



# L'avenir est au neuf degrés

**YVES ROUQUETTE**

**ans avoir vraiment picolé, on peut avoir un foie de cirrhotique.** Il a suffi pour ça de prendre des remèdes ordonnés par le médecin. C'est mon cas et ça me désole : voici bien quinze ans que je suis condamné à l'eau de tous les jours, et au verre de vin, unique, du dimanche.

Bien d'autres, avec un foie en bon état, sont comme moi. Plus ça va, plus le vin pèse lourd en alcool. On était hier à 12. On est passé à 13. Jusqu'où n'ira-t-on pas ?

Les gens hésitent à boire du vin à midi. Sur la route, c'est la contredanse garantie au-dessus de deux verres. Au bureau, à l'école, ou devant l'ordinateur, c'est l'assoupissement qui vous guette, sans compter les gamma-gt et les transaminases qui n'arrêtent plus de grimper.

Alors vous vient le vague à l'âme, la nostalgie d'un temps où le vin pesait peu et mettait de la joie dans la vie. Où l'on n'hésitait pas à le faire goûter, baptisé à forte dose par les enfants, puis un peu moins, puis pas du tout. Où il avait sa place sur les tables de la caserne, de l'hôpital, du lycée, de la cité universitaire, de la cantine, comme dans la panière du travailleur de force. Où le vin était de 9 degrés et quotidien et, les jours de liesse, plus lourd.

Retrouver (ou enfin trouver) un vin léger, ultra-léger et ultra-savoureux était-ce Dieu possible ? Certains voulaient le croire comme ce vieux monsieur tiré à quatre épingles, inventeur de la macération carbonique, qui m'emmena dans sa maison de Narbonne goûter un Aramon de coteau de sa fabrication. « Vous aimez ? me demanda Michel Flanzy. Eh bien, il ne pèse pas 9 degrés ».

Michel Flanzy ne produisait que du vin expérimental, hors commerce. François Pugibet, lui, dans sa campagne de la Colombette, aux portes de Béziers, élabore et commercialise à présent des vins de 9° qu'il a baptisés ses vins « Plume ». Je l'ai appris par les journaux qui m'ont appris aussi que les rats de cave et la répression des fraudes essayaient de l'en empêcher. Je leur souhaite bien du courage. Pugibet, rien ne l'a jamais arrêté, qu'il s'agisse de réinventer un vignoble repris à ses parents avec des cépages à son goût, de vaincre des sommets des Andes, de fabriquer un voilier ou de présenter aux concours les plus exigeants des vins irréprochables. Il sait ce qu'il veut et ce qu'il veut il sait le faire, il n'a de cesse que d'apprendre, quitte à aller voir ailleurs, très loin, ce que les autres font : en Nouvelle-Zélande ou en Argentine, aux USA ou au Portugal, en Toscane ou en Hongrie.

**e ne décrirai pas ici l'usine à gaz que j'ai trouvée** après avoir traversé un chai plein d'alignements de barriques de chêne où mûrissent ses Chardonnay à médailles et ses incomparables Lledoner Pelut. Disons que ces structures en inox rappellent les crackings où le pétrole, par distillation fractionnée, se fait sans plomb, super, gazole. Ici c'est du vrai vin de 12 à 16 degrés de raisins ultra-mûrs qui se transforme en vin léger d'un côté et en alcool de l'autre.

J'ai vu la machinerie puis j'ai goûté le vin. Les arômes sont là, intacts et frais, exaltés, longs, durables. Le Chardonnay est resté Chardonnay pour le blanc ; le grenache, pour le rosé cuisse de nymphe, pareil ; le mariage du grenache et de la syrah donne un beau et bon rouge.

Pugibet et ses émules vont-ils remettre à la mode un vin-boisson qui soit en même temps de plaisir ? Je le leur souhaite. Et de faire rouler leurs tracteurs et leurs bagnoles à l'alcool superflu. À mon avis, c'est pour bientôt. Les règlements sont toujours obligés de suivre le progrès.

Retrouver (ou enfin trouver) un vin léger, ultra-léger et ultra-savoureux, était-ce Dieu possible ?