ivresse n'est plus au goût du jour ! Tant mieux pour notre santé et celle des potentiels alcooliques mais la montée des interdits radicaux de la société hygiéniste interpelle. En plein débat sur la légalisation du cannabis, le vin subit des attaques au point d'en perturber le propos politique du plus haut niveau de l'État contraint de jongler avec la distinction entre les vins et les alcools et d'en appeler au « en même temps ». Vaste programme pour Monsieur le Président que de protéger des ravages de l'alcoolisme et défendre un produit culturel que l'on peut consommer avec modération mais sans honte !

Attention philosophique

Certes l'ivresse du vin a tenu parfois, souvent même, de l'alcoolisme, mais le sujet mérite autant d'attention philosophique que la découverte d'un beaujolais « nature » de Marcel Lapierre avec Guy Debord. Rim-



baud ne nous parlerait plus de sa « maladie de l'âme qu'est la morale », quant à Fallet, il serait interdit de publication du *Beaujolais nouveau est arrivé*. Remettons donc un verre de finesse et d'esprit dans tout ça. Aux personnages de Zola dans *L'Assommoir* ou à Depardieu zigzaguant, nous préférons clairement faire le « singe en hiver » à côté de Blondin qui ne perdait jamais le fil de sa plume exquise, pas plus l'inspiration dans ses « verres de contacts ». Hemingway ne serait-il pas aujourd'hui frappé d'interdit et que dire de Gargantua à qui Rabelais a pourtant fait dire beaucoup de saines vérités ?

Affirmons, sans concession, que l'alcool au volant ou les flacons de divers breuvages ouverts en solitaire n'appellent

pas de justification ! Avançons plutôt vers la douce ivresse née de la dégustation conviviale, sociable et partagée. Boire et recracher deux doigts de côte-rôtie chez Jean-Paul Jamet, quelques gouttes de Rayas tirées du fût par Emmanuel Reynaud, un dé de Deyrem-Valentin avec Christelle et Jeannot Sorge, voire une lampée de givry de Juliette Joblot rend ivre. Ivre de bonheur à les entendre parler de leur vigne et du vin.

Pour mieux comprendre la main du vigneron dans les différents millésimes, nous passerons volontiers à une verticale de Châteauneuf-du-Pape chez Laurent Charvin, de Saumur-Champigny de Thierry Germain ou encore nous nous épancherons sur les « États d'Âme » d'Olivier Jullien. Tous graduent

des émotions, révèlent l'évolution des intentions sur le goût des choses de la vie, en particulier pourquoi la chimie s'efface au profit d'un vignoble durable. Loin des rafales de vodkas pour terminer plus vite la soirée d'intégration à la grande école, ces dégustations relèvent de parcours initiatiques.

Boire et recracher dans la cave du vigneron conduit à une ivresse de circonstance venue du bonheur du partage tel Dyonisos, instigateur du dialogue grec bien avant le temps des communautarismes. Nombre d'athées n'évoquent-ils pas le paradis en louant l'œuvre des moines cisterciens dans la divine création du vignoble bourguignon ? Affirmons donc que l'important est de « ne pas boire n'importe quoi et de ne pas boire avec n'importe qui » ! ■

Marcel Richaud exigeant pionnier de Cairanne

Entre Rhône et Ventoux, Marcel Richaud a su dompter le soleil et la facilité pour délivrer des cairanne goûteux, mûres et précis.

Perfectionniste et humble, Marcel Richaud réunissait deux qualités majeures pour sortir cairanne de la banalité mais atteindre de tels sommets en trente ans relève d'une inlassable compréhension du terroir. Au départ, ce passionné était convaincu du potentiel de son vignoble. Alors il a changé la méthode : vignes cultivées en bio, vendanges manuelles et tri rigoureux, vinification sans sulfite sur fond de permanents chantiers de la vigne et de la vinification.

Virtuosité

Sympathie et sens du partage se boivent dans ses flacons qui donnent à comprendre le vin avec l'apparente simplicité d'un poème d'Apollinaire ou d'une



VINS DU SUD. Claire, Marcel et Thomas Richaud trio majeur. DR

leçon de piano de Mozart dont il partage la virtuosité. Puis, sous sa patte, s'expriment la profondeur et la subtilité du grenache ou du mourvèdre saisis dans un numéro d'équilibriste. Résultat, les vins ne per-

dent jamais le fil d'une nature fruitée et harmonieuse. Ainsi, les entrées de gamme dégagent un caractère pulpeux et friand. L'élégant Ebrascade, un des beaux terroirs plein sud de Cairanne, offre au fil des années

des tanins fins avec des accents de violette et de cerise sans tomber dans le piège de l'alcool. Un 2009 dégusté récemment témoin de l'évolution maîtrisée d'un domaine de 60 hectares avec la relève assurée par les enfants, Claire et Thomas. Marcel la joue d'ailleurs toujours collectif : « seul on n'est rien, j'ai appris auprès de grands vignerons et des cavistes à Paris et ici à Cairanne, mon bonheur, c'est de voir tous ces jeunes vignerons qui travaillent de façon remarquable ». ■

➔ **Références.** Domaine Marcel Richaud, 470, route de Vaison-la-Romaine, 84290 Cairanne, 04.90.30.85.25. Rouge 55 ha, grenache, mourvèdre, Syrah, carignan, counoise, Blanc 5 ha. Côte du Rhône, Terre d'oigles 8,50€ ; Terre de galets, 10 € ; Côte du Rhône Village Cairanne, 15€ ; Rasteau 2015, 15€ ; Côte du Rhône l'Ebrascade 2015, 20 € ; Côte du Rhône village Cairanne blanc 2015, 15€.

HUMEUR

Le vigneron

Après les errements, en vingt ans l'évolution du vin s'illustre par deux phénomènes. Premier, la qualité moyenne a progressé, en particulier dans les entrées de gamme à la faveur de la professionnalisation de la filière. Dommage seulement que les vins moyen de gamme soient souvent devenus trop chers. Second bouleversement, le vignoble ou l'appellation ne constituent plus la seule référence. C'est le vigneron qui fait un vin et sa qualité. Parler d'un bordeaux, d'un bourgogne, d'un bourgueuil, ou d'un cahors signifie tout au plus des cépages, un climat. Dans l'ensemble des gammes, crus ou simples IGP, des vignerons, en particulier dans de petits vignobles, atteignent les sommets en exprimant la quintessence de leur terroir. Un conseil suivez le vigneron. J.Y.V.

LE CONSEIL

JIA ROLLAND

Sommelière caviste, Comptoir du Vin et de la Truffe, Clermont-Fd



Mille-Pattes 2017, VDF rouge, saint-pourçain Domaine des Bérioles, 8,60€. Fierté des cavistes et restaurateurs d'Auvergne, cuvée vendangée et foulée aux pieds, Gouleyant, évoque le soleil grâce à ses fruits gourmands et sa souplesse.

La Muse Papille 2017, côtes-du-rhône blanc, Domaine Montirius à Sarrians, 11€. Vin sincère de la famille Saurel, labellisé Vegan. Délicat et minéral, ce pur jus de raisin est né de la levure indigène, sans élevage en fût. Cuvée Normade 2015, saint-joseph rouge, Domaine Christophe Curtat à Tournon-sur-Rhône, 25€. Grande élégance. Trois heures de carafage pour profiter de ses arômes riches. Plus tard, les fruits éclatent, vers le côté tonifié, fumé et cacaoité.