

# Entre les vignes

Récits, rencontres et réflexions autour du vin

JACQUES ORHON

# Table des matières

AVANT-PROPOS .....	9
L'échanson de la maison .....	13
Remonter le temps .....	25
Dans une cave au Québec .....	39
Sabotage en Alsace .....	51
Entre Carnet et Rabelais .....	61
Un lieu hors du commun .....	71
La liberté retrouvée .....	83
Les derniers jours du gourou .....	93
Lendemain de guerre .....	105
Monsieur le Président .....	117
Le maître du cristal .....	129
L'île de tous les dangers .....	141
Une journée en Camargue .....	155
Un premier ministre bien encombrant .....	169

La Sicile et son curé.....	173
En route vers l'éternité.....	185
Un sommelier à Moscou .....	197
La vie de château.....	209
Émotions avec les Maoris.....	219
Au milieu de nulle part.....	233
Paradoxes et autres absurdités .....	245

# L'échanson de la maison

**S**ept ans, c'est l'âge de raison. Pour moi, c'était plutôt l'âge du raisin. Dixième enfant et avant-dernier d'une famille modeste qui s'était installée dans le Haut-Anjou lors de ma naissance, je profitais joyeusement de cette grande maison du centre-ville de l'Ouest de la France, acquise en viager.

Le viager – c'était courant à l'époque – permet à des gens pas bien riches de se procurer une résidence tout en payant un loyer au propriétaire, à qui on laisse l'usufruit d'un appartement suffisamment spacieux. Lorsque ce dernier passe l'arme à gauche, on prend possession de la demeure en totalité, et les paiements cessent. Pas très moral tout ça ! Mes parents, catholiques pratiquants, n'aimaient pas du tout qu'on échafaude des projets douteux afin d'accélérer le processus... « Papa, et si on laissait traîner une peau de banane dans

## Histoire de viager

» Pierre Tchernia, le Monsieur Cinéma du petit écran français, a réalisé en 1971 une comédie grinçante qui a pour titre *Le Viager*, mettant en vedette une impressionnante brochette d'acteurs dont un Michel Serrault retraité et soi-disant malade. Celui-ci cède sa maison de cette façon, mais, au grand dam des acquéreurs convaincus qu'il n'en a plus pour longtemps, Serrault rajeunit à vue d'œil.

l'escalier... Une savonnette peut-être ? » Raymond fulminait en fronçant les sourcils : « Je vous interdis ! Non mais, quand même ! »

Cela dit, il s'agissait pour nous d'une bonne bourgeoise, pimbêche sur les bords mais bien gentille malgré sa sévérité apparente. Ancien professeur de violon, elle tâtait encore de l'archet et nous initiait, fenêtres ouvertes, à la finesse d'une sonate ou d'un concerto. Le problème, 25 ans plus tard, c'est que mes parents ont dû se résoudre, avant de retourner en Bretagne, à revendre la maison à perte avec, en prime aux nouveaux acquéreurs, la coriace et résistante Olive, gaillarde encore pour plusieurs années. Ils en ont bien profité, ceux qui nous ont suivis...

Je me souviens de ces conversations tournant autour des avantages et des inconvénients du viager, et de cette histoire, vraie, je le précise, survenue chez le cordonnier de la famille, à trois rues de chez nous. Trois mois après avoir acheté en viager le bâtiment où se trouvait son magasin, il s'est rendu dans le grenier pour y chercher des outils et est resté bouche bée devant l'ex-proprrio qui venait de se pendre à la charpente. On raconte qu'il a hésité avant de porter secours au malheureux mais qu'il s'est repris, lui sauvant la vie juste à temps. Une bien belle anecdote, me direz-vous ! Mais le plus terrible dans cette affaire, c'est qu'on chuchotera que le cordonnier a été récompensé pour son geste puisque le candidat au suicide est décédé de mort naturelle quelques semaines plus tard...

### La craie tuffeau

» Il s'agit d'une pierre blanche d'Anjou et de Touraine qui servait à la construction des édifices (habitations, églises, châteaux, abbayes et autres monuments) et sert encore tout particulièrement dans les travaux de restauration. Crayeuse et poreuse, elle est connue, par exemple, dans le vignoble angevin pour ses vertus minérales dans les appellations du Saumurois.

C'est donc dans une maison de trois étages faite de tuffeau que j'ai vécu les 16 premières années de ma vie. Construit en 1618 puis complété en 1722, le nid familial était un havre de bonheur avec ses larges pièces,

dont ses chambres aux portes-fenêtres qui donnaient sur l'immense jardin, son grenier où l'on a fait nos premières armes en théâtre et, bien sûr, sa cave dont je parlerai plus loin. Ornée d'une rosace au plafond, la salle de séjour était assez vaste pour contenir un bureau, le coin couture de ma mère, qui n'arrêtait jamais, et une table qui servait aux repas quotidiens comme aux agapes festives et familiales, sans oublier la table de ping-pong qui prenait ses droits certains hivers.

En fait, et de façon toute naturelle, nous passions chaque jour du XVII<sup>e</sup> siècle au XVIII<sup>e</sup> siècle et vice-versa. Les murs épais participaient à l'isolation naturelle, toutefois défaillante lorsque les hivers étaient rudes. Je pense à ces bouillottes de caoutchouc ou de terre vernissée que l'on glissait dans le fond du lit pour s'endormir les pieds au chaud... quand ce n'était pas une brique emmitouflée dans du papier journal. Mon père a consacré une partie de sa vie à jouer au maçon, au plâtrier, à l'électricien. Totalement irrespectueux, nous déroptions de petits morceaux des murs extérieurs, que nous utilisions comme craies pour jouer au maître d'école.

Les communs comprenaient deux pavillons plutôt délabrés et une ancienne écurie, dont une partie servait d'atelier. En compagnie d'un ami, à l'aube de mes 12 printemps, j'avais aménagé à l'étage un bar – privé comme il se doit –, mais où rien ne manquait : comptoir, sofa, décoration, musique, choix de boissons désaltérantes et, de temps en temps, des clients égarés. Forcément, je n'ai pas demandé de licence pour ce petit bistro que j'avais baptisé le Café Iznogoud, en référence à l'une de mes bandes dessinées préférées du moment.

C'est dans le jardin, formidable terrain de jeu au centre duquel régna pendant des années un vieux cèdre assez imposant qu'il fallait faire la ronde à six pour le ceinturer, que j'ai collectionné sans le savoir les senteurs et les parfums que l'alchimie du vin nous redonne par esters interposés. La partie orientée à l'est était réservée aux poireaux, aux oignons – des rouges et des jaunes –, aux betteraves, aux carottes, aux pommes de terre

### Celui qui veut prendre la place du calife

» Les aventures du grand vizir *Iznogoud* font partie d'une série de bandes dessinées de René Goscinny et Jean Tabary, créée en 1961.



que j'adorais ramasser, aux radis et aux rutabagas, aux haricots verts – les plus fins s'il vous plaît –, ainsi qu'à tous les choux qu'un potager autorise.

Le côté sud, selon les saisons, voyait mûrir les tomates et les concombres, les framboises, les fraises et les groseilles à maquereau, qu'il ne faut pas confondre avec les groseilles à grappes. Appelées « gadelles » au

### Une groseille parmi d'autres

» Les groseilles à maquereau poussent sur un arbrisseau épineux. Leur nom fait référence à la sauce aigre-douce mise au point par les Anglais pour accompagner ce poisson, par ailleurs aussi délicieux nature qu'en boîte...

Québec, ces petites baies rondes, rouges ou blanches, poussaient également dans le bas du jardin, non loin des grandes fenêtres de nos chambres. Je n'ai jamais su pourquoi, mais nos chers parents donnaient à ce petit fruit savoureux le nom de « castille ». Pour nous, la seule groseille était celle à maquereau, et c'est ainsi que nous nous gavâmes jusqu'à la fin de l'adolescence de groseilles, sans en connaître la véritable identité. J'apprendrai plus tard que le cassis,

dont on fait référence dans les arômes d'un vin, est aussi une groseille, issue cette fois du groseillier noir.

Pourtant, nos parents se faisaient un devoir d'insister sur le mot juste. Je passe sur les *longonberries*, que nous prononcions par la phonétique sans savoir qu'il s'agissait du nom anglais d'une variété de framboise de forme allongée, et sur le *juniperus*, qui embellissait les platebandes et dont on apprit beaucoup plus tard que, derrière le nom latin que nous utilisions sans affectation, se cachait un genévrier. En lieu et place des pommes, nous mangions des *reinettes du Canada*, des *golden*, des *granny smith* et des *winter banana*, tandis que *passé-crassane*, *beurré giffard* et *beurré hardy* étaient des noms qui nous étaient plus familiers que la poire elle-même.

À la demande de ma mère, qui cuisinait chaque jour, nous visitions le flanc ouest du jardin, mitoyen avec le Palais de justice, et plus précisément le bas du mur orné de fines herbes et d'autres plantes aromatiques. Entre le persil, la ciboulette, le cerfeuil, la marjolaine, le thym et l'origan, je faisais mes classes de dégustateur en herbe, c'est le cas de le dire, en toute innocence. L'estragon, la menthe, le fenouil, le romarin et

le basilic n'avaient plus de secret pour les gamins que nous étions. Mais j'apprendrai plus tard, en bon adepte de l'étymologie – d'autant plus qu'en matière de plante, c'est souvent une question de racine –, que le laurier a donné son nom au baccalauréat, du latin *Bacca laurea* (baie de laurier), en référence aux couronnes de feuilles de laurier récompensant les guerriers et les athlètes de l'Antiquité.

Justement, une immense haie de lauriers-cerises, une variété à feuille large d'un vert éclatant et brillant, à ne pas confondre avec ce laurier commun ou laurier-sauce que l'on utilise notamment dans le bouquet garni, séparait le grand jardin d'un petit carré discret, néanmoins essentiel à l'équilibre de nos menus. Mes parents y cultivaient toutes sortes de salades, de la laitue frisée à la chicorée passablement amère, en passant par la délicieuse et fine mâche, supposément proche parente de la valériane et connue aussi sous le joli nom de « doucette ». Adossée au mur longeant le jardinet poussait la rhubarbe, plante tonique et cholagogue, idéale donc pour ceux qui se font de la bile. Cueillie au printemps, elle a fait les délices de notre jeunesse comme garniture de tarte, et tout particulièrement sous forme de confiture, surtout quand ma mère décidait d'ajouter les bonnes fraises juteuses mûries naturellement sous le doux soleil du Haut-Anjou.

Je me souviens aussi des odeurs du tilleul du voisin, dont les fleurs titillaient nos narines débutantes. Il y avait beaucoup de pensées et des primevères, des œillets, des violettes et du lilas. Et ces roses cultivées pour ma mère, Rosa, ces fleurs magnifiques aux pétales odoriférants

### De chaque côté du mur...

- » D'après la loi française, les branches, les fleurs et les fruits d'un arbre mitoyen qui donnent sur votre terrain vous appartiennent. C'est ainsi que, chaque année, nous faisons une récolte suffisante de tilleul, que nous laissons sécher au grenier pour les futures tisanes. Les notes de tilleul se retrouvent régulièrement dans les grandes cuvées issues du cépage chenin blanc, comme dans un bonnezeaux ou un vouvray.



que nous mangions en cachette, apprenant, sans nous en rendre compte, les secrets de la rétro-olfaction !

Ce portrait peut sembler idyllique, et pourtant je n'exagère rien. Tout cela était normal, au risque de paraître banal à nos yeux d'enfants privilégiés...

Je ne peux non plus soustraire de ma mémoire olfactive le buis qui embaumait notre environnement. Employé en bordure ou taillé, pour ne pas dire sculpté par des jardiniers inspirés, le buis se trouve fréquemment aux abords des églises et des presbytères français. Quand on a mémorisé son odeur, souvent à son corps défendant, il est facile de retrouver ses fragrances dans les blancs à base de sauvignon. C'est parfois très agréable quand l'arôme se fait discret grâce à des raisins récoltés bien mûrs, mais cela peut devenir envahissant lorsque des notes végétales trop affirmées dominent avec, en finale, des réminiscences de pipi de chat. Faut aimer...

Tout jeune, j'étais attiré et fasciné par la cave. Peut-être pour la bonne raison que nous devions respecter chaque fois un cérémonial – c'est l'impression que j'en avais – avant d'y parvenir. Très rapidement, mon père avait condamné la trappe installée dans la cuisine, passage qui permettait d'y descendre directement. Il disait que c'était dangereux, mais peut-être voulait-il tout bonnement en restreindre l'accès. Nous devions donc transiter par l'extérieur, tirer une lourde planche de bois recouverte d'une

### Éteins la lumière !

» Il faudra attendre un certain nombre d'années avant que soit installé, à un des murs de la salle à manger, un commutateur équipé d'une lumière-témoin. Pendant mon adolescence, ce dispositif me donnera d'ailleurs du fil à retordre. En effet, je profitais des airs de liberté qui soufflaient sur la France de 1968 pour inviter des copains et des copines à venir s'adonner à de joyeuses libations pendant que papa et maman partaient deux jours à la campagne. Trop occupé à faire disparaître toute trace de nos coupables plaisirs gourmands, j'en oubliais d'éteindre la lumière ; l'auteur de mes jours devinait ainsi que j'étais passé par la cave pour « emprunter » une ou deux bonnes bouteilles.

épaisse feuille de zinc. Équipés les premières années d'une lampe-tempête, une torche à pétrole dont la flamme était protégée des intempéries par un lobe de verre, nous descendions dans le sanctuaire où dormaient les vénérables bouteilles réservées aux grandes occasions.

En plus d'un calme absolu maintenu par 350 ans d'histoire, un mélange énigmatique de mystère et de secret planait au-dessus de ma tête, allumant l'imagination débordante de mon jeune cerveau. J'appris très jeune qu'une bonne cave sent bon, que la température se doit d'être constante et la lumière, tamisée, que les araignées qui m'effrayaient, mais moins que mes sœurs, jouaient un rôle important dans la préservation du milieu et que la relative humidité ambiante avait une incidence positive sur l'état des bouchons. En plus des incontournables muscadets et autres gros-plants qui venaient du coin où mon *pater* était né, des coteaux du layon et des savennières attendaient leur tour, pendant qu'une poignée de crus du Médoc et des clos de vougeot faisaient la sieste en toute tranquillité. Rien d'exceptionnel, certes, mais c'était bien suffisant pour aiguïser ma curiosité.

Envoûté par cet environnement habituellement réservé aux adultes, je demandais à tous les coups la permission d'accompagner celui qui avait été désigné ; la plupart du temps c'était le grand patron, notre paternel, qui descendait. Probablement étonné par tant d'empressement, il m'expliqua l'importance de bien regarder le niveau entre le col et le haut du flacon, et de ne pas faire l'erreur d'attendre une éternité pour que le volume se trouve à mi-épaule. À mes yeux, chaque bouteille devenait une partie du trésor qu'il fallait sauvegarder, jusqu'à ce qu'elle remonte au moment opportun pour être servie avec le mets idoine, et surtout, surtout, je le voyais bien, faire plaisir aux convives choyés.

Après ma première communion, le chef de famille jugea que j'étais prêt et me demanda d'être l'échanson de la maison. Il m'aurait offert en

### De bonnes ouvrières...

» Généralement, les araignées sont mal considérées. Pourtant, leur mission, en particulier dans les caves, consiste à se délecter des petits vers qui peuvent s'incruster dans les fûts de chêne et autres structures en bois.

même temps une voiture à pédales et un vélo tout neuf qu'il ne m'aurait pas fait plus plaisir. Non seulement j'avais la charge, tout à coup, d'aller chercher les fins nectars, mais je devais aussi les préparer, ôter la poussière, de temps à autre les mettre en panier, sortir les verres du buffet, contrôler la température de service, découper la capsule, extraire le bouchon et verser le précieux liquide en quantité raisonnable.

Ma plus grande fierté, au-delà de la responsabilité qui venait de m'échoir, était sans doute de pouvoir aller dans la cave seul, sans peur et sans reproche. J'en profitais pour préparer la dernière commande et dorloter les fioles convoitées, bichonnant les magnums réservés aux grandes tablées, caressant les fillettes destinées aux futurs tête-à-tête.

### L'ancêtre du sommelier

» L'échanson est l'ancêtre du sommelier. Sans remonter à la mythologie grecque où les garçons servaient à boire, une *œnochoé* (pichet à vin) d'une main et de l'autre un *kylix*, l'ancêtre du taste-vin, on sait que l'échanson était l'officier chargé d'abreuver les rois et les princes. À cause des intrigues et des complots, le souverain avait une confiance totale en son échanson, qui goûtait avant de servir, écartant ainsi tout risque d'empoisonnement. Par la suite, le « saumalier », un mot qui trouve ses racines dans le provençal et qui désignait le conducteur du troupeau chargé de victuailles, donnera son nom au sommelier, le fonctionnaire de la cour responsable du transport et de l'approvisionnement des denrées alimentaires et des boissons diverses.

Grâce à un rai de soleil qui passait par un vieux soupirail à barreaux, j'adorais lire les étiquettes, comme je le fais encore aujourd'hui. Je prenais chaque bouteille délicatement et j'essayais de comprendre le message. Les noms qui m'étaient inconnus me faisaient déjà voyager, et je me surprénais à écouter le silence qui régnait dans le caveau.

Passer ainsi du côté de la valetaille, être au service des autres, ne me déplaisait pas, bien au contraire. Je découvrirai par la suite, bien installé dans les arcanes de ma profession, combien la fonction de sommelier peut

avoir un ascendant et procurer une autorité, voire une emprise, sur quelqu'un. Mais je jure de n'en avoir abusé en aucun cas...

Cette nomination à titre d'échanson me revenait de droit, sans aucun doute. Quand je regarde la photo d'Henri Cartier-Bresson, celle du petit garçon en culotte courte de la rue Mouffetard, avec son chandail, ses sandalettes et ses deux litrons dans les bras, l'air triomphant et les yeux pétillants, j'ai l'impression de me reconnaître il y a plus de 50 ans. La ressemblance est troublante, avec en flou deux jeunes filles qui pourraient être deux de mes sœurs. Combien de fois déjà, dès mon tout jeune âge, ai-je traversé, attifé de la sorte, la place de la République de mon enfance pour aller chercher à l'épicerie les bouteilles étoilées qui correspondaient, à l'intérieur, à du vin bien ordinaire et, à l'extérieur, à un flacon reconnaissable entre tous avec ses étoiles gravées sur le col ! Toutefois, je réalisais la nuance lorsque, pour changer des neuf ou dix degrés d'alcool achetés la semaine, mon père passait avec un plaisir non dissimulé au bon douze degrés du dimanche (comme sur la photo de Cartier-Bresson). C'était ainsi ! C'était plus cher et supposément meilleur ; la qualité se reflétait, pensait-on, dans le degré d'alcool. Il n'empêche que, si le produit était le même que le petit rouge servi sans faux col au premier troquet du coin, la bouteille étoilée était écologique, puisque consignée, remboursable et réutilisée.

En charge d'une famille nombreuse, mes parents avaient institué une organisation des travaux ménagers digne d'un restaurant ou d'un complexe hôtelier. Chacun notre tour, nous devions mettre le couvert, débarrasser, balayer, faire la vaisselle puis la ranger. Et il valait mieux éviter les bêtises, car la punition habituelle était d'assurer au complet dès le lendemain, et tout seul, les tâches domestiques. On appelait ça les jours de prestation, la condamnation étant proportionnelle, évidemment, à la gravité de la faute. C'est ainsi que j'ai fait l'apprentissage, bon an, mal an, de mon métier. Mais c'est les jours de fête familiale que ma

## La fillette n'est pas celle que l'on croit !

» Il s'agit d'un format de bouteille principalement répandu dans le pays de Nantes et en Anjou. La contenance joue entre 35 et 37,5 centilitres.