

PORTEURS DE VIE

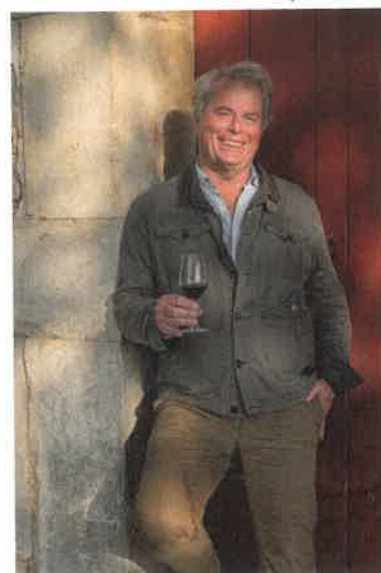
Le parfum des Corbières littorales, l'enchevêtrement des cades, kermès et cistes couchés par le vent, le panorama sur La Clape et La Franqui. Et l'engagement de Thibaut de Braquilanges et Anne-Laurence de Gramont au château de Lastours. Ici, trois années durant, il est tombé moins de 300 millimètres de pluie. Sur 90 hectares de vignes, ils mènent la reine des batailles, celle de l'eau. Leur arme : l'hydrologie régénérative. Travail des sols, fossés collecteurs, terrasses inclinées à l'envers de la pente, plantation de haies, combes de niveau, Thibaut et Anne-Laurence tentent de retenir chaque goutte tombée du ciel, chaque perle de rosée. Une tâche immense. Avec, à la clé, des rouges moins boisés, moins extraits, des progrès sur les rosés et les blancs, leur Grande Réserve en témoigne. Remarquable.

En Champagne, dans le Sézannais, connaissez-vous Talus-Saint-Prix, les argiles à pierres meulières de la Vallée du Petit Morin ? Ici, le travail accompli par Clémence et Cyril Jeunaux-Robin laisse baba. Brut nature Instinct Meunier, cuvée Éclats de Meulière, ce couple solaire signe des bulles très personnelles, minéralité, finesse, austérité et sensualité à la fois. Il y a vingt ans, seuls les chefs de cave des grandes maisons connaissaient Talus-Saint-Prix dont ils taisaient le nom. Clémence et Cyril, dans leur domaine Jeunaux-Robin, nous offrent des vins magnifiques, c'est beau.

Baba, on l'est en poussant les portes du chai d'Alexandre et Olivier Collard, dans la Vallée de la Marne, à Villers-sous-Châtillon. Douze années de stocks, deux réserves perpétuelles, une gestion du temps long dans les élevages, du sur-mesure conduit sur trois vignobles, les argilo-calcaires de Reuil, le légendaire Mesnil-sur-Oger et les coteaux du Vitryat. Les vins du domaine Collard-Picard racontent un engagement total : la force tranquille d'ADN Noir, de Racines, la personnalité folle d'Essentiel, le jus pulpeux du rosé Merveilles. Et leur œnothèque ! Le lieu tapissé de vieux millésimes est régi par une règle tacite : ici, pas de crachoir. Ah bon sang, Alexandre, Olivier, vous nous faites du bien !

Un mot sur la bataille conduite à Bordeaux dans le contexte que l'on connaît. La relance du château de La Rivière, à Fronsac, quel exemple. L'un des plus beaux châteaux de la Rive droite, terrasse sur la Dordogne, calcaires et argiles bleues, caves ensorcelantes, 25 km de galeries sur huit hectares. Les nouveaux propriétaires y croient. Recrutement d'un manager de classe internationale,

Valorisons nos vigneron, ils sont l'âme de notre pays



T. Legoy

Sébastien Long, 42 ans, un gars de Cairanne parti dix ans en Australie chez Treasury Wine Estates, revenu à Bordeaux installer la marque Penfolds. Engagement de l'œnologue en vue Thomas Duclos au côté de l'expérimenté chef de cave Xavier Buffo. Premières "vinifs" sans soufre, nouvelles cuvées, crémant, œnotourisme, hôtellerie, restauration. On les encourage !

Et quand on rentre à Paris ? On retombe sur cette anomalie française, une législation qui aligne le vin sur le tabac, des autorités sanitaires qui transforment les vigneron en empoisonneurs. Les commandos de juristes et de communicants d'Addictions France payés pour arroser l'espace public de messages d'alerte : pas de bouteille à la télé, à boire avec modération, dangereux pour les femmes enceintes, cancérigène dès le premier verre. Et côté viticulture, une réglementation toujours plus contraignante.

Comment a-t-on pu en arriver là ? Voyagez en Italie ou en Espagne : de l'autre côté des Alpes, chaque école, chaque ville, chaque province célèbre le vin et les vigneron. Ce n'est plus une balle que l'on se tire dans le pied, c'est un attentat contre la ruralité, l'artisanat, notre culture, notre art de vivre, avec préméditation. Et sans le début du commencement d'un résultat. La lutte contre l'alcoolisme, ce fléau, est l'un des échecs de la République : malgré les 150 millions d'euros publics versés chaque année à Addictions France, malgré le zèle de ses 2 000 agents, plus les ventes de vin chutent, plus la mortalité attribuée à l'alcool reste stable, entre 41 et 49 000 par an officiellement. Exactement comme il y a quarante ans, lors du vote de la loi Évin.

Et puis cette évidence : l'État n'a plus d'argent. Plutôt que ces associations, offices, agences, autorités qui réunies coûtent 80 milliards par an, valorisons nos producteurs, nos artisans. Ils sont l'âme de notre pays, ils font rêver le monde. Les porteurs de vie, ce sont eux. ●