

# Vins



## À la santé des appellations du vignoble bordelais

La Winery d'Arzac (33) fait déguster ses coups de cœur gratuitement en novembre. Les médoc les 12 et 13, les saint-émilion, côtes-de-castillon et pomerols les 19 et 20, pessac-léognan, graves, entre-deux-mers et sauternes les 26 et 27.

# Que Dieu soit loué

**RECONNAISSANCE** La Toussaint est un bon jour pour se souvenir de ce que l'aventure vineuse doit aux hommes d'Église. L'héritage est considérable

RECUEILLI PAR  
CHRISTIAN SEGUIN

Jean-Baptiste Noé, historien, professeur d'histoire, diplômé en œnologie, s'est intéressé de très près aux fondements culturels du vin dans « L'Histoire du vin et de l'Église » (1).

« **Sud Ouest** ». Le vin a été pour l'Église un outil de développement et de pouvoir ?

**Jean-Baptiste Noé.** Il a d'abord été une source très importante de financement. En Champagne par exemple, Dom Pérignon fait du vin de meilleure qualité qui, plus tard, deviendra le champagne. Ce qui permet des rentrées d'argent qui assurent le confort de la communauté, mais aussi la restauration des bâtiments.

L'Église a également la volonté d'avoir de très grands vins pour rivaliser avec d'autres crus et impressionner les invités de prestige. Outil économique, le vin est un instrument politique, de pouvoir et de diplomatie.

En quoi le vin de messe a-t-il joué un rôle dans la viticulture mondiale ?

Le vin s'est étendu avec l'expansion du christianisme. Partout où se posaient missionnaires et hommes d'Église, il fallait une vigne pour assurer la permanence de la messe. C'est très net en Europe. Le vin progresse vers l'est en même temps que l'évangélisation.

Des vignobles naissent en Autriche, Lituanie, Angleterre, Pologne, pas forcément sous les meilleurs climats. Les Dominicains et les Jésui-



DESSIN CHRISTIAN GASSET

tes importent la vigne en Amérique latine au XVI<sup>e</sup> siècle. Le cépage le plus important en termes de quantité est le « Mission », la mission.

Les religieux ont toujours insufflé le mouvement. C'est vrai également en Asie, en Afrique du Sud ou en Australie. Principaux producteurs, ils tenaient aussi en partie les systèmes de commercialisation. Quand le vin est devenu une affaire plus rémunératrice, les grandes familles, comme à Bordeaux, n'ont pas réinventé les savoir-faire. Elles les ont améliorés.

La liturgie proscriit les apéritifs industriels. L'Église demande ainsi d'utiliser un « vin naturel de raisins, pur et non corrompu, sans mélange de substances étrangères ». C'est donc elle la première qui suggère les vins biologiques ?

Exactement. Le texte du droit canonique a force de loi. C'est la norme, qui, de fait, a initié le mouvement des AOC, ou une réglementation pour définir ce qu'est un vin, un produit issu de la fermentation du raisin. On ne peut pas y associer des prunes ni rajouter des substances.

Le vin de messe a précédé toute une série de textes législatifs.

Au fond, la viticulture méconnaît globalement ce qu'elle doit aux hommes d'Église ?

Elle leur doit pourtant énormément. D'abord dans le développement des pratiques culturelles et techniques. Sait-on qu'ils ont perfectionné le pressoir ? L'un des plus importants fonctionnait au Clos de Vougeot, créé par les Cisterciens à l'abbaye de Cîteaux. Dans la transmission des connaissances ensuite. Les vigneronnes de l'Église sont aussi des hommes de lettres soucieux de créer des traités sur la vigne, notamment. Ils ont conservé ceux rédigés par les Romains dont ils ont amélioré les compétences. Ils ont joué un rôle prépondérant dans la communication culturelle et technique des acquis.

L'approche biologique du vin, les engrais naturels, l'utilisation des plantes, etc., tout cela existait au Moyen Âge. L'Église a retrouvé ces pratiques pour les restaurer et les développer.

Ce qui se rapporte le plus à l'aspect religieux, c'est la façon dont le vin est bu. De la même façon qu'il y a une liturgie pour la messe, il existe une liturgie pour le vin. On n'imagine pas de le boire seul, sans un certain cérémonial. Il y a un apprentissage, une éducation, des codes. Il est d'ailleurs étonnant de voir les nouveaux pays qui s'ouvrent au vin, comme l'Asie, vouloir s'approprier ce que font les Français, notamment dans les arts de la table. C'est très lié à la tradition religieuse de la France.

(1) Éditions ADN, en vente sur Amazon.

## LA SEMAINE DE...



**CLAUDE GANELON**  
Propriétaire de Château Gravat, maire d'Arcins (33), il dirige la SARL Viti France travaux.

« Depuis quarante-trois ans, ma vie, dedans et dehors, est une question d'organisation et de collaborateurs. Je parcours 100 000 kilomètres par an. Avec Viti France je suis un peu le toubib des vigneronnes. J'ai créé cette entreprise en 1982 pour intervenir sur tous les travaux de la vigne, partout où l'on produit du vin en France. Il y a encore des gens qui aiment ce métier. À l'époque j'étais seul dans un secteur, où l'on compte aujourd'hui une centaine d'entreprises en Gironde. Depuis trois semaines nous préparons le terrain de la taille, que nous avons commencée hier et pour cent jours. Il s'agissait de couper les pieds atteints d'eutypiose et de l'esca, un cancer qui touche surtout les cabernet-sauvignon. Il tue chaque année entre 3 et 5 % des pieds. Il faut les brûler avant contamination, de manière à les remplacer tout de suite. La perte est énorme pour les vigneronnes. Tout le monde espère que les gens de Cognac, en pointe sur le sujet, vont trouver un remède. En Médoc, c'est un fléau.

## LE LIVRE

Les rencontres de Xiradakis



En explorateur chevronné, Jean-Pierre Xiradakis sait que le vin s'approche par la terre qui le porte et le vigneron qui a puissamment désiré le faire naître. Ce voyage plein de sentiments ouvre les portes de quelques fameuses propriétés du Bordelais, pas du tout bling-bling. Nulle indication d'appellation ni de prix, juste le nombre de caisses, et surtout beaucoup de vraie matière humaine. Un petit livre qui donne envie des belles choses de la vie. « Rencontres. Des hommes et des vins », Féret, 8,5 €.

## ÉCHANTILLONS

La sélection ci-contre est ouverte à tous. Merci d'envoyer vos échantillons à César Compadre, « Sud Ouest », 23 quai de Queyries, 33094 Bordeaux Cedex. Échantillons récents à la vente avec plaquette de présentation, fiche du produit, circuits de vente et prix.

## LES COUPS DE CŒUR DE LA RÉDACTION

**HUBERT BROCHARD 2010**  
Chavignol (18). 15 euros à la propriété. Tél. 02 48 78 20 10

**Sancerre.** Le domaine Brochard ne change pas l'équipe qui offre chaque année des vins de haute qualité du Pays Sancerrois. Les trois frères Brochard, Daniel, Jean-François et Benoît extraient des gourmandises de cette propriété de 60 hectares, très morcelée, aux sols multiples, qui marie le sauvignon blanc majoritaire au pinot noir. Ce 2010 donne à apprécier un nez fruité de fruits blancs, une grande harmonie dans la mise en bouche et un équilibre resplendissant. Un vin très pur, racé, avec beaucoup de raffinement. C'est l'une des grandes réussites de Sancerre. Sa fraîcheur magnifiera fruits de mer, poissons en sauce ou crottin de Chavignol.



**FOURCAS DUPRÉ 2006**  
Le Fourcas à Listrac (33). 15 euros à la propriété. Tél. 05 56 58 01 07

**Listrac-Médoc.**

Cette propriété de 47 hectares travaillée par Patrice Pagès sur le « toit du Médoc » reste une valeur sûre. Le 2006 a la puissance, la matière et le fruité d'un vin mûr. Le boisé est au service du fruit. On retient son équilibre et sa belle élégance au final. Un succès dans le millésime. Il est à point pour se consommer dans les mois qui viennent.



**MAISONS BLANCHES 2009**  
Bué en Sancerre (18). 6 euros à la propriété. Tél. 02 48 54 06 67

**Coteaux du Giennois.**

Le sauvignon de Loire, puissamment installé, continue d'enchanter les 34 hectares du vieux domaine Balland-Chapuis. Voilà un vin aux arômes fruités qui enchaîne sur une minéralité de silex. Un vin très net, dans la couleur et le goût, qui présente une grande pureté. Une acidité lui permettra de bien vieillir.

