

70 mai 1977 -

Eloge des Marquis de Montequieu
par M. Léon Lafitte

1

Mesdames,

Messieurs,

Messieurs les Membres de l'Académie du Vin de France,

Mon cher Secrétaire Général, je regrette d'avoir répondu à votre demande et de vous avoir communiqué mon curriculum vitae. J'aurais dû vous laisser me présenter avec ce que vous saviez de moi, vous me connaissiez depuis longtemps, vous en auriez assez dit et c'eut été mieux.

Après tout, je n'ai fait que mon devoir, qu'il soit civil ou militaire et beaucoup d'autres l'ont fait mieux que moi.

Je pense, Messieurs, que si je suis ici maintenant, en train de répondre à la trop élogieuse présentation de votre Secrétaire Général, je le dois surtout au parrainage du Président Bourrel et à l'amitié de longue date de quelques uns d'entre vous.

En consultant la composition de votre Académie, j'ai constaté que Maurice Crozet, Membre Fondateur, n'avait jamais été remplacé. Maurice Crozet représentait les vins du Beaujolais, et je suis fier de devenir ici le représentant suivant de ce vignoble après ce grand personnage dont la fière allure et la grande distinction, en dehors de ses qualités professionnelles, sont encore présentes à la mémoire de tous ceux qui ont eu la chance de le connaître.

Si je porte à nos vins une affection digne de la sienne, je dois avouer n'avoir aucune affinité pour la gent chevaline qui était son obeah, mais avoir, par contre, pour le golf, comme vient de vous le dire notre Secrétaire Général, une passion qui vaut bien celle qu'il avait pour les chevaux - mais après tout, ce transfert d'intérêt n'est peut-être qu'une question d'époque.

Je remercie sincèrement les membres de l'Académie du Vin de France d'avoir bien voulu m'élire comme membre associé. Le Président m'a fait savoir que le vote avait été acquis à l'unanimité, et j'y suis particulièrement sensible. Je les assure de mon active collaboration pour aider l'Académie à poursuivre les buts qu'elle s'est fixée de défense et vulgarisation des Vins de France.

Amoureux du vin, il m'est particulièrement agréable d'être maintenant en compagnie d'autres amoureux du vin et puisque nous sommes réunis dans la même passion il ne devrait pas vous ennuyer d'entendre le néophyte que je suis, vous parler pendant quelques instants de ce qu'il pense de la dégustation et de la

façon dont il en a usé pendant plus de quarante ans.

Toute mon activité commerciale a été basée sur la dégustation. Pour stocker, puis vendre un vin, celui-ci plutôt qu'un autre, il faut être persuadé qu'il représente le meilleur rapport prix/qualité.

Pastichant Boileau, je disais et répète aujourd'hui:

"Ce que l'on connaît bien s'explique clairement

Et les mots pour le dire arrivent aisément"

Et aucun de nos agents n'avait à vendre un vin qu'il n'ait d'abord bien enregistré dans sa mémoire gustative.

Le mot dégustation couvre un vaste domaine d'épreuves organoliptiques allant depuis la dégustation sélective jusqu'à la dégustation que j'appellerai technique.

La dégustation sélective qui peut atteindre une centaine d'épreuves, réparties sur une journée, n'a rien d'agréable. C'est un travail pénible pour le foie et qui se pratique quasi obligatoirement dans notre région beaujolaise au moment des achats de vin de primeur. C'est une recherche assez sommaire des meilleurs cuvées qui se poursuit pendant une quinzaine de jours entre fin octobre et début novembre, selon la date des vendanges.

Il y a ensuite toutes les dégustations de contrôle au cours desquelles il ne s'agit que de vérifier si la qualité qui va être mise en bouteilles, qui vient d'être mise ou qui se trouve sur le quai d'expédition est bien celle choisie et qu'il n'y a pas d'erreur dans l'exécution des ordres. Ce genre de dégustation est généralement réservée aux maîtres de chais et souvent même aux soutireurs.

Et puis, il y a la dégustation technique, la vraie, celle que j'aime et qui se limite à une douzaine d'épreuves. Chaque jour, pendant ma vie active, entre midi et midi trente, une fois les bureaux et les caves vidés de leurs personnels, dans le silence, je me recueillais. Les échantillons copieus ^{étaient} ~~sont~~ la prélevés par le maître de chais, la fiche de dégustation avec analyse sommaire devant chaque demi-bouteille.

La dégustation commence par les rouges et les blancs suivent, contrairement à l'ordonnance habituelle d'un repas. Un dicton régional dit:

"Blanc sur rouge

Rien de bouge

Rouge sur blanc

Tout fout le camp"

et j'y suis fidèle.

Sur chaque fiche, je consigne mes impressions en les datant:

L'oeil d'abord, avec ses coloris allant du rouge sang de boeuf pour un gamay nouveau récolté en année chaude, jusqu'au cuivre rouge du vieux pinot. Pour les vins blancs: du blanc vert du Chablis à l'or d'un Meursault. Des échantillons

numérotés de liquides colorés peuvent servir à une codification chiffrée. Ensuite, le nez, avec les parfums de fleurs, de fruits, de cuir. Dans ce domaine, comme dans celui de la dégustation buccale qui suivra, il faut s'astreindre à une stricte discipline. Se reporter lorsque c'est possible aux parfums de base, comme l'a si bien réalisé, avec une série de flacons témoins, Monsieur Légrise, Directeur de la Station Oenologique de Beaune.

Ensuite, la dégustation buccale qui n'est qu'un complément d'information des perceptions olfactives, puisque comme vous le savez, la langue ne perçoit que le salé, le sucré et l'amer, et qu'elle ne servira qu'à juger du volume et du tannin.

Toutefois, depuis une quinzaine d'années, j'ajoutais à la dégustation les caudalies de chaque vin. Cette manière de compter en secondes la rémanence est un précieux élément de mesure en relation directe avec les qualités substantielles et le potentiel de vieillissement du vin.

Jusqu'à ma retraite, l'an dernier, mes dégustations ne portaient pratiquement que sur les Mâconnais, les Beaujolais, les Bourgognes et les Côtes du Rhône. J'étends depuis dix-huit mois mes dégustations à l'immense domaine des Bordeaux; c'est onéreux mais j'y ai déjà trouvé de grandes joies.

Mais j'arrête ce bavardage vineux qui deviendrait fastidieux.

Je terminerai en vous disant une nouvelle fois et de tout coeur mes très sincères remerciements pour m'avoir accepté parmi vous et je forme des voeux ardents pour la santé de votre Président, vos santés à tous et la pérennité de l'Académie du Vin de France.