

Pour connaître l'actualité des grands vins et pour une approche différente de la culture du vin

Publication du Club des Amateurs de Vins Exquis - 1196 Gland - Suisse



VINIFERA

N° 34 - NOVEMBRE 2006

8.50 CHF - 6 €

L'Archipel du goût

La musique et le vin

Frédéric Girardet, cuisinier dans son siècle

Brève histoire de la gastronomie

Réflexions sur le goût

Le terroir est-il une fiction?

Voyage au pays de l'amer

Dégustations

Verticale de Haut-Bailly,

Pape Clément

et de Smith Haut Lafitte

*Château de
Lur-Salués
1988*

Le goût

est un territoire énigmatique, déroutant, subtil. Que nous n'aurons jamais fini d'explorer et d'arpenter. Certes, quelques balises flottent, çà et là, dans le lointain. Rassurantes, elles dessinent le parcours convenu du voyageur. Indiquent où virer de bord pour ne pas (trop) s'exposer. Mais le goût demeure un archipel et ce numéro de Vinifera en témoigne. Avec, pour commencer, un texte passionnant de **Michel Bettane** sur les rapports mystérieux que, dans sa vision personnelle, musique et vin entretiennent. Un éclairage original sur la dégustation et son commentaire, encore trop souvent englué dans un découpage artificiel qui, loin de rendre compte avec précision de son objet, s'en éloigne la plupart du temps ou, du moins, n'en restitue que très rarement l'essence même... ● Il fut l'un des grands cuisiniers des années quatre-vingt, celles qui ont marqué l'apogée de la Nouvelle Cuisine. En 1990, Gault et Millau l'ont même nommé «cuisinier du siècle» en compagnie de deux de ses pairs (Robuchon et Bocuse): **Frédry Girardet** nous a accordé un entretien qui révèle une passion toujours frémissante pour la cuisine ainsi qu'une capacité exceptionnelle à imaginer de nouveaux plats à partir de beaux produits. ● Merlin l'Enchanteur se cache-t-il désormais du côté de Rosas ou sous la *sapé* d'un natif de Manigod? Pour ne citer que ces emblèmes de la véritable «révolution copernicienne» dans laquelle la cuisine contemporaine est entrée depuis: cuisine moléculaire



Joël Robuchon, Paul Bocuse et Frédéric Girardet

est son nom de code et, comme telle, elle s'ingénie à brouiller les pistes: gelées chaudes, écumes, spoons, émulsions impalpables, poudre virtuelle sont quelques-uns de ses atouts, déstructuration son programme de recherche... La cuisine contemporaine est devenue un immense terrain de jeu. Fascinée jusqu'au vertige par le champ des possibles qui s'ouvre à elle, la cuisine moléculaire est-elle en train de réinventer une nouvelle syntaxe ou, prise au piège de la technique désormais omniprésente (on est passé de la cuisine artisanale au laboratoire high-tech), cède-t-elle désormais à la fascination de l'abstraction et du virtuel? Vaste débat qui, en tout cas, exigeait une mise en perspective des recherches actuelles. Ce sont les **histoires du goût** qui, sous la forme d'une brève (et subjective) histoire de la gastronomie, évoquent à la fois les oies rôties vivantes et le constructivisme culinaire. ● Toujours dans le domaine du goût, on n'a pas fini de s'interroger sur les quatre saveurs. Parmi ces dernières, l'amertume occupe une place à part. Une occasion de partir pour un **voyage au pays de l'amer**. ● Le **terroir** est-il une fiction? Telle est la question préalable que pose un jeune chercheur (qui est devenu vigneron ensuite). La conclusion de son étude montre combien il est difficile de relier les sensations à une origine. ● Retour sur terre avec un périple gustatif dans les Graves, un des berceaux des grands vins de Bordeaux. Pour trois dégustations verticales: à Pape Clément, à Haut-Bailly et à Smith Haut Lafitte.

Jacques PERRIN

SOMMAIRE



3 - 4

La musique et le vin



5 - 6

Entretien avec Frédéric Girardet



7 - 15

Le goût



20 - 26

Dégustations dans les Graves

La musique et le vin genèse d'une vocation

par Michel Bettane

Beaucoup de mes amis m'ont fait remarquer l'abondance des analogies ou des références musicales dans la façon que j'ai de décrire les vins, et ils ont certainement raison. La dégustation est en effet une discipline qui dépasse largement le cadre de l'œnologie: un œnologue peut déterminer avec précision à l'analyse les éléments constitutifs d'un vin, son alcool, son acidité, la force de son tannin. Mais dès qu'il cherche à définir les arômes ou les saveurs, dès qu'il veut rendre compte de ses sensations et les définir par des mots, il ne peut avoir recours qu'à des analogies, et celles-ci dépendent non seulement de son sens olfactif, lui-même intimement lié, nous le savons désormais, au patrimoine génétique de chacun, mais à sa propre culture. La mienne est d'abord et avant tout musicale et je ne suis pas œnologue!



Michel Bettane

Ma vie peut se diviser en plusieurs périodes, déterminées par des émotions successives dont je n'ai pas tout de suite compris la façon dont elles m'ont en quelque sorte construit ou plus modestement façonné. J'ai d'abord été sensible à la musique. J'ai encore très nettement le souvenir de ma première grande émotion esthétique, le son bien imparfait mais complètement dominateur d'un vieux 33 tours sur le pick up d'avant-garde de mes parents où Rudolf Serkin, lourdement accompagné par Eugène Ormandy et son orchestre de Philadelphie, transfigurait le concerto l'Empereur de Beethoven. Il n'y a donc pas eu la médiation d'un instrument réel et de son instrumentiste, qui m'aurait peut-être donné la force et la folie de devenir moi-même instrumentiste et actif, mais celle d'une galette noire et de sa pochette multicolore qui m'ont rendu à vie auditeur passif, mais passionnément impliqué par et dans l'acte d'audition. Quand j'ai étudié la musique j'ai naturellement aimé, malgré

leur aridité, l'étude du solfège, de l'harmonie, de l'analyse, parce qu'elles structuraient cette même audition et j'ai méprisé le rapport physique et digital au piano où d'ailleurs mes faiblesses physiques naturelles (discoordination pathétique des deux mains, liée à un mauvais sens de l'équilibre, absence totale de mémoire des doigts) limitaient complètement mon confort et mon plaisir. Il allait de soi que je ne deviendrais jamais le grand chef d'orchestre de mes rêves et qui manque encore aujourd'hui cruellement à la France! Mais j'ai pu à l'écoute de l'art des plus grands chefs éduquer mon oreille. Je serai éternellement reconnaissant en particulier à Sergiu Celibidache d'avoir couronné mon éducation par le suivi passionné de ses concerts et de ses répétitions, au début des années 70 à Paris, même si ce que je sais désormais me rend certainement insupportable la médiocrité intellectuelle de nombreux artistes encensés par la critique! Ce que j'ignorais alors c'est à quel

point cette même éducation me rendrait l'univers du vin noble si passionnant!

Je passerai rapidement sur une seconde vie qui m'a fait étudier en profondeur le grec ancien et sa littérature: ma sensibilité n'a en rien été modifiée, si ce n'est qu'elle a renforcé sa tendance naturelle à rechercher l'équilibre dans la forme, l'harmonie des proportions et la clarté du discours. L'extraordinaire aptitude de cette langue à inclure dans sa syntaxe et dans son vocabulaire la subjectivité de celui qui parle, sans altérer la précision de ce qu'il a à dire, me fait regretter la terrifiante inaptitude de la nôtre à en faire autant! Je peste contre elle chaque jour, depuis que je suis devenu critique de vin et que je me suis fixé comme but non pas de décrire ce que je bois, à la façon des sommeliers, voyage mortellement ennuyeux et stérile dans l'univers du même au même, mais de transmettre au public ce qu'il y a d'inimitable et de non reproductible dans chaque vin, à savoir l'infinie combinaison des dons de la nature et du savoir-faire des hommes! J'aurais d'ailleurs depuis longtemps abandonné une tâche aussi follement présomptueuse si je n'avais spontanément, grâce à mon éducation musicale, un rapport d'écoute plus que d'olfaction au vin. J'entends par écoute la perception d'une histoire, celle que le vin me raconte sur le raisin qui l'a fait naître, son cycle végétatif, son élaboration et donc son rapport à l'histoire et à la géographie, et la forme sous laquelle je perçois cette histoire qui est celle d'un timbre ou d'une «voix». Comme pour un instrument de musique, ce timbre se construit sur le rapport d'une assise, d'un fondement, et des «harmoniques», c'est-à-dire d'infinies résonances qui sont autant de variations liées à l'année, à la volonté du vinificateur et aux hasards de la conservation et du vieillisse-