

Fidèle Belthame

Mesdames, Messieurs, chers Académiciens et amis,

C'est un grand honneur et surtout une grande marque de confiance et d'amitié que vous me faites en m'acceptant ce jour dans vos rangs. J'essaierai d'être digne de votre confiance et de représenter du mieux que je pourrai dans cette institution ma profession, journaliste du vin, qui a pris, ces dernières années une place considérable, mais pas toujours bien perçue auprès des viticulteurs et des marchands.

Cette profession, comme vous le savez, n'a pas toujours été la mienne. J'ai commencé ma vie active par enseigner 18 ans les lettres classiques, dans différents établissements, couvrant tous les cas de figure de la campagne à la banlieue difficile, puis à la banlieue aisée, et tous les âges de la sixième aux classes préparatoires à nos grandes écoles. Auparavant la musique classique avait été (et reste toujours) ma première passion et ma première éducation, marquée par la rude discipline de l'apprentissage de la langue musicale et d'un instrument. Le vin est arrivé plutôt tard dans ma vie, bien que mon père l'ait beaucoup aimé et respecté, mais jeune je n'aimais pas en boire à l'exception du champagne et des vins liquoreux : mon rapport à lui n'était que poétique, les noms des crus, particulièrement ceux de Bourgogne et les étiquettes me faisant plus rêver que leur goût. Le goût du vin s'est réveillé après mes vingt ans, sur le coup d'une forte émotion ou plutôt deux, consécutives et portant sur le même millésime, 1962, Haut-Brion (déjà) puis La Lagune. J'ai alors immédiatement acheté et dévoré tout ce qu'on pouvait lire sur le vin et commencé avec quelques amis à faire le tour des boutiques Nicolas ! Heureuse époque où l'on pouvait trouver nos plus grands vins, vieux et à des prix abordables même pour un simple boursier. Non loin de l'Ecole normale Supérieure où je préparai en 1975 l'agrégation il y avait ce merveilleux cavistes, rue de la Montagne Sainte Geneviève, Jean Baptiste Besse, qui dans son étonnant capharnaüm, où la Tâche alternait avec des boîtes de sardines pour les aveugles d'un établissement charitable du secteur, m'avait pris en

amitié et me permettait d'acheter quelques incunables, surtout du Beaujolais et du Rhône nord. Je lui dois une grande partie une sagesse précoce en matière de dégustation, fondée sur deux principes, ne croire que ce que l'on boit et savoir qu'il n'y a dans notre mémoire affective que des grandes bouteilles, les grands crus et les grands millésimes pouvant faillir ! Un peu plus tard, dans le courant de l'année 1977 je m'ennuyais un peu dans mon premier poste, dans la campagne de la Beauce et je ne savais que faire de quelques après midi passés à Paris, après mes cours à l'Ecole des Hautes Etudes. J'avais lu dans la presse qu'il y avait une école de dégustation ouverte par un anglais à la Madeleine et j'y suis entré comme élève. Mon premier maître fut Michel Dovaz et nous avons sympathisé rapidement. Ma dette envers lui reste considérable, je lui suis redevable d'avoir évité immédiatement tous les snobismes et toutes les approximations de pensée et même d'émotion. Son tempérament précis de scientifique m'a évité les tentations de l'à peu près dans le savoir et dans l'expression des sentiments, les vanités et les facilités de l'impressionnisme, et l'ambition d'apprendre le vin à sa source, à savoir auprès de ceux qui le produisent et surtout des meilleurs d'entre eux. J'étais tout à fait en accord avec son élitisme, plus républicain chez moi, plus anticonformiste chez Michel. Notre hôte, Steven Spurrier avait remarqué assez vite que je ne dégustais pas trop mal et que je parlais un peu l'anglais. Sa collaboratrice, Patricia Gallagher, directrice de l'Ecole, m'a immédiatement mis le pied à l'étrier et fait passer du stade d'élève à celui de professeur. L'ambiance de l'école, autour de son fameux petit bar, était merveilleuse, les élèves apportant généreusement leurs meilleurs flacons pour les partager avec les autres, à la fin des cours et les meilleurs vigneronns venaient présenter au public leur production et transmettre leur vision du vin et leur goût. Pendant 11 ans, jusqu'en 1989, tous les lundi soir je les ai aidés à communiquer avec ce public, et les échanges, si éloignés de la tour d'ivoire où l'on croit que les critiques sont enfermés, suivis de nombreuses visites à la propriété on fait mon éducation de journaliste. J'écrivais aussi pour le petit journal des caves de la Madeleine en rédigeant scrupuleusement les comptes rendus de ces dégustations. Au cours de l'année 1981 j'eus la

chance d'avoir comme élève une jeune journaliste lilloise, Chantal Lecouty, qui venait d'acheter pour presque rien la très officielle Revue du Vin de France et avait dans la tête de la sortir du ghetto où elle était en train de mourir et d'en refaire le journal de tous les passionnés du vin, ce qui avait été l'ambition de son fondateur Raymond Baudoin. Michel Dovaz puis à partir de 1989 Thierry Desseauve et moi-même nous nous sommes passionnément attelés à cette tâche, en respectant les principes fondateurs, révolutionnaires et toujours d'actualité, de Baudoin, « défense de la qualité, défense du consommateur », devise rédigée dès 1933 ! J'y consacrais tous mes congés de jeune professeur, et ils étaient nombreux, en essayant d'apprendre tout ce qu'il était possible en matière de viticulture et de vinification, et pas seulement dans les livres mais sur le terrain : cela me semblait la moindre des politesses envers les producteurs et le public, pour justifier le pouvoir exorbitant de critiquer en quelques lignes un an de travail ! Aujourd'hui cela reste le conseil que je donnerais en matière de méthode à tous ceux qui veulent entrer dans le métier, même si je sais que les temps sont plus difficiles pour se donner le temps d'apprendre et que le pouvoir de la presse attire parfois de drôles d'oiseaux.....

Mon métier ne peut se comprendre, se défendre et se justifier dans notre civilisation du vin que comme une interface loyale entre le public et la production. Le public a devant lui dans nos pays historiques une offre aussi compliquée que frustrante : des milliers de marques individuelles, dans toutes les régions, à tous les prix se présentent à lui. A qui faire confiance, que choisir ? Je lui dois et tous mes collègues avec moi de l'informer, de l'aider, de la façon la plus scrupuleuse et indépendante de toute pression commerciale ou idéologique. Seule la qualité compte. Mais attention, cette aide est une forme d'éducation pas de confiscation de sa liberté de choix. Je ne suis en rien un Gourou qui impose mais un expert qui conseille. Expert auto proclamé, décrètent parfois des confrères, plus jaloux que défenseurs intègres de ce même public. Dans ce domaine la confiance durable du public n'est jamais liée au hasard, à la vanité

d'un ego ou au pouvoir d'une rubrique dans un journal largement lu. On pourrait d'ailleurs leur retourner le compliment eux qui de façon semblable s'arrogent le droit de s'auto proclamer experts en experts autoproclamés ? Pour durer il faut tout simplement bien remplir une fonction qui ne se définit ni ne s'exerce par le moyen d'un diplôme. Bien la remplir c'est aussi avoir du respect pour les intérêts matériels et moraux des producteurs et de leurs produits. Comprendre leur travail est un préliminaire indispensable au pouvoir de le critiquer : et leur travail ne peut se limiter à une habileté et compétence ou au contraire à une maladresse et incompétence. Leur produit s'inscrit dans un lieu, dans une année, dans une histoire et dans l'histoire en devenir. Tout cela doit être connu et senti par l'expert, bien au-delà de la subjectivité de son goût. Cela suppose un entretien constant des connaissances et la prise en compte d'un environnement en permanente avancée dans un monde qui s'est transformé à une vitesse jusqu'ici inconnue. Le bon vin nous rattache certes à des racines solides et à la somme de travail fournie par les générations qui nous ont précédées : c'est pour cela qu'il nous rend plus sages. Mais justement cette sagesse exige de nous qu'on ne s'enferme pas dans une nostalgie passéiste mais qu'au contraire qu'on aide à transmettre de façon contemporaine les valeurs de ceux qui nous ont précédés. Rude défi mais magnifique motivation !

Donc, désormais, mon combat de nouvel académicien, ou plutôt car je n'aime pas trop les connotations guerrières de ce mot, ma mission, renforcée par l'honneur que vous me faites sera double. Continuer d'abord à défendre les valeurs traditionnelles des bons vins français et particulièrement ceux qui restent fiers de leur origine. Défendre ces valeurs, c'est défendre un style qu'on pourrait facilement définir par l'équilibre et la buvabilité - créons le mot, car la chose est trop importante ! Cet idéal est bien entendu lié intimement à notre géographie et à notre climat. On peut définir négativement l'équilibre par le refus des excès, et par la formule bien connue, rien de trop, même en des temps de réchauffement climatique, de degré alcoolique en dangereuse inflation, et de prospérité du public international, consommateur de grands vins, avec la tentation du luxe inutile et

pervers dans le style du produit. Mais je préfère la définition positive, à savoir la recherche d'une unité harmonieuse entre les différents constituants du vin, alcool, acidité, tannin, boisé (facultatif), relation entre les arômes, la texture et la fin de bouche. L'équilibre donc et pas la performance. Nos vins sont faits pour être bus et notre responsabilité première consiste à préserver le plaisir de boire ce que nous continuons à considérer comme la plus saine et la plus délicieuse des boissons. Dans notre tradition le vin fait partie de nos habitudes alimentaires quotidiennes aussi bien que festives. Aussi doit on le déguster parce qu'on le boit et non pas le boire parce qu'on l'a dégusté, à l'inverse de certaines dérives de la critique américaine qui ont hélas désorienté le public des nouveaux consommateurs. On pourrait croire cette première mission suffisante, il n'en n'est malheureusement rien dans notre pays dominé par un lobby hygiéniste qui peu à peu censure tout notre art de vivre au nom d'une morale puritaine, anti républicaine car fondamentalement démagogique. Nous ne le savons que trop la liberté de communiquer sur un produit d'une telle valeur culturelle et sociale, sans parler de son importance économique et écologique, est gravement limitée, au prix d'une censure alimentée par la plus grande mauvaise foi. L'actualité récente m'offre deux symboles très forts de cette censure et de ses effets calamiteux. Feuilletant des revues luxueuses et bien informées sur le vin en Asie et en Europe je tombe sur une magnifique publicité, concernant une marque emblématique de champagne, aussi réussie du point de vue esthétique que morale puisqu'elle constitue un hommage aux valeurs de culture transmises par le produit, aussi bien dans son élaboration que dans sa consommation. Elle ressuscite Andy Warhol comme parrain du vin, de la fête, de l'art de vivre. Et bien cette publicité est interdite dans la presse française car il est tout simplement devenu illégal de faire figurer sur une page de publicité un être humain pouvant plus ou moins directement inciter le public à consommer une boisson alcoolisée, considérée politiquement comme aussi dangereuse et addictive que la pire des drogues. Dom Pérignon n'a donc pas droit de cité dans l'hexagone sous cette apparence et son producteur a certainement sainement réagi en supprimant toute publicité dans ce

pays ! Mon métier de journaliste en revanche voit immédiatement la conséquence d'une telle censure sur la survie d'une presse du vin digne de ce nom, dans ses ambitions d'information comme celles d'offrir des magazines beaux à voir et à lire ! Si cette presse disparaît, cela fragilisera encore plus le produit lui-même. J'attends donc de vous un relai efficace pour renforcer ma fonction de Président de la Presse Française du vin auprès des pouvoirs publics, et pour m'aider à leur faire comprendre la stupidité ubuesque d'un règlement appliqué à la lettre sur ce sujet. Autre symbole, encore plus épouvantable et même tragique. Dans un numéro récent de la Revue du Vin de France nous lisons un interview de Françoise Laborde, membre du Conseil supérieur de l'Audiovisuel, accusée de vouloir saborder tout projet de télévision thématique sur le vin. Cette éminente journaliste devrait par définition défendre le principe fondamental de liberté d'expression. Elle est par ailleurs elle-même vigneronne à Saint Mont dans le Gers et connaît parfaitement les méfaits économiques d'une censure aveugle sur la consommation même modérée de nos vins d'appellation d'origine. Je lis pourtant page 17 de cette revue une formule accablante (et je pense hélas vraiment conforme à sa pensée) : « il y a des règles à respecter, on ne peut pas boire d'alcool à la télévision. C'est comme si un présentateur fumait à l'antenne ». On peut donc montrer toutes les turpitudes humaines dans un reportage ou dans une fiction, mais montrer des êtres humains un verre de bon vin à la main est définitivement et absolument censuré ! Et la voilà qui surfe sur l'ambigüité d'une loi scélérate car bâclée par le législateur et décérébrante parce qu'elle déresponsabilise au lieu de responsabiliser, et qui au nom d'une lutte commune contre les addictions liées à la consommation de l'alcool et du tabac place château Lafite au même niveau qu'une ligne de cocaïne, si appréciée par quelques célébrités du service public de la télévision, les mêmes qui se dédouanent de leurs dérives d'enfant gâté et riche en prenant la tête du combat anti alcoolique ! Et Madame Laborde se prétend « désarçonnée » par la virulence des réactions à son encontre ! Et bien il faut revenir en arrière et maintenir la présence du patrimoine culturel inaliénable que constituent nos beaux vins, leur usage gastronomique et les lieux et les circonstances

où ces usages doivent se perpétuer. Nous devons combattre tous les talibans petits bras qui confondent la tâche noble, républicaine et indispensable de gérer la santé publique avec le refus obstiné de mettre le public en face de ses responsabilités d'être humain. Cela vaut d'ailleurs pour de nombreux autres secteurs, tout aussi menacés par la dictature des coûts de gestion et les mannes déversées par tous les industriels enrichis par la vente de produits de substitution ou de compensation : quand Mac Donald finance pour le corps médical les Etats Généraux de l'alimentation on aura compris où résident les vrais dangers et les vraies perversions. Chers amis et confrères, vous pouvez évidemment compter sur l'aide de la presse et de tous mes confrères dans ce combat, qui ne part pas désespéré, mais encore faut-il qu'à tous les niveaux et tous les échelon, y compris les grandes instances internationales, vous vous joigniez à nous pour faire comprendre à nos censeurs qu'ils ne sont pas dignes de ce que la France a apporté au monde et de ce que nos concitoyens attendent d'eux. Restons donc vigilants et surtout agissons ensemble.

Je vous remercie....