Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 32 (1952)
Heft: 12: Les arts de la table

Artikel: Les vins de France
Autor: Amunategui, Francis
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-888494

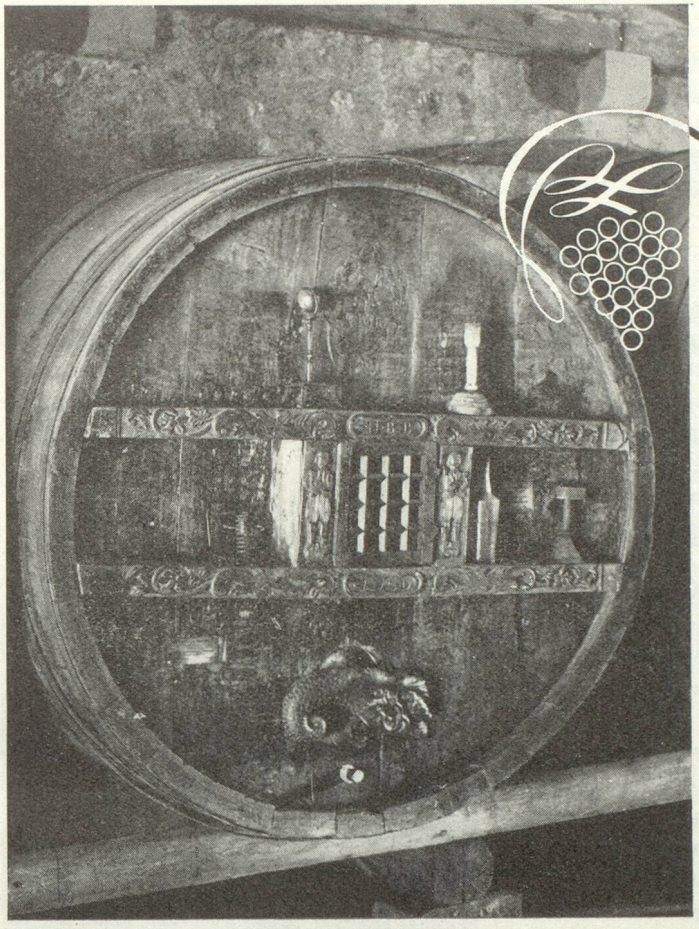
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 08.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



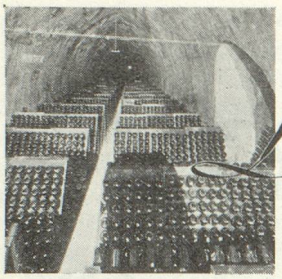
LES Vins de FRANCE

par

Francis Amunategui
de l'Académie des Psychologues du Goût

Au seuil d'une présentation des vins de France, on ne peut échapper au risque de dire quelques banalités : que ce pays est de ceux sur lequel les Dieux de la vigne se sont penchés avec le plus d'amour ; que les vins qu'on y produit ne sont pas seulement ceux dont les noms font partie du vocabulaire de tout honnête homme, mais d'autres qu'il faut aller découvrir en des coins cachés et pittoresques et qui enchantent et qui éblouissent, et qu'enfin, puisqu'il est admis qu'il n'y a pas de civilisation valable sans le vin et que la France est par excellence le pays du vin, la conclusion qu'on en peut tirer est de celles qu'il n'est pas même besoin de préciser.

Un panorama des vins de France comprend, à notre avis, trois chapitres. Le chapitre des ténors, le chapitre des grands crus, le chapitre des autres crus, mais non pas négligeables pour autant. Nous disons chapitres, puisque le cartésianisme, dont nous n'avons pas fini depuis trois siècles d'épuiser les vertus, nous oblige à des classifications et à des catégories, mais en fait il n'existe pas entre un ténor, un grand cru et un cru un peu moins grand des cloisons tout à fait étanches. Il y a dans les vignes françaises moins de rigueur et plus d'humanité. Parmi les ténors, il peut s'en trouver dont la voix un jour n'a pas toute la pureté voulue, et, parmi les gentils, on rencontre souvent une bouteille qui, sans parti pris, se révèle prodigieuse. Il ne faudrait généraliser ni dans l'un ni dans l'autre sens. Tout est question de nuances, de disposition d'esprit, d'heure de la journée, d'état de la température ou du ciel. Et c'est là que gît au fond le vrai problème. Un vin est un être vivant avec son caractère, ses sautes d'humeur, ses manies et ses pudeurs. Peut-on fixer l'homme en quelques traits? Soyons assez résigné ou assez présomptueux ou assez sceptique pour le tenter.



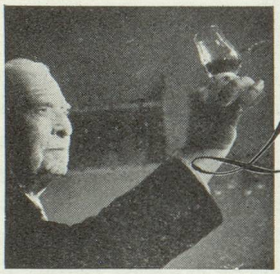
Le vin de Champagne

Le Champagne est une exception. Une exception heureuse, admirable, divine. Le Champagne est passé de l'état de vin à celui de symbole. C'est assez dire sa situation privilégiée. Celui que nous buvons pour fêter un succès, nous consoler d'un échec ou supporter l'heure redoutable des discours date du XVIIe siècle, à la suite de la providentielle découverte que fit un moine aveugle, dom Pérignon, en obtenant un vin mousseux et clair. C'est à dom Pérignon aussi que nous devons cette innovation hardie d'utiliser pour un même Champagne le mélange de raisins provenant de vignobles différents.

Le Champagne, comme les langues du vieil Esope, est la meilleure ou la pire des choses. La meilleure quand il s'agit de vrai Champagne ; la pire quand on vous force à boire un vague mousseux indûment baptisé Champagne et fabriqué industriellement de l'autre côté des Pyrénées, des Carpathes ou des Montagnes rocheuses.

La Champagne viticole est très strictement délimitée. Les principaux crus sont les suivants : Côte des Blancs, Coteaux de la Marne, Grande montagne de Reims et Petite montagne de Reims. Les premiers sont particulièrement renommés. Ils jouissent d'une vogue, certes très justifiée, depuis déjà pas mal d'années. Le *blanc de blanc* est, dit-on, le vin des connaisseurs. Je n'en disconviens pas et le place entre les meilleurs. Mais le Champagne de quelques grandes marques qu'il n'est pas besoin d'énumérer, provenant, répétons-le, de l'assemblage de vins de divers crus et bien souvent d'années différentes, constitue un phénomène, donne une plénitude, réalise un miracle qui ne se retrouve nulle part ailleurs.

Avize, en Champagne : le vignoble du blanc de blanc



Le vin de Bordeaux

Un des vins les plus complexes du vignoble français. C'est bien vite dit : un Bordeaux. Mais imagine-t-on combien il y a de Bordeaux ? Non seulement de grands, de superbes Bordeaux, forts ou légers, secs ou parfumés, mais des Bordeaux de consommation courante, *bourgeois* ou *artisans* ? Il y a tant de variétés de terrains, tant de conditions de culture, tant d'expositions, tant de cépages ou de plants que c'est surtout pour le Bordeaux que s'est créée cette science au nom rébarbatif, l'*ampélographie*, science de la vigne et de ses caractères.

Les grands vins rouges proviennent du Médoc, des Graves, de Saint-Emilion et de Pomerol.

Ceux du Médoc sont peut-être les plus populaires. Dans la classification officielle, ils peuvent s'enorgueillir de compter trois *premiers crus* sur les quatre qui ont été retenus : *Château-Lafite* (de la commune de Pauillac), *Château-Margaux* (de la commune de Margaux) et *Château-Latour* (de la commune de Pauillac).

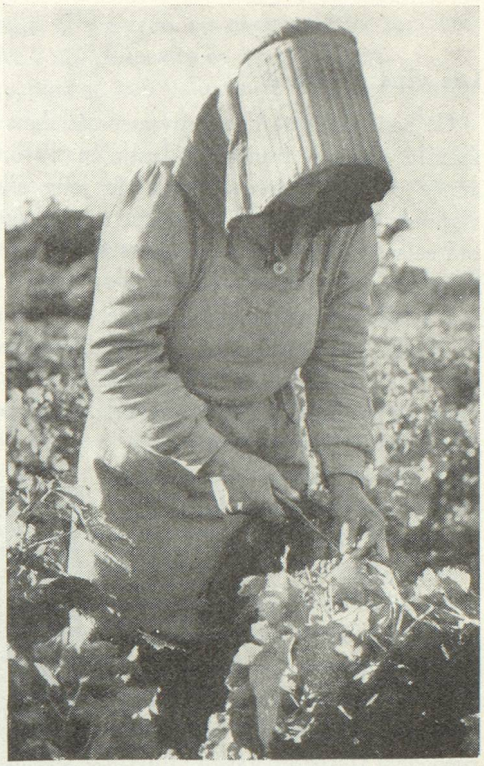
La région des Graves produit elle aussi un premier cru, le somptueux *Château-Haut-Brion*. Et rappelons à cette occasion que le Haut-Brion est un vin rouge, car beaucoup de personnes s'imaginent encore qu'un Graves est obligatoirement un vin blanc. En fait il y a des Graves blancs et des Graves rouges.

Le vignoble de Saint-Emilion est un des plus anciens de France. La définition de ses vins est classique et devrait être enseignée aux écoliers dès l'âge le plus tendre : « Ils ont du corps, une belle couleur, une sève agréable, de la générosité et un bouquet tout particulier. » Les plus connus sont le *Château-Ausone* (car le poète latin naquit à Bordeaux et en aima les vins) et le *Château Cheval Blanc*.

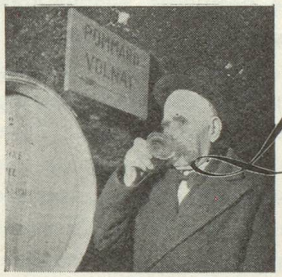
Quant au Pomerol, c'est un vin excellent qu'on ne finit pas de découvrir. Il représente approximativement une transition entre le Bordeaux et le Bourgogne. Il a la finesse du premier, la force du second. Vin complet que les gourmets savourent avec béatitude et intérêt.

Les vins blancs offrent une gamme aussi étendue, ou presque, que les rouges, allant des crus courants de l'Entre-deux-Mers et de Blaye aux grands crus de Sauternes en passant par ceux des Graves, de Langoiran, de Loupiac et de Sainte-Croix-du-Mont.

Le joyau de la couronne est le Château-Yquem, le seul vin qui, dans la classification officielle, ait obtenu l'appellation de *Premier cru supérieur*. Le Château-Yquem, d'une extraordinaire richesse, parfumé et moelleux, fruit de cette *pourriture noble* qui est le secret de la vinification sauternaise, a une place tout à fait à part dans la hiérarchie des vins. Il est solide, massif. On le comparerait aisément à quelque pièce d'orfèvrerie, étincelante et lourde, qui dort dans le trésor d'une cathédrale ou d'un palais et qu'on ne sort qu'aux jours de grande fête.



Vendangeuse bordelaise coiffée du « Kisnot »



Le vin de Bourgogne

Ici s'amorce l'éternelle et jamais résolue question de savoir lequel l'emporte du Bordeaux ou du Bourgogne ? Les uns en tiennent pour le Bordeaux qu'ils boivent plus facilement, les autres pour le Bourgogne, qui leur procure des sensations plus vives. Les uns professent que le Bourgogne est le vin de ceux qui restent toujours jeunes, les autres que le Bordeaux se boit jusqu'à l'extrême vieillesse, jusqu'à l'extrême-onction. Quant à moi, je préfère le Bordeaux en Gironde et le Bourgogne entre Dijon et Chagny. A Paris, je pratique l'alternance.

La classification est très simple : Côte de Nuits et Côte de Beaune. Les grandes vedettes de la Côte de Nuits sont le Chambertin, le Clos-Vougeot, la Romanée-Conti (velours et satin en bouteille), le Vosne-Romanée, le Chambolle-Musigny, le Nuits-St-Georges ; celles de la Côte de Beaune sont l'Aloxe-Corton, le Pommard, le Volnay, le Beaune, le Santenay. Ceci en vins rouges. La Côte de Beaune produit aussi deux très grands vins blancs, que d'aucuns considèrent comme les deux plus grands vins blancs du monde : le Meursault et le Montrachet.

Quelle est la différence entre les vins de la Côte de Nuits et ceux de la Côte de Beaune ? Il faudrait plusieurs semaines de travaux pratiques sur le terrain même, tatevin en main, pour le préciser, mais, grosso modo, on peut affirmer que les Côtes de Nuits sont plus corsés et les Côtes de Beaune plus unis, que les premiers sont des *vins de garde* qui n'acquièrent que peu à peu leurs vraies qualités et que les seconds se consomment plus volontiers dans leur adolescence.

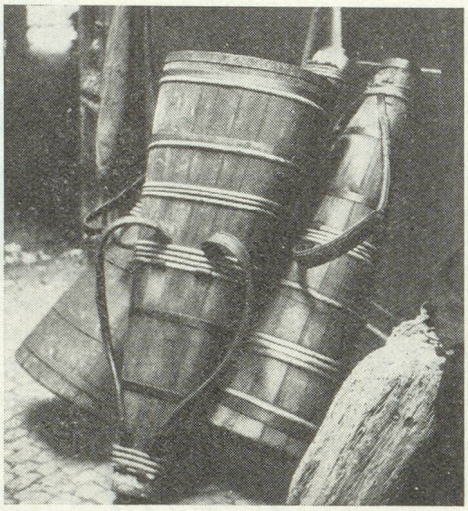
La Basse-Bourgogne produit, de son côté, un vin dont la renommée est solidement établie : le Chablis. J'ai pour lui une particulière affection. Né dans une contrée aux paysages très doux, très tranquilles sans pittoresque tapageur, le Chablis a du goût tout en étant sec, ce qui est un petit tour de force dont ses zélateurs ne sont pas peu fiers.

Les vins d'Alsace

Ce sont presque des nouveaux-nés dans la grande famille vinicole française. Jusqu'en 1918, en effet, année où fut libérée l'Alsace du joug allemand, le vignoble alsacien servait surtout à produire des vins qui se vendaient sous l'étiquette de Rhin, Moselle ou Palatinat.

Il a fallu reconstituer le vignoble, qui est aujourd'hui en pleine prospérité. Les longues bouteilles d'Alsace sont maintenant aussi populaires que les bourguignonnes pansues ou que les bordelaises au buste droit. Les vins d'Alsace sont les seuls vins français qui ne portent pas le nom du lieu où ils sont récoltés, mais le nom d'un cépage.

Le Riesling et le Sylvaner sont secs et légers. Le Traminer est très bouqueté. Le Gewurztraminer l'est plus encore. Le Tokay est moelleux. Le Muscat possède l'arome du raisin. Le Zwicker, qui est un mélange de cépages nobles et de cépages courants, n'est nullement à dédaigner. C'est le compagnon parfait des petites haltes qu'on fait, aux heures chaudes de l'été, dans la salle fraîche d'une auberge, où le promeneur accablé vient chercher un refuge contre le soleil qui incendie implacablement la plaine d'Alsace.



Riquewihr : hottes à vendanges

Les vins de la Franche-Comté

Vins du Jura et vins d'Arbois.

Les *vins du Jura* ont énormément de bouquet. Ils sont rouges, rosés, blancs, gris ou jaunes. Pour des raisons que j'ignore, on ne les rencontre pas souvent hors de leur province. C'est dommage ! Il faut, comme pour les grands seigneurs, aller leur rendre visite.

Ils présentent deux particularités curieuses. Celle d'abord de posséder parmi eux le vin blanc le plus exceptionnel du vignoble français : le Château-Chalon, dont la vendange se fait très tard, après les premières gelées ou chutes de neige. Il reste six à sept ans en fût, s'oxydant ainsi d'une façon particulière et prenant sa caractéristique teinte jaune et son goût de Jerez.

Les vins de paille sont l'autre particularité. Le suc de leurs raisins se concentre pendant tout un hiver en séchant sur un lit de paille. Ce sont des vins très liquoreux et très parfumés.

Quant aux *vins d'Arbois*, connus depuis des temps très anciens, rouges, blancs, rosés et jaunes, ils sont délicats et fins. Le vin de l'Etoile présente lui aussi ce caractère dépouillé qui fait, dans les vins du Jura, le charme du Château-Chalon.

Les vins du Beaujolais

A moins de 200 kilomètres du Jura et d'Arbois, mais dans une région totalement différente, au sud de la Bourgogne, commence la patrie du plus sympathique peut-être des vins français : le Beaujolais.

Il est, nous l'avons déjà dit, très malaisé de faire un choix et c'est tant mieux d'ailleurs car chaque bouteille correspond à un besoin ou à un état d'âme. Si je dis que le Beaujolais est le plus sympathique de tous, cela ne suppose pas que dans mon esprit le Bourgogne ou le Champagne ne le soit pas. Mais le Beaujolais est le vin familier par excellence, l'ami de tous les jours, de toutes les heures.

Le Beaujolais évoque tout de suite le verre de vin qu'on boit en passant à un comptoir et qui tient chaud à l'âme pendant le temps nécessaire. Mais il est aussi des Beaujolais très illustres, qui peuvent, dans une certaine mesure, rivaliser avec de grands crus. Si j'étais chargé de l'éducation complète d'un jeune homme, je lui dirais, arrivé au chapitre du Beaujolais, que pour le bien connaître il faut aller à Lyon. Il en est certes d'excellents et d'authentiques à Paris, mais il ne s'épanouit, ne se libère, ne prend son aspect définitif qu'à Lyon, où il fait partie de la ville, de sa tradition et de sa connaissance, où tout habitant sait distinguer le bon du meilleur, où la dégustation d'un *pot* prend des allures de rite.

J'avoue n'être jamais parvenu à me dresser pour moi-même une classification des Beaujolais. Tant pis, je les cite en bloc et au hasard : Juliénas, Chénas, Romanèche-Thorins, Moulin-à-vent, Fleurie, Morgon Brouilly.

Les vins du Rhône

Au sud de la Bourgogne, au sud de Lyon, la magnificence continue. Sur deux cents kilomètres, les vignes s'étagent sur les coteaux, les collines et montagnes

qui bordent le grand fleuve. Tous ces vins qui ont le Rhône pour dénominateur commun ont aussi entre eux un air de famille qu'il est émouvant de retrouver de bouteille en bouteille. Le soleil et les pierres leur donnent une vigueur et une souplesse qui sont leur véritable carte d'identité.

En partant de Lyon vers Avignon, nous trouvons d'abord le *Côte Rôtie*, qui est rouge et dont le nom indique bien les traits. Puis à un endroit où le fleuve est particulièrement sauvage et rugissant, voici le blanc *Condrieu* « vin théologique, digne des messes du moyen âge », disent les érudits et dont le Château Grillet est, dans son petit domaine, la rare et parfaite expression. Plus bas encore, et cette fois sur la rive gauche, les coteaux de l'*Hermitage*, blanc et rouge, dont la réputation est grande, tous deux vins somptueux, que les amateurs se disputent. Au siècle dernier, à un concours agricole parisien, l'Hermitage, le Clos-Vougeot et le Château-Lafite furent premiers ex-æquo.

Si de nouveau nous traversons le Rhône, nous boirons le *Cornas* et deux kilomètres plus bas, le *Saint-Péray*, vin mousseaux ou vin sec, tous connus et appréciés depuis longtemps. Car il est à remarquer que ce fleuve qui servit si longtemps de frontière à la France et à la Papauté et qui fut un des chemins de la civilisation, traverse des contrées où jadis se préparait le destin de l'Europe. Il est donc normal que leurs produits connussent une gloire sans égale. Ainsi l'Hermitage ou le Châteauneuf-du-Pape se consommait dans les vieilles cours royales. Il pourrait peut-être arriver aujourd'hui qu'un parisien ignorât ce qu'est un Hermitage. Il y a trois ou quatre siècles son nom était familier à un Moscovite ou à un Écossais.

Beaucoup plus au sud enfin, alors que déjà dans le lointain se dessine la masse du Château des Papes, apparaît le berceau de deux vins rosés sur lesquels se fait l'unanimité des amateurs, deux rosés puissants et chauds, malgré leur semblant d'innocence : le Tavel et son cousin le Lirac. Puis pour couronner le tout, le superbe, l'irrésistible, le solide, l'ardent Châteauneuf-du-Pape.

Les vins de la Loire

La Loire, fleuve qui n'est pas seulement royal, mais vinicole. Du milieu de son parcours jusqu'à son embouchure, elle reflète dans ses eaux les vignes les plus gracieuses du doux pays de France. Les plus variées aussi. Il faudrait de longues pages pour étudier les vins de Loire, il faudrait flâner à loisir sur des sentiers qui serpentent sur les terres comme légères caresses, il faudrait dire sans hâte les vertus du Pouilly (le Pouilly-Chasselas et le Pouilly-Fumé au goût inimitable), des aimables Vouvray, dont la personnalité est aussi variée qu'un caprice de femme, des suaves Montlouis, de ces vins rouges à senteurs de framboise qui ont noms Chinon et Bourgueil et que Rabelais a chantés, des alertes Saumurs (il se fait aussi grande consommation de mousseux), des chatoyants Anjous, qui ont eux aussi, comme les Sauternes, leurs très précieux chefs-d'œuvres, et des fraternels et frais Muscadets, chant du cygne de la Loire, alors qu'elle va se perdre dans l'Océan.

LES AUTRES

Oh ! il n'y a rien de péjoratif dans ce titre ! Quand je dis « les autres » j'englobe le reste du trésor. Je couvre de cette qualification commode les vins de Provence, par exemple, qui sont à eux seuls un petit monde, un monde de vins blancs, rosés et rouges, secs et parfumés, qu'on reconnaîtrait entre mille, ou le vin de Quincy, sur le Cher, qui, proche de ceux de la Loire, n'a cependant pas les mêmes manières.

J'arrive au terme de cette course rapide et je ne m'aperçois pas sans angoisse que j'ai passé sous silence le Saint-Pourçain, vin du Centre, blanc surtout, dont il y a un an on servit toute la gamme à des gastronomes émerveillés ; le vin gris de Lorraine qui, situé sur la route des invasions, garde encore son petit goût de pierre à fusil, le vin d'Auvergne, dont le Chanturgue nappe de toute éternité ce plat classique qu'est le coq au vin, les vins de Savoie, qu'égaie le pétillement du Crépy, le Gris-Meunier, de l'Orléanais, dont la traîne porte encore toutes les senteurs du terroir, etc. Il y a même encore du vin d'Argenteuil, si gentiment aigrelet, fait pour être bu sous une tonnelle. Et le Jurançon, cher au bon roi Henri, et le Monbazillac cher aux dames et la Clairette du Languedoc, qui accompagne si bien les huîtres de Bouzigues... Mais ils sont trop ! Ils ont l'air de danser autour de ma table et de me menacer : « Tu m'oublies... tu m'oublies ! » Mais si je n'ai pas parlé de vous tous, ni du Cassis méditerranéen, ni du Corbières quasi-pyrénéen, ni du Jasnière sarthois qu'il faut dépister comme un gibier rare, c'est qu'on ne finit jamais de compter les perles d'un collier unique au monde.

Francis Amunategui