

LA DICTEE DE PINOT (André Deyrieux)

En remontant la vallée du Rhône, après avoir vidé quelques fillettes de côtes-du-rhône, c'est dans la commune de Saint-Vérand, autour d'un verre de saint-véran que nous l'avons rencontré.

Ce n'était pas un abstème, et du monde du vin, il aimait tout. Côté ampélographie, par exemple, il appréciait le Gewurztraminer, l'Arruffiac et le Piquepoul, mais ne dédaignait pas de s'adonner aux plaisirs du Trésallier ou du Tressot, qui le faisait tressauter. Dans le Sud, il avait tâté du Terret, du Bourboulenc et du Cinsau(I)t, sans renier le Viognier. Sa voix s'émuovait en évoquant la Jacquère, la Rèze et le Cacaboué, accompagnés de tomme de Savoie. En allant vers le sud-ouest, il avait gardé l'œil sur le Len de l'el, le Manseng, le Mouyssaguès, le Valdiquié pissaire et le Négre de Banhars, et avait goûté les cépages de sauvegarde des Plageoles, rois du Sud-Ouest. Et tous ces crus dégustés, des vins de Champagne, des gevrey-chambertins, des châteauneuf-du-papes avec du roquefort ! Et tous ces Petit Verdets qu'il avait bus !

À la vigne, il avait suivi des stages d'ébourgeonnage et de provignage. Il n'avait pas rechigné au décavaillonnage, et se souvenait du débourement et de l'aoûtément auxquels il avait assisté. Millerandage et véraison lui étaient familiers. Il avait participé à quelques tries de raisins botrytisés à Barsac, approuvait l'equusvinage et critiquait les produits phytosanitaires. Il aimait les conduites en hautain ou les crosses de Marin. Il adorait contempler les moûts et s'adonnait avec entrain au travail au chai parmi les muids, les foudres et les barriques. Tout le fascinait : l'égrappoir, l'ouillage et le battage dans le bontemps. Par ailleurs, il ne confondait pas piqûre acétique et acescence, brettanomyces et phylloxéra, Pinot de Bourgogne, Pineau d'Aunis et Pineau des Charentes, qu'il s'était fait expliquer.

Bacchus soit loué, il n'était ni anosmique ni agueusique, et s'il ne souffrait pas le soufre, goûtait fort les arômes balsamiques et empyreumatiques ou les innombrables caudalies des grandes finales. Il savait lors des concours de sommellerie reconnaître l'insuffisante maturité phénolique de certains millésimes. Il méprisait les rosés aqueux, les rouges foxés... Il était amoureux de tous les patrimoines vitivinicoles : les géologies, des schistes aux grèzes et des chalasses aux marnes kimméridgiennes, connaissait l'histoire des vignobles, y compris la période pré-phylloxérique avec ses vignes franc-de-pied.

Son médecin venait de lui conseiller les vins rouges tanniques, leurs polyphénols, et leurs anthocyanes, mais il n'alla pas jusqu'à lui préconiser de faire systématiquement chabrot !