

Anselme Selosse  
Académie du Vin de France  
Paris le 21 novembre 2019

*Ce texte a été réalisé pour sa lecture.*

Cher Président,

Monsieur Le Secrétaire perpétuel,

Chers confrères, Chers amis,

Vous ne pouvez pas imaginer l'honneur que vous me faites en m'accueillant au sein de l'Académie du Vin de France.

Merci Alain, Merci Michel de m'avoir parrainé. Merci à vous tous de m'avoir accepté.

Vous ne pouvez imaginer la peur qui m'habite que de m'adresser, de façon solennelle dans ce lieu et devant vous.

A l'école, en CM1, je faisais partie de ces deux élèves qui systématiquement recevaient une raclée sur les genoux de l'instituteur, après l'épreuve journalière de la dictée.

Quand au collège, des personnes m'ont dit « rien ne sert d'être moyen en tout, mieux vaut être bon en 1 ou 2 matières », j'ai eu la confirmation que le français ne faisait pas partie de mes matières favorites.

Le complexe existe encore !

Avant de vous narrer le chemin que j'ai suivi dans ma vie de vigneron, je me dois de vous dire combien, vous tous, vous m'avez nourri, vous m'avez éclairé, vous m'avez instruit et donné la force.

J'espère pouvoir être également l'un de ceux qui vont donner une envie, une inspiration, une passion, une ambition pour s'engager dans la défense du Vin de France.

Mais pourquoi moi ?

Cette question que je me suis posée à la réception du courrier du Secrétaire Perpétuel, m'a en même temps donné la réponse ;

Oui, je me pose beaucoup de questions... peut-être trop, et depuis le 1<sup>er</sup> janvier 1974, date à laquelle mes parents m'ont confié les clefs du domaine, en permanence, je me suis trouvé face à mes questions et je me suis toujours attaché à pouvoir y répondre.

Il est bien évident que les éléments de réponse sont uniquement pour moi et ne sont pas universels ; ce sont simplement des éléments qui font partie de la cohérence que j'ai essayé d'étayer.

Dès le début je souhaitais avoir un chemin éclairé.

Je vous propose de vous faire partager 5 définitions de mon dictionnaire, c'est-à-dire mes références que je vais consulter quand je suis perdu et dans le doute.

Je vous propose non l'ordre alphabétique, mais l'ordre chronologique.

## CHAMPAGNE

Le Champagne est pour moi le témoignage, par le vin, d'une région bien particulière : La Champagne.

Ce n'est pas le meilleur vin mousseux du monde, mais c'est un vin pétillant porteur d'une identité propre, qui ne peut provenir que de la Champagne. C'est comme pour un paysage, pour un membre d'une famille : bien que nous ne le connaissions pas exactement, nous avons le sentiment de reconnaître un air de famille, une identité.

Ce vin porte le nom de l'endroit où il est né, ce n'est pas un hasard et ce n'est pas une exception. Certains fromages, certaines salaisons, certains tabacs, certains thés peuvent également être nommés par le nom de leur région de naissance.

C'est une marque, c'est-à-dire une empreinte qui ne provient pas de celui qui l'a faite, mais de l'endroit où il est né.

Il est originaire, c'est un original, il est représentatif de son paysage.

## VIGNERON

Le vigneron doit avoir l'humilité de ne pas « griffer » son vin ; griffe qui passerait au-dessus de la marque d'origine.

Je préférerais parler de viticulteur, c'est-à-dire d'une personne qui a le culte de la vigne et du vin.

Cultiver, avoir le culte, c'est honorer, c'est vénérer, c'est rendre hommage.

Le viticulteur est un « butler » c'est-à-dire un serviteur qui a le feeling de se rendre compte de l'harmonie ou de l'absence d'harmonie ; qui sait apporter ce qui manque mais qui sait également que le mieux est le mortel ennemi du bien.

Le viticulteur est un galeriste qui, une fois par an, va collecter les œuvres dans les ateliers d'artistes et qui, dans sa galerie va choisir un socle, un encadrement, un éclairage, une mise en scène qui lui parlent et qu'il souhaite partager, sans jamais intervenir directement sur l'œuvre.

Mesdames, Messieurs, les académiciens, pourrais-je vous demander de bien vouloir militer, intervenir auprès du plus grand nombre pour que les termes : exploitation agricole ou viticole, exploitant viticole, soient abolis du langage administratif et courant, au profit de domaine agricole ou viticole et de viticulteur ?

Plus spécifiquement, pour la Champagne je fais campagne auprès de mes pairs pour l'abandon de ces mêmes termes en y ajoutant le terme de manipulant et de proposer éleveur.

Négociant éleveur ou récoltant éleveur, vous les reconnaissez pour la Bourgogne et c'est noble.

Où est la noblesse de celui qui exploite ou de celui qui manipule ?

## TERROIR

Un terroir est pour moi un biotope et un écosystème associé.

Un biotope : c'est la somme de caractéristiques physiques d'un lieu, comme la latitude, la longitude, l'altitude, la pente, l'exposition, la profondeur du sol, le type de roche mère, la composition du sol, la météorologie spécifique de ce lieu, etc...

Et sur ce lieu bien particulier, unique, il y a un écosystème : une société qui va s'autosélectionner.

Certains, adaptés à telle ou telle caractéristique physique, vont fonder leurs familles, s'installer, prospérer et créer leur descendance. D'autres, inadaptés, ne pourront se reproduire et disparaîtront.

Il en va des micros et des macro-organismes, des végétaux, des champignons, des insectes, des vertébrés, etc.

Ils vont former une société équilibrée où ils dépendent tous de l'un et de l'autre (en premier lieu, la chaîne alimentaire). Et où il n'y a pas de dominant ou de dominé et où toutes et tous vivent en harmonie. Ce sont des indigènes.

L'Homme en fait partie, au même niveau que les autres êtres vivants. Il tire profit, il prélève, du bois de la forêt pour construire sa maison ou pour se chauffer ; il récolte des végétaux, des fruits, des champignons, pour se nourrir, mais il respecte l'équilibre du lieu.

Tout est différent quand l'humain décide d'utiliser ce lieu à son seul profit. Il rompt l'équilibre et il devient un colonisateur dans le sens le plus grossier du terme et dans ce cas, il y a de forte probabilité pour que nous ne puissions plus parler de terroir.

L'Homme, lui, a participé à la reconnaissance des terroirs.

Cette hantise de ne pas être un colon, je la garde en moi pour échapper à toutes les facilités que je vois dans ma région.

A attraction forte, je me devais de mettre en place une résistance au moins aussi forte.

Vous comprenez bien que ce sont des bases de raisonnement, une façon de réfléchir, une éthique à consulter avant d'agir. C'est une conscience que je reconnais avoir rencontrée dans le mouvement de la viticulture biologique et de la viticulture biodynamique. Mais j'y ai rencontré également l'obscurantisme. Et pour nous, pays des philosophes des Lumières, je ne pouvais pas me contenter de croyances, de préjugés (ce qui est admis sans réfléchir).

Cet éloignement de ces mouvements ne pouvait se faire qu'après un rapprochement avec d'autres systèmes de pensées.

Les philosophies asiatiques, taoïsme, bouddhisme et confucianisme. Ces philosophies m'ont apporté la sagesse et la raison que je cherchais.

Avec la nature, il n'y a pas d'analyse binaire, vrai/faux, blanc/noir, interdiction/obligation.

Il y a un culte, une vénération, une façon de réfléchir. Il y a un « en même temps », il y a un « ça dépend », que les informaticiens viennent d'ajouter à leur système binaire avec le bit quantique.

Cette façon de raisonner a été pour moi une révélation de l'intelligence du paysan, qui connaît les subtilités de son pays et soigne son paysage.

Je regrette que l'obscurantisme gagne également une bonne partie du peuple français, souvent citadin ou néorural. Ils sont informés par des nouvelles souvent biaisées, sournoises. Ils les prennent pour vérité et ils pensent être plus respectueux de la nature que le paysan. Souvent ils considèrent que l'agriculteur, le viticulteur n'a aucune conscience et qu'il n'est que mercantile.

Comment allons-nous nous défendre de ZNT aberrantes, quel que soit le produit que nous pulvérisons ou poudrons ?

Que dire, alors, des tonnes d'antibiotiques, de somnifères, d'antidépresseurs qui sont déversés par les villes et que les stations d'épuration n'arrivent pas à digérer ?

Messieurs Voltaire, Diderot, Montesquieu, Rousseau pouvez-vous encore nous apporter vos lumières ?

## LE LIEN ENTRE UN LIEU ET SON PRODUIT

Ma question en fait était : après avoir défini un terroir, comment fonctionne la transmission de l'information ?

Est-ce objectif ou subjectif ?

La lumière est apparue par de multiples sources : les retours de dégustations de millésimes d'années sèches, la rencontre avec un brasseur, la consultation du dictionnaire Robert d'étymologie de la langue française.

En fait en 1976, année de sécheresse comme vous vous en souvenez, pour certains, les vins de ce millésime souffraient, au dire des œnologues, d'un « manque » d'acidité.

Les premières dégustations que j'ai pu faire démentaient les chiffres de ces analyses.

Je rencontrais un vin riche, complexe, certes, mais il était loin d'être mou, alcooleux, comme on me le promettait.

Je trouvais dans le 1976, une énergie, une concentration qui m'embarquait vers une réduction dans le sens culinaire du terme, les gorgées me donnaient soif à l'exemple d'une cuillère de pollen ; mais aucune sensation de rondeur, de lourdeur.

Les discussions avec un brasseur et son explication sur l'importance de l'origine de l'eau ont également été marquantes, mais la véritable révélation fut la définition que j'ai lue dans ce fameux dictionnaire, Robert d'Alain Rey.

Pour le mot « savoir » j'y ai lu : SAVOIR : ce qui a été enseigné, ce qui a reçu une instruction, vient du mot Sève.

Dans ma consultation, j'ai recherché les déclinaisons du mot sève et du mot latin *sapor*.

J'y ai trouvé la filiation entre sève, saveur, savon et savoir ; pour *sapor* j'y ai trouvé sapide, insipide, sapiens ; *sape* et *soap* en anglais ; *sapore*, *sapone* et *sapere* en italien.

De ce jour, ma feuille de route, en tant que vigneron, était claire.

Je devais tout faire pour que les racines de la vigne aillent puiser l'eau, la sève spécifique pour lui apporter la connaissance du lieu, le savoir.

Le mot insipide qui était beaucoup plus utilisé que le mot sapide, était une évidence : « insipide et sans saveur » cela voulait dire sans sève, sans connaissance, neutre, plat...

Il m'arrive parfois, devant la multiplication de l'usage du mot sapide, de penser que j'y suis presque pour quelque chose.

## VINIFICATION, FERMENTATION, VIEILLISSEMENT

Le rôle du vinificateur n'est pas d'être un winemaker, un faiseur de vin.

Si je suis un winemaker, alors un obstétricien est un baby maker.

Je reste l'obstétricien qui participe à la naissance du vin, qui a la responsabilité de la vitalité de la maman : la vigne, et du bébé : le vin.

Dois-je être un chirurgien esthétique ? Non !

L'obstétricien est-il responsable d'un bébé hors de la normalité ? Non !

Au contraire, je pense que les stigmates du lieu, le défaut rend remarquable.

Il faut que nous puissions dire, il est né comme cela !

Il me semble que les actions que nous pourrions engager pour rendre le vin plus consensuel conduiraient à une perte d'identité.

Cela ne veut pas dire être passéiste.

Ne vinifiant qu'en blanc, notre attention se porte sur la bonne date de cueillette, la bonne façon de pressurer et de mesurer le niveau de fragilité de ce jus privé de la protection de la pellicule jusqu'au départ de la fermentation alcoolique, et de trouver le bon protecteur et la bonne dose.

Il faut comme, en toute chose, « le juste geste ». Celui qui va permettre la transformation, celui qui va faire grandir et qui va révéler l'originalité.

J'ai une vénération pour la fermentation. C'est pour moi une transformation merveilleuse, une métamorphose qui fait passer une matière simple et commune à une matière complexe et subtile.

C'est le moment où après avoir saisi l'optimum de l'organique dans le fruit, nous cherchons la minéralisation de ce jus organique.

En chimie, la minéralisation est l'oxydation de la matière organique dont le résidu ultime est la cendre, c'est-à-dire les sels minéraux, contenus dans la sève...

Les critiques redondantes sur mon activité de vinificateur concernent mon penchant vers l'oxydation.

Certes, il m'a fallu du temps pour trouver mon centre et j'avoue que dans certaines périodes je suis allé trop loin dans la recherche des limites. \*

Mais je trouve qu'il n'y a pas de hasard quand je regarde les produits qui portent le nom de l'endroit où ils sont nés, que tous passent par une fermentation et un vieillissement, avant consommation.

Je pense au fromage, êtes-vous intéressés par un Conté de 3 mois ?

Je pense à la charcuterie, jambon, saucisson.

Je pense au tabac, un Havane, c'est 2 ans de maturation avant de le fumer.

Je pense au Thé noir ou au thé rouge ou au Oolong (qui n'est qu'une oxydation sans passer par la fermentation) ; etc., nous pouvons parler du café, du cacao...

Après la fermentation il y a un temps de vieillissement en semaines, en mois, en années.

Vieillir, c'est respirer, c'est également s'oxyder lentement.

Il serait plus joli de parler de maturation.

C'est la période de l'élevage.

Puis, une fois atteint ce stade de maturité, de pleine expression et d'équilibre, c'est le temps de la préservation, qui permettra ensuite au plus grand nombre d'avoir accès à ce témoignage de notre culture gastronomique méditerranéenne et d'un territoire restreint.

Par les stimuli subtils et complexes de ce vin, chacun pourra à partir de son propre appareil sensitif avoir ses sensations spécifiques.

Mais nous devons encourager ces personnes à dépasser cet aspect technique et à avoir la disponibilité pour accéder à leurs sentiments.

Certes, une sensation pourrait être mesurée, nous pourrions hiérarchiser. Mais la puissance d'une œuvre artistique est sa force d'évocation, sa capacité à déclencher un imaginaire telle la poésie en littérature.

Jamais je n'ai considéré être un créateur.

Je me suis simplement nourri de l'expérience de mes aînés, de vous vigneron, cuisiniers, architectes, écrivains, musiciens, scientifiques...

Combien de fois devrais-je vous remercier de ces vins et de ces plats dégustés qui m'ont fait découvrir un ailleurs, une multiplicité de sentiments, une invitation à la lévitation ?

Combien je devrais remercier ces artisans, ces vigneron qui me prodiguaient conseils et partageaient leurs expériences. Je me souviens, Gérard, d'une discussion, l'explication que tu m'avais donné sur l'assemblage de ton Hermitage, qui ne peut être divisé...

Ou alors, combien de temps ai-je gagné en lisant l'article sur le « génie du pinot noir » de Michel ou l'article « le prix Nobel à celui qui trouvera le parasite qui nous libérera du phylloxera » de Jean Robert Pitte.

Vous êtes mes inspirateurs, mes héros, merci de votre accueil.

*\*Excusez-moi si je choque certains d'entre vous, mais je reste attaché comme rôle à la cave, d'aller, après avoir cherché la plus magnifique expression de l'organique (l'apothéose) dans le fruit, d'aller vers la dégradation de cet organique. De faire passer de 200 grammes de matière organique dans un jus de raisin à 15 grammes après fermentation alcoolique alors que les sels minéraux (les cendres, je ne parle pas de l'extrait sec), eux restent stables entre 2 et 3 grammes. Notre mission serait d'affiner la matière organique pour finir par faire ressentir les sels minéraux.*

*Résumé dans ma tête par « user l'organique pour faire apparaître la trame minérale ».*

*Cette phase correspond pour moi à ce que l'on appelle l'élevage.*

*Par la mise en bouteille, nous recherchons la stabilisation, la préservation de cet équilibre pour une longue période.*

*Encore une fois c'est une vision, un sentiment,*