

## Aux amants de la vigneronne

■ **On ne choisit pas son prénom.** Je passe toujours un excellent moment à découvrir le classement annuel des prénoms les plus déclarés à l'État civil : étonnant de constater à quelle vitesse aujourd'hui les Matis ou les Noa ringardisent les Laurent et autres Ludovic, comment toute la poussière du siècle pèse sur les Kenza et les Laurie face aux rutilantes Léa et Manon.

■ **Il n'existe pas de registre d'État civil des bouteilles** et pourtant, toutes les bouteilles ont un état civil. Après le passage des frontières de mes dégustations à l'aveugle, je contrôle l'identité de chacune. Constat : leur nom – dans 95 % des cas – est celui d'un domaine ou d'un château anobli du lieu de production (villages, lieux-dits, etc.) ou des familles propriétaires passées ou actuelles. Pour le prénom, ou si vous préférez le nom de la cuvée, le conservatisme français a encore de beaux jours, puisque une majorité des cuvées dites "d'entrée de gamme" sont toujours baptisées Tradition. Que d'audace...

■ **La famille Tradition tient bon.** Quand arrive le baptême d'une cuvée "spéciale", les vigneronns se lâchent. Soyons fous, risquons en calligraphie or un Fût de chêne ou un audacieux Prestige, un facétieux Réserve ou un irrespectueux Vieilles vignes. Je souffle. Sens de la filiation oblige, le nom de baptême des aïeux, et surtout celui des enfants et des épouses, fleurissent aussi, comme les coquelicots dans un champs bio. C'est mignon. On retrouve alors un hit-parade des saints du calendrier avec ses modes, avec trente ou quarante ans de décalage. Les cuvées Laurence, Martine ou Marie-Claire ont aujourd'hui un tendre parfum de Citroën DS et de télévision noir et blanc.

■ **Le nom du lieu-dit, ultime rempart.** Mais de la Champagne au Sud-Ouest, une vague monte dans tous les vignobles français : la multiplication des cuvées armées du nom d'une parcelle, d'un lieu-dit. Les noms de ces "climats" comme disent les Bourguignons, inventeurs de cette mode millénaire, respirent la France de l'Ancien régime et les cartes de Cassini. Un infini et intemporel paysage dessiné de bucoliques Champs, Monts, Clos

et autres Croix, redressés sur les étiquettes comme d'ultimes remparts pour défendre l'authenticité de nos appellations d'origine.

■ **Et puis arrivent les décalés.** J'avoue me détendre à la découverte des cuvées dites "transgressives" ou "digressives", aux noms évocateurs d'une parcelle, d'imaginaire cette fois. J'ai été touché par un corbières baptisé

Les Mains sur les Hanches. Cela illumine un coin d'esprit quand un faugères s'intitule Les Amants de la Vigneronne ou un anjou annonce Les Copains d'Abord. Et que dire du sourire apéritif que procure le in Cot We Trust du tourangeaux Thierry Puzelat, qui n'a pas encore osé "Pipi de Chat sur des Arbustes de Groseilles"

(Cats Pee on a Gooseberry Bush), le nom véridique d'un sauvignon néo-zélandais qui fait un malheur aux antipodes.

■ **Petit pingouin et queue jaune.** Cette tendance, qu'outre-Atlantique on appelle les "fun wines", se développe. Il s'agit souvent là-bas pour de grands négoce de séduire en désacralisant l'univers du vin. Leur Red Truck (camion rouge), syrah et mourvèdre californien, et The Little Penguin (le petit pingouin) sont des best-sellers. Tout comme le Yellow Tail (queue jaune) australien ou le Dancing Bull (taureau dansant), zinfandel du géant Gallo. Certains vins français se vendent habilement là-bas sur ce thème. C'est le cas du phénomène Red Bicyclette, fabriqué toujours par Gallo en collaboration avec la coopérative des Sieurs d'Arques (Limoux). Et du succès du Fat Bastard (gros bâtard), vin de pays du sud de la France élaboré par la maison Meffre.

■ **Jouissif et régressif.** Pour revenir en France, j'aperçois un autre phénomène

qui émerge dans cette mouvance, cette désacralisation. Il s'agit de la contrepartie des desserts façon "fooding" de la jeune cuisine qui recycle dans ses restaurants les bonheurs enfantins des babyboomers : tartes aux carambars, glaces aux fraises Tagada, mini barbe à papa à tous les étages... Arrive ainsi sur le marché Toto Vino<sup>®</sup>, rouge à l'eau finement gazéifié et pasteurisé, dont le titre d'alcool n'excède pas 4,6 %. L'excellent Jean-Paul Brun, de ses beaujolaises Terres Dorées, sort un FRVHO, gamay pétillant sucré à 7,5°, qui ressemble comme deux bulles aux gourmands Cerdon du Bugey de Renardat-Flache. Le mouvement des vins jouissifs et régressifs est en marche. ■



ANTOINE GERBELLE