



Le temps qu'il fait chez les gens de la vigne



Photo: Jean Aubry Porte ouverte sur le temps...

C'est entre Noël et le réveillon, soit dans la nuit du 28 au 29 décembre dernier, que Jean-Louis Foucault (dit « Charly ») y allait de son ultime roupillon. De quoi provoquer, par une espèce de solidarité végétale dont la nature a le secret, une montée de sève digne des plus beaux printemps parmi ces cabernets francs et chenins blancs du monde entier, témoignant leur sympathie à leurs congénères plantés sur ces 10 hectares en appellation Saumur et Saumur-Champigny du Clos Rougeard. Des pleurs aux sarments à vous attrister la liane.

Triste, oui. Car l'homme qui reprenait le domaine familial en 1969, avec son frère Bernard (dit « Nady »), n'était pas du genre à bouffer les pissenlits bios par la racine, même en salade. Plus discret que son frère, mais tout de même fort de tempérament, vinificateur hors pair, Charly y a creusé au fil des décennies le sillon de l'héritage familial basé sur le bon sens et le travail bien fait, sans se presser, à l'écart des modes et du tout-à-la-chimie qui faisait rage au début des années 1970, développant, avec la complicité du fréro, une patine, un style aujourd'hui reconnaissable entre tous.

Un précurseur

Nady avait-il fait son temps ? À 68 balais, bien sûr que non, c'était même un précurseur ! Dans la continuité des anciens, le duo qu'il formait avec Charly ne faisait que pérenniser ce temps « lent », où la connaissance



[Visualiser l'article](#)

fine des gestes sur le terrain accouche nécessairement, mais aussi le plus naturellement du monde, du beau vin, dans sa noblesse même. Vin de textures, vin pur, épuré même, évident de vie.

Vin de conviction aussi, vin revendiqué, car le tandem le voulait ainsi, « gossé » comme on le dit si justement chez nous au Québec de tout ce qui n'était pas « véritablement vin ». Ces cuvées Le Bourg 1989 et 1990 dégustées récemment par un solstice d'hiver sur le retour m'ont fait complice de l'homme, de ses vignes, de ses rêves. J'y ai retracé ce même temps lent qui lie entre eux polyphénols et autres bricoles avec, à la clé, sous les épaisseurs multiples d'une même continuité fruitée, la touche espiègle d'un Nady Foucault qui rigole sous cape, l'air de dire : « *Quoi, il est pas bon mon vin ? !* » Que oui, qu'il est bon le vin. Bon longtemps, même. Adieu Charly !

Le temps de voir venir

Ce rapport au temps décompressé, pour ne pas dire décomplexé, est l'apanage de nombreux autres vigneron qui, en marge du temps pressé contemporain, circonscrivent parfaitement leur espace-temps bien à eux. Avec, vous l'aurez deviné, une incidence sur le vin livré. En le méditant, on y retrouve ce mélange de détente, de relâchement, d'épanouissement et de sereine tranquillité sans pour autant sacrifier à la tension, à la vigueur et à la dynamique de vie. Au vin physique s'enchaîne ici ce vin métaphysique qui pose les balises d'une expérience nouvelle. Hors du temps.

Parmi ces vigneron, citons feu Giuseppe Quintarelli et ses amarones patients, hors d'âge ; Didier Dagueneau et ses vertigineux sauvignons, arabesques de précision ; ainsi que Marcel Lapierre, qui arrimait des ailes d'ange au grand gamay de chez lui, à Morgon.

Pensons aussi à Gérard Chave et ses hermitages résumant à eux seuls la simplicité et la complexité du monde combinées ; François Mitjaville et ses luxuriants merlots ; sans oublier Philippe Delesveaux (sublimes grains nobles) ; Jean-Pierre Amoreau, au Château Le Puy ; et tous ces autres adeptes impertinents des crocs-en-jambe au temps qui passe.

L'honneur d'avoir connu ces gens n'est pas moins grand que le désir, un jour, d'en rencontrer un autre. Son nom ? Jean-Pierre Boyer, propriétaire depuis 1950 du Château Bel Air Marquis d'Aligre, en appellation Margaux. Depuis quelques décennies, je déguste différents millésimes de son vin avec cette impression du petit garçon auquel on raconte une histoire enchantée où la magie des parfums comme des textures relève d'une autre dimension. La sensation de visionner un film en noir et blanc au grain fin, nuancé de 5000 nuances de gris, le tout se déroulant à la cadence de 48 images/seconde. Loin, très, très loin du cliché que l'on se fait du Bordeaux d'aujourd'hui.



Le cru a-t-il pour autant raté son entrée dans ce XXI^e siècle ? Je serais plutôt porté à dire que ce sont les autres qui n'ont pas su retenir le meilleur des siècles passés. Le millésime 1983 proposé récemment par l'agence réZin, qui le commercialise en importation privée (info@rezin.com), et dégusté à l'aveugle, m'a une fois de plus ébaubi, jouant l'intrigue au coude à coude avec cette espèce de suspension des sens, volontairement déconnecté de toute logique comme de raison. L'envoûtement, quoi.

C'est bien pourquoi je ne vous ferai pas le coup des petits fruits rouges sur le plan descriptif forcément limitatif. Le vin de Boyer va bien au-delà ! Mais si je voulais résumer, je dirais simplement qu'il y a là, condensé, ce temps que le méticuleux vigneron a vu venir, encapsulant le passé pour mieux visionner l'avenir. Pour qui veut tout de même plonger en apnée, je vous invite à lire le collègue Bernard Burtschy, qui le résume à sa façon.

Si la demande pour les beaux vins demeure forte, je ne saurais que trop vous recommander ceux de Jean-Claude Berrouet, disponibles en importation privée (info@vinsbalthazard.com), à savoir ce tonifiant et original blanc sec d'Irouleguy Herri Mina 2013 (30,50 \$ – 12755259 – (5 +) ####1/2), ainsi qu'en rouge, mais du côté de Bordeaux cette fois ; ces châteaux Samion 2012 (44,25 \$ – (5 +) #####) en appellation Lalande-de-Pomerol et Vieux Château St-André 2012 (33,25 \$ – 12755283 – (5 +) ####1/2 ©), du côté de Montagne Saint-Émilion. Maîtrise évidente à tous niveaux, bien sûr, avec cette sensibilité, ce raffinement, ce doigté que n'a certes pas perdu l'homme qui a vinifié plus de 40 millésimes de Petrus. Le hic, c'est que les quantités s'envolent rapidement.

Jean Aubry est l'auteur du Guide Aubry 2016. Les 100 meilleurs vins à moins de 25 \$.