

“LE VIN, LA VIE. LA VIE, LE VIN.”

ALLOCUTION DE M. LE CONSEILLER D'ÉTAT PASCAL CORMINBŒUF

Directeur des institutions, de l'agriculture et des forêts du canton de Fribourg, à l'occasion de la cérémonie de remise de diplômes, Ecole d'Ingénieurs de Changins, 11 novembre 2005.

Chers diplômés, chers parents, chers professeurs, chers amis de la vigne et du vin,

Le don essentiel qui nous a été fait c'est bien celui de la vie, mais pas nécessairement celui de la bonne vie; cette dernière dépend en partie de notre activité humaine. En d'autres termes, ce qui est utile pour l'homme, c'est ce qui lui permet de vivre. Mais ce que les rabats-joie qualifient d'inutile nous permet de bien vivre. Les moines qui se sont occupés de nos premières vignes l'avaient certainement compris bien avant nous.

Le grand risque aujourd'hui est peut-être paradoxalement de faire mourir l'homme d'ennui en le mettant justement trop à l'abri des risques. Il ne trouve ainsi plus beaucoup de plaisir à son travail et souvent, lors du travail, il ne rencontre que le vide. On le met en garde contre tout, même contre un verre de vin et on le persuade que ça confine déjà à l'alcoolisme.

Toutes les civilisations ont une constante: celle d'oublier la terre d'où pourtant elles sont sorties. Les civilisations tendent toutes à oublier le paysan, le vigneron. Un bel échange et l'un des premiers a été celui des produits du lac contre les produits de la terre. Ici, on avait la complémentarité idéale puisque les villages partaient du lac, se prolongeaient par les vignes pour atteindre les hauteurs où, selon les saisons, le pêcheur-vigneron devenait berger.

Si l'on oublie trop ces réalités, les hommes finiront par naître moyens et tout sera dit. Ce sera l'homme ni trop sensible, ni pas assez, ni trop intelligent, ni pas assez. Ce sera l'homme standard qui finira par boire un vin avec des numéros sur la bouteille ou sur le robinet, comme bientôt aux USA.

LA VIE, LE VIN. LE VIN, LA VIE. Le vin justement a été, dès son origine, et bien longtemps avant qu'on lui accole des étiquettes, associé au sang, tant par la couleur que par son caractère d'essence de la plante: il est le breuvage de vie ou d'immortalité. Dans les traditions d'origine sémitique, il est même le symbole de la connaissance et de l'initiation en raison de l'ivresse qu'il provoque, au point que la vertu du vin ne se distingue même pas parfois du pouvoir de l'ivresse qui est magnifié. Il est vrai que c'était bien avant l'instauration des permis et des "zéro virgule" ...!

Dans la tradition biblique, le vin est aussi d'abord signe et symbole de joie et, par généralisation, de tous

les dons que Dieu fait aux hommes. On peut lire au Psaume 104:

“Tu fais croître l'herbe pour le bétail et les plantes à l'usage des humains pour qu'ils tirent le pain de la terre et le vin qui réjouit le cœur de l'homme.”

Et plus loin, dans l'Ecclésiaste:

“Va, mange ton pain dans la joie
Et bois de bon cœur ton vin.”

Il y a décidément bien des commandements auxquels il est plus difficile d'obéir!

Le propre de l'homme, c'est de nommer les choses. Sur la feuille de vigne, l'amoureux du vin veut lire la réponse à la première des questions: “Dis-moi quel est ton coin de terre?” Alors, l'amoureux du vin saura déjà si ce vin a une vraie origine et non pas seulement une provenance.

LE VIN EST COMME LA BELLE AU BOIS DORMANT : IL A SOMMEILLÉ LONGTEMPS, DANS LES CAVES.

Celui qui veut le voir dans son verre, tout bouquet épanoui et robe flambante, doit d'abord l'appeler par son nom. Le vin se parle avant de se boire. La saveur est la fille du savoir. L'étiquette ne compte que quelques mots, mais elle est parfois plus suggestive, plus bavarde que tout un poème. Sur ce petit morceau de papier, le ciel, le paysage, les travaux et les hommes sont présents.

LE VIN EST UN PLAISIR SOCIAL AMPLIFIÉ PAR LE PARTAGE.

Pourtant, curieusement, l'expérience du vin reste hautement personnelle. Si on est quatre à goûter le même vin ensemble, chacun aura son lot d'impressions en fonction de son vécu d'enfance, de ses préférences et de sa physiologie. Un jour, maudit, peut-être si on fabrique des clones humains, quelqu'un pourra ressentir exactement la même chose que vous.

Pourtant, le vocabulaire du goût reste sous-développé. L'école traditionnelle passe un peu trop à côté de l'apprentissage des mots et des situations qui expriment le goût et l'odorat. Le vin est justement une de ces boissons complexes qui concerne plusieurs de nos sens.

LE VIN N'EST EN EFFET RIEN D'AUTRE QU'UN LONG TRAVAIL DU SAVOIR HUMAIN QUI ABOUTIT À UNE INVITATION À COMMUNIQUER LES PENSÉES QUI VOUS HABITENT et un léger état second enlèvera, je l'es-

père, à l'homme toute acidité et donnera la parole au meilleur de vous-même. C'est en cela que le travail de nos vignerons, cavistes et œnologues mérite un respect total et nous fait toucher à l'essentiel.

En tant que citoyen, je n'ai pas envie que l'on définisse pour moi ce qui doit m'être utile, mais à l'inverse, je refuse d'être un éternel insatisfait. La "société de consommation" sous-entend, dans les mentalités, un monde inspiré par un système de valeurs et de pratiques sociales qui auraient fait le choix des valeurs matérielles au détriment des valeurs spirituelles ou intellectuelles.

ON SAIT QUE SAVEUR ET SAVOIR PROVIENNENT DU MÊME MOT LATIN en passant par "avoir de la saveur", puis sentir, comprendre, avoir du jugement et, à la fin, savoir.

Mais, pour définir encore mieux ce que ces deux notions jumelles veulent nous dire, partons de leur contraire qu'on peut appeler fadeur ou ignorance. On comprend mieux alors toute l'importance de la culture du bon, du juste et du beau dont on est parfois si éloigné dans notre système éducatif.

Et puis, et ce n'est pas son moindre mérite, le vin délie les langues après les avoir enchantées.

Le vin a une force pareille au feu, lorsqu'il s'en prend aux hommes, disait le mathématicien grec Eratosthène. Il soulève les vagues comme le font, sur la mer d'Afrique, le vent du Nord ou le vent du Sud. Ce spécialiste du cube ou de l'angle prouve au moins par là qu'il n'ignorait rien du tohu-bohu de l'âme humaine, quand elle est convenablement arrosée. Car le vin ne fait pas qu'entrer, il vous sort aussi par la bouche. On le goûte, on l'avale et... on trouve aussitôt quelque chose d'intéressant à dire. Car il en a à dire... Il suffit donc d'un verre ou deux pour lâcher la bride à la langue. Montaigne a raison, le vin fait déborder les plus intimes secrets. Et Rousseau, qui fait toujours assaut de vertu, répète à l'envi que ceux qui ne boivent pas ont l'âme perfide et certainement des secrets à cacher. J'ai toujours remarqué, dit Saint-Preux dans la Nouvelle Héloïse, que les gens faux sont sobres et la grande réserve de table annonce assez souvent des mœurs feintes et des âmes doubles.

AUCUNE SUBSTANCE CONSOMMABLE N'A LA MÊME COMPLICITÉ QUE LE VIN AVEC LA PAROLE. Non seulement il délie les langues en rendant les buveurs bavards ou poètes... selon leurs talents, mais il est aussi un produit dont la consommation exige un commentaire puisque savoir le boire revient à savoir en parler.

On reconnaît d'ailleurs un piètre vin à ce qu'il ne répond pas : "Il est muet, il n'a rien à dire, pas grand-chose à raconter, il manque d'éloquence." S'il est encore trop jeune pour révéler toutes ses richesses, "il peine à s'exprimer, il n'a pas encore franchi le seuil du dialogue".

Francis Ponge le dit très bien : **"IL Y A UN SECRET DU VIN, MAIS C'EST UN SECRET QU'IL NE GARDE PAS. ON PEUT LE LUI FAIRE DIRE : IL SUFFIT DE L'AIMER, DE LE BOIRE, DE LE PLACER À L'INTÉRIEUR DE SOI-MÊME. ALORS IL PARLE. EN TOUTE CONFIANCE, IL PARLE. TANDIS QUE L'EAU, ELLE, GARDE MIEUX SON SECRET..."**

On pourrait encore dire que deux types de comportement se dessinent en contraste dans la langue, celui du buveur et celui du dégustateur. Ils emploient souvent les mêmes mots, mais le premier ne parle que de lui-même, de la satisfaction de sa soif ou de son ivresse, tandis que le second est par définition quelqu'un qui parle du vin.

La verve populaire a trouvé les mots pour le parcours du buveur, ce parcours qui va du sec à l'humide, puis au chaud et enfin au froid. D'abord déshydraté, le soiffard aspire à s'arroser, il passe par la cuite pour se retrouver givré... ou fin gelé.

Qui saura conter les aveux romantiques de tous les amoureux timides de la terre rendus confiants par un bon vin ? Combien de confidences après une bonne bouteille ? Même parmi nous, on aurait sûrement des exemples à foison.

ÉLEVER UN VIN, C'EST COMME ÉLEVER UN PETIT D'HOMME. C'est parcourir les mêmes étapes, c'est passer par les mêmes inquiétudes, par les mêmes joies. Il faut une terre, des racines, une maison, une attention soutenue et beaucoup de savoir-faire. On peut s'improviser vigneron comme on peut s'improviser géniteur, mais ici comme là, les résultats seront mitigés, voire décevants.

Il me revient en mémoire ce couplet de Bernard Ducarroz dans une œuvre qui disait les merveilles du pays en s'inspirant d'un discours que le conseiller fédéral Delamuraz, celui qui nous manque tellement aujourd'hui, avait fait du haut du Gothard en magnifiant nos quatre cultures : **"VOUS POUVEZ VOYAGER DANS LE MONDE, VOUS N'AUREZ QUE DES PAS DE MIGRANTS. RIEN NE VAUT LES RACINES PROFONDES, LA MAISON OÙ L'ON EST UN ENFANT."**

Un vin, comme un enfant, a besoin de racines profondes où il peut puiser en toute confiance dans le trésor enfoui. Son horloge interne ne le trompe pas et plus il creuse, plus il trouve, tel le laboureur de la fable qui instruisait ses enfants. Ah ! Cette terre, si vous prenez la peine de la respirer, elle vous livre ses secrets. Elle donne chaque fois une odeur différente, bonne si on l'a toujours respectée, aigre ou puante si on l'a brigandée. Les initiés savent bien que l'odeur de la terre qu'on retourne ou qu'on ouvre change avec le fruit qu'elle vient de produire, mais ce secret aussi est réservé au petit nombre. Il faut apprendre aux enfants, au lieu de leur pourrir les yeux avec des "japoniaiseries", à développer leur odorat à partir des fleurs, des épices, des fruits et des herbes écrasées, des

odeurs, du vent, des boulangeries, des fabriques de chocolat et de tellement d'autres situations encore. L'ordinateur portable que nous avons dans le cerveau est le seul qui garde la mémoire des odeurs. Voilà qui nous ramène au vin et à son mode privilégié.

Le vin, comme le petit d'homme, fait aussi sa crise d'adolescence, celle où il partirait dans toutes les mauvaises directions s'il n'était pas guidé et remis sur le chemin par le maître des cuves.

Puis vient la période de la patience, de la maturation. La charpente est là, mais il s'agit d'encourager ce qui va dans la bonne direction, d'élaguer les branches folles. C'est un peu le mystère de la chrysalide qui prélude au papillon et que l'on vous présente aujourd'hui.

C'est un peu aussi comme un mariage. On peut par des beaux atours donner le change, mais quand on reprend les habits de tous les jours, le contenu doit être aussi fidèle que le contenant le promet, sinon le naturel revient cruellement au galop.

L'étiquette n'a jamais permis d'améliorer durablement le breuvage, mais elle ressemble à ces maquillages intelligents qui soulignent finement le plaisir de yeux... seulement !

Voilà, je vous ai fait parcourir quelques-unes des richesses de ce métier, de cette passion qui va être votre vie. Vous avez beaucoup appris de vos maîtres d'apprentissage, de vos parents, de vos professeurs. Vous avez creusé au fond de vous-même pour progresser. Je vous souhaite un pays où il fasse encore bon vivre, où l'on n'oublie pas de vivre. Je souhaite que par votre action et votre enthousiasme vous aidiez ce pays à bien vivre. Bravo et merci à tous ceux qui vous ont accompagnés, qui vous ont amenés où vous êtes aujourd'hui.

QUE CE PAYS RESTE UN ÎLOT OÙ L'ON SACHE RÉSISTER AUX ROULEAUX COMPRESSEURS DU LIBÉRALISME ET QU'ON PUISSE LE FAIRE EN APPRÉCIANT PARTOUT LES MERVEILLES DE NOS TERROIRS MULTIPLES ET RICHES EN RESTANT ATTENTIFS À CE QUE LA VIE A DE MEILLEUR.

Trois distinctions Grand Or au Nobilis 2005*

UN ERMITAGE, UNE SYRAH ET UNE AMIGNE

L'ermitage Martigny vieille vigne "Les Serpentes" 2003 de Gérald et Patricia Besse (Martigny-Croix), l'amigne fût de chêne de Vétroz 2003 de Fabienne Cottagnoud (Cave Les Tilleuls, Vétroz) et la syrah du Valais AOC 2004 vinifiée par Edmond Zufferey (Agroscope RAC de Changins, Nyon): le concours Nobilis 2005 a décerné trois distinctions Grand Or. Le palmarès de cette vingtième édition, qui comprend également 146 Nobilis d'or, a été dévoilé hier à la Fondation Pierre Gianadda à Martigny.

Quelque 1800 vins représentant près de quarante cépages différents ont été soumis à l'appréciation du jury présidé par Mike Favre. Un nombre impressionnant que ce dernier n'a d'ailleurs pas manqué de relever. "Imaginez qu'entre 1985 et 2000, 1200 crus ont été présentés, soit le même nombre que la seule année 2004!" Une augmentation qui prouve que le Nobilis est devenu une véritable référence dans le monde du vin en Valais. "Si notre attractivité ne cesse de croître auprès des encaveurs, elle va de pair avec une plus grande responsabilité auprès des consommateurs. Notre label doit permettre une identification précise et fiable des produits. C'est pourquoi nous collaborons étroitement avec l'Union suisse des œnologues afin de garantir un concours sans aucune manipulation possible, selon les règles internationales de la dégustation."

Le palmarès 2005 compte encore 146 Nobilis d'or. Pour les cépages rouges, la syrah arrive en tête (14 distinctions), devant le pinot (10), le cornalin (9). Pour les blancs, c'est le fendant le plus titré (11), devant l'arvine (9) et le johannisberg (7). Pour Dominique Rouvinez, coprésident de Vinea, le nombre restreint de vins primés (3 Grand Or et seulement 8% des échantillons en or) démontre la sélectivité et le haut niveau d'exigences du concours. "Le palmarès éclectique reflète également très bien la richesse et la diversité des terroirs valaisans."

Tous les résultats du concours Nobilis 2005 sur le web: www.vinea.ch

* Article original paru dans *Le Nouvelliste*, 26.11.05, p. 32.



Gérald et Patricia Besse, Edmond Zufferey et Fabienne Cottagnoud ont reçu la distinction Grand Or du concours Nobilis 2005 (photo Le Nouvelliste).

Christian Carron