

Le vin, 10.000 ans d'aventure

0



L'histoire du vin, c'est l'histoire de la civilisation. De l'Antiquité à la mondialisation que nous connaissons aujourd'hui, le vin n'a cessé d'accompagner les migrations et les échanges commerciaux. L'histoire du vin est une histoire de nos passions. Et il faut bien 224 pages de bande dessinée pour nous la raconter.

Vincent Ejarque

Si la paternité de l'invention de la frite n'est pas établie avec certitude puisque la France et la Belgique se la disputent – encore que les Américains la nomment « French fries » –, celle du champagne semble plus claire. C'est l'une des nombreuses anecdotes racontées avec humour et rigueur historique par Benoist Simmat dans son « Incroyable histoire du vin ». Daniel Casanave illustre avec nervosité cette bande dessinée qui court sur pas moins de 10.000 ans !

Donc, le champagne est-il né en Champagne ? Oui et non. Tout d'abord, pour faire du champagne, il faut des bouteilles. Et la bouteille en verre, telle que nous la connaissons, est une invention anglaise qui remonte au XVII^e siècle. Cette invention va se mettre immédiatement au service de vins dont les Britanniques raffolent : les vins de champagnes. En effet, les *wine merchants* de Londres ou de Bristol, qui ont pris l'habitude de mettre le vin de champagne en bouteilles, découvrent par ce biais le secret de la fameuse « méthode champenoise » qui n'a donc rien de champenoise au départ. Issu d'un vignoble très froid, le vin de champagne n'a pas réalisé la totalité de sa fermentation quand il est expédié outre-Manche (les levures sont endormies). Pour le rendre moins vif, nos amis Anglais y rajoutent une dose de liqueur de sucre de canne avant sa mise en bouteille, à l'automne. Le sucre fermente durant tout l'hiver et crée de la mousse. Les levures entrent à nouveau en action au printemps et, à l'ouverture, le vin est devenu pétillant sur la langue et mousseux. Tout cela est possible parce que la bouteille anglaise est très solide et n'explose pas... ou rarement.

Une science nouvelle, l'assemblage

Et Dom Pérignon, me direz-vous ? Eh bien, contrairement à une légende tenace, ce clerc chargé de la vinification au sein de la plus célèbre abbaye du vignoble de Champagne, Hautvillers, n'a rien à voir avec l'invention du champagne moderne. Au contraire, Dom Pérignon s'échinait à éviter l'effervescence naturelle des vins locaux. Mais son apport en matière de vinification est immense puisqu'il a inventé une méthode utilisée aujourd'hui dans le monde entier : l'assemblage.

Au début du XVIII^e siècle, Dom Pérignon sélectionnera en priorité le pinot noir et le pinot meunier car ils refermentent moins facilement que les raisins blancs. Et c'est à la fin de sa vie, après un voyage dans le vignoble méridional de Limoux, qu'il commencera à travailler sur le champagne effervescent.

Une dernière anecdote. C'est un autre clerc, Dom Ruinart, qui a convaincu Dom Pérignon de stocker les bouteilles mousseuses dans d'anciennes carrières de craie, datant de l'occupation romaine. La basse température de ces fameuses « crayères » permettant de contrôler la fermentation. Louis XIV à la fin de son règne, le régent et ses « petits soupers » juste après, finiront de mettre le champagne à la mode et sur toutes les tables de fêtes. C'est à cette époque que naissent les ancêtres des grandes maisons actuelles. Nicolas Ruinart, propre neveu de Dom Ruinart, fondant la sienne en 1729. Mais, ça, c'est une autre histoire.