



Les vices de la vertu

En matière de goût comme dans tout, la quête de la perfection est souvent trompeuse, voire néfaste...

Changer la ville peut-il passer par le goût ?

San Francisco en donne l'exemple. La cité a transformé son front de mer depuis le tremblement de terre, qui, auparavant, prenait les allures *destroy* d'un nœud autoroutier sous lequel les sans-abri avaient établi leurs quartiers. San Francisco faisait penser à Marseille ou Bruxelles, des villes sans centre, ayant perdu le forum qui donne un contenu public à l'espace urbain. Le long de la côte court désormais une promenade ensoleillée, dont le centre est la halle du ferry, qui abrite restaurants, magasins d'alimentation et marché bio. C'est là que s'est tenue en septembre une rencontre, "Gastronomy by the bay", qui voudrait se répéter "by the Seine", à Paris. Le bio, l'écologie, le développement durable figuraient obligatoirement dans les conférences, dans ce pays obsédé par l'hygiène du corps.

La schizophrénie de la conscience malheureuse américaine est concentrée dans le marché bio, où clients, employés de bureau et visiteurs se pressent à l'entrée pour commander d'énormes sandwiches d'omelettes au bacon. Le spectacle du bacon baignant dans une marmite de graisse avait quelque chose de désolant pour un esprit français. Mais, pour le directeur du complexe, « il faut bien attirer les foules », et, apparemment, la graisse cuite, arrosée de mauvais café, reste un moyen sûr d'atteindre cette fin. Ensuite, ceux qui s'aventurent dans le marché peuvent toujours manger une pêche bio. Prunes et nectarines, rattes et oignons *cippolini* sont beaux et colorés. Néanmoins, la plupart n'ont pas beaucoup de goût. À la dégustation, on distingue vite la cueillette à maturité du simple affichage de vertu. Bio ne signifie pas bon. Or, si l'agriculture bio ou raisonnée veut sortir de la marginalité, il lui faut passer au plaisir des sens. La raison ne triomphe jamais seule. Les Américains, je le crains, cultivent encore l'image, plutôt que le sens.

Proche de San Francisco, la Napa Valley est la région viticole la plus prestigieuse des États-Unis, même si le terroir y est en fait trop chaud. Les Coppola y ont un domaine, où leur studio de production côtoie une vigne produisant des vins de qualité. Une visite aux Staglin, qui avaient été méchamment brocardés dans le

film pamphlet *Mondovino*, nous conduit à la dégustation de vins plus lourds, chargés en alcool. La logique de la viticulture mondiale est implacable : pour les dates de vendange, on se fonde de plus en plus sur les taux de maturation phénolique, et non pas seulement sur le taux de sucre (qui va se transformer en alcool). Le résultat, c'est que le sucre monte, monte, et que les vins désormais ont une teneur en alcool croissante, surtout dans les pays chauds. Sans parler des traces du sucre résiduel dans certains flacons. L'alcool donne à la première gorgée ce flash qui plaît aux jeunes générations. C'est un problème, d'éducation, de société, et d'équilibre des vins aussi. Pour

le moment, on ne sait comment résoudre ce dilemme, sinon déalcooliser partiellement les vins, selon un procédé connu sous le nom d'osmose inverse.

Conseiller du domaine Staglin, Michel Rolland, s'il reconnaît que la teneur en alcool peut être trop élevée dans certains cas, nuance la réflexion. L'alcool, à ses yeux, s'apparente au bois. Pour leur résister, il faut de la matière. Le problème n'apparaît que si le vin manque de corps. Fréquemment, dit-il, à l'aveugle, on se trompe sur les teneurs en alcool des vins du Nouveau Monde. Sur ce point, il a raison. Sur les périls que représente la montée de l'alcool dans les vins, je n'en suis pas si sûr.



M. Rougemont

Par Vincent Noce.

L'enjeu reste entier : l'alcool va devenir une des grandes questions de l'avenir du vin. Il va falloir trouver un moyen de dissocier la maturité phénolique de la montée de l'alcool. On pourrait imaginer des levures génétiquement modifiées qui "mangent" de l'alcool, tout en conservant aux vins les arômes et les couleurs dérivés des phénols. « On en est loin, part dans un éclat de rire Michel Rolland, quand on sait la mauvaise image que les OGM ont auprès des consommateurs. » Encore que les modes changent (on le voit avec l'irruption des bouchons en plastique et des capsules à vis). En attendant, peut-être faudrait-il déjà l'inventer. Nous rejoignons un autre débat : au nom de la vertu, la France tombe dans une folie rétrograde qui consiste à empêcher toute recherche sur les OGM, sous prétexte qu'il peut en sortir le meilleur comme le pire. À nous d'en sortir le meilleur, sinon d'autres en sortiront le pire. ❖

Si vous souhaitez réagir : vincent.noce@editions-burda.fr