

Vigne rouge

jeudi 14 juillet 2005, par [DEVANEUSE Roger](#), [FRISSANT Pascal](#) (Date de rédaction antérieure : 14 juillet 2005).

Rouge : C'est l'été. Dans quel état les citoyens que sont la plupart des lecteurs de « Rouge » vont-ils trouver les viticulteurs qu'ils rencontreront dans les caves ?

Pascal Frissant - Dans un état critique ! Tout se conjugue pour faire crise : les importations de vins ne répondant pas aux normes européennes, venant de pays dans lesquels le travail est peu réglementé, la pression de la grande distribution qui fait baisser les sommes versées aux producteurs, l'augmentation des charges et du prix de l'énergie, les stratégies de tension du négoce qui ne respecte pas ses contrats ni ses délais de paiement, la chute de la consommation dans les pays viticoles européens.

Quand, la nuit du 27 au 28 avril, des manifestants ont vidé une citerne de vin espagnol à Clermont-Hérault, le négociant exportateur a demandé au tribunal un dédommagement de 0,24 euros par litre. C'est au-dessous du coût de production le plus bas dans la plaine. C'est rapidement le coût de production moyen mondial qui s'impose comme prix de référence. Dans le Val-de-Loire, le vin de table trouve preneur à seulement 0,20 euros et les vins de base pour mousseux à 0,23 euros. C'est là l'effet direct des importations de vins chiliens par un important opérateur régional. Aujourd'hui, probablement, les exploitations de la moitié des viticulteurs tournent à zéro. Les familles vivent sur le salaire du conjoint ou de la conjointe, sur des aides des proches, sur la vente de biens, parfois sur le revenu des gîtes et accueils.

Question : Défendre le « vin naturel », n'est-ce pas un peu réac et dérisoire aujourd'hui ?

P. Frissant - Je ne crois pas. Quand l'épidémie de Phylloxéra a décimé la vigne à la fin du xix^e siècle, on a manqué de vin. On a alors vu se mettre en place une production « brassicole » (1) de « vin » à partir de marc déjà fermenté, de moût concentré d'Argentine, de raisins secs de Grèce et de Turquie. Les manifestations de 1907 ont imposé l'application stricte de la définition du vin, « produit exclusif de la fermentation de raisin frais ou de moût frais de raisin ». La défense de cette définition, même un peu revisitée, est capitale.

Les pratiques extracommunautaires sont fantaisistes. Autoriser ici ce qui se fait déjà ouvertement ailleurs, comme mettre des copeaux dans les cuves pour « boiser » le vin, aromatiser, acidifier à l'acide phosphorique (comme le coca), enlever de l'alcool pour le remplacer par du glycérol (proche de sa saveur), ce serait ouvrir la boîte de Pandore. On pourrait déconstruire le vin pour le reconstruire. On justifierait une viticulture outrancièrement productive, donc polluante et source de gaspillages (de l'eau pour faire du volume à faible coût, de l'énergie pour distiller les excédents, et au passage des pesticides en abondance sur la plante fragilisée).

L'innovation sur des nouvelles boissons uvaies (2) sera créative. Mais le vin doit garder le profil

hérité de sa longue construction sociale, sans exclure quelques aménagements consécutifs à la découverte de mécanismes biochimiques et physico-chimiques.

Question : L'apparition de « vins de cépage », n'est-ce pas une première initiation au goût intéressante ?

P. Frissant - Ce serait donc une ruse de l'histoire que de généraliser l'usage des vins simplistes pour faire découvrir dialectiquement la sublime pratique sensorielle et philosophique de la complexité ! L'optimisme reste une vertu révolutionnaire !

Nous voulons défendre le vin comme une boisson agricole, paysanne, qui vient donc de quelque part. Alors qu'il y a des milliers de cépages qui tombent en désuétude, le commerce international promeut cinq cépages mondialisés : trois rouges (syrah, cabernet, merlot) et deux blancs (chardonnay, sauvignon). Le vin de cépage convient à l'idéal du marchand : mettre un nom de marque sur un assemblage de vins avec liberté d'approvisionnement dans le monde et mise en compétition des producteurs de tous les continents. La marque est le moyen de faire écran entre les producteurs et le consommateur. Dans les organismes internationaux, l'Américain Gallo (un milliard de bouteilles) et ses alliés vont jusqu'à dire que l'appellation d'origine contrôlée n'a aucune base scientifique, qu'elle est prétexte à entraver la concurrence. Le vin de cépage répond à l'expérience sensorielle de celui qui a été élevé aux petits pots à la framboise sans framboise.

Le vin est une boisson socialisante, qui s'apprend, se maîtrise, dont la magie va bien au-delà de ses propriétés psychotropes ou de ses arômes dominants.

Question : Si je te laisse aller, tu vas attaquer la loi Évin et te plaindre de la chute de la consommation...

P. Frissant - Évin avait raison sur les alcools forts. Il est sans discernement pour les vins. Je connais l'existence d'une tradition antialcoolique dans le mouvement ouvrier - ce n'est pas la plus rigolote. C'est le thème de l'ouvrier abruti par l'alcool, incapable de passer de la révolte spontanée à la révolution consciente.

Ce n'est pas le problème du jour. Il y a en France un consensus des élites bien pensantes pour dénoncer indistinctement le virtuel lobby des « pinardiens » (merci pour les connotations méprisantes), celui des alcooliers, le tout dans des amalgames dignes des procès staliniens. Au point que même un professeur de médecine, député UMP de Béziers, n'a pas obtenu l'autorisation de commander une enquête statistique sur les origines des consommations à partir des contrôles routiers, afin d'ajuster ensemble une politique de prévention astucieuse. Ne compte pas sur moi pour conseiller à qui que ce soit de rouler bourré. Mais ça ne t'oblige pas à emboucher les trompettes du discours hygiéniste.

Si les lecteurs de *Rouge* veulent s'opposer à la mondialisation capitaliste, s'ils ne veulent pas demain, sur les GR (3) du Languedoc, cheminer entre friches et résidences pour retraités hollandais, ils peuvent s'intéresser à ce qu'ils consomment. Buvez du vin qui vient de quelque part, qui a été fait par des paysans ou des ouvriers qui peuvent vous en parler. Osez entrer dans les caves, profitez des fabuleux paysages que nous façonnons depuis tant de générations, en Septimanie, en Europe ou à l'autre bout du monde.

Notes :

1. Procédé de fabrication de la bière.
2. Produites avec du raisin.
3. Chemins de grande randonnée.

P.-S.

Parut dans « Rouge » du 14 juillet 2005. Propos recueillis par Roger Devineuse.

Pascal Frissant est viticulteur en cave individuelle en AOC Minervois, et œnologue. Il est responsable de la commission nationale de la viticulture de la Confédération paysanne et a dirigé plusieurs ouvrages aux éditions de l'Organisation internationale de la vigne et du vin : Le Vin dans les textes sacrés et les cultures méditerranéennes, Le Vin au Moyen-Âge dans le bassin méditerranéen et L'Histoire du vin, une histoire de rituels.