

Le ciel du vin



Li Po chantant un poème, encre sur papier, Liang Kai (13^{ème} siècle)

Olivier-Pierre Thébault

« Ne désirons qu'une longue ivresse, mais si longue qu'on n'en puisse sortir. »

Li Po

Aux sept sages de la forêt de bambous et aux huit immortels du vin.

Jeune homme certains nectars ont affiné mon palais, tous ces verres, remplis du plus pur rubis, de l'or le plus fin ou de l'ambre le plus doux, nuancèrent mon goût ; et, parmi l'ivresse étoilée, l'orage amoureux et les blessures qui rient, les phénomènes *s'émurent*.

A présent, l'infini de la poésie et la joie de foudre des instants – à travers quels gouffres et quels déserts – me ramenant toujours à l'ivresse, je songe à une guerre, de droit ou de force, de logique bien imprévue : restituer dans les mots ce qui, en un sens, accumulé et dispersé au gré des ans, ne saurait l'être sans difficultés, à savoir *l'expérience* phrasée de tous ces vins, bus et appréciés, puisés au vaste et profond creuset du glorieux bordelais.

Allez, ma musique.

Déjà, qu'entends-je par expérience d'un vin (du vin) ? Une épreuve par quelque côté initiatique par laquelle ce breuvage salubre sait nous tirer du péril de nos propres maelstroms mentaux, et nous donner, mis en phrases, un accès unique au secret ? Oui, et ce grâce à ce souffle de poésie et de magie originaires et radicales par lequel l'âme de *ce* vin – celui-ci, pas un autre – vivifie la nôtre, et la ramène à sa joie essentielle, où tout s'éclaire comme en un jour nouveau. L'âme de l'homme chante dans les bouteilles ; l'âme du vin chante dans mes veines, mon cerveau, et, désormais, à travers ces pages. Ainsi, ma plume se fait-elle, avec l'humilité requise, la langue de l'âme du vin.

J'ai choisi ici, afin d'introduire au ciel du vin, de parler de ce que je connais le mieux, à savoir les vins de Bordeaux ; et bien entendu, si j'ai choisi Bordeaux, c'est

d'abord que Bordeaux m'a choisi. Je ne prétends nullement que ses nectars résument le ciel du vin à eux seuls, mais ils en forment une constellation privilégiée, donnent un accès inouï à celui-ci. Si je m'élève vers ce ciel grâce à ces vins, cela n'exclut évidemment en rien d'y accéder autrement, et les voies y sont nombreuses – comme les constellations dans le ciel nocturne, dirai-je pour filer la métaphore... – : excellence des Bourgognes, des Portos, des vieilles eaux de vie parfumées, etc. Comme le dit à merveille Guy Debord dans *Panégyrique I* : « Le catalogue pourrait être vaste, en cette matière », même s'il est vrai que les progrès atroces de l'industrie ont rendu le goût « authentique » de nombre de ces alcools difficile à retrouver. Le vin offre d'ailleurs ici une possibilité que l'on rencontre plus rarement peut-être avec d'autres alcools (je pense en particulier aux bières...), vins vieux, et vins biologiques ou naturels plus récents y aidant. Ou alors, il faut se rendre sur place, chez les artisans qui font encore leurs alcools eux-mêmes, sans chimie.

Pour résumer, je dirai que les vins de Bordeaux, à condition d'opérer un juste tri et de privilégier le vin vieux, offrent, pour moi, la voie d'accès la plus royale au ciel du vin. Voyons comment et pourquoi.

D'abord, afin de nous mettre au diapason de la beauté du bordelais et nous élever à hauteur de ce dieu du vin qui nous guide, quelques noms savoureux – dont la noblesse et le raffinement ne vous échapperont pas. Cette mise en bouche permettra de souligner, plus que jamais, le consubstantiel et magnifique lien, existant entre le nom et la chose nommée.

A moi Sauternes, Margaux, Pauillac, Pomerol, glorieux saint-julien et saint-émilion, un trait de vos nectars vaut l'empire de la passivité spectaculaire, et l'ampleur de vos arômes tous les parfums fabriqués de l'industrie moderne – ces derniers s'éloignant toujours plus de ceux de l'Arabie heureuse !

Mais voici que s'avancent ces noms qui sont autant de châteaux – et tout nom vrai n'est-il pas un inexpugnable castel céleste de royauté verbale ?

Si ces bijoux brillent, signes de feu, c'est comme autant de victoires que l'âme

du vin (et par elle l'âme de l'homme, qui sait alors *nommer* subtilement le vin) a remporté contre elle-même (et contre la mort) dans l'absolu immédiat et sensible du temps.

Vieux château Certan, La Tour de Mons, Château Margaux, La Lagune, Brancantenac, d'Yquem, Lascombes, Tournefeuille (que lentement mon désir effeuille...), Haut-Brion (dont l'heureux flacon, cette œuvre d'art, se dresse avec fierté), Pibran, Du Tertre, Siaurac, Domaine du Grand Ormeau, Latour à Pomerol, Cantemerle (Salut, les oiseaux !), Chasse-Spleen (quand on chasse le spleen, l'idéal revient), Talbot (qui ne se souvient d'un vieux général anglais, John Talbot, connétable de France, personnage de Shakespeare, et qui donne son nom à ce vin ?), Château Canon, Clos l'église, Carbonnieux, Pichon comtesse de La Lande, Ducru-Beaucaillou, Léoville Las Cases, Paveil de Luze (Pavois du Luxe !), Bel Air marquis d'Aligre, Larrivet Haut-Brion, Phelan Segur, Les Ormes de Pez, Gruaud Larose (Ah, ce vin couleur de rose...), Haut-Marbuzet, etc.

Que d'étoiles – qui n'ont pas pour nom « Absinthe » ! – peuplent et animent le ciel du vin !

Sortez de vos panses carminées – ou de vos flacons diaphanes et cristallins –, et affluez dans mon sang, merveilles aromatiques et chromatiques, doubles vivants de l'immense opulence du temps à l'état pur, richesses voluptueuses jaillissant à chaque gorgée.

Mais que je laisse un peu le style lyrique (ou dépose ici momentanément ma lyre), afin d'introduire la nouvelle science œnologique – dans laquelle chaque grand vin vient à son tour – que je tâche de comprendre toujours mieux, et de clarifier, et qui est, par conséquent, *in progress*.

Les trois axes majeurs de l'exposé de cette nouvelle science sont : i) la relation antique (originale ?) entre le vin et le secret (de toutes choses) ; ii) la théorie de cette œnologie nouvelle que j'appelle de mes vœux ; iii) la vérité pratique de mon propre goût en cette subtile matière.

I – Le secret du vin, et le vin du secret :

Commençons par exposer la généalogie, jusqu'en sa provenance néolithique, du lien, voyageant dans le temps – la vie du vin à travers les âges est un voyage ayant en lui-même tout son sens –, visitant Dionysos (et les Bacchantes !) ou Noé, redécouvrant le messianique à la lumière des feux sombres du vin, retrouvant le Tao du vin, questionnant sans relâche l'intrication de cette boisson hors pair et du secret alchimique du temps (ne change-t-il pas la boue de ce monde en or de l'ivresse pensante ?), du verbe, du monde, de l'amour, de la pensée, de la poésie, bref de tout ce qui nous importe vraiment.

Voici un peu d'étymologie ludique pour poivrer l'entrée en matière. Je m'amuse d'abord à rapprocher deux mots, et à les froter pour en faire jaillir quelques étincelles : le vin en grec (*oinos*), et le vin en hébreu biblique (*yayin*). Dans *oinos*, dans *yayin*, on entend le i rouge comme le sang de Dionysos (et boire son sang est un acte de piété). Mais il y a mieux bien sûr. La parenté phonique et sémantique entre ces deux vocables vivants se retrouve également dans un grand nombre de langues antiques, singulièrement celles du pourtour de la Méditerranée, ce centre de la civilisation. Exemples ? En hittite cunéiforme, *wee-an*, en hittite hiéroglyphe, *we-anas*, en sanskrit, *gvino*, en géorgien, *vena*, en grec archaïque, *woinos*, grec antique, *oinos*, latin, *vinum*, etc., et au-delà, dans nos langues européennes modernes, à commencer par l'italien (*vino*), le français (le vin) ou l'anglais (*wine*), etc.

La Méditerranée (cette médiation et ce milieu de la terre où trouvent racines tant de civilisations glorieuses) n'est pas par hasard, et le lieu de naissance et de commerce antique du divin breuvage, et le berceau de « la civilisation ». Une citation de Hegel suffira à l'éclairer : « Avec ses nombreuses baies, elle n'est pas un océan

qui conduit vers l'incertain, envers quoi l'homme n'a qu'un rapport négatif ; au contraire, elle invite l'homme à entrer en relation avec elle. Tous les grands Etats de l'histoire antique se trouvent autour de cet ombilic de la terre. [...] Sans elle on ne saurait se représenter l'histoire universelle, qui serait comme l'ancienne Rome ou Athènes, sans le Forum ou la rue où tout se réunissait » (*La raison dans l'histoire*). Et j'ajouterai, ce serait comme envisager la civilisation antique sans le vin !

Que de nobles jarres ont circulé via ce milieu liquide des civilisations méditerranéennes antiques, de port en port, d'Etat en Etat. Le vin était commun à toutes ces cités, et sans doute le meilleur des diplomates.

Mais ce lien à travers les langues méditerranéennes ayant déjà été relevé (rares sont ceux qui n'omettent pas l'hébreu), il s'agit maintenant de l'interpréter.

Je repars pour ce faire de l'hébreu *yayin*, racine YWN¹, *yâvan*, faire bouillir, fermenter. Ainsi, le vin dès sa racine, désigne la fermentation raffinée du raisin. Ayons ici recours à l'archéologie : dans le Caucase – près du mont Ararat où Noé est censé réchapper du Déluge et planter sa vigne mémorable, hasard ? – a été découvert le plus ancien site offrant des traces de fermentation du raisin² (le nôtre, *vitis vinifera*, même si pas encore décliné en une myriade de cépages, de terroirs, de goûts).

Noé, Dionysos, Jésus, et le Tao du vin :

Etudions maintenant le texte biblique où nous est narré comment Noé (Noah, souffle du repos et repos du souffle...) planta la première³ vigne (*kerem* en hébreu), et voyons ce que recèle de secret (et de lien entre le vin et le secret) un tel joyau de la littérature juive-hébraïque. Ouvrons donc la parashah Noah, *Genèse*, chapitres 6 à 9, plus spécifiquement les versets 20 et 21 du chapitre 9, et étudions-les un peu dans leur hébreu natif. Traduction littérale de mon cru : « Et cultiva Noé, homme de la

¹ Fait amusant, ce mot désigne aussi en hébreu l'Ionie, la Grèce, Yavan.

² En 2010, dans la région de Vayots Dzor, au sud de l'Arménie ont ainsi été découverts dans une grotte (lieu rituel par excellence), une cuve, un pressoir et divers reliquats attestant de la fabrication et de la consommation du breuvage. Le site a été daté d'environ six mille ans avant J.-C.

³ *Genèse Rabbah*, sur le chapitre 9 de la *Genèse*, remarque que si Noé plante la vigne après le Déluge, c'est qu'il a pris dans l'arche des sarments de vigne. Le vin serait donc peut-être antédiluvien... et d'une façon plus profonde, on pourrait se demander ce qu'il a d'originaire.

terre, et il planta une vigne. Et il but du vin, et s'enivra, et se dénuda au milieu de sa tente. » Texte rapide et lapidaire apparemment sans mystère ? Il n'en est rien. Et pour peu que vous ayez l'oreille hébraïque, vous devinez déjà que derrière cette tente se cache la Tente, derrière se dénuder une divine révélation, derrière le vin le secret, et derrière le fait de planter la vigne un lien direct, par midrash, avec le dieu plantant le fameux jardin d'Eden. Ouvrons donc nos oreilles et entrons dans ce qu'indique l'hébreu séminal et premier. « Et il se dénuda » est en fait l'hébreu *vayithgal*, de la racine *galah*, et signifie certes qu'il se défit de ses vêtements, se retrouvant en simple habit d'Adam, mais également « et il se révéla » ou plutôt « et il lui fut révélé », *galah* étant aussi la racine des fameuses apocalypses ou révélations (hébreu, au singulier, *niglah*), et signifiant dévoiler, ouvrir l'oreille, révéler⁴. « Sa tente » est en hébreu *'âhâlôh*⁵, même mot que *'ôhel*, la Tente du Rendez-vous où Moïse accueille le dieu vivant. Le vocable pour « au milieu de » (pourquoi l'hébreu a-t-il besoin, lui si laconique, d'ajouter cette précision ?) n'est autre que ce *bethok* que l'on retrouve dans la plupart des grandes révélations, à commencer par le début de la *Genèse* où l'arbre de la science se tient au milieu (*bethok*) du jardin. Enfin, le verbe pour planter est *nata'*, également employé lorsque le dieu vivant plante le jardin d'Eden, c'est dire assez toute sa portée symbolique. Mais je reviens au verbe *galah* et à son ambiguïté essentielle. En effet, cette dernière répond à la dualité du vin, lequel peut porter à la folie comme à la plus grande réjouissance paradisiaque (un peu comme l'entrée dans le PaRDèSh pour les sages⁶...) ⁷. Mais allons voir maintenant ce qui se joue sous le

⁴ Rachi l'indique lapidairement, ce *vayithgal* est un *hithpa'el*, lequel a bien les deux sens : de se mettre nu, s'exposer, et de se voir révéler.

⁵ Rachi remarque ici que l'on devrait avoir l'hébreu *'HLW* (masculin) et non *'HLH* (féminin). L'interprétation est ouverte, mais le H au lieu du W grammaticalement correct, n'est peut-être pas sans rapport avec la notarique dévoilée plus loin, ce qui confirmerait que cette dernière soit ainsi « voulue » par le texte.

⁶ Je me réfère ici à une célèbre Baraïta rapportée dans le traité Haguiga 14b, et Haguiga Yeroushalmi 2,1 : « Nos Sages ont enseigné : 4 hommes sont entrés au Pardès : Ben Azaï, Ben Zoma, A'her et Rabbi Akiva.

Rabbi Akiva leur dit : "Lorsque vous arriverez devant des pierres de marbre pur, ne dites pas : 'De l'eau, de l'eau', car il est dit : 'Celui qui débite des mensonges ne subsistera pas devant Mes yeux' (Psaumes 101, 7).

Ben Azaï contempla (la gloire divine) et mourut. A son propos, il est écrit : 'Une chose précieuse aux regards de l'Éternel, c'est la mort de ses pieux serviteurs' (Psaumes 116:15). Ben Zoma contempla et perdit ses esprits. A son propos, il est écrit : 'As-tu trouvé du miel, manges-en à ta suffisance, mais évite de t'en goinfrer, tu le rejetteras' (Proverbes 25, 16). A'her coupa les racines (*renia sa foi*). Rabbi Akiva entra en paix et sortit en paix. »

⁷ Le Talmud nous dit aussi, confirmant cette dualité propre au vin (et à l'humain qui s'en abreuve) : « Un Tanna enseignait en présence de Rabbi Johanan : toute sorte de boisson est de bon augure en songe excepté le vin, car il y en a (qui ont rêvé) de le boire, et il leur a apporté bonheur, et il y en a (qui ont rêvé) de le boire, il leur a apporté malheur. »

voile de la fin du verset 21. Le « et se dénuda au milieu de sa tente » cache l'hébreu *vayithgal bethok 'âhâlôh*⁸, que je retranscris (W)YThGL BThWK 'HLH. Je souligne en gras les notariques initiales et finales de l'expression – ne tenant pas compte du waw initial, lettre de liaison, suppression d'usage courant dans la lecture kabbalistique du texte – : YB' et LKH, soit, traduit littéralement, « il viendra (il vient) » et « pour toi ». Sachant que BW', *bô'*, racine de YB', est le verbe de Sa venue (c'est même la racine de la fameuse « parousie » du Nouveau Testament), et que ce *lékha* (celui du début de *Lekh Lékha...*) s'adresse à Noé passé sous la tente, j'en déduis que dans le secret ce verset, qui ne demande qu'à être interprété, ne dit rien d'autre que la coïncidence somptueuse et troublante de l'ivresse du vin et du dévoilement de Sa Présence, du *sod* (secret) lui-même. Par ailleurs, si Noé est en simple appareil adamique – de l'Adam d'avant l'expulsion du paradis ! –, j'en déduis que le vin a opéré comme un Rédempteur messianique, le ramenant à l'état édénique, au paradis originare. Ce n'est peut-être que mon interprétation, mais tout concorde pour la rendre cohérente dans l'hébreu initial. On peut alors, en conséquence, interpréter autrement la malédiction jetée sur Canaan. Cham (le père de Canaan, dont la faute est rejetée sur celui-ci et sa descendance) transgresse certes l'interdit des nudités (*'orayôth*) en voyant celle de son père, mais plus grave encore il interrompt le rite du père (et du Père), il cherche à entrer dans la Tente et à connaître le secret sans y avoir été convié, il viole en quelque sorte celui-ci, veut forcer ce que révèle de la Présence l'alchimie du vin. Il s'exclut ainsi lui-même, par sa méprise et sa bêtise, des réjouissances paradisiaques. Il est aussi impatient que ces mauvais buveurs ne sachant pas attendre le vin, et « tous nos péchés sont impatience », comme l'a dit quelqu'un...

Quelques notions kabbalistiques complémentaires autour de la vigne et du vin ? Voici :

Yayin, YYN, le vin, a pour gématricie classique (voir note 10), notée GC, 70

⁸ La formule comporte treize lettres, un kabbaliste devinant immédiatement que ce 13, gématricie de El, le dieu, de l'Un, *'éhad*, ou encore de *'ahavah*, amour-charité, est le sceau du dieu vivant.

(10+10+50), comme *sod*, SWD (60+6+4), le secret (vérité gématricque bien connue dont nous avons goûté la profondeur littéraire avec Noé, ci-dessus⁹) ; la vigne (celle que plante Moïse), hébreu *kérèm*, KRM, a pour gématricque cumulative 586, la GC de Jérusalem, YRWSHLM¹⁰. C'est, conscients de cette dernière équivalence (et d'autres... comme l'analogie entre le jus de la grappe et le secret dévoilé par l'interprétation... les sages interprètent leur Thora de même qu'ils pressent le fruit de la vigne pour lui faire donner ce qu'il recèle de meilleur), que les sages rebâtirent leur Jérusalem symbolique, après la destruction du Temple de Jérusalem en 70 Ap. J.-C., l'appelant « la vigne » (*kérèm*) de Yabnéh. Voilà des sages qui n'hésitaient pas à vivre vraiment l'analogie entre la boisson enivrante et la joie de l'étude. Et Rachi donc, alternant le travail dansant dans ses vignes champenoises, et l'ivresse véritable, de ses vins, comme de l'étude assidue de Thora et Talmud.

De la vigne de Noé à celle de Dionysos, il n'y a peut-être pas si loin que l'on pourrait croire. J'en veux pour preuve cet extrait du merveilleux *Dionysos* de Walter Otto :

« Secours divin, la vigne a été donnée aux hommes, dit-on, après le déluge. Aion, raconte Nonnos, se plaignait devant Zeus de la vie pénible et soucieuse des nouveaux hommes, et le pria de bien vouloir leur accorder en consolation le nectar céleste ; mais Zeus expliqua qu'il engendrerait un fils [Dionysos bien sûr...] qui apporterait à la race humaine un autre chasseur de soucis, un autre porteur de joie, la vigne. Les anciens Israélites pensaient d'une manière analogue quand ils racontaient comment Noé apparut parmi les malheureux hommes. Son père s'écria à sa naissance : “ celui-ci nous soulagera dans notre labeur et dans le travail pénible de

⁹ Le Talmud nous dit par exemple « quand le vin (*yayin*) entre, le secret (*sod*) sort », posant ainsi le rapport des deux termes.

¹⁰ Pour les démonstrations et précisions, voyez mon livre *Alchimie du Verbe*. Sur la gématricque cumulative, voir également *Les mystères de la kabbale*, de Marc-Alain Ouaknin, où cette méthode ancestrale se trouve parfaitement explicitée. J'ajoute quelques résultats plus simples : KRM a pour gématricque par rangs 44, celle également de QDSh, « saint, sacré » ; et pour gématricque « classique » 26(0), soit le 26 gématricque du Tétragramme YHWH lui-même ! La vigne est sainte et divine en effet... J'emprunte ici les termes de gématricque par rangs ou classique à Bernard Dubourg (*in L'Invention de Jésus*). En hébreu, les lettres sont aussi des nombres, chacune est d'abord son rang dans l'alphabet (de 1 à 22, de aleph à taw), mais elle a également une autre valeur (voire d'autres, mais je n'entre pas dans ces détails...) permettant aux juifs-hébreux de compter selon les unités, dizaines et centaines (ainsi les neuf premières lettres ont une valeur de 1 à 9, les 9 suivantes de 10 à 90, les quatre dernières figurant enfin 100, 200, 300 et 400).

nos mains par la terre même que Yahvé a maudite.” Et Noé planta le premier vignoble après le déluge. » (pp. 158-159)

La vigne de Noé change donc la boue de la malédiction en or de la bénédiction, de même que celle de Dionysos permet aux hommes qui ploient sous le labour (cette malédiction) de retrouver la joie (cette bénédiction). Mais, bien sûr, le sens de l'*hubris* des Grecs étant fort peu hébraïque – quoique l'hébreu ait sa « fureur de l'infini » (Sollers) –, Dionysos se singularise de Noé, donnant au vin des couleurs plus vives, élégantes et violentes. C'est ce qu'il convient d'appeler, avec Walter Otto, « la démence dionysiaque » (dont on trouve toutefois des traces dans l'ivresse profonde et révélatrice du divin Noé, celui-ci allant même jusqu'à laisser sa nudité se dévoiler... mais sous la Tente...). Ainsi, « il y a une plante sacrée dans laquelle celle-ci [la démence dionysiaque] surgit elle-même de la terre sous la forme d'un suc enivrant : *le vin*. » (W. Otto, *Dionysos*, p 154) L'auteur prouve avec à-propos que Dionysos est bien, originellement, le dieu du vin, contre de pseudo-savants qui voudraient que le vin soit un attribut secondaire de ce dieu. Je ne peux que vous inviter à le lire. Je me contenterai ici d'une dernière citation : « Cette plante merveilleuse, qui a inspiré tant de profondes réflexions, a toujours été considérée comme le plus beau don de Dionysos et comme sa manifestation dans la nature. Même si nous ne le savions pas, nous serions contraints de constater que le vin porte en lui les merveilles et les secrets de ce dieu, son absence de limites et sa sauvagerie. Du moment que la croyance en Dionysos fut vivante, les croyants purent, grâce au vin, apprendre et connaître toujours plus profondément sa nature [et la leur...]. Le plaisir, la souffrance et tous les contrastes de Dionysos ne sont-ils pas contenus dans l'émotion profonde qu'il provoque dans l'âme qu'il saisit ? »

Cette émotion profonde, « aorgique », c'est aussi, diversement, celle que provoque la tragédie. Dans l'ivresse du vin, comme dans la connaissance tragique, l'homme fait l'expérience de ses propres limites, ainsi connaît l'*hubris* (pas d'Apollon sans Dionysos originaire), et par conséquent se connaît lui-même. Si, selon Hegel, dans *La raison dans l'histoire*, le tragique « exprime la condition absolue », n'en est-il pas de même de l'ivresse dionysiaque liée aux grands vins, déjà pour les

Grecs, mais aussi pour nous ? D'ailleurs, il faut bien se rappeler à ce propos que Dionysos est à l'origine tant de l'art du vin que de celui de la tragédie (au départ de simples chœurs, un théâtre dionysiaque se mouvant sur des « tréteaux de gazon », puis vint Thespis, et bien sûr le grand Eschyle). Ce n'est pas un hasard.

Un autre parallèle entre Dionysos et le vin mérite qu'on le considère. Le vin, comme le dieu, est pourvu d'une double vie : en effet, après fermentation le vin atteint une première maturité, avant d'être mis en amphore (pour nous, en bouteille), puis sa seconde vie, d'abord jeune et bouillonnante, le conduit vers une seconde maturité (parfois après plus de vingt ans...). Le breuvage de la dualité a donc lui-même, comme son dieu attitré, deux vies. Certains vieux vins de Bordeaux le laissent parfaitement voir (et goûter), comme le château Calon Ségur, dont nous traiterons plus loin. Ce vin est en effet connu pour la patience qu'il exige du buveur (il lui faut environ vingt ans pour s'ouvrir à nouveau en bouteille une fois qu'il s'est refermé).

Si le vin est le sang de Dionysos, c'est également celui du Christ – ou plutôt du *Massiah*, l'Oint des juifs-hébreux – ; dans le premier cas, nous sommes conduits au mystère (*musterion*, lié au silence), dans le second, au secret (le *sod*). De même que la double vie bachique du vin a son mystère, la transsubstantiation du vin en sang christique a son secret. La vigne y est encore une fois impliquée. L'hébreu KRM, *kèrèm*, la vigne, a même GR, 44, que QDSh, saint, voire le Saint, nombre qui est également la GC de DM, *dam*, le sang : le sang de la vigne fait la gloire du Saint, bénit soit-Il !

Je vais citer ici un court extrait de ce que je dévoile de la Transsubstantiation, en repartant de l'hébreu des textes évangéliques, dans mon livre *Le secret*, second tome de mon *Alchimie du Verbe* :

« Ici, je procède en allant d'abord chez Luc : « — de même la coupe aussi, après le souper, en disant : “ Cette coupe est la nouvelle alliance en mon sang, qui est versé pour vous.” » (Luc 22,20).

Puis chez Marc : « Et il leur dit : “Ceci est mon sang, le [sang] de la nouvelle

alliance, qui est versé pour plusieurs.” » (Marc 14,24).

Et enfin chez Matthieu : « Car ceci est mon sang, le [sang] de la nouvelle alliance, qui est versé pour plusieurs en rémission des péchés. » (Matthieu 26,28).

A chaque fois, il est question de « mon sang » (le vin est le secret) en lien à une refondation de l'Alliance. Comme nous l'avons vu avec la remémoration, il s'agit de l'Alliance associée à la sortie d'Egypte qui va donc de la Pâque jusqu'au Sinaï, le don de la Thora scellant cette alliance. Son renouvellement court ainsi avec tout le parcours eschatologique de Jésus, depuis la Pâque évangélique jusqu'à l'Apocalypse comme nouveau don de la Thora, en passant par la Pentecôte.

Mon sang est DMY de gR et gC 27/54 qui l'associent irrémédiablement à la grâce/HtSD (=27) et à l'Alliance/BRYTh (=54). »

La symbolique du vin est ici aussi de haut vol. Si chez les Grecs elle va jusqu'à signifier la démente dionysiaque et recéler une puissante émotion comparable à celle de la tragédie, et ainsi condense ce que l'âme grecque a de plus raffiné, violent, mystérieux, élégant et pointu ; ici, le sang du Messie symboliquement goûté dans le vin n'engage rien de moins que le renouvellement de l'Alliance avec la Parole et son avènement eschatologique. Dans les deux cas, le meilleur d'une civilisation se lit dans le vin. Et de même ensuite dans le Christianisme, partant de l'importance du vin dans le Nouveau Testament, notamment dans les noces de Cana, dont on sait la portée séminale dans la culture de la vigne (les papes avaient leurs vignobles autrefois, dont certains sont devenus parmi les plus grands... des Châteauneuf du pape au Château Pape Clément), l'art et la littérature.

Noé, Evangiles... la tradition juive ne s'arrête pas là, se poursuit et se ramifie à travers les âges, dans la Kabbale, le Talmud, et jusqu'au somptueux hassidisme. En effet, si j'ai développé plus haut l'antiquité du lien hébraïque entre vin et secret (déjà là chez Noé...), ce lien ne cesse d'irriguer toute la tradition juive jusqu'au hassidisme. Par exemple, dans le *Zohar* : « Il est écrit : “ L'esprit de Dieu planait à la surface des eaux ” (Genèse 1, 2) : c'est l'Esprit du roi Messie, et depuis le jour où le monde a été créé, il lave son habit dans le Vin d'en haut. Vois ce qui est écrit ensuite:

“ Il a les yeux troubles de vin, il a les dents blanches de lait ” (Genèse 49, 12) : c'est le Vin d'en haut que boit la Torah orale qui s'enivre. “ Les dents blanches de lait ” : la Torah en effet est Vin et Lait, Torah écrite et Torah orale. » En effet, la Torah orale (l'interprétation, l'herméneutique juive...) s'enivre, jusqu'aux cimes de la joie, de la Torah écrite, de son *sod* (secret) ! Savoir boire et savoir lire la Torah, c'est *idem*.

Autre exemple : « Les amants de l'En-Haut, les Saintes Lampes, ne brillent qu'à partir de ce Vin. Et qui est-il ? C'est le Nom gravé, explicité en soixante-dix lettres. Car ces Saintes Lampes sont le nom gravé de soixante-dix noms, et cela se réfère au secret des Raisins, qui conserve le vin d'En-Haut, principe de ces soixante-dix. Aussi, la joie et l'agrément de ces baisers ont pour but d'éveiller l'amour depuis le Vin d'En-Haut. De cette façon, les Lampes brillent et étincellent à partir de ce Vin, comme il est écrit : “ Car sont meilleures tes amours venant du Vin ” (Cantique des cantiques 1, 1) » (*Zohar sur le Cantique des cantiques*, 64c).

Je puise un dernier exemple dans le *Diwan* de Juda Halévi :

« Les jarres privées de vin sont accablantes, elles ne sont qu'argile [...] Et pourtant, remplissez-les de vin et elles s'allègent, tel le cadavre qui s'allège par l'âme (la neshamah) » (*Diwan*, II/20)¹¹. Ces propos sont très proches de ceux d'Omar Khayyam affirmant que la coupe est le corps, et le vin qu'on y verse, l'âme...

Passons maintenant à un contrepoint chinois, ce sera l'occasion de découvrir le Tao du vin.

Et pour ce faire il faut déjà essayer de préciser ce qu'il convient d'entendre dans « le Tao ». Le début du *Tao te king*, dans une traduction de Stanislas Julien (1842), énonce : « La voie qui peut être exprimée par la parole n'est pas la Voie éternelle [le Tao] ; le nom qui peut être nommé n'est pas le Nom éternel. (L'être) sans nom est l'origine du ciel et de la terre ; avec un nom, il est la mère de toutes choses [les dix mille êtres]. » Ce serait là l'expression de ce que Roland Tournaire nomme « la doctrine des deux voies » : celle de l'existant (le Tao, hors-

¹¹ Je remercie ici Laurent Cohen, traducteur en français de Rabbi Nahman de Bratslav, pour m'avoir fourni cette preuve en hébreu, avec une traduction de son cru.

temps), celle de l'inexistant (les dix mille êtres, temporel, spatial). Les changements et alternances rythment et forment les dix mille êtres, l'inexistant, c'est là un aspect des choses ; l'autre aspect est l'existant à quoi le Tao (la Voie) conduit. En lui, s'oublie les dix mille êtres. C'est également le cas lorsqu'on boit un grand vin, et les poètes chinois ne manquent pas de l'affirmer. Li Po par exemple : « après trois coupes on s'accorde au grand processus / après une mesure on se fonde à la nature / seul importe le plaisir du vin / à quoi bon parler de cela à quelqu'un de sobre ? » S'accorder au grand processus par l'ivresse du vin, c'est rejoindre le Tao, la voie existentielle.

Mais venons-en maintenant à la présence antique du vin en lien au Tao. Ouvrons l'incontournable (quoique moins connu que les deux autres pères du taoïsme) *Lie Tseu* : « *La musique fait le continu entre l'homme et la nature entière. Quand P'ao-pa touchait sa cithare, les oiseaux dansaient, les poissons sautaient. Désirant acquérir le même talent, Cheu-wenn (qui devint plus tard chef de la musique de Tch'eng) quitta sa famille, pour s'attacher à Cheu-Siang. Il passa d'abord trois années entières, à s'exercer au doigté et à la touche, sans jouer aucun air. Le jugeant peu capable, Cheu-Siang finit par lui dire : vous pourriez retourner chez vous. Déposant sa cithare, Cheu-wenn dit en soupirant : non, je ne suis pas incapable ; mais j'ai un but, un idéal plus haut que le jeu classique ordinaire, je n'ai pas encore ce qu'il faut, pour communiquer aux êtres extérieurs l'influence issue de mon cœur. Voilà pourquoi je n'ose pas faire résonner ma cithare, elle ne rendrait pas encore les sons que je voudrais. Puisqu'il faut que je parte, je pars, mais ce ne sera qu'une absence, nous nous reverrons bientôt. De fait, pas bien longtemps après, Cheu-wenn revint chez Cheu-Siang. Où en est votre jeu ? lui demanda celui-ci. J'ai réalisé mon idéal, dit Cheu-wenn, vous allez voir. On était alors en plein printemps. Cheu-wenn toucha la corde Chang, qui répond au tuyau Nan et à la saison d'automne, aussitôt un vent frais souffla, et les fruits mûrirent. Quand, en automne, il toucha la corde Kiao, qui répond à la cloche Kia et à la saison du printemps, un vent chaud souffla, et les plantes fleurirent. Quand, en été, il toucha la corde U, qui répond à la cloche Hoang et à la*

saison d'hiver, la neige se mit à tomber et les cours d'eau gelèrent. Quand, en hiver, il toucha la corde *Tcheng*, qui répond au tuyau *Joei-pinn* et à la saison d'été, les éclairs brillèrent et la glace fondit. Enfin, quand il toucha simultanément les quatre cordes, produisant l'accord parfait, une douce brise souffla, de gracieux nuages flottèrent dans l'air, une rosée sucrée tomba du ciel, *et des sources de vin jaillirent de la terre.* » (Je souligne.)

Où le jaillissement des sources de vin est quand même le but ultime de ce Tao si singulier de la musique et de l'ivresse !

Mais entrons quelque peu dans la forêt épaisse et vive des idéogrammes chinois. 酒, *jiǔ*, « l'alcool, le vin », fait partie des idéogrammes par 會意 *huìyì* « réunion qui parle à l'esprit ». Il se compose de la clé de l'eau, 氵, *shuǐ* symbolisée ici par trois gouttes et d'un idéogramme (酉, *you*) désignant spécifiquement l'alcool, le vin, ou plutôt d'abord le vase antique ou l'amphore qui servait à conserver les liqueurs fermentées (de riz, de fruits...). Il y a toujours de l'eau dans le vin, et le vin est une eau vitale. Comme en témoigne l'alliance de ces deux idéogrammes qui le forment, le vin est double, peu et beaucoup, contenu liquide et contenant solide, eau et alcool (feu), calme et fermentation bouillonnante, simplicité et complexité, *yin* et *yang*. Mais précisons qu'il en va d'une dualité pleinement surmontée, car le vin est la résultante de l'équilibre fluide des contraires qui s'opère en lui, de la même manière qu'il incarne l'équilibre parfait de l'eau et du feu. On peut poursuivre l'analogie, et remarquer, du moins avec les caractères modernes, que cet idéogramme du vin se construit un peu comme celui du Tao lui-même dont d'ailleurs il est si proche d'aspect (c'est troublant...). En effet, 道 *dào*, « assemble deux clés, une sorte de pied, 辶 *chuò*, qui supporte comme un joyau orné, 首 *shǒu* »¹². De la première, l'encyclopédie numérique wikipédia nous dit : « Ce qui s'écrit maintenant 辶, *chuò*, unifié par le mouvement du pinceau et la typographie actuelle, a été un assemblage de : « le pas », 辵, 彳, et « l'arrêt », 止, 止. Les deux pieds symétriques paraissent très clairement dans de nombreuses versions anciennes du caractère *dào*. Le

¹² D'après l'article Tao de wikipédia.

mouvement du *Tao* est déjà une alternance, une marche. » L'autre clef, 首 *Shǒu*, signifie « tête, chef ». Le sens de l'ensemble mérite d'être éclairé par ceci, tiré de Marcel Granet : « Dans *Remarques sur le Taoïsme ancien* (1925), Marcel Granet donne la clé : *le pas de Yu*. Cette danse, encore pratiquée disait-il par les 道士 *dàoshì* « prêtres taoïstes », est aussi bien décrite dans le taoïsme des six dynasties (200~400) que pendant les Royaumes combattants (-500~-220). Peu importe le *pas*, cette pratique chamanique a pour but d'amener à l'extase, une sorte de *danse de la pluie* ayant aussi un pouvoir sur les esprits de la nature, et surtout des hommes. Au cœur du mythe politique, les héros fondateurs exécutent des danses, les souverains Zhou les imitent pour recevoir leur investiture. » Le Tao n'est pas une abstraction émanée de je ne sais quelle Coucouville-des-nuées-philosophiques, mais l'expression d'un accès dansant, concret, tournoyant à l'extase. Qu'il soit comparé au vin, tant sémantiquement que graphiquement, est pour moi, je l'avoue, une découverte et un émerveillement. Cela me permet de mieux comprendre pourquoi tant de poètes chinois, à commencer par Tu Fu et Li Po, ont comparé l'ivresse du vin et l'accès à cet état où le Tao transfigure l'humain. Ivresse du Tao et étude du vin se recroisent, s'intriquent, sont inséparables. Mais pour y revenir, 酒, *jiǔ*, « l'alcool, le vin », et 道 *dào*, Tao, conjuguent d'égale manière une clef rapide et fluide, et un idéogramme plus touffu, leurs manières réciproques de s'écrire étant proches (dans l'écriture « moderne »). J'y vois là comme un beau hasard objectif de la langue chinoise.

Un dernier exemple du pont entre ivresse du vin et Tao (ici atteint par la musique) ?

Voici : « Quand l'accordeur de cithare heurte le gong sur un instrument, le gong de l'autre résonne ; quand il pince le jue sur un instrument, le jue de l'autre vibre. Cela résulte du fait que des notes semblables sont en harmonie mutuelle. Imaginons maintenant qu'il modifie l'accord d'une corde, de sorte que celle-ci ne corresponde à aucune des cinq notes et que, lorsqu'il la frappe, les vingt-cinq cordes de chacun des instruments se mettent toutes à résonner. Dans ce cas, c'est que le son encore indifférencié, le souverain des notes, y a pris forme. *Ainsi, celui qui*

communiqué avec l'harmonie suprême divague comme un homme parfaitement ivre ; il s'abandonne aux douceurs d'un sommeil où il erre et s'ébat, sans savoir comment il est parvenu à cet état. S'enfonçant dans une agréable tiédeur, se perdant dans une molle hébétude, il est comme s'il n'avait pas encore commencé à émerger de son origine. Telle est ce qu'on appelle "la grande communication" [la "résonance totale"].» (Huainan zi, je souligne l'analogie entre ivresse parfaite et communication avec l'harmonie suprême).

Si Faulkner disait dans un commentaire sur *Absalon ! Absalon !*, dans ses *Ecrits critiques*, « J'aime la Bible parce que Noé et Jésus étaient des pochards », je me permets de renchérir et de généraliser : « J'aime la grande civilisation parce que Dionysos, Noé, Jésus, Li Po, Tu Fu, Omar Khayyam, Charles Baudelaire, James Joyce, Guy Debord, et quelques autres, étaient des pochards ».

II – Vers une nouvelle science du vin :

Elevons-nous donc – « à cheval sur le vin / Pour un ciel féérique et divin » –, dès à présent, de degré en degré, de sphère en sphère, à travers le ciel du vin, l’empyrée soyeux des nectars. Si l’œnologie traditionnelle, par ses traits descriptifs acérés et précis des divers aspects du vin, puisant dans le creuset des éléments naturels les plus variés (odeurs et goûts animaux, balsamiques, boisés, chimiques, épicés, empyromatiques, floraux, végétaux ; et couleurs minérales, métalliques, etc.), n’est pas dénuée de poésie, et même tissée d’un réseau serré d’analogies pertinentes (analogie entre les royaumes des Fungi, des minéraux, des végétaux, des animaux – par exemple : odeur ou goût de champignons, couleur rubis, odeur ou goût de menthe ou de rose, et goût de gibier du vin – et ce breuvage spirituel, bref entre nature naturée et œuvre de l’esprit), c’est pourtant le souffle véridique de la poésie qui lui fait défaut pour proposer – pour être – une telle *élévation*. Il s’agit de boire le feu clair qui remplit les espaces limpides, non uniquement un ensemble – certes magnifiquement cohérent – d’éléments que notre entendement se plaît à découvrir dans la composition du nectar. Le vin n’est pas que richesse complexe du multiple, mais cohésion unitaire et simple où se supprime et dépasse cette multiplicité apparente. Comme souvent – trait d’époque – l’entendement (au sens de Hegel) décortique à merveille, sait parfaitement mettre en catégories, supputer, calculer, noter, diviser, etc., mais l’intuition verbalisée de l’unité lui manque. Or, la nouvelle

science que je propose est justement cette *intuition*, mais reprenant en elle, en l'accomplissant poétiquement, tout ce que l'entendement a à dire du vin.

Tout mon propos, ici comme ailleurs, est de dire la vérité d'une discipline dont je ne suis pas spécialiste. Je n'ai rien contre les professionnels du vin bien sûr, ils m'ont même beaucoup appris... mais à les voir commenter le vin, on soupèse aussi leurs petites limites de spécialistes, et on sent parfois par trop suinter la mécanique. Or, le vin est une âme vivante et ne saurait être vraiment apprécié que par des êtres doués de langage et de poésie, bref par de véritables vivants (ceux que Faulkner appelle des « pochards »). De mémoire de spécialiste du vin, on n'a jamais vu l'un de ceux-ci écrire quelque chose qui, de près ou de loin, soit de l'intensité verbale – comme le vin est intense, il exige un langage pareillement intense pour lui répondre – du *Vin des amants*, ni même des modestes esquisses que j'avance ici. Pour le dire autrement : il y en a qui ont goûté beaucoup de grands vins, mais l'âme du vin – cette jument magique – ne les a pas pour autant emportés.

Or, c'est cette chevauchée féerique, métamorphosant votre corps-langage, qui conduit, un peu comme dans *Le Poème* de Parménide, à la véritable unité et la vision qu'elle inspire.

Donc, tentons maintenant de clarifier l'intuition à la base de cette *scienza nuova*, tout d'abord en général, parcourant à nouveau certains des éléments vus dans la première partie, puis par des exemples.

Déjà, chez les Grecs. Un hymne orphique et antique à Dionysos énonce :

« Lorsque avec le vin de Dionysos, les soucis qui rongent les hommes quittent tous les cœurs, nous nous embarquons vers un pays qui n'a jamais existé. Le pauvre devient riche, le riche devient généreux. Les conquérants du monde sont des flèches faites du bois de la vigne. »

Les différences apparentes s'estompent comme des brumes, laissant être ce pays où l'unité dionysiaque du vin triomphe, et où chacun, animé par l'unité, devient ce qu'il est de toujours, un conquérant du monde fort de sa fortune spirituelle

nouvelle et conquise. Je pense ici à l'argument de la flèche de Zénon d'Elée, celui-ci révélant par là l'existant¹³, l'unique : par le vin dionysiaque, chacun devient une flèche faite du bois de la vigne, revêtant à lui seul – flèche qui, mue par l'unique, reste pleinement identique à soi dans son vol mystique – l'existant.

Je pense également à Hölderlin énonçant, dans *Le pain et le vin* :

« il faut bien qu'elle [la Nuit] nous accorde l'oubli et l'ivresse sacrée / et la parole intarissable qui pareille à l'amoureux / jamais ne s'endort, et la coupe plus pleine et la vie plus audacieuse / et la mémoire sacrée qui nous tient éveillés jusqu'au jour. »

On ne saurait mieux exprimer la joie dionysiaque du vin, et dans ce même poème Hölderlin le précise, « et c'est au dieu tonnant que nous devons la joie du vin », c'est-à-dire au père de Dionysos, Zeus lui-même. Ce qui d'ailleurs m'inspire une trinité alternative : le dieu tonnant pour Père, Dionysos fait chair et génie pour Fils, et, en guise d'Esprit-saint, l'âme du vin soufflant où elle veut, à nos âmes orantes mêlée pour la plus intense ivresse musicale. Hölderlin toujours – ce Dionysos *redivivus* –, nous permettra de conclure, avec ces paroles de son hymne *Tel, au jour de repos* (en fait sans titre...) : « C'est ainsi, disent les poètes, que Sémélé / ayant demandé à voir de ses yeux le dieu, / la foudre tomba sur sa demeure, / et frappée par le dieu, elle mit au monde / le fruit de l'orage, le divin Bacchus. / Aussi les fils de la terre peuvent-ils désormais / sans danger boire le feu du ciel. » Amen !

Allons voir maintenant du côté du Tao du vin, simple rappel. Si le début du *Tao te king* annonce les deux Voies, celle de l'existant (le Tao), celle de l'inexistant (les dix mille êtres), cette intuition existentielle est celle que retrouvent les grands buveurs chinois de l'antiquité. On en voit maints exemples dans le très beau livre *Eloge de l'ivresse*, sous-titré « le tao du vin et ses vertus ». Ainsi, Po Chu yi, le dernier grand maître des Tang, présente comme suit l'accès à l'existant unique qu'offre le vin : « c'est comme un voyage au pays du rêve / j'ai l'impression de retourner à l'époque du chaos primordial / puisque la nature est une, / les dix mille choses insignifiantes se dissipent toutes ». Chaos primordial, vide parfait, tohu bohu

¹³ J'emprunte la formule à Roland Tournaire, et je renvoie à la lecture de ses livres pour plus de clarté.

trionphant et pacifique de l'unité originaire.

Baudelaire, ce roi des poètes, de par sa vision catholique et bachique exemplaire de l'existence, sait dire l'intuition de l'unique par le vin, en lien à la Trinité (c'est-à-dire à l'Un, certes trinitaire, du dogme catholique). Ainsi : « Quand il y aura un vrai médecin philosophe, chose qui ne se voit guère, il pourra faire une puissante étude sur le vin, une sorte de psychologie double dont le vin et l'homme composent les deux termes. Il expliquera comment, et pourquoi, certaines boissons contiennent la faculté d'augmenter outre mesure la personnalité de l'être pensant, et de créer, pour ainsi dire, une troisième personne, opération mystique, où l'homme naturel et le vin, le dieu animal et le dieu végétal, jouent le rôle du Père et du Fils dans la Trinité ; ils engendrent un Saint-Esprit, qui est l'homme supérieur, lequel procède également des deux » (*Du vin et du haschich*).

En trois ou quatre phrases, l'essentiel est dit... ou, en tout cas, indiqué. Le grand vin pour père, l'homme qui le boit pour fils, et un bien singulier esprit – qui souffle, lui aussi, où il veut – pour troisième terme, mais incarné en un homme supérieur.

Cet homme supérieur – homme de loisir et d'éducation générale, tout autre chose qu'un simple spécialiste du vin... – est évidemment animé par la poésie comme le chante – éclairant la trinité décrite ci-dessus par Baudelaire – le poème *L'âme du vin* :

« En toi je tomberai, végétale ambrosie, / Grain précieux jeté par l'éternel Semeur, / Pour que de notre amour naisse la poésie / Qui jaillira vers Dieu comme une rare fleur ! » La fleur de la parole poétique, voilà le troisième terme, conciliant le ciel et la terre, le dieu et l'homme, et disant ainsi la véritable *unité*.

Le poète Omar Khayyam, également, indique celle-ci :

« Ceux dont les croyances sont basées sur l'hypocrisie / Veulent faire une distinction entre l'âme et le corps. / Moi, je sais que le vin seul a le mot de l'énigme / Et qu'il donne conscience *d'une parfaite unité* » (Quatrain 57, je souligne).

Voilà pour l'unité de l'âme et du corps, reflet de l'unité divine. Le même précise ailleurs cette dernière : « Mon cœur me dit : " J'ai le désir ardent/d'une science inspirée ; /Instruis-moi, si tu en es capable." /Je dis l'alif ; mon cœur reprit : " N'en dis/pas davantage ; /Si le Un est dans la maison, c'est assez d'une lettre. " »

La lettre alif, comme l'aleph en hébreu, signe l'unité authentique et ouvre les portes de l'infini. L'unité (celle de l'âme et du corps pour l'humain ; l'unité divine) dont parle le poète rejoint ainsi la kabbale de haut vol, le soufisme le plus exigeant, l'alchimie véridique¹⁴, l'immense mystique. Et le secret du vin (auquel il nous conduit sur les non représentables sentiers de l'ivresse) est bien celui de cette Sagesse immémoriale de l'Un qui se perpétue et se transforme de siècles en siècles, depuis les chamanismes les plus originaires jusqu'à nos deltas, en passant par les sagesse de l'Orient ancien, la Grèce de Dionysos, l'après le Déluge de Noé, la gnose savoureuse, la Kabbale glorieuse, le Tao du vin ou la pointe spirituelle de l'Islam¹⁵.

Quand cette nouvelle science du vin et la vie coïncident en vous, alors c'est que vous *savez* boire – que boire est pour vous un véritable savoir, point fini et séparé, mais unitaire et existentiel.

Entrons désormais dans ces détails où se cache l'opération magique du dieu.

Cette nouvelle science est une guerre du goût, qui subjugué en elle tous les sens, dont l'expérience, réfléchié et filtrée par l'âme du vin, brûle du feu de la pensée – ce tison ardent qui, posé sur les lèvres par la main d'un ange bienveillant, libère la parole.

En effet, parmi bien des choses ou substances que l'on peut prendre pour s'enivrer, le vin est à part. Son ivresse est celle du *goût* (il faut savoir d'abord tâter le vin avec sa langue et son palais – papilles en viande saignante jouissant sur la soie

¹⁴ Celle que pense Maître Eckart par exemple, et qui irrigue toute son œuvre (cf. *Des Hégémonies brisées*, de Rainer Schürmann).

¹⁵ Par exemple, ailleurs que chez Khayyam, chez Omar Ibn Al-Farîd, dans son *Eloge du vin* (Al-Khamrya) : « On a fait une distinction ; mais tout est un ; nos esprits sont le vin et nos corps la vigne. Avant lui, il n'y a pas d'"avant" et après lui, il n'y a pas d'"après" ; le commencement des siècles a été le sceau de son existence.

Avant que le temps fût, il a été sous le pressoir. (...)

Ils ont dit : "Tu as péché en le buvant". – Non, certes, je n'ai bu que ce dont j'eusse été coupable de me priver. »

des nectars et des fleurs de feu –, d'où le terme de *tastevin*¹⁶ ou *tâte-vin*), et, en lien, de la vue (couleur du vin), du toucher (la bouteille – qu'il m'arrive d'embrasser furtivement en remerciant, comme d'autres embrassent leur Thora d'un baiser saint –, le verre, ou tout corps de désir à portée...), de l'odorat (tous les chemins mènent à la palette aromatique du vin), il ne manquerait que l'ouïe pour que les cinq sens soient conviés à la fois (mais qui n'a pas entendue l'âme du vin chanter dans ses veines n'a pas vraiment bu, de même qui n'a pas perçu comment l'écoute et la conversation sont modifiées par l'ivresse d'un bon vin). Pensons également au fait de trinquer (et de porter un toast) qui convie malgré tout l'ouïe au festin des sens...

Précisons. L'odorat et le goût sont ici au centre de l'opération alchimique par laquelle les sens se trouvent subjugués par le fruit de la vigne spiritualisé. Ce sont « les sens de *l'opposition* », médiation centrale, ce n'est pas un hasard. Hegel parle d'eux comme des « sens de *l'opposition*, de *l'aérité* particularisée et de la *neutralité*, également réalisée, de l'eau concrète, et des oppositions liées à la dissolution de la neutralité concrète » (*Encyclopédie des sciences philosophiques en abrégé*, § 358). Dans les additions à ce même § 358 (dans *La Philosophie de la nature*), Hegel ajoute notamment ces deux choses : « Odorat et goût sont de proches parents, aussi eu égard aux organes, car le *nez* et la *bouche* sont liés de la façon la plus intime. Tandis que le toucher est le sens de l'être-là indifférent des choses, l'odorat et le goût sont les sens pratiques, dont l'objet est l'être réel des choses pour un Autre, par lequel elles sont consommées. » ; « le goût est le sens de la digestion, en tant qu'elle est le fait, pour l'extérieur, d'aller dans soi-même ; l'odorat appartient à l'organisme intérieur en tant qu'il est lié à la dimension de l'air. ». La sensibilité singulière de Proust, dans *La recherche*, permet d'affiner encore la spécificité de goût et odorat, en lien à la remémoration (et à la verbalisation inspirée) : « Mais, quand d'un passé ancien rien ne subsiste, après la mort des êtres, après la destruction des choses, seules, plus frêles mais plus vivaces, plus immatérielles, plus persistantes, plus fidèles, *l'odeur et la saveur* restent encore longtemps comme des âmes, à se rappeler, à attendre, à espérer,

¹⁶ Si ce mot a pu désigner un ivrogne au 15^{ème} siècle, il désigne plus généralement un petit plat ou une petite pipette par lesquels on goûte (et tâte) le vin.

sur la ruine de tout le reste, à porter sans fléchir, sur leur gouttelette presque impalpable, l'édifice immense du souvenir » (je souligne). Ainsi en va-t-il d'odeur et saveur du vin, portant, sur leur gouttelette presque impalpable, l'édifice de tout ce qui nous vivifie ; le vin rend la mémoire et porte la parole à son éclosion solaire.

Le goût, cette qualité centrale, est au cœur de l'assimilation de cet Autre qu'est le vin ; lorsqu'il a affaire à un grand vin, il se fait pleinement intériorisation, élévation, et glorification que le phrasé de l'homme inspiré couronne (et qui *le* couronne). De la dissolution du nectar par le goût naît une nouvelle vie de celui-là, alliant l'esprit du buveur et celui du breuvage, ouvrant une dimension spirituelle neuve. Le goût, assimilation savoureuse, est bien le *nec plus ultra* de l'intelligence du vin.

Ceci permet de comprendre à quel point il est crucial de saisir à temps ce sursaut vital qui anime le vieux vin, lorsqu'après une lente et bénéfique oxygénation, il se ranime. Le goût permet alors d'être fidèle à ce vin, et de savourer sa « résurrection » (au sens où si on ne le buvait pas à temps, il serait de toute façon mort ; c'est donc, quelque part, le sauver que de le boire, en même temps qu'il nous sauve d'être bu). Le nectar vous a transmis sa vie, « littéralement et dans tous les sens ». Comme le dit Baudelaire : « Rien n'égale la joie de l'homme qui boit, si ce n'est la joie du vin d'être bu » (*Du vin et du haschisch*). J'espère avoir ainsi rendu plus saillant, évident, ce plaisir du vin d'être bu, sa cause intime, résurrectionnelle. Nous en verrons d'abondants exemples plus loin...

Bien entendu, seuls les vins de certains millésimes s'avèrent propres à mûrir, vieillir et « ressusciter ». Il en va des millésimes comme des vins, il y en a d'exceptionnels, de grands, de bons, de moyens, et de médiocres (voire d'exécrables... comme 1969 en bordeaux). Leur classement fait écho aux différents degrés de maturité, de concentration et de dilution du raisin, selon faveurs et défaveurs du climat, celui-ci étant si imprévisible qu'il défie toujours les plus puissants ordinateurs du globe, incapables de prévoir plus loin que deux ou trois jours

avec certitude (et encore), un peu comme la plupart des scientifiques eux-mêmes ne voient pas plus loin que le bout de leur nez, ou ne voient le monde que par une misérable et insuffisante petite lorgnette. Des pluies d'automne peuvent anéantir une récolte pourtant prometteuse, diluant les raisins à l'extrême ; au contraire, un automne mué en été indien peut sauver des raisins à la maturité jusque là insuffisante ; un printemps glacé peut couler les fleurs et rendre la récolte minuscule ; un été trop torride tout brûler ; les brumes et l'humidité nécessaires à l'apparition du botrytis pour les Barsac, Sauternes, Loupiac, Sainte-croix-du-mont, etc., peuvent advenir ou non, sans qu'aucun calcul ne puisse le prévoir, au gré de la vie du climat, etc. Le rôle du vigneron est ici de vivre *en harmonie* avec les rythmes de la Nature de façon à obtenir le meilleur vin possible, se basant sur les raisins obtenus, non sur différentes méthodes de trafic et de falsification chimique (dont la chaptalisation est la plus connue). Quand le climat d'une année réunissant toutes les conditions favorables est parfait, le millésime s'avère grandiose. Et évidemment une telle conjonction porteuse de richesse n'a lieu que rarement. Citons, pour le bordelais : 1899, 1900, 1928, 1929, 1945, 1947, 1949, 1950 (en Pomerol), 1959, 1961, 1964 (en Pomerol et Graves), 1975 (en Pomerol), etc. Enfin, un millésime très moyen en général, peut se révéler exceptionnel en Pomerol, Saint-émilion ou Pessac-Leognan, pour la bonne raison que le merlot, cépage plus précoce et majoritaire dans la composition du vin des ces appellations, aura été vendangé avant de désastreuses pluies d'automne diluant à l'extrême les raisins plus tardifs (le cabernet-sauvignon en particulier), quant à eux majoritaires dans la composition des vins de Margaux, Pauillac et Cie. 1964, année que j'apprécie grandement (et dont les Pomerol et Graves réussis n'ont pas pris une ride) en est un excellent exemple. 1975 également (mais uniquement pour les Pomerol).

Maintenant, voyons de plus près comment le goût – par avantage sur l'odorat, où on ne retrouve qu'atténuée ce phénomène, peut-être parce que l'odorat, et l'assimilation qui a lieu par son biais, sont plus *extérieurs* que la magie opérant par le goût – est bel et bien le centre de l'alchimie qui opère lorsque l'on convie et reçoit

dans son palais un nectar de soie. Je veux parler ici d'une sorte de dialectique ayant lieu entre l'ouverture progressive et raffinée des papilles (de la langue, car il s'agit d'embrasser profondément le vin, comme on embrasse une aimée aux joues de tulipe), et le goût du vin (libéré grâce à sa lente oxygénation bénéfique, et à son relatif réchauffement, de la cave très fraîche à l'intime chaleur du palais). En effet, par ce procès, les deux âmes, celle du vin et la vôtre, se révèlent l'une l'autre, et se révèlent l'une à l'autre le secret de la jouissance, tout en finissant par retrouver l'apaisée et magnifique jouissance du secret. Un grand vin ramène à l'amour. Il serait vain de chercher ici à déterminer ce qui s'ouvre en premier, les papilles ou le vin goûté : dès le départ, se lit le résultat de leur rapport, qui vous situe hors du temps, la fusion-communion l'un dans l'autre, l'un avec l'autre, des deux termes. Si tous les préliminaires ont été respectés (bouteille bien conservée en cave fraîche, ouverture plusieurs heures avant, lente oxygénation, carafage ou non, selon...), normalement cette fusion est là dès le départ (dans l'affection et le goût neufs !), et tout l'enjeu ensuite réside dans son approfondissement, jusqu'en sa vérité que manifesteront les dernières, et plus délectables, gorgées. Dès le commencement de cette jouissance, sujet et objet sont passés l'un dans l'autre – et d'une certaine façon il n'y a déjà plus, ni sujet, ni objet – : les papilles regorgent du jus richissime, le vin libère son âme en délivrant la vôtre – et il n'est certainement pas qu'un objet, encore moins une marchandise, s'il a une âme. Et en même temps, cette libération réciproque et élévation – comparable en ce sens aux voyages de haut vol de la mystique des siècles, par exemple *Traité des palais*, alias *Hekhalot Rabbati*, du judaïsme, ou *Paradiso* de Dante – se fait par paliers (on dit du bon vin qu'il se révèle en bouche par paliers, et c'est très juste ; quelque chose se dévoile à chaque palier, qui laisse apercevoir le palier suivant, un peu comme dans les sept paroles aux sept assemblées du début de *L'Apocalypse de Jean* où la dernière des sept, comble de la joie juive, conduit au banquet messianique, à la droite du Père, et par là au plein dévoilement de l'écoute infinie).

Ainsi, en buvant un excellent cru on passe de verre en verre, de gorgée en gorgée, d'un degré de perfection moindre à un degré supérieur, et c'est bien là la

définition spinoziste – et très juive – de *la joie*. Que ce soit dans la haute mystique juive (*Traité des palais, Livre d'Hénoch, Apocalypse de Jean*, etc.), dans *L'éthique* de Spinoza¹⁷ ou dans la dégustation méditée d'un grand vin, l'universel intensément musical de la joie d'amour se révèle avec la même acuité.

Si le lieu commun veut que le vin rende l'homme joyeux, il n'y a rien de plus beau que ce lieu amené à sa vérité : les grands vins, si vraiment bus, conduisent à la joie essentielle.

On comprendra peut-être mieux, par ce qui précède, pourquoi le degré d'ivresse d'un grand vin n'a qu'un infime rapport avec le degré d'alcool inscrit sur l'étiquette. Ainsi, un Pavie Macquin 2003 sur-noté par la critique et titrant 14° d'alcool ne pas fait le même effet, loin s'en faut, qu'un La tour de Mons 1983 ou un Cantemerle 1975, ne titrant pourtant, chacun, que 11,5° ! J'ajouterai en plus qu'il arrive souvent, pour les grands vins, que le nez puissant du breuvage – combiné aux raffinements du goût – *décuple* l'ivresse. Et ce n'est pas une image... Un grand vin permet de s'enivrer pour atteindre ses propres limites, de jouer avec elles, et de s'enivrer *encore*. Ce pourquoi j'aimerais à ma mort être immergé dans un tonneau (pas une cuve en béton ou en inox, par pitié !) de grand vin de Bordeaux, comme l'amiral Nelson fut conservé dans un tonneau de rhum après sa mort victorieuse – et sa victoire, hélas, mortelle – à la bataille de Trafalgar. Ou mieux, comme Khayyam le désirait pour lui-même, être baigné de vin et enseveli dans un cercueil fait du bois de la vigne. C'est là ma manière d'affirmer l'amour du vin (aux deux sens) jusque dans la mort...

Parlons maintenant de l'accord raisonné de mets et nectars.

Je dois avouer ici mon peu d'expérience en cette matière (mais je rêve de boire un jour un Château Margaux exceptionnel avec un plat digne de lui, comme un lièvre à la royale par exemple). Je puis toutefois, en un court paragraphe, exprimer la

¹⁷ Spinoza et la profonde tradition juive sont pleinement d'accord du point de vue de la compréhension de la joie... à partir de la joie, de son absolu point de vue, le judaïsme mystique et le grand penseur se concilient à la perfection. Ainsi, vu depuis la joie pensive, le *hérem* qui pèse encore sur Spinoza est une absurdité.

subtilité pour ainsi dire musicale qu'il y a à trouver l'accord parfait entre un vin et un mets. Cela ne m'est arrivé que rarement – et cette rareté n'est pas sans signification, « toute chose excellente est aussi difficile qu'elle est rare », comme dit une traduction de l'immense Spinoza. Il faut en effet que cet accord entre solide et liquide, goûts nuancés du plat et palette féérique du vin ait pleinement lieu à l'intérieur du palais, pour la joie des papilles, des sens, du cerveau – que l'accord ait quelque chose de sacré, d'intemporel, d'absolument *antérieur* à sa réalisation en bouche. C'est chose rare, et cela relève d'une alchimie. J'en donnerai deux exemples : un sanglier sauce grand veneur et un vieux Margaux (Cantenac Brown 1955) ; foie gras d'oie, miel, confiture de figue, sel, poivre, et excellent vieux liqueux (un Loupiac 1976 de choix). Ce qu'il y a de difficile dans cette alchimie, c'est qu'aucun des deux, plat ou vin, ne doit éclipser l'autre, et qu'ils doivent en même temps parfaitement consonner. Ainsi, il m'est arrivé que l'excellent plat me fasse oublier le vin, ou, *a contrario*, mais plus rarement, que le vin (Château Margaux) éclipse complètement le plat – à tel point que j'ai préféré laisser celui-ci – pourtant très bon – pour me plonger tout entier et sans reste, dans la dégustation sacrificielle, sacrée aussi, du grand vin. Il arrive également souvent que les deux soient très bons, mais n'entrent pas pour autant en « résonance », ne vibrent pas au même diapason sensible... ce qui n'empêche pas de les apprécier chacun, tour à tour, avec délectation.

La poursuite incessante d'une telle harmonie mets/nectar devra être un moment cardinal de cette nouvelle science du vin dont je n'offre, par ce texte, qu'une première esquisse.

Mais terminons cette partie par une analogie qui m'est chère : celle entre savoir boire et savoir lire. Ainsi, le corps et la pensée sont pareillement impliqués et rejoués dans ces deux actes congrus : bien boire, bien lire. La dialectique de l'acte de lire et celle de l'acte de boire sont *le même*.

En effet, si nous avons vu (à l'aide notamment de Baudelaire) comment la dualité vin/buveur, selon la qualité du nectar, engendre une troisième personne, esprit de la scène (et de la cène), de même en va-t-il avec l'acte de lire. Vous lisez, le livre

vous lit¹⁸, entre le livre et vous-même une alchimie opère, fondus dans le même creuset, le feu blanc, secret ruisselant et divin des pages, vous devenez *tout autre*, animé du Soi et paré de soie. Extatique et jouissant du secret, comme en buvant patiemment un excellent nectar. La patience du buveur, et celle du lecteur, se répondent.

Pour savoir boire, il faut avoir lu, et pour savoir lire, il faut savoir vivre. Et j'ajouterai, pour bien décrire le cycle, que savoir réellement vivre implique d'avoir su boire.

III – vérité pratique des vieux vins selon mon goût :

La nouvelle science du vin doit avoir pour but sa vérité pratique.

Pourquoi donc les vieux vins de Bordeaux sont-ils meilleurs à mon goût ?

Khayyam : « Une gorgée de vin vieux est meilleure qu'un nouveau royaume. »

Contrairement à ce qu'on pourrait croire, les Anciens connaissent le vieux vin depuis l'Antiquité. Walter Otto : « “ Que tu portes en toi la plainte ou le rire, que ton contenu soit la dispute et les folles amours ou le sommeil heureux, ô toi, pieuse amphore ! ” Ainsi Horace, dans un hymne émouvant, s'adresse-t-il au vin vieux, comme lui, de quarante ans. »¹⁹ Les Anciens (par exemple romains) conservaient le vin dans des amphores scellées, avec certaines plantes (propices au goût et à la

¹⁸ Comme le dit le poète Kenneth Patchen, dans son *Journal d'Albion Moonlight* : « Vous avez lu beaucoup de livre. Ce livre VOUS lit. »

¹⁹ « A l'esprit d'ordinaire endurci tu imprimes / Une douce violence ; ce qui soucie les sages, / Et leurs pensées les plus secrètes, / Tu le dévoiles dans les jeux de Lyaeus ; / Tu redonnes l'espoir aux âmes anxieuses, / Tu remplis de courage et de force le pauvre / Pour qu'il affronte sans trembler / La colère des rois et leurs sbires armés. » (Horace, *Odes*, III, 21)

conservation). Ils pouvaient le garder ainsi vingt ans (ou bien plus), le temps que le breuvage atteigne à sa parfaite maturité (et ne faisons-nous pas de même avec des Bordeaux en bouteilles et magnum ?). Khayyam, comme Horace, a dû boire lui aussi de vieux vins délectables. Le Christ, dans l'Évangile²⁰, semble préférer le vin nouveau au vin vieux, le premier servi dans des outres neuves (pour son oxygénation...), et le second laissé (à respirer ?) dans ses vieilles outres. Des spécialistes nous expliquent que le vin n'était pas si bien conservé que ça en ce temps-là, peut-être, mais le point important est que pour le Messie évangélique le vin exprime le signe de l'Alliance, et ainsi le vin nouveau est quant à lui celui de la nouvelle Alliance (*berith hadashah*). Toujours est-il que je ne sais pas si ces vénérables anciens allaient jusqu'à boire des breuvages de presque cent ans (ô glorieux Léoville las Cases 1928 bu l'an passé, je te salue à nouveau ici, solennellement), ni même de plus de cinquante ans (ô mirifique Vieux château Certan 1947, épais, gras et opulent, je te salue aussi, à ton tour). Si les antiques clefs pour laisser vieillir divinement le vin ont pu être un temps perdu, c'est grâce au château Haut-Brion et à son propriétaire d'alors que l'art de faire vieillir le vin s'est à nouveau imposé, cette fois-ci dans le bordelais²¹. Que Khayyam ait bu ou non d'aussi vieux vins (je veux dire de plus de cinquante ans, comme nous le pouvons avec les grands bordeaux), sa phrase est peut-être, pour cette raison même, *d'autant plus vraie*.

Donc, pourquoi le vin vieux ?

Tout d'abord, parce que par un savant et alchimique procédé, il a été *bonifié* par les ans (quand il ne s'est pas transformé en vinaigre ou vermouthé, bien sûr). Quelle est la condition sine qua non (mais pas suffisante) de cette bonification, outre aspects techniques ? L'acidité du vin, qui mériterait tout un poème. C'est en quelque

²⁰ Matthieu chapitre 9. Mais en Jean 2, dans les fameuses noces de Cana, le Christ conserve pour la fin « le meilleur vin » (hébreu *tov hayayin*, soit TWB HYYN, de notarique (ou acronyme) finale BN, *ben*, le Fils, autrement dit le Messie – pour cette dernière équivalence entre « fils » et « messie », cf. B. Dubourg, *L'invention de Jésus*).

²¹ En effet, je lis ceci, riche d'enseignements, sur wikipédia (article Château Haut-Brion) : « En 1649, Arnaud III de Pontac, devient propriétaire de Haut-Brion. Quatre ans plus tard, il est premier Président du Parlement de Bordeaux, et l'ascension de cette famille atteint alors son apogée. Il fait mettre au point des techniques de conservation, tels que l'ouillage et le soutirage, lui permettant de commencer à faire vieillir ses vins et à déceler les vertus du terroir. Il élabore ainsi un nouveau type de vin rouge dénommé « New French Claret » par les consommateurs anglais qui, pour la première fois, se bonifia en vieillissant et imposera le style des grands vins rouges actuels. »

sorte le négatif présent dans le vin qui fait que son âme (et son corps) savent « indurer la durée » (Artaud), répondant ainsi à la négativité du temps lui-même. Je vais tenter de le dire par quelques phrases puisées dans ce petit carnet qui ne me quitte jamais, et où je note, par fulgurances, la relation de mon intime pensée :

« Sans l'acidité le vin dépérit ; sans le négatif compris à même nous-mêmes, surmonté, nous mourrons. »

Ou : « La transformation artistique du négatif est bonification de notre âme ; comme un bon vin, qui, vieillissant grâce à sa salutaire acidité, se bonifie avec l'âge. »

L'acidité d'un vin est ainsi le signe de la présence en lui de cette contradiction propre à tout ce qui vit, et qui atteste qu'il est bien *vivant*. A l'acidité répond bien entendu la douceur, le fruit, et, pour les Sauternes, le moelleux lié au botrytis (cette pourriture noble, oxymore bienvenu qui en dit long sur le caractère poétique du vin, sur le nécessaire recours à la poésie pour le comprendre... et pour reprendre un beau titre d'Apollinaire, ne pourrait-on pas soutenir que le Sauternes est un « enchanteur pourrissant » ?). Riche creuset de contradictoires, ainsi se manifeste l'âme du vin. Si en lui s'exprime l'acidité, voire l'âpreté (« s'il est âpre, c'est qu'il a le goût de ma vie », nous dit Khayyam), il n'en fleurit pas moins en bouche, doux comme le miel (et certains vieux Sauternes sont vraiment comme du miel pur et merveilleux). Il est contradictoire (vivant) comme l'est la parole dont parle le prophète apocalyptique Yohannan (Jean), elle qui, si elle rend les entrailles amères, est *aussi* douce comme le miel à la bouche. Cette dualité du vin (acidité, douceur) reflète celle de l'homme, qui, sous l'emprise du vin, devient, selon les cas, âpre et dur (voire criminel, cf. *Le vin de l'assassin* – quoique, dans ce poème, rien ne dit que le meurtre fût commis sous l'emprise du vin, dont le rôle est autre (linceul, oubli, récompense, etc.)), ou tout voluptés et douceurs (cf. *Le vin des amants*, du même Baudelaire ; par le vin, en le chevauchant, nous nous élevons et nous retrouvons comme « mollement balancés sur l'aile du tourbillon intelligent » – expression qui, au passage, a toujours été pour moi l'une des plus belles du poète). Elle se fait également l'écho de la dualité bachique par quoi l'homme se dédouble, et ainsi se spiritualise. C'est ce qu'énonce déjà

Héraclite lorsqu'il affirme, dans son grec rapide sans lourde grammaire métaphysique, « *ethos anthropos daimon* ». Si le dédoublement démonique est bien le propre de l'homme – son *ethos*, son lieu –, biais de son devenir spirituel, le vin en est le révélateur (*in vino veritas*, en effet !). D'où qu'il soit toujours associé aux rites dionysiaques, libérateurs par excellence de l'élément démonique, et de la spiritualité dansante à vertiges qui en découle.

Mais revenons à la phrase de Khayyam « une gorgée de vin vieux est meilleure qu'un nouveau royaume ». Une autre perle, du même génie, nous dit : « Un trait de vin vaut l'empire de la Chine ». C'est une idée fixe de ce grand poète : les royaumes et les empires, terrestres trop terrestres, ne sont que poussière et vent à côté de l'âme rubis du vin joyeux, de son ciel ô combien réel. Tirez-en toutes les bonnes conséquences politiques qui s'imposent. Le vrai vin n'est-il pas absolument et irréductiblement anarchiste ?

Puisque le vieux vin de Bordeaux est l'un de mes incontournables « dadas » – comme dirait Tristram Shandy –, allons-y voir de plus près, à l'aide d'exemples choisis, comment se justifie et s'approfondit pour moi ce goût-là. Pour poursuivre une analogie vue ci-dessus entre savoir boire et savoir lire, j'énonce que de même qu'il y a un art de prendre des notes en lisant, il y a un art de savoir « noter » le vin, de le croquer verbalement. Ce dont je vais essayer ici, humblement, de rendre compte. Tous les vins dont il est ici question, je les ai bus de fin 2012 à début 2014, et, cela va sans dire, avec une délectation profonde et aérienne :

Château Talbot 1996 :

Quel vin savant, élégant, et d'une douce et graduelle violence ; excellent. Après le 94 qui était déjà une très bonne surprise, je confirme l'avis lu ailleurs, ce cru est
mésestimé...
 C'est vraiment un grand vin, avec tout le luxe et le raffinement qu'on attend d'un bordeaux accompli. Il est parfait maintenant, mais il vieillira très bien, et se bonifiera

encore. Présence en bouche et complexité. Gras, corsé, fumé, soyeux, opulent, mûre, tabac, chocolat, épices, herbes de Provence, réglisse, profonde minéralité et grande expressivité du terroir, concentration et précision. C'est un tireur d'élite ! Eros liquide dont les flèches enivrantes ne manquent jamais leur cible...

« Mon cerveau n'est jamais bien sain / Si beaucoup de vin ne l'abreuve »
(Ronsard).

Calon Ségur 1989 :

Après deux essais de Calon Ségur qui ne restèrent hélas que des essais (un 78 quasi passé, et un 2003 refermé qu'il m'a fallu trois jours en carafe au frais pour voir s'épanouir un peu), je trouve enfin un Calon selon mon coeur, avec tout le terroir, minéral et profond, passant littéralement dans mon corps par mon goût réjoui et exacerbé, une joie vive et rare ! Fruits rouges, noirs, prune, tabac, cèdre, cuir, corsé, épicé, soyeux, bonne mâche, persistance exceptionnelle en bouche; ce chef d'oeuvre physique et alchimique vibre de l'heure du désir et de la satisfaction essentiels. « Vraiment ceux qui vendent le vin m'étonnent... Que peuvent-ils donc acheter de meilleur que ce qu'ils vendent ? » (Omar Khayyam)

Château Ducru-Beaucaillou 1978 :

Fruit très présent, d'une jeunesse insolente. Equilibre parfait entre tanins bien intégrés, acidité et fruité (airelle, framboise, fruits rouges). Bonne acidité de fond qui laisse augurer qu'il tiendra encore. Excellent vin. Une merveille !
Comment ne serais-je pas ému à chaque fois que je vois, et goûte, un vin ressuscité dans l'instant, rené de la décantation et de l'oxygénation, qui le libèrent ?

Château La Lagune 1989 :

Décanté deux fois. Longue aération. Excellent vin, long en bouche, fin, raffiné. Nez de cacao, épices et cerise noire. Ample, épicé, soyeux. Bonne mâche. Très bon. Bonne acidité et équilibre, peut se conserver encore un certain nombre d'années à mon avis.

Château Saint-Pierre 1988 :

Une fois bien ouvert et aéré, c'est une merveille. Je ne sais si c'est le vin qui s'ouvre peu à peu à mon palais, ou mon palais pour accueillir ce nectar, mais une chose est sûre : c'est un très bon vin. Tout y est : élégance, progressif dévoilement d'arômes et de splendeurs, rubis profond d'insolente jeunesse, cèdre, épices, fruits rouges et noirs, boisé discret, tanins fondus, grande longueur (une fois ouvert, et c'est certes moins immédiat qu'une fleur), opulence indéniable de l'ensemble.

Château d'Angludet 1983 :

Pourpre profonde, vaguement orangé sur le bord. Cèdre, sève de pin, framboise, airelle, épices, moka, un peu d'herbes amères, complexité, bonne mâche, bonnes longueur et acidité, excellent. Longue aération pour cette bouteille parfaitement conservée et au contenu par conséquent très bon.

Le vin, ce dieu, est vraiment porteur de foudre dionysiaque et de résurrection christique !

Château Cantemerle 1989 :

Une merveille dès l'ouverture. Plein de fougue, de jeunesse, d'acidité plaisante et raffinée. Du fruit, du corps, de la tenue, des saveurs de soie qui subjuguent le palais (cèdre, framboise, cassis, tabac, vanille, etc.) et le conduisent (nous conduisent) à une jouissance indéniable. Il est loin d'être passé même s'il ne faut sans doute pas trop l'aérer non plus.

Château Siaurac 1990 :

Pleine maturité, très bon. Tabac, plumes, framboise, cerise, longueur et puissance moyennes mais quelle présence fine et insistante, opulence et soie. Meilleur que bien des crus classés.

Château Canon 1985 :

Sherry, plumes, cèdre, café, herbes, sous bois, gibier, fumé, corsé, gras, opulent, bonne mâche et longue finale, excellent vin de soie. Ce soir, l'âme du vin a chanté dans cette bouteille, et dans mon âme.

Château Brane-Cantenac 1982 :

Une merveille de pureté, de douceur, de goût et d'élégance. Une longue aération l'ouvre à tout son potentiel. Corsé, épicé, boisé, fruité, excellent. "Un verre de vieux vin est meilleur qu'un nouveau royaume."

Autre dégustation du « même » :

Je retrouve encore une fois, et avec délices, cette étoile du vin. Il n'a pas l'air de la première jeunesse, mais son insolence faite aux outrages du temps, sa seconde jeunesse, est cachée. Sa robe est une joie, et j'y lave mes yeux... qui en ressortent clairs, sereins, étincelants. Un doux sommeil suit, répare et console ; une merveille.

Château Canon 1970 :

Quel vin profond, riche, équilibré et complexe, une merveille ! Gras, corsé, épicé, soyeux, fruits rouges, cèdre, tabac, bonne longueur, encore une fois, une merveille !

Château La Conseillante 1985 :

Excellent nectar, soyeux, gras, moyennement corsé, fumé, fruits rouges, violette, rose, un peu de sauge, venaison, menthe et clou de girofle, cèdre, bonne acidité, tanins bien intégrés (ou presque), mâche et finale excellente. Le dernier verre est le meilleur, révélant l'intensité de l'ensemble, vraiment soyeux. L'un des meilleurs Pomerol que j'aie eu la chance de boire jusque ici !

Château Paveil de Luze 1989 :

Vin pleinement mûr et excellent. Longue aération (plus de quatre heures). Au début, affleure un goût de terre, qui s'estompe vite, pour laisser place à la grâce, à la très bonne mâche, au gras, à la soie, à de merveilleux goûts et à une assez longue et

bien vivante présence en bouche, avec son côté inlassable comme j'aime... Pavois du Luxe ! Comme le dit avec raison Bernard Charbonneau dans *Un festin pour Tantale*, « la sensibilité aussi bien que la liberté personnelle, peut nous obliger parfois à reconnaître que tel cru bourgeois de grande année vaut un Château-Lafitte. » Ce 89 me rappelle le 61 bu il y a deux ans, et qui était, lui aussi, en tout point excellent. L'or du temps est là, dans chaque gorgée...

Château Haut-Marbuzet 1986 :

Très bon vin, ample, bien mûr, somptueux. Note typique reconnaissable de ce cru, cèdre, tabac, fruits rouges et noirs, et bien des merveilles. A boire.

Château Tournefeuille 1975 :

Très grande année en pomerol en effet!
Vin classique et soyeux, truffe, cèdre, fumé, fruits rouges, venaison, chocolat, café, acidité et finale alcoolique, équilibre parfait. S'améliore à chaque verre. Heureux d'en avoir encore deux autres !

Château Les Ormes de Pez 1970 :

Vin merveilleux et profond, nez classique, fruit très présent encore, alcool, corsé, épicé, humus, terre, cuir, très beau rubis de la robe. Excellent.

Château Chasse-spleen 1978 :

Il porte son nom à merveille, ce Chasse-spleen.

Et le spleen chassé, l'Idéal à nouveau resplendit.

Bien mûr et étoffé, légèrement orangé sur le bord, mais d'un bon rubis profond dans l'ensemble.

Très bonne acidité et bonne mâche, cerise, mûre, cèdre, réglisse, menthe, café, chocolat ; âpreté délicieuse en bouche, fruits confits et agrumes acides mêlés. A conquis mon palais et mon cœur... Je précise que cette bouteille a sans aucun doute été parfaitement bien conservée. « L'élégance, la science, la violence », dans la

bouteille, le verre, le palais soyeux et l'âme aimantée. C'est toujours émouvant de vivre ainsi une « résurrection »... double et merveilleusement *une*.

Château Haut-Marbuzet 1975 :

Nez impressionnant et persistant. Bonne mâche, acidité, équilibre parfait. Fruits rouges, cuir, venaison, opulent, corsé, épicé, long en bouche. L'harmonie même !
Longuement aéré puis carafé.

Château Phélan Ségur 1978 :

Encore du gras, de l'opulence, beaucoup d'élégance. Mérite bien d'être nommé "grand du château... ". Cèdre, tabac, fruits rouges, fraise, tannins merveilleusement fondus, finale alcoolique. Excellent.

Château L'Evangile 1978 :

Nez assez impressionnant de groseille et cassis confiturés. Excellent en bouche, mâche et longueur. Cèdre, tabac, cuir, venaison, fruit présent. Vraiment très bon.

Encore meilleur que la dernière fois... Même remarque, mais la belle finale me marque davantage... Les dernières gorgées sont les meilleures, signe qui ne trompe pas. Un véritable évangile de l'ivresse...

« de celui qui n'est pas ivre devant les fleurs,

les fleurs doivent sans doute se moquer »

(dans *Eloge de l'ivresse*, ed. Moundarren)

Clos l'Église 1975 :

Quel vin excellent, mûr, épanoui. Fruits rouges, fraise, violette, rose, plumes, tabac, fumé, bonne mâche, soja, cake, cherry, corsé, épicé, etc. mais est-ce qu'une série de qualificatifs, si justes soient-ils, a jamais épuisé un vin, ou l'expérience unique qu'on en peut avoir ? Excellent à tout point de vue une fois longuement aéré. 75 est vraiment une grande année en Pomerol.

Château Latour à Pomerol 1970 :

Je reconnais bien là le sang d'un dieu. Opaque et profond, très foncé, bouquet exceptionnel de fruits noirs confiturés, de cherry, de sous bois, de terre, cuir, réglisse, menthe, goût complexe de fruits rouges et noirs, de cherry, de fraise, tabac, cuir, fumé, plumes et soie. Opulent, corsé, épicé. Longue aération de trois ou quatre heures, puis bu sur trois heures, le vin cesse de s'ouvrir et s'approfondir au fil de la dégustation. Vraiment exceptionnel. Les vieux vins « égalisent la vie et la mort », comme disent les Chinois.

Château Grand Corbin-Despaigne 1964 :

Une merveille, avec une légère odeur et un goût caractéristiques de pétales de rose. Surprenante splendeur ! Le vin serait le lait des vieillards ? C'est le lait et le miel du sage, oui !

Château Léoville Las Cases 1928 :

Vu le niveau (basse épaule), je ne m'attendais pas à ce qu'il soit encore vivant, mais il l'est, ô combien ! Fumé, tabac, girofle, venaison, gibier, résine de pin, et fin un peu épicée ; bonne acidité et équilibre. Grand vin étonnant et complexe. Comme l'indiquent les arômes tertiaires très prononcés, il était toutefois bien temps de boire cette bouteille-ci.

Château Cantenac Brown 1955 :

Longue et lente aération. Haute-épaule. Vin grandiose. Fruit très présent, persistant. Assez longue finale, alcoolique. Cèdre, tabac, épices ; gras et soyeux nectar. Meilleur à chaque gorgée, critère par excellence. Ce vin corsé a une âme à faire vibrer la vôtre à l'unisson de l'allégresse des étoiles et du ciel et du reste. Un très beau vin.

Domaine du Grand Ormeau 1964 :

Quel vin profond et étonnamment jeune ! Une merveille se bonifiant et révélant à mesure qu'il s'ouvre. Tout d'un classique, élégant, avec une bonne acidité, cèdre, un peu de terre, de minéral, de champignons, tabac, fruits noirs, présence en bouche bien là. S'affine au fil de la soirée... Excellent. Les 2009 et 2010 – ceux du moins qui sont saturés de produits chimiques – tiendront-ils aussi bien leurs, presque, cinquante ans ?

Enfin, je garde pour la fin de ce banquet (le vin nourrit et abreuve, la raison, les sens), ceux qui m'ont semblé les meilleurs vieux vins de cette année de dégustations, et ce dans quatre appellations bordelaises qui me plaisent singulièrement, Pessac-Léognan, Sauternes, Pomerol, Margaux. Voici le quintette opéradique :

Château Pape Clément 1955 :

Mise château, très haute épaule. Au début il m'a fait un peu peur, au bout de trois heures d'aération, il avait dans le verre une robe encore très brune et une odeur mentholée et herbacée... mais quelques temps dans le verre et une ou deux heures de plus d'aération... et la merveille a commencé à se révéler. Grande minéralité et pureté de fond. Gras, corsé, opulent, soyeux... vraiment majestueux. Pour les goûts, il y a de tout : réglisse, menthe, fumé, cherry, mûre, cassis, framboise, clou de girofle, cèdre, venaison, lardé, etc.

Très bonne mâche et longue finale.

La robe devient presque rubis avec l'oxygénation, c'est la première fois que je vois cela de façon si nette...

Nez époustouflant en bouteille, après six heures...

Au plus profond de son ivresse (et de la mienne) je me roule en moi-même d'un soyeux mouvement qui, comme une pièce de Bach, ne semble pas finir ...

Tout le meilleur, *le condensé*, de la Nature dans un vin... grandiose !

Château Sigalas Rabaud 1955 :

Mon meilleur vieux liqueureux jusque là... Vin merveilleux après une longue

aération, bu au verre pendant trois jours, conservé au frigo le temps de la dégustation. Ample, gras, très ambré, épicé, corsé, boîte à cigare, orange et miel, caramel, noisette, bonne acidité, finale impressionnante, vraiment très bon ! Par moments, il a un goût très enivrant de vieux Porto ou de Banyuls. On a aussi l'impression d'avoir ici tous les âges du vin conservés dans sa maturité, ce qui est sans doute, justement, le signe d'une maturité parfaite !

Vieux Château Certan 1947 :

Mi-épaule. Longue aération. Rubis d'une insolente jeunesse, profond et très carminé. Cerise, vieux cuir, fumé, côté Porto très évident. Gras et opulent, corsé et épicé. Très bonne acidité. Vinaigre balsamique, chocolat, touche de café. Finale alcoolique et longue. Très bonne mâche.

Au fond on y retrouve les cinq goûts (ou aspects du goût) selon les Chinois : sucré, acide, âpre, âcre, salé. Une merveille véritable !

On dit que le vin est traître, mais qu'y a-t-il de plus *fidèle* qu'un grand vin ? De plus susceptible, de par son secret flamboyant et discret, de vous ramener toujours à la vraie foi – d'aucun parti, d'aucune église, d'aucune religion, et bien entendu pas de ce monde ?

Château Margaux 1978 :

Mi-haute-épaule. Vin parfaitement épanoui, mûr et fruité (groseille, framboise, cassis, prune, pruneau). Gras, corsé et opulent, long en bouche et de très bonne mâche, pleine et parfaite acidité, un peu de terre, de tabac et de charbon au début, se dissipant, fruits rouges et noirs, café, cuir, moka, plumes, un peu de thym et de sauge, soupçon de fraise, longue finale merveilleuse et alcoolique, etc. Plus un vin est spirituel, plus des correspondances s'ouvrent en le buvant, et fleurissent en l'esprit du buveur.

Quelle merveille ce nectar...

Longueur et présence sont les deux mots qui, à mon sens, disent le mieux le saut qualitatif qu'il y a entre un vin excellent, et un vin vraiment grandiose, comme

celui-ci.

Château Margaux 1983 :

Longue aération de cinq heures avant la première gorgée. Le vin étant encore un peu fermé, j'en bois très peu, et lui laisse deux heures de plus, alors, lentement, il impose ses notes explosives et expose sa profondeur hors du commun.

Comme dans un vieux Château Certan 1947 jadis, et quoique de façon très différente, je retrouve dans ce nectar les cinq goûts selon les Chinois. En bouche, il semble sans cesse changer de goût – un vrai kaléidoscope de goûts pour le palais ! –, sa palette se compose un peu comme mille et un reflets jouant à la surface lumineuse des eaux. Vin protéiforme et divin. Une fraîcheur soudaine, délicate, minérale et pleine de fruits mûrs (cassis, framboise, myrtille) vous envahit le palais dès l'abord. La longueur, le soyeux et la présence, très vibratoires, impressionnent. Beaucoup de richesses en milieu de palais – tapissé de soie –, longue finale alcoolique, merveilleusement inlassable.

Algues, soja, venaison, herbes amères, thym, sauge, mûre, chocolat, cassis, etc., cèdre, plumes, rose, violette et autres fleurs, notes de Porto ou de Cherry, etc.

Le lendemain matin, j'erre dans le jardin en dansant et l'ivresse de ce dieu me porte encore sur ses ailes :

« Grand soleil printanier
que caresse le bleu adorable
partout affleurant.

René du vin à travers la nuit,

Ivre, je me laisse emporter par les rayons d'or. »

L'oisiveté, tel est mon état le plus naturel, le plus spirituel... que le vin révèle.

Chaque grand vin incarne un degré unique de perfection, et, comme les étoiles dans le ciel, chacun est à sa place au milieu d'un ordre parfaitement harmonique.

« pourtant, si on laisse aller son esprit au-delà des huit

extrémités,
 qu'on regarde en haut ou en bas c'est partout la même
 quiétude,
 quand on comprend enfin sa véritable nature,
 n'obtient-on pas l'or magique de l'immortalité ? »
 Tu Fu, *Une mouette entre ciel et terre*

Tous ces grands vins (et d'autres) ont nourri, et nourrissent, mon sang, mon souffle, mon cœur, mon âme, mon esprit ; c'est mieux, je vous le dis, que le lait merveilleux de la fabuleuse chèvre Amalthée. Ces breuvages d'exception vous rendent *divin*, c'est-à-dire infiniment humble et joyeux. Baudelaire avait impeccablement raison : « boire du vin, c'est boire du génie ».

Conclusion :

Récapitulons ici en commençant par le négatif : la forcenée destruction de l'âme du vin par celle des terroirs sous l'emprise infectieuse morbide de l'agriculture nécrotechnologique contemporaine ; ce qui rend d'autant plus urgente la pensée à laquelle j'invite par ce texte. En effet, chaque terroir possède une âme qui lui est propre (ce qu'on relie aux « climats » dans les vins de Bourgogne). Sans cette condition, les vins se ressemblent tous, et deviennent interchangeable comme des marchandises également misérables. Vous n'avez qu'à parcourir les rayons désolés d'un supermarché contemporain pour le vérifier... sauf exceptions bien sûr (comme

le château Maldoror, puisqu'ils ne s'y emploient point de produits chimiques, et que le respect de l'intégrité du terroir y prédomine). Tout vin mérite d'avoir un nom, mais contrairement à ce qu'affichent les étiquettes, peu en ont. Le vin a le goût de son terroir ; si le terroir, en même temps que les racines profondes de la vigne²², ont été en grande partie dévastés à grands renforts de chimie, le vin s'avère par conséquent insipide, quelconque, sans intérêt pour le palais, comme pour l'esprit du buveur. Il faut en effet rappeler cette vérité par trop minimisée : dans le vin, si celui-ci est bon, on sent intégralement le terroir, c'est-à-dire la composition (plus ou moins argileuse ou calcaire) du sol profond où se trouve plantée la vigne. C'est le terroir qui donne au vin sa complexité et sa profondeur une fois celui-ci arrivé à maturité. Et évidemment, il n'y a pas deux terroirs identiques. Par exemple, dans le domaine de la Romanée Conti, celui du Grands-Echezeaux et celui du Petits-Echezeaux n'ont pas de rapport alors qu'ils sont pourtant à quelques mètres l'un de l'autre. De même, le vin du château La Conseillante, Pomerol distingué et rare, s'obtient à partir de deux terroirs distincts sur le même domaine, l'un plutôt calcaire, l'autre argileux. Or, pour que la vigne ait accès à ces terres profondes qui composent le terroir, et lui donnent son goût, il faut que ses racines descendent parfois à plusieurs mètres de profondeur (je crois que quatre-vingts mètres est le record en France... et même en Europe, car la France possède la plus grande étendue de terres du Jurassique, ces terres qui donnent, paraît-il, les meilleurs vins, et la France n'est pas fille aînée de l'Eglise sans raison, mais, notamment, parce qu'elle produit – et produit – à foison « le sang du christ »²³). Et pour cela, évidemment, il faut de vieilles vignes non traitées, c'est-à-dire non agressées chimiquement, et qui plus est dans une forme éblouissante qu'embellit encore un climat propice. La viticulture a été plus tardivement touchée par l'emploi massif de la chimie, et ce déjà parce que s'occuper de la vigne relève de l'artisanat (voire de l'art), que les parcelles sont souvent modestes, etc., mais la marée

²² Ou parce que l'on veut à toute force employer des vignes trop jeunes, vite renouvelées, auxquelles on ne laisse pas le temps de se fortifier par les racines et d'aller puiser en profondeur, ce qui peut bien exiger vingt-cinq ans... L'âge moyen des vignes dans les meilleurs crus du bordelais tourne d'ailleurs autour de trente ans, ou plus. Point de hasard. De plus, lorsque le château possède un second vin, les vignes les plus jeunes servent pour celui-ci, plutôt que pour le grand vin...

²³ Interprétations émérites que j'emprunte à Claude Bourguignon, auteur notamment de *Le sol, la terre, et les champs*.

noire de l'occultisme marchand et des délires agrochimiques a fini toutefois par atteindre ce continent secret. Dès les années 70 (voire plus tôt), dans de nombreuses régions produisant avec de grandes surfaces (notamment dans le Languedoc²⁴), plus tardivement dans les meilleurs domaines du Bordelais (ou de Bourgogne). Certains domaines ne se sont d'ailleurs pas pliés à ces nouvelles règles agricoles, d'autres en sont heureusement revenus. Mais le constat est tout de même là : la vigne est globalement dévastée par l'agrochimie (ce phylloxéra industriel contemporain). C'est l'une des raisons (parmi d'autres déjà énoncées) pour lesquelles je privilégie les vieux vins, antérieurs à cette marée noire, et qui se conservent (et conserveront encore...) bien mieux que des vins récents issus de vignes régulièrement bombardées de produits chimiques. Un Cantenac-Brown 1955, ou un Haut-Brion 1970 (fabuleux souvenir de ma prime jeunesse), par exemple. Guy Debord faisait d'ailleurs déjà le constat de la dévastation globale du goût des vins (et des alcools en général), dans *Panegyrique I*, concluant : « Les bouteilles, pour continuer à se vendre, ont gardé fidèlement leurs étiquettes, et cette exactitude fournit l'assurance que l'on peut les photographier comme elles étaient ; non les boire. »

Mais là où la vigne est sauvée – réchappée du déluge necrotechnologique contemporain –, ses promesses sont d'une beauté qui n'a rien à envier aux vins plus anciens, antérieurs au déluge susnommé. Voyez par exemple celles du château Guiraud, Sauternes de soie et de choix, cultivé en biodynamie (ce qu'atteste pour moi la dégustation de plusieurs millésimes, dont le 97 et le 2003, merveilleux de floraison sensuelle et raffinée). Ou encore, parmi d'autres grands vins qui ont su éviter la marée noire de l'agrochimie, le château Talbot²⁵.

²⁴ « Mais la France républicaine carburait surtout au gros rouge de Béziers requinqué à l'Algérie. On n'ose trop dire au vin, car le Languedoc a été la première campagne française à renoncer à la polyculture pour produire du rendement. D'où, à la suite de la production, les crises de surproduction, le capitalisme du grand négoce et le socialisme de la coopé, assortis des beautés d'une première banlieue rurale languedocienne faite de ferraille, de pavillons, de hangars maculant ça et là de tuile industrielle le vert bleui à perte de vue par la chimie. Le pinard déjà ça se fabrique, ça s'analyse, ça se stocke, ça se décrète ; mais ce n'est plus du vin. » (Bernard Charbonneau, *Un festin pour Tantale*)

²⁵ « La culture est menée sans désherbant ni insecticide chimique : le travail du sol est manuel avec des labours quatre fois par an et la protection du vignoble biologique (diffusion de phéromones pour la confusion sexuelle d'Eudémis et de Cochylis) », comme nous l'apprend wikipédia. Je précise que les labours servent ici, notamment, à favoriser les racines profondes de la vigne, l'empêchant de faire des racines proches de la surface. Ainsi, vous pouvez être sûrs qu'un verre de ce château reflète véritablement son terroir.

Mais pour conclure, je laisse la parole à Li Po, qui, avec Baudelaire, a écrit, lui disputant la palme en cette matière, le plus bel hymne du vin (en fait des alcools²⁶), dans *Buvant seul sous la lune* :

« si le ciel n’aimait pas le vin,
 il n’y aurait pas eu au ciel l’Etoile du Vin
 si la terre n’aimait pas le vin,
 il n’y aurait pas sur terre les Sources du Vin
 puisque ciel et terre aiment le vin,
 d’aimer le vin nulle honte à avoir face au ciel
 on dit que clair le vin est comparable au saint,
 et que trouble il est comparable au sage
 saint et sage aiment donc boire
 inutile alors de rechercher l’immortalité
 après trois coupes on s’accorde au grand processus
 après une mesure on se fonde à la nature
 seul importe le plaisir du vin
 à quoi bon parler de cela à quelqu’un de sobre ? »

Olivier-Pierre Thébault

Saint-Denis de Jouhet, hiver 2013-2014

²⁶ Comme nous l’avons vu plus haut, l’idéogramme traduit ici par « vin » désignait essentiellement des alcools (de riz, de fruits, etc.). Je me permets de détourner Li Po, incluant le vin tel que nous le connaissons dans son hommage ; ce que, je pense, il n’aurait lui-même pas dénié, s’il avait pu boire de tels nectars...