



## Lectures sous le sapin

Quelques lectures récentes pour se cultiver pendant les fêtes...

© Marco Verch / Flickr - photomontage La Marne Agricole

Voici une sélection de nouveaux ouvrages liés au monde du vin, à mettre entre toutes les mains.

### « Chefs de caves de Champagne »

Geneviève et Daniel Rey, auteurs spécialistes du vin et fondateurs des Éditions d'Autils, signent leur premier ouvrage dédié à la Champagne et à ses chefs de cave, dont la préface est signée par l'historien Patrick Demouy, et l'avant-propos écrit par Pierre-Emmanuel Taittinger, président d'honneur de la maison du même nom.

Fort d'un catalogue bien doté sur le vignoble bordelais, la Provence, ou encore Cognac, le duo livre le riche témoignage de 20 chefs de cave champenois. En autant de chapitres, il sera possible de voyager dans les coulisses de maisons emblématiques (de Krug à Pol Roger en passant par Taittinger, Boizel, Gosset...), à travers la découverte de ces personnalités et des décors dans lesquels ils évoluent (extérieurs, caves, cuveries, tables dressées et salons de réception). « Ce qui nous a intéressé a été de comprendre en quoi ce métier toujours le même, n'est jamais le même selon la maison dans lequel il est exercé », expliquent Geneviève et Daniel Rey.

La parution de ce livre tombe à point nommé – en dépit du contexte difficile pour les libraires –, puisque de nombreux changements de maisons ont fait l'actualité au cours de ces dernières années. Cet ouvrage bilingue constitue un réel hommage – « un témoignage de respect, de reconnaissance et d'admiration », précise Patrick Demouy – à « ces femmes et hommes qui, à une époque où tout change si vite, acceptent de s'engager au service d'une maison, apprennent de leurs aînés et transmettent. Ils véhiculent des valeurs, un savoir-faire et un savoir-être rassurant, garants de la préservation de notre culture et de notre histoire », soulignent les auteurs.

Un nouveau panorama bienvenu pour la profession de chef de cave, sept ans après la publication du livre de Jean-Marie Curien sur ce sujet : « Confidences en Champagne ».

Geneviève et Daniel Rey, « Chefs de caves de Champagne » - Les Éditions d'Autils - 320 pages, 65 euros.

### « Frissons avec sursis »

Vigneron à Cuis, Didier Michel cultive une passion pour l'écriture. Il est l'auteur du roman « Frissons avec sursis ». Sa plume est alerte, son style vif et truculent, avec un sens de la formule pas piqué des hannetons. Les références anachroniques, politiques ou culturelles, jalonnent cette odyssée littéraire parfois déroutante. C'est l'histoire de Léo Maizeret, député UDF de la Marne, élu par hasard en mai 1981. Une nuit de juillet 1982, il disparaît dans le ciel, lors d'un vol Paris-Miami. Il réapparaît en 2018. « Pour le commun des mortels, il s'est écoulé 36 ans, mais pour lui qui a côtoyé l'immortalité, seulement un mois », explique l'auteur. Un mois durant lequel « il s'est confronté à la subtile mécanique de l'univers, du temps dans l'espace et de l'homme

www.la-marne-agricole.com

Pays : France

Dynamisme : 2



[Visualiser l'article](#)

face à son destin ». Coupable de légèreté et d'inconstance, il est entraîné dans cette forme de rédemption initiatique qui s'avère être une mission divine. « Pour orchestrer le ballet de cette âme en déroute, Bermude, féminité et grâce incarnées, lui fera vivre un amour éternel, une ivresse dévastatrice, impossible à imaginer même dans les rêves les plus fous ».

Une étrange histoire où l'amour, la politique (François de Jarnac), les époques et les intrigues se mêlent. Un premier roman qui évoque aussi le Reims des années 80.

Didier Michel, « Frissons avec sursis », JDH Éditions Magnitudes.

« Histoire(s) de vin »

Cet ouvrage n'est pas une somme. C'est un chai, une succession de tonneaux de savoirs ! Éric Glatre, historien et écrivain champenois, laisse vivre et transmettre autant sa passion que son érudition du vin tout au long des 340 pages de cet ouvrage sous-titré « 33 dates qui façonnèrent les vignobles français ». Des Gaulois à l'AOC « Alsace Grand Cru », ce docteur en histoire antique et auteur (reconnu) de nombreux ouvrages dans le domaine du vin et de la gastronomie, nous en apprend beaucoup sur l'invention du tonneau, la Loi Gombette aussi appelée loi des Burgondes (V<sup>e</sup> et VI<sup>e</sup> siècles) qui régleme la culture de la vigne et l'élaboration du vin, mais également sur l'apport agronomique des hommes de Dieu au secteur vitivinicole.

Éric Glatre nous enseigne aussi le « privilège » des vins de Bordeaux ou encore la volonté du Duc de Bourgogne, Philippe II Le Hardi, d'éradiquer « le vil Gamay ». On sait par exemple que la technique d'assemblage des douelles pour les cuves est connue des Étrusques comme l'attestent certaines peintures de tombes, notamment celle des Jongleurs à Tarquinia. La loi Gombette stipule notamment qu'un homme libre ayant détruit une vigne de jour devra payer une amende de trois sous d'or « pour une telle audace », mais qu'un esclave commettant le même délit sera frappé à coups de bâton (article 8) : « si c'est un esclave qui s'est rendu coupable de ce fait, qu'il soit fustigé. Mais gare si l'esclave a commis cet acte pendant la nuit. S'il s'y est introduit la nuit, comme nous l'avons dit plus haut, qu'il soit mis à mort », indique l'article 4 de cette terrible loi. Le lecteur se réjouira de la bataille qui a longtemps tenu en haleine les vins de Champagne et ceux de Bourgogne, toute la question étant de savoir si « le vin de Reims est plus agréable et plus sain que celui de Bourgogne ». Une querelle qui a duré plus d'un siècle en raison... de la rivalité de deux médecins ! Ce même lecteur en apprend plus sur l'apparition du bouchon de liège, de la bouteille en verre, du champagne, du classement de 1855 et sur la manière dont la Romanée devint Conti (etc.).

À travers ces 33 chapitres qui peuvent se lire en picorant au gré de ses humeurs, on sent tout l'amour qu'Éric Glatre porte à tous les vignobles français même si l'Or du Jura et les vins d'Alsace ne semblent pas le laisser insensible. Un livre à déguster sans aucune modération.

Éric Glatre - Histoire(s) de vin – Éditions du Félin – 340 pages - 25 euros.

www.la-marne-agricole.com

Pays : France

Dynamisme : 2



### « Leurs vins préférés »

C'est un livre très distrayant que signent Patrice de Moncan et Debra Finerman aux Éditions du Mécène. À travers de nombreuses anecdotes, les auteurs racontent les vins préférés de plus de cent soixante célébrités du passé et d'aujourd'hui, qu'elles soient des lettres, des arts, du sport, du cinéma ou de la musique, ou encore monarques absolus ou présidents de républiques.

« Nous dînions un soir entre amis. Chacun devait apporter une bouteille de son vin favori. Napoléon I<sup>er</sup>, bicorne sur la tête, arriva avec un chambertin 1806, Marilyn Monroe avait, dans son sac isotherme, un magnum de Dom Pérignon 1956 bien frais, tandis que Tony Parker apportait, dans un panier bien sûr, un Château d'Yquem 2017. Colette et Christophe Colomb arrivèrent en retard. Elle apportait un Château Lafite 1936, et lui, une bouteille de Toro 1492 restée dans les cales de sa caravelle au retour de son premier voyage en Amérique », écrivent les auteurs dans la préface.

On apprend avec moult détails ce que buvaient Louis XIV, Alexandre Le Grand, ou Churchill –, et ce que boivent les astronautes dans l'Espace, les Beatles, Carole Bouquet ou Luc Besson... Roi des vins, le champagne est souvent plébiscité.

C'est une histoire du vin (et des vins de tous les continents) divertissante jalonnée par l'évolution des goûts en la matière. Comment dans l'Antiquité on préférait les vins blancs très doux ; pourquoi jusqu'au XIXe siècle le vin de Bordeaux était peu prisé, hormis sur les tables royales d'Angleterre ; comment le vin de Champagne avec lesquels ont été sacrés la plupart des rois de France était rouge et non pétillant ; pourquoi le premier président des États-Unis d'Amérique, George Washington, adorait le Madère venu du Portugal, et comment fut organisé le premier concours des vins de l'histoire, à la demande du roi de France Philippe-Auguste. Le vin de Chypre en sortit grand vainqueur, devant le vin préféré du roi : celui d'Argenteuil.

« Leurs vins préférés », Les Éditions du Mécène, 352 pages.