

Michel Dovaz

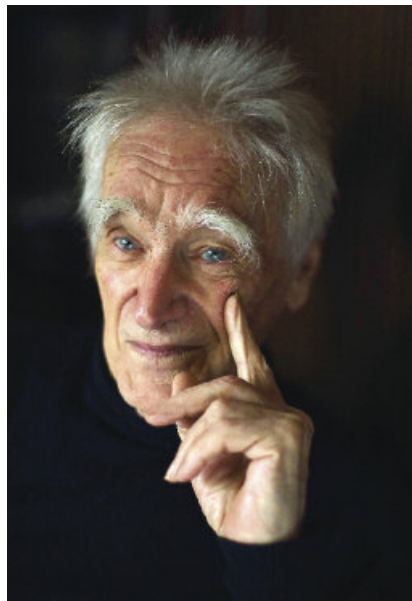
«SANS VERTU, UN VIGNERON NE PEUT FAIRE UN GRAND VIN.»

Il ouvre un blanc de blancs grand cru et fait un temps mystère de l'étiquette :

Michel Dovaz : À l'aveugle c'est difficile à deviner. Il y a encore la ficelle en guise de muselet, la garniture à l'ancienne, au début c'étaient des fils de chanvre, parfois les souris les bouffaient dans le fond des caves et le champagne se répandait ! C'est un champagne qui a 18 ans, un Comte de Dampierre Blanc de Blancs 1998.

Vigneron : Comment votre intérêt pour le vin est-il apparu ?

Je suis né à Genève dans un milieu où le vin n'avait pas de place particulière, mais ça n'était pas interdit d'en boire. Et puis j'ai rencontré là-bas Constant Bourquin, patron des Éditions du Cheval ailé et fondateur de l'Académie internationale du vin. Il y avait là tous les créateurs des premières appellations et fondateurs de l'INAO, les Gouges d'Angerville (Nuits-Saint-Georges), les barons Leroy (Châteauneuf-du-Pape), Tempier (Bandol), Parcé (Banyuls)... J'étais à bonne école. J'ai escaladé tous les coteaux de Bourgogne, on accédait au meilleur des caves de grands vigneron, on achetait à des prix abordables les bouteilles en tas. On faisait des pique-niques au 1947, au 1945, c'était somptueux, une authentique formation sur le tas ! J'ai toujours été journaliste, je connaissais Henri Smadja qui dirigeait *Combat* où j'écrivais des chroniques vaguement politiques... Puis le besoin de résumer mon savoir m'a conduit à écrire



Doyen des journalistes du vin en France, longtemps collaborateur de la RVF, écrivain, homme à l'expérience unique, Michel Dovaz fait un état des lieux du vin.

PAR JEAN-LUC BARDE

un bouquin, *Les Grands Vins de France*, publié en 1975.

Dans ces années, comment était-ce ?

En 1970 la récolte avait été abondante à Bordeaux. Les rendements d'aujourd'hui auraient fait rigoler les propriétaires d'antan. Le marché mondial les a contraints à changer même s'ils n'en avaient pas envie. Quoi qu'il en soit, ils étaient en constante progression malgré la sinusoïde des crises. On commençait à faire des carottages pour savoir ce qui manquait à la vigne, l'influence d'Émile Peynaud a été essentielle, il travaillait le terrain depuis des années. Il ne faut jamais oublier qu'il y avait des vins rouges qui ne faisaient pas leur « malo » parce qu'on ne savait pas ! Peynaud a mis tout ça au carré. Les négociants ont adapté leur métier aux nouvelles conditions imposées par la mise en bouteille à la propriété. Aujourd'hui cette logique de progression perdue partout à Bordeaux, tout le monde a compris. Prenons Pédesclaux par exemple : au départ un petit cru, certes bien placé quand on voit son voisinage, mais c'est inimaginable de constater ce qu'il est devenu ! Une cuve par parcelle, etc., c'est génial, c'est ça qu'il faut faire. Même chose à Cheval Blanc, quelle intelligence !

Et la Champagne ?

C'est un autre monde. Lorsque j'ai voulu faire un livre sur la Champagne, j'ai par exemple rencontré Claude Taittinger qui m'a dit : « Vous pouvez dire ce que vous voulez

“

AUJOURD'HUI LE SAVOIR-FAIRE EST IRRÉPROCHABLE. ON DIT QUE CE SONT DES VINS TECHNOLOGIQUES, CE QUALIFICATIF EST PÉJORATIF, C'EST INUTILE DE DIRE ÇA ! MAIS LA PERSONNALITÉ DU VIGNERON EST EN EFFET FONDAMENTALE, Y COMPRIS À BORDEAUX. UN VIGNERON, C'EST UN CRÉATEUR, COMME UN POÈTE, UN ROMANCIER, IL A UNE VISION QU'IL IMPRIME À SON VIN. CES GENS ONT QUELQUE CHOSE EN PLUS, C'EST ASSEZ MYSTÉRIEUX ET INDISCUTABLE.

”

sur mes vins, en revanche, concernant leur élaboration, c'est moi qui parle ! » C'était clair... Le vignoble le plus intelligent de France, c'est la Champagne, celui de Bordeaux vient en second mais ces deux-là sont en relation étroite. Quand on va à Bordeaux, on vous offre du champagne, les Bordelais ont de l'estime pour l'organisation champenoise. Commercialement ce sont des maîtres qui défendent ardemment leur territoire. Ce qui est un peu choquant c'est le charcutage des marques, les changements de main, « *je te vends cette marque, je garde les vignes* ». Les grands champagnes d'avant-guerre représentaient un tout petit volume, ils étaient parfaits, plus brutaux, plus corsés, un petit peu moins élégants peut-être. Aujourd'hui, la technique pure est probablement meilleure, on trouve donc davantage de champagnes de bonne qualité.

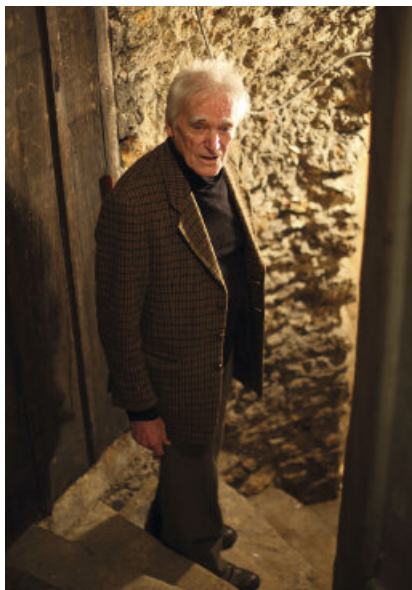
Si vous faisiez un tour de France, où trouveriez-vous des vignobles en progression ?

Le dernier en date où il se passe quelque chose, c'est la Méditerranée évidemment : le Languedoc, le Roussillon. La Provence est mangée par le rosé, dommage... J'adore leurs vins rouges, ils ont de la classe.

Qu'est-ce qui est le plus important pour un vin ?

La vertu du vigneron ! S'il n'en a pas, le vin ne sera jamais grand. Aujourd'hui le savoir-faire est irréprochable. On dit que ce sont des vins technologiques, ce qualificatif est

péjoratif, c'est inutile de dire ça ! Mais la personnalité du vigneron est fondamentale, y compris à Bordeaux. Le vin modèle pour moi là-bas c'est le Tertre-Rotebœuf de Mitjavile [lire notre grand reportage dans le numéro 24 de *Vigneron*, ndlr], un homme qui croit à ce qu'il fait et qui le fait parce qu'il y croit. Un vigneron vertueux, même si la vertu est un mot emmerdant ! Un type qui a une vision synthétique de toute l'opération. Un vigneron, c'est un créateur, comme un poète, un romancier, il a une vision qu'il imprime à son vin. Ces gens ont quelque chose en plus, c'est assez mystérieux et indiscutable. Prenez un chef de cave en Champagne, après cinq minutes de conversation je sais si le champagne sera bon ou pas, c'est le seul vignoble où,



pour moi, c'est immédiat. Il y a de très bonnes marques où le chef de cave va faire quelque chose sans défaut et estimera son boulot fini alors qu'il commence : il n'est pas face à un piano mais à dix, il faut donc quelque chose en plus pour en jouer. Peters l'avait probablement et d'ailleurs, quand il a engagé Demarville, il a vu ces qualités chez lui !

Et quelqu'un comme Plageoles à Gaillac ?

C'est un homme qui a une conscience du vin. Son objectif n'est pas de changer de Mercedes tous les ans, il s'en fout et ça change tout ! Durbach, même chose, on ne peut pas négliger cette pensée-là. Ces types sont des Mozart, ils ont un don.

Et la biodynamie, qu'en pensez-vous ?

J'en suis un ennemi irréductible, pour une raison simple : l'influence de la lune est fondamentale y compris pour les arbres, la sève, tout ce qui est liquide, ça marche, mais enfin c'est moins important pour la vigne. Les influences cosmiques c'est évidemment de la foutaise, les études d'influence de toutes natures ne font apparaître aucun résultat, c'est pour ça que je n'aime pas les gourous. Un gourou ça peut se gourer, ça peut avoir un goût moyen ou mauvais. Les placebos dans les essais pharmaceutiques ça existe et ça marche, 30 à 40 % des gens qui s'y soumettent affirment avoir été soignés et en plus c'est vrai ! Simplement on choisit un individu par nature imparfait, on ne peut >>>

donc pas tenir compte de son témoignage, même si le placebo fonctionne, parce que le cerveau est une machine extraordinaire qui peut arranger le coup face à une maladie grave. Un être imparfait donne donc des résultats imparfaits. Pour les vins c'est comparable. En biodynamie, le type passe dix-huit fois dans le vignoble, l'autre y passe six fois, ce serait bien étonnant que le premier qui y passe trois fois plus ne voie pas des choses sur lesquelles il puisse intervenir ! Aujourd'hui, à l'aveugle, je suis incapable de dire s'il s'agit d'un vin en biodynamie ou pas, c'est indécidable. Que les vigneron bossent plus, d'accord, qu'ils soient davantage récompensés, c'est entendu, mais enfin ils commettent toujours une erreur sur la cause : ils pensent qu'ils font un bon vin parce que Jupiter est dans la trajectoire d'Uranus... On s'en fiche, en l'occurrence le vin est bon parce qu'ils s'y donnent et obtiennent un résultat. On assiste par moments à des dérives, l'agriculture biologique conduit à des rendements d'une faiblesse inouïe, c'est ridicule, c'est une connerie ! Ils sont convaincus, ça ne se discute pas mais enfin la conviction n'emporte pas la vérité.

Le rapport au vin a-t-il changé ?

En 1900, un maçon buvait une douzaine de litres par jour à 8° et il chantait, période révolue mais il n'y a pas de raison que ce soit toujours la même chose. François Hollande parle des « sans dents », ce qui n'est pas une expression très heureuse. Les « pas de chance » qui s'en sortaient en picolant pas mal parce que c'était une porte de sortie n'existent plus sous cette forme. La qualité du vin a augmenté de façon spectaculaire. À l'autre bout, il y a



“
LA QUALITÉ DU VIN
A AUGMENTÉ DE FAÇON
SPECTACULAIRE. MAIS JE
REGRETTE CETTE NOUVELLE
OBSESSION CŒNOPHILE,
UN TRUC DE SNOBS, DE
COLLECTIONNEURS QUI
PLASTRONNENT, C'EST
DEvenu UNE POSE SOCIALE.
”

l'obsession œnophile, un truc de snobs, de collectionneurs, ils plastronnent, c'est devenu une pose sociale. À l'époque de l'Académie du vin, le marché du vin n'existait pas. Quand j'achevais mon propos sur le vin et la dégustation, je finissais par un Château d'Arche 1906, un sauternes, c'était possible, accessible, on n'en faisait pas une affaire, on avait des prolos qui cassaient leur tirelire et s'intéressaient vraiment au vin. Il y avait une curiosité extraordinaire qui échappait à l'appartenance sociale, on pouvait se tromper en goûtant un vin sans passer pour un con !

Justement, la dégustation... Vous dites parfois d'un vin : « Est-ce bien utile ? »

Dans la dégustation il y a plein de positions possibles : la soif, la curiosité, la posture didactique qui en découle et dispense un savoir. La première question à propos d'un vin c'est : « À qui sert-il, qu'est-ce qu'on en fait ? », d'où le « Est-ce bien utile ? » que l'on a interprété sur le versant ironique, mais en fait ça veut dire : « On le met où, avec quoi ? » C'est une position utilitariste que j'adopte. La première utilité d'un vin c'est le plaisir. Le vin peut être principal ou complémentaire, il est évident qu'il est complètement dépendant de son environnement, le cadre, l'heure, les gens autour de la table. En physique quantique, l'observateur est presque aussi important que ce qu'on obtient, le vin c'est aussi ça.

Et les sommeliers ?

C'est une création récente. Les sommeliers se sont améliorés énormément, ils connaissent le sujet (ce qui était rarement le cas avant) et les meilleurs ne sont d'ailleurs plus exclusivement sommeliers... >>>

Les accords mets et vins ?

Bernard de Fallois m'avait proposé de faire un livre là-dessus, j'ai refusé. J'ai un peu honte de dire ça mais j'ai refusé parce qu'une fois seulement – c'était à Dusseldorf – j'ai vraiment eu le sentiment d'une collusion entre un mets et un vin. *(Rires.)* C'était un scheurebe, du nom du docteur Scheu, un grand ampélographe allemand qui l'avait « composé » [cépage de cuve blanc, croisement de sylvaner vert et de riesling, *ndlr*], un vin sec accompagné d'un amuse-gueule, une tartine avec une matière grasse et de l'aneth, et tout d'un coup c'était la perfection... Bon, j'aurais plus volontiers fait un livre sur les désaccords fondamentaux, un peu comme les films à ne pas voir dans *Le Canard Enchaîné*...

Les vins français sont-ils menacés de n'être plus marqués de leur identité locale ?

Non, mais il est vrai que les fils des propriétaires, les jeunes vigneron, les maîtres de chai font volontiers leur tour du monde, en Afrique du Sud, en Amérique, en Australie, pour apprendre leur métier. Dès lors la propriété des techniques locales et les traditions n'existent plus. Cela dit, il y a tout de même le lieu où est la vigne qui n'est pas exportable. On a raconté que Dieu avait achevé son tour d'Europe par la France, où il aurait vidé son sac de terroirs : c'est joli mais assez abusif, même si on ne trouvera probablement pas le terroir de Lafite ailleurs... La vigne ne pousse pas partout certes, mais elle est bonne fille et vient dans des endroits incroyables. Regardez Madère : est-ce un endroit pour la vigne ? Et pourtant...

Que pensez-vous du prix des vins ?

“
LE VIN EST UNE
COMPOSITION. L'HARMONIE
C'EST QUAND TOUT VA BIEN,
L'ESTHÉTIQUE SUPPOSE
LA TABLE, ON NE PEUT PAS
DISSOCIER. LE VIN PARTICIPE
À UNE COMMUNAUTÉ DE
BEAUTÉ MAIS IL N'EN EST
QU'UN ROUAGE.



C'est un système et je ne sais pas qui le manipule mais aujourd'hui le système fonctionne bien. Les prix sont ridicules, il n'est pas nécessaire qu'ils soient élevés, c'est une position dangereuse. C'est pareil pour Picasso ! Un jour j'ai voulu connaître le vrai prix de revient d'un vin, il s'agissait de la vente d'une propriété en Coteaux-d'Aix, j'ai pu accéder aux documents économiques réels, on était dans des proportions très confortables par rapport au prix de vente... Les crus classés sont beaucoup trop chers, quel sens cela a-t-il ? Je ne comprends pas pourquoi on atteint ces niveaux. C'est encore une fois une marque d'appartenance sociale : le sous-directeur de l'usine Honda qui invite son patron, il lui paie une bouteille de Romanée-Conti, il est obligé, sinon l'autre pense qu'il se fout de sa gueule. Le prix du vin est complètement mystérieux sauf à le relier à la démographie galopante et à faire ce calcul qu'il y aura toujours 5 % de la population pour acheter du vin, donc on a tout intérêt à ce que les prix grimpent.

Le vin participe de la beauté ?

C'est une question de philosophe, ça ! On dit qu'il y a deux catégories de gens, ceux qui se posent la question du mal et ceux qui ne se la posent pas. Quand j'étais en Sorbonne j'ai fait un certificat d'esthétique mais j'avoue que j'ai beaucoup de mal à cataloguer le vin dans des préoccupations de cet ordre. Il est évident que le vin est une composition. L'harmonie c'est quand tout va bien, l'esthétique suppose la table, les verres ce qu'on mange, on ne peut pas dissocier. Le vin participe à une communauté de beauté mais il n'en est qu'un rouage. ⇨

PHOTOS MATHIEU GARÇON