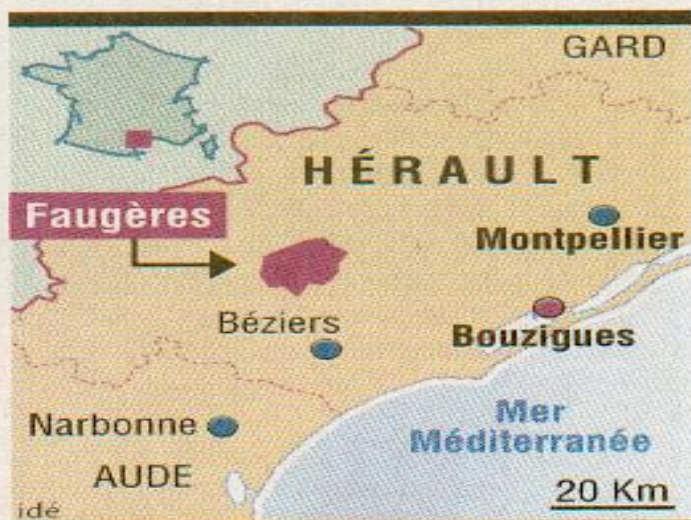


Vie et mort

« Le vin est mort. » Ah, elle n'a pas fini de faire parler d'elle, la petite phrase acérée qu'Aimé Guibert lance au début de « Mondovino », sombre documentaire de Jonathan Nossiter, depuis mercredi dans les salles obscures. Elle est allée se ficher comme un poignard dans une barrique, faisant déjà couler pas mal d'encre sur le thème à la mode du déclin du vin français. C'est que, dans la galaxie vinicole, le maître du Mas de Daumas Gassac, à Aniane, est un personnage comme il y en a peu. « En vingt-cinq ans », écrit Bernard Burtschy dans son Guide Gault/Millau des vins 2005, « Aimé Guibert a propulsé ce terroir du néant au firmament mondial ». Ses vins sont non seulement concentrés et raffinés mais d'une régularité exemplaire.

Tempétueux et talentueux, Aimé Guibert en impose dans ses habits de chef gaulois. Magnats américains du vin, les Mondavi père et fils ont grandement contribué à édifier la légende du héros de l'Hérault, eux qui ont dû rendre les armes après avoir tenté par tous les moyens de prendre pied en terre d'Aniane. Aimé Guibert ne s'en laisse pas conter, mais il raconte des histoires. De belles histoires. Comme lorsqu'il assène à la caméra docile de « Mondovino » que « le vin est mort, et pas seulement le vin, mais aussi les fruits, les fromages... » Et, que, après avoir laissé au spectateur le temps d'encaisser la nouvelle, il explique benoîtement : « Le vin, c'est une relation quasi religieuse de l'homme avec les éléments naturels, avec l'immatériel. C'est un métier de poète de faire un grand vin. » C'est beau comme du Lelouch.

Voilà qui sert admirablement le propos du film, qui est d'opposer deux cultures : celle des vins de terroir, ceux d'un Aimé Guibert ou d'un Hubert de Montille, dans lesquels le vigneron mettrait toute son âme comme un artiste dans son œuvre, et celle des vins du monde, désincarnés, forcément désincarnés, formatés pour répondre à un goût global. C'est le monde du vin raconté



H&B

Faugères 2002

23 euros la bouteille (départ).

H&B Sélection.

42, Grande-Rue, 34140 Bouzigues.

Tél. : 04.67.74.66.38.

contact@hbselection.com

aux enfants. Une gentille farce. Vigneron est un métier de rêve, fait de rêves de bouteilles de rêve. Mais point n'est besoin d'être grand poète. Voilà qui est, même, plutôt contre-indiqué. La vigne est une entreprise et le vin n'est pas mort. Il renaît, même, un peu partout, en France, en ce moment. Et sous des formes parfois inattendues. Dans l'Hérault d'Aimé Guibert, mais plus au sud, à Bouzigues, au bord de l'étang de Thau, deux jeunes passionnés, François Bannier et Grégory Hecht, viennent de bâtir de toutes pièces une jolie maison d'élevage et de négoce. Hecht et Bannier ne peuvent pas être des poètes en ce sens qu'ils ne possèdent pas un seul carré de vigne. Ils achètent des lots à de bons producteurs. Pourtant, leur gamme, déjà large, de vins du Languedoc et du Roussillon (Côteaux du Languedoc, Côtes du Roussillon Villages, Saint-Chinian, Minervois, Faugères) impressionne par sa tenue. Dominé par la syrah, éclatant de fruit, le Faugères 2002 se distingue par sa finesse et sa minéralité. Ce vin-là est plein de vie.

JEAN-FRANCIS PÉCRESSE