

P R I X C O U P D E C O E U R 1 9 9 8

Marie-Laure CHAMUSSY-BOUTEILLE

COLETTE,
un vin d'écrivain.

ACADEMIE MORIM



PRÉFACE

Le Groupe Amorim, né du liège en 1870 au Portugal, a fondé les bases de son développement sur cette extraordinaire matière première, à travers la production de cet humble mais inséparable compagnon du Vin : le bouchon de liège.

Notre volonté de servir la cause du vin s'est toujours exprimée dans la recherche technologique sur la filière liège, base de notre activité.

En 1992, nous avons souhaité aller plus loin et nous engager davantage aux côtés des chercheurs en œnologie en créant l'Académie Amorim, un lieu de rencontre et d'échange entre œnologues, ingénieurs, professeurs, sommeliers, auteurs, artistes... tous animés d'une même passion du Vin. Chaque année, notre Académie encourage et soutient la recherche en œnologie par la remise d'un Prix à un chercheur ou à une équipe de chercheurs ayant fait paraître des travaux significatifs qui concourent à la défense et à la promotion de la qualité du Vin. Que soient ici saluées les personnalités, membres de cette Académie, qui contribuent si généreusement à cette mission.

Je formule le vœux que cette collection, dédiée aux Lauréats du Grand Prix de l'Académie, devienne, au fil des ans, une référence et la mémoire vivante des efforts et des travaux engagés dans le monde entier pour servir la noble cause du Vin.

Americo Ferreira de AMORIM

Président du Groupe Amorim

LAURÉATS DE L'ACADÉMIE AMORIM

Grand Prix 1992

Pascal CHATONNET
Institut d'Oenologie de Bordeaux
"Incidence du bois de chêne sur la composition chimique et les qualités organoleptiques des vins, applications technologiques".

Grand Prix 1993

Pierre-Louis TEISSEDRE
Centre de Formation et de Recherche en Oenologie de Montpellier.
"Le plomb, du raisin au vin".

Grand Prix 1994

Ziya GÜNATA
INRA Institut des Produits de la Vigne de Montpellier
"Etude et exploitation par voie enzymatique des précurseurs d'arôme du raisin, de nature glycosidique".

Grand Prix 1995

Samuel LUBBERS
Institut de la Vigne et du Vin Jules GUYOT, Université de Bourgogne
"Etude des interactions entre les macromolécules d'origine levurienne du vin et les composés d'arôme".

Mention d'Honneur du Jury 1995

P.L. TEISSEDRE - A.L. WATERHOUSE - R.L. WALZEM - J.-B. GERMAN
E.N. FRANKEL - A.J. CLIFFORD
Université de Californie, Davis
"Composés phénoliques du raisin et du vin et santé".

Grand Prix 1996

Sylvie BIAU
Faculté d'Oenologie Université Victor SEGALEN de Bordeaux 2
"Etude de la matière colorante des vins blancs de Bordeaux".

Prix Chêne-Liège 1996

Guillem ROIG I JOSA - Héctor RIU SAVALL
Josep SANCHO I VALLS
Département d'Industries Agro-Alimentaires
Escola Superior d'Agricultura de Barcelona
Universitat Politècnica de Catalunya
"Traitement des résidus de l'industrie du liège par la culture des champignons".

Grand Prix 1997

Valérie LAVIGNE-CRUEGE
Faculté d'Oenologie Université Victor SEGALEN de Bordeaux 2
"Recherche sur les composés soufrés formés par la levure au cours de la vinification et de l'élevage des vins blancs secs"

Grand Prix 1998

Virginie MOINE-LEDOUX
Faculté d'Oenologie Université Victor SEGALEN de Bordeaux 2
"Recherches sur le rôle des Mannoprotéines de levure vis à vis de la stabilité protéique et tartrique des vins"

Prix Coup de coeur 1998

Marie-Laure CHAMUSSY-BOUTEILLE
Institut de la Vigne et du Vin Jules GUYOT, Université de Bourgogne
"Colette : un vin d'écrivain"

A l'aube du XXI^{ème} siècle, il est formidable et rassurant

de constater combien l'innovation et la recherche sur le vin restent des terrains riches et fertiles.

Voilà 6 ans que l'Académie Amorim récompense les travaux de jeunes chercheurs qui ont ainsi contribué à améliorer nos connaissances sur le vin.

Chaque année, l'exercice final qui consiste à désigner le meilleur, nous paraît particulièrement difficile tant la qualité des travaux est grande et tant le champ d'expression autour du vin est large.

Cette année encore, les ouvrages littéraires, juridiques et sociologiques ont côtoyé des thèses de doctorat scientifiques et c'est grâce au caractère pluridisciplinaire de notre jury que nous avons pu désigner la lauréate du Prix Coup de Coeur Marie-Laure CHAMUSSY-BOUTEILLE.

Œnophile de longue date et installée en Bourgogne depuis quelques années, elle a suivi la formation "Vin et Culture" organisée par l'Université de Bourgogne.

Son ouvrage consacré à Colette nous rappelle à tous que le plaisir de la dégustation du vin peut s'exprimer simplement en se servant de notre mémoire olfactive.

A travers le travail de Marie Laure CHAMUSSY BOUTEILLE, Colette - qui en son temps a mis sa plume au service de la promotion du vin - nous adresse un message simple : n'éloignez pas les novices de la connaissance et du plaisir de la découverte du vin par l'usage d'un vocabulaire réservé aux seuls initiés : parlez simplement de vos vins.

Robert TINLOT

Président de l'Académie Amorim

SOMMAIRE

1 - Le vin de l'enfance

L'eau c'est pour la soif

Le sacrement du vin

La Bourgogne pauvre

Le vin, tonique nécessaire

2 - Le vin nourriture terrestre

La saveur de la terre

Les vendanges : une rude fête

- *Vendanges de guerre*

- *Vendanges « à la mode »*

- *Vendanges régionales*

- *Vendanges de Colette, propriétaire de vignes*

Gestes ralentis et immémoriaux de l'homme

La cave : chambre intime, souterrain royaume

3 - Le vin breuvage magique

Un bon compagnon

Une bonne ivresse

Les mauvaises ivresses : alcools et drogue

4 - L'art de boire de Colette

L'art de la dégustation

La carte des vins de Colette

- *Les vins des romans de mœurs*

- *Les vins de la biographie*

Le vin, honneur des mets

Bibliographie

Introduction

Colette (1873-1954), écrivain de la nature et des animaux : tel est le souvenir qu'avaient gravé en moi les études scolaires. J'ai découvert bien plus tard une littérature qui relatait des amours libres et libertins, des plaisirs des sens, des relations humaines, familiales et amoureuses. Je me suis délectée de ces mots ciselés qui traduisent une sensibilité et une gourmandise pour les manifestations de la vie animale et végétale, une attention toute particulière pour les petits riens qui font le charme du quotidien, notamment la cuisine et les vins.

“L'eau, c'est pour la soif. Le vin c'est, selon sa qualité et son terroir, un tonique nécessaire, un luxe, l'honneur des mets” (Prisons et paradis). Ce dicton et cette sentence résument fort bien le point de vue de Colette quant au statut qu'elle accorde au vin. La lecture de son oeuvre nous renseigne sur les types de vin bus à son époque, les occasions et manières de boire dans les milieux qu'elle évoque. Si Colette n'a pas à proprement parler écrit ses mémoires, son oeuvre nous relate de nombreux souvenirs d'enfance et de sa vie publique et privée. Ce qu'elle peint a fait l'objet d'observations et d'expérimentations personnelles.

A mon sens, Colette a rédigé trois textes majeurs axés sur le vin : “Vins” et “En Bourgogne”, contenus dans Prisons et Paradis, “Ma Bourgogne pauvre” inséré dans En Pays connu. Quelques pages d'importance sont intégrées dans Journal à rebours, Le Fanal bleu, De ma fenêtre, et Paysages et Portraits.

Toutes les autres évocations du vin sont très éparées et font l'objet de petites touches disséminées dans l'ensemble de l'oeuvre qui comporte environ 70 titres.

La place du vin dans l'oeuvre de Colette sera développée à travers ces thèmes revenant régulièrement sous sa plume : thème de l'enfance, thème de la terre, thème du vin “bon compagnon”, thème de l'art de bien boire.

Mon ambition, au travers de ces quelques feuilles, n'est pas de faire une analyse littéraire de l'écriture de Colette, mais plutôt de vous proposer une “mise en bouche” destinée à déclencher l'envie de déguster son oeuvre. De plus, j'ose espérer que l'enthousiasme de Colette pour le vin incitera les “non-initiés” à mieux apprécier la richesse évocatrice de ce breuvage.

1 - Le vin de l'enfance

Colette vécut son enfance en Puisaye, en étroit contact avec la nature. Dès cette époque, l'apprentissage du vin commença pour elle dans une famille qui, dédaignant l'eau, appréciait le vin.

La consommation familiale englobait toutes sortes de boissons à base de vin et de grands crus prestigieux. La Puisaye Bourguignonne n'est pas terre à vigne et pourtant elle décida du goût de Colette pour le vin qu'elle absorbait le plus souvent comme un simple remède.

L'eau c'est pour la soif

L'usage de l'eau est réservé en journée, au jardin, pour éteindre la soif les jours de grosse chaleur. A table on boit du vin. Colette conseille de *"négliger pendant les repas l'eau claire qui "fait grenouille" et oscille en poche lourde dans l'estomac. Heureux les enfants qui ne s'enflent pas l'estomac à grands coups d'eau rougie, pendant les repas ! Bien avisés les parents qui dispensent à leur progéniture le doigt de vin pur - entendez "pur" dans le sens noble du mot - et lui enseignent : "En dehors des repas, vous avez la pompe, le robinet, la source, le filtre"* (Prisons et Paradis).

Le sacrement du vin

Colette fut baptisée très tôt au vin par son père qui, alors qu'elle était âgée de trois ans, lui donna à boire *"un plein verre à liqueur d'un vin mordoré envoyé de son Midi natal : le Muscat de Frontignan". "Coup de soleil, choc voluptueux, illumination des papilles neuves ! Ce sacre me rendit à jamais digne du vin"*, dit-elle dans Prisons et Paradis.

Les premières réelles initiations de Colette eurent pour support le *"vin chaud, aromatisé de cannelle et de citron"* bu en dinant d'un repas de châtaignes bouillies, ou consommé dans un *"débit de boissons"* après les soirées de propagande électorale de son père, qu'elle accompagnait dans ses tournées à l'âge de neuf ou dix ans. Aux usages réservés à la table familiale, s'ajoute le rituel observé au café et que Colette décrit dans La Maison de Claudine.

En véritable programme éducatif, la mère de Colette, Sido, lui servit entre la onzième et la quinzième année, des Château-Larose, des Château-Laffite, des Chambertins et des Cortons pour accompagner au retour de l'école ses en-cas modestes (côtelettes, cuisse de poulet ou fromage...).

"Certains vins défailaient, pâlis et parfumés encore comme la rose morte ; ils reposaient sur une lie de tannin qui teignait la bouteille, mais la plupart gardaient leur ardeur distinguée, leur vertu roborative. Le bon temps. J'ai tari le plus fin de la cave paternelle, godet à godet, délicatement..." (Prisons et paradis).

Personnage très souvent présent dans les récits de Colette, qui s'en voulait totalement l'héritière, Sido ne pensait à l'arrivée des Prussiens qu'à sauver sa cave. Elle se méfiait pourtant du vin. Sans doute parce que son premier mari était mort alcoolique. Colette était un des enfants de son second mariage.

La bourgogne pauvre

L'enfance de Colette c'est aussi la Puisaye, et elle revendiquait le droit de se dire Basse-Bourguignonne. C'était une région pauvre, qu'elle quitta pour Paris avec son premier mari, Willy. Elle n'y revint que fort peu mais son oeuvre est imprégnée de souvenirs de jeunesse.

Dans En pays connu, le texte *"Ma Bourgogne pauvre"* évoque son enfance en

Puisaye. Il fut récompensé en 1951 par le prix de la Paulée de Meursault : *“Mon enfance ne se souvient d'aucune vendange. Ma Bourgogne n'a point de vignes, je l'avoue pour respecter la vérité. Du côté de Treigny, un vin léger, d'une jolie couleur de rubis un peu mauve, ne résista pas au phylloxéra”*.

Si la Puisaye ne produit pas de vin, quelles sont ses habitudes de consommation et d'où Colette tire-t-elle son goût pour le vin ?

“Est-ce grâce au vin à six sous le litre que se forment une révérence, une compétence ? Non. C'est toujours l'amour qui décide de tout. (...) Chacun de mes sens, empanaché de rurale poésie, secouru par le lyrisme du vin travaillait à faire d'une enfant de la Puisaye, la très sortable Bourguignonne que je suis restée. (...) Je bus du vin tous les jours, très peu à très peu, savourant la gorgée au passage” (En pays connu).

Née dans une famille sobre mais dont la cave était judicieusement remplie, jalousement cachée comme la principale richesse familiale pour échapper aux pillages des ennemis prussiens, bue à petites gorgées, Colette a intégré et dépassé cette tradition familiale. Au fur et à mesure de son oeuvre et de sa vie, ses références au vin sont de plus en plus précises et techniques, témoignant de nombreuses dégustations et de sa connaissance des terroirs qui donnent naissance au vin, des cépages qui font sa diversité.

Le Vin, tonique nécessaire

L'initiation de Colette au vin dès sa tendre enfance fut développée au sein de sa famille comme constitutive d'une éducation. L'origine principale de cet apprentissage précoce tient en la croyance de sa mère Sido aux vertus du vin. Elle craignait que sa fille *“ne prisse en grandissant les pâles couleurs”*. *“Ma mère rebouchait la bouteille entamée, et contemplant sur mes joues la gloire des crus français”* (Prisons et paradis).

“Le vin, c'est la santé” : c'est une certitude populaire qui permet aussi de développer l'idée que l'on peut maintenir et améliorer sa santé par le vin, ce que ne manqueront pas de faire producteurs de vin et publicistes.

Colette a fait sienne cette idée. A la fin de sa vie, elle soignait ses excès de table fort nombreux par un verre de château-yquem...

2 - Le vin nourriture terrestre

Le sens de l'observation de la nature a conduit Colette à approcher la notion de terroir. Son approche sensuelle du monde végétal trouve un terrain de prédilection dans ses descriptions des vendanges auxquelles elle s'enrôla bien souvent. Son goût pour la botanique s'exerce sur les variétés de cépages qu'elle se plaît à différencier. Motivée par ces divers attraits, Colette s'est intéressée aux pratiques viticoles et de vinification.

La saveur de la terre

Le vin est le résultat d'une alchimie, le fruit d'une vigne soumise à deux influences : la terre dans laquelle elle plonge profondément ses racines et les éléments cosmiques, soleil et pluies, qui baignent le cep.

C'est en terrienne que Colette apprécie le vin, elle retrouve en lui l'expression même de la composition du sol. Elle nous livre son approche poétique du terroir et de son alliance avec les cépages.

“La vigne, le vin sont de grands mystères. Seule, dans le règne végétal, la vigne nous rend intelligible ce qu'est la saveur de la terre. Quelle fidélité dans la traduction ! (...) Quelle journée sans nuage, quelle douce pluie tardive décident qu'une année de vin sera grande

entre les années ? La sollicitude humaine n'y peut presque rien, là tout est sorcellerie céleste, passage de planète, taches solaires" (Prisons et paradis).

N'y a-t-il pas quelque sorcellerie dans le miracle renouvelé à chaque printemps de cette vigne paraissant morte tout au long de l'hiver ?

Les vendanges : une rude fête

Colette brosse plusieurs tableaux de vendanges : vendanges de guerre si vitales, vendanges « à la mode », vendanges spécifiques à leur région, et enfin ses propres vendanges en tant que propriétaire de vigne.

Vendanges de guerre

Ces vendanges bien particulières se déroulèrent pendant les deux guerres mondiales qu'elle connut, particulières car vendanges de femmes, vendanges de disette et de rareté qui leur donnent plus de prix encore.

Malgré la guerre, elle associe à cet acte *"tout ce que ce beau mot de vendanges semble promettre et rappeler de liberté assez licencieuse, de chants et danses, de propos lestes et de gourmandise... Ne dit-on pas traditionnellement : la fête des vendanges ?"* (Paysages et portraits).

Autres vendanges de guerre, celles de 1941. Comme à l'accoutumée, fine observatrice de la nature, Colette restitue les éléments particuliers à cette saison, importants pour le travail de ramassage lui-même et pour le millésime.

"Le raisin tarde à mûrir. Il mûrira pourtant, grâce à ces journées de septembre dont rien n'est perdu pour la vigne, où la face du soleil est nette, lavée de nuages, de son lever à son coucher" (De ma fenêtre).

Colette accueillera avec soulagement la réception de sa première commande de vin significative en quantité en 1947, après des années de restriction difficiles à supporter. Elle en remercie par courrier son ami Pierre Moreno, mari de la comédienne Marguerite Moreno, qui en est à l'origine : *"Mon petit Pierre, grande émotion dans la maison ! Il est arrivé 2 fûts de vin ! Que c'est agréable, ce trouble causé par une substance aussi vivante que le vin !, et maintenant, comme dit Pauline [cuisinière de Colette] la cave sent le vin !"* (Lettres à Marguerite Moreno).

Vendanges "à la mode"

Entre les deux guerres, les vendanges étaient devenues "à la mode" et les couturiers créaient des tenues adaptées à la circonstance : *"Les vendanges se portent, depuis deux ou trois ans, aussi assidûment que le kasha"*.

Le Kasha est un tissu de laine souple généralement en cachemire. La vendange de 1917 avait évidemment plus de gravité que ces vendanges d'opérette aux accoutrements élaborés. Colette préconise plutôt le port d'une vieille jupe en la circonstance "pour la sacrifier au sang des raisins".

Vendanges régionales

Colette nous invite à des vendanges dans différentes régions viticoles françaises. *"L'automne chasse devant ses pas une profusion de fruits modestes que l'on ne cueille pas, mais qui tombent dans la main, qui attendent avec patience au pied de l'arbre que l'homme daigne les ramasser. Celui-ci n'a d'yeux et de soins que pour son dernier regain, et sa vendange"*.

Elle fait une distinction entre les régions septentrionales et méridionales. Les vendanges du Nord de la Loire sont froides et austères. Celles situées plus au Sud s'avèrent plus chaudes et sensuelles.

Colette entretint une amitié avec un couple de libraires-éditeurs de Villefranche-sur-

Saône, les Guilletmet qui l'initient au Beaujolais et aux nourritures locales en lui adressant des colis gourmands.

C'est là qu'elle rédigea les derniers chapitres du Fanal bleu dans lesquels sont relatées les vendanges sur les coteaux de Brouilly, *“une rude fête”* : *“J’imaginai la récolte lente, les paniers pleins, la soif qui croit se satisfaire en mordant la grappe, et qui s’attise...”*. Sensuelle, elle observe avec envie *“les quarante vendangeurs du domaine descendant à leur repas, escortés de leur gaillarde et vineuse odeur”*.

Vendanges de Colette, propriétaire de vignes

L'écrivain a produit son propre vin dans sa propriété de la Treille Muscate, près de Saint Tropez, entre 1926 et 1938, veillant aux soins apportés à la vigne, au rendement, aux vendanges, se souciant des assemblages adéquats. Dans une lettre à Marguerite Moreno, elle témoigne le 10 septembre 1928 : *“Ma Marguerite, aujourd’hui je vendange. Le temps, la lumière, le climat ... Si Maurice n’était pas dans ma vie, je te jure que je ne reviendrai pas (...) Le raisin est, par places, incomparable (...). Tout sera fini ce soir, et je crois bien que le vin sera bon”*. Une année plus tard, le 12 septembre 1929, un autre courrier parviendra à son amie : *“Les orages commencent. Mais ma vendange est faite, 1500 litres environ, et qui promettent d’être suaves...”*. Comme tout producteur qui se respecte, Colette semble avoir un faible pour son propre vin ...

Gestes ralentis et immémoriaux de l’homme

Le travail d'élaboration du vin requiert des gestes lents, des sons amortis, un cérémonial respectueux et ancestral qui retient la vie et retarde la vieillesse.

Colette se fait très lyrique quand elle décrit les gestes des cavistes bourguignons : *“Partout on travaille, mais le rythme du labeur se plie à la convenance du vin qui n’aime ni la hâte, ni la brutalité. Autour de nous règnent les sons amortis, le calme et ce luxe suprême, bientôt inaccessible à notre existence : la lenteur réfléchie, la mesure (...) Mais au chevet du vin cloîtré, le temps s’endort, et peut-être que nous cessons un moment de vieillir ?... (...) Gestes arrondis, ralentis, immémoriaux, dépendant de la sphère et de la circonférence, modelés, inspirés par la giration planétaire...”* (Prisons et paradis).

L'homme lui aussi s'inscrit dans l'élément cosmique quand il élabore le vin.

La cave : chambre intime, souterrain royaume.

Le vin, divinité mystérieuse, ne s'élabore pas au grand jour mais dans des caves secrètes, en dehors du temps, de la lumière, dans la lenteur. Il ne se laisse pas approcher immédiatement, il faut l'attendre, le conserver comme richesse pour le futur.

“Nous descendons dans le souterrain royaume. Une très légère buée bleue - on a soufré les tonneaux- épaissit l’air, sous les voûtes étoilées d’ampoules électriques. A perte de vue et pareilles aux perspectives sans issue qu’inventent les songes, les parois sont de barriques, de barriques et encore de barriques (...) Au profond de la terre, dans la cave aux bouteilles, reposent les fruits de tant de soins : flacons jeunes, lisses, fioles millésimées ; aînées chenuées, habillées lentement d’une fourrure impalpable, grise et blanche comme le duvet qui frémît sur le corps des bombyx nocturnes (...) C’est plaisir que s’instruire sous ces voûtes où la voix s’assourdit, où les pas crissent à peine sur un gravier trié” Prisons et paradis.

Le Fanal bleu évoque le Beaujolais : *“J’abordai le Vin au secret d’une de ses chambres intimes (...) Les grandes portes rabattues, le Cru semblait retiré à même une grotte, et de son haut plafond il me jeta ensemble une chape glacée d’air immobile, la divine et boueuse odeur des raisins foulés, et le bourdonnement de leur ébullition”*.

Au moment où le vin travaille, la cave baigne dans une atmosphère particulière où se mêlent une légère buée, un éclairage diffus, des sons assourdis, le bourdonnement de la fermentation et l'odeur du raisin foulé. Tous les sens sont mobilisés.

3 - Le vin breuvage magique

Colette considère le vin comme une ponctuation gaie de la vie quotidienne, un ami dynamisant et grisant. Elle établit souvent un parallèle entre les qualités du vin et ses effets sur le buveur : *“c'est un breuvage magique”* (La Lune de pluie). Au contraire, elle traite les alcools et la drogue en ennemis.

Un bon compagnon

Dans de multiples circonstances, le vin agit sur les héros des romans de Colette de façon bénéfique. Il chasse les soucis, apporte la gaieté et la jeunesse, délie la langue, renouvelle l'appétit. Le vin est également un bon compagnon quand on pratique le métier d'écrivain astreint à *“la quotidienne douleur de produire”* : *“Une page difficile, une fin de roman se trouvent bien d'un repas un peu chaud en épice, d'un verre exceptionnellement rempli”* (L'étoile Vesper).

Le vin permet aussi de distinguer les personnages sympathiques. Ceux qui en boivent sont forcément des gens aimables. Elle évoque son ami Jean-Luc Moreau : *“Je m'arrêtais encore à ses attraits extérieurs : l'oeil luisant, la chaude couleur du teint, un teint de pomme d'hiver, la carnation de l'homme qui aime vivre en plein air et boire du vin (...) un nouvel ami d'un cru rare, tout raisin et tout bouquet”* (En Pays connu).

Une bonne ivresse

En de multiples occasions dans l'oeuvre de Colette, l'ivresse évoque la gaieté. Toutes les manifestations physiques et psychiques qui accompagnent l'excès de vin y sont finement observées : troubles visuels et auditifs, baisse de l'inhibition, dédoublement de la personnalité.

Sa première ivresse remonte à l'enfance, vers neuf ou dix ans, lorsque Colette accompagnait son père dans ses soirées de propagande électorale suivies par l'absorption d'un vin chaud dans un débit de boissons. *“Je m'endormais, parfaitement ivre, la tête sur la table, bercée par un tumulte bienveillant”* (La maison de Claudine).

Deux scènes d'ivresse importantes sont décrites par l'écrivain. Dans Claudine à Paris tout d'abord où Claudine s'enivre : *“L'ardeur musquée et traîtresse du vin d'Asti se propage en chaleur naissante à l'ourlet de mes oreilles, en soif renaissante de ma gorge. Je tends mon verre et je bois plus lentement, les yeux mi-fermés de délice. (...) Pour moi, qui ne boit jamais que de l'eau à la maison, je constate des phénomènes inouïs : un treillis léger et vaporeux monte de la table, nimbe les lustres, recule les objets et les rapproche tour à tour”*.

La deuxième scène est insérée dans un chapitre de La retraite sentimentale : *“Dédoublée, je me mirais dans mon ivresse, j'y voyais mes joues chaudes, ma bouche rouge, mes cheveux en boucle qu'amollissait la chaleur, et je sentais mes prunelles si larges et si jaunes que leur lumière me chauffait les paupières...”*

Les mauvaises ivresses : les alcools et la drogue

Autant Colette loue le vin et ses vertus, autant elle conspue l'alcool qui brûle la langue et empêche la dégustation des mets. Dans Prisons et Paradis elle conspue le snobisme gastronomique : *“D'une foi mal éclairée, confessée par des bouches, hélas, que blindèrent cocktails, apéritifs vénéneux, foudroyants alcools, la sagesse renaîtra-t-elle ? Souhaitons le”*.

Colette a vécu dans un milieu où l'on s'adonnait volontiers à l'opium et sans doute en a-t-elle consommé elle-même occasionnellement. Une scène du roman Le Pur et l'Impur se déroule d'ailleurs dans une fumerie d'opium. Elle traite les personnages opiomanes de ses romans avec pitié. Ils incarnent la tristesse et ne respirent pas la santé !

Confiez-vous au vin, vous en recevrez des effets bénéfiques, semble conseiller Colette. Mais approchez-le avec délicatesse car le déguster est tout un art.

4 - L'art de boire de Colette

Le vin fait partie des plaisirs de la vie et il constitue une source de référence pour l'écrivain. Colette approche le vin avec ses sens. Aussi va-t-elle s'attarder à décrire sa robe, ses arômes et les évocations qu'il suscite. Elle étendra l'art de la dégustation à bien d'autres produits, les oranges par exemple dont elle nous propose de déguster les différentes variétés comme on déguste des vins.

L'écrivain se contente pour apprécier cette boisson de petites quantités. Elle reste sobre mais extrêmement attentive et concentrée sur le vin que contient son verre.

Le répertoire des vins cités est très diversifié. Elle accorde autant de place aux grands crus qu'aux "petits vins de pays", plus à même d'accompagner les plats rustiques et simples qu'elle affectionne.

L'art de la dégustation

Colette connaît la technique de la dégustation. Elle a assisté à des dégustations de professionnels et respecte les trois étapes obligatoires.

"l'Oeil d'abord..."

Les descriptions fines et recherchées des impressions colorées participent de la richesse de l'écriture de Colette. Dans son oeuvre en général Colette accorde beaucoup d'attention à la couleur pour traduire son désir d'une réalité plus visuelle. Elle avait "la reposante habitude" d'écrire sur du papier teinté de bleu. Aussi n'est-il pas étonnant de voir Colette décrire très souvent les vins qu'elle cite par leur nuance colorée et noter une couleur de "topaze brûlée", des "feux sanguins", "un rubis un peu mauve" ou "une couleur de framboise foncée".

"...le nez ensuite, la bouche enfin !"

Colette est une olfactive. Elle ouvre d'ailleurs une boutique de parfums et produits de beauté à l'enseigne charmante : "Je m'appelle Colette et je vends des parfums".

Elle sait admirablement décrire le vin et ses arrière-pensées. Voici quelques exemples d'arômes :

- *"un Johannisberg sec et clair comme un gifle"*
- *"le pétilllement à l'odeur de rose d'un vieux champagne"* (Chéri)
- *"un bon vin de Cavalaire, jeune, à l'arrière-goût de bois de cèdre, dont la chaleureuse vapeur réveillait quelques guêpes"* (La naissance du jour)
- *"des vins pâlis et parfumés comme la rose morte"* (Prisons et paradis)
- *"le bordeaux au parfum de violette"* (Prisons et paradis)
- *"un vin méridional qui laisse derrière lui un double goût de muscat et de bois de cèdre"* (Prisons et paradis)
- *"un verre de vin cuit à goût de réglisse"* (Gigi)
- *"l'ardeur musquée du vin d'Asti"* (Claudine à Paris).

Le récipient utilisé n'est pas indifférent au plaisir de boire. Toute sa vie Colette sera fidèle au verre épais de son enfance. Pour la dégustation d'un grand cru apporté par

André Maginot (celui de la ligne du même nom) chez elle, elle préconise *“un verre moyen dont les tailles de diamant provoquaient et multipliaient le rouge éclat du vin”*.

Autre recommandation d'importance, il est préférable de déguster le vin dans les caves qui l'ont élevé. L'odeur de la cave constitue l'un des plaisirs du vin, souvenir d'une odeur d'enfance.

La sobriété reste une règle de rigueur. Dégustez, dit-elle, mais modérément.

Carte des vins de Colette

L'oeuvre de Colette est un véritable recensement des vins de France auxquels s'ajoutent quelques vins allemands et italiens découverts lors de ses voyages. Petits crus ou ancêtres prestigieux, Colette les a visiblement tous goûtés. Ils forment un catalogue très diversifié, reflet des vins à la mode à son époque ou de ses expériences et découvertes multiples.

Les vins des romans de moeurs

Dans les romans de moeurs, il est question des petites vins dont s'encanaillent les snobs, comme le *“vin blanc de cocher”* (Chéri). Mais le goût de Léa s'affine avec l'âge : (Elle) *“finissait une carrière heureuse de courtisane bien rentée (...) elle atteignait l'âge de s'accorder quelques petites douceurs. Elle aimait l'ordre, le beau linge, les vins mûris, la cuisine réfléchie”*.

A femme mûre, vins mûrs, semble dire Colette. Léa se compose des petits repas appétissants où le choix des vins est instinctif : *“Elle darda autour d'elle un oeil assuré, qu'on ne trompait presque jamais, et déjeuna dans une solitude joyeuse, souriant au Vouvray sec et aux fraises de juin servies avec leurs queues sur un plat de Rubelles, vert comme une rainette mouillée”*... (Chéri). *“Son dîner de poisson fin et de pâtisseries fut une récréation. Elle remplaça le bordeaux par un champagne sec et fredonna en quittant la table”* (Chéri).

Quant au champagne, Léa, son jeune amant Chéri ... et Colette boivent la même marque, du Pommery. Le champagne n'est pourtant pas un vin de femme mûre. Il fait partie de ses souvenirs de Puisaye, *“murmure d'écume, perles d'air bondissantes, à travers les banquets d'anniversaire et de première communion ...”*.

Les vins de la biographie

Les vins de son enfance en Puisaye

Sont cités en vrac : le muscat de Frontignan, le vin chaud, le château-larose et autres grands crus bordelais et bourguignons, “le vin léger de Treigny, le petit bourgogne anonyme, le vin à 6 sous le litre”, les pyramides de sucres disposées sur les tables, destinés à être trempés dans du vin, ou le vin blanc bu dans un seau à traire les vaches dans les noces campagnardes, “un vin blanc coupé d'eau de Seltz, avec du sucre et un peu de citron”, la limonade au vin rouge que consomme “la petite Bouilloux”, en robe d'été à fleurs, au bal de la Saint-Jean.

Les vins de gouter

Les vins moelleux ou vins doux naturels, comme le sauternes ou le frontignan, sont souvent consommés l'après-midi, mais ils peuvent accompagner un repas.

Les vins de Pays

Colette les affectionne tout particulièrement : *“Vient un temps de la vie où l'on prise le tendron. Sur un rivage méridional on me garde un chapelet de rondes dames-jeannes clissées.”*

Une vendange les gorge, la vendange suivante les trouve vides, et les remplit à son tour. Ne dédaignez pas, détenteurs de fines bouteilles, ces vins à courtes échéances : c'est clair, sec, varié, cela coule aisé du gosier aux reins et ne s'y arrête guère. Encore qu'il soit de tempérament chaud, nous ne regardons pas, là-bas, si la journée est torride, à une grande pinte de ce vin-là, qui délasse et laisse derrière lui un double goût de muscat et de bois de cèdre... (Prisons et Paradis).

L'écrivain disserte souvent au sujet de la Provence, où elle posséda une maison : *"Garde tes amants buveurs d'eau à la cruche, buveurs du vin sec qui mûrit dans le sable..."* (La naissance du jour).

Les Bordeaux

Ne revenons pas sur les trésors de la cave de Sido : Château-Larose, Château-Laffite, Château-Yquem... Une bouteille bordelaise de Mouton 1873, date de la naissance de Colette, lui fut servie pour ses 75 ans, moment mémorable : *"On l'a tenue couchée, comme moi, jusqu'au dîner du 28 janvier, et ma foi, comme à moi il lui restait quelque feu, une couleur atténuée, une bonne odeur de violettes, et le vin de Mouton qu'elle m'apportait reposait doucement sur sa lie, d'où nous l'éveillâmes pleins de gratitude et de précaution..."* (Le Fanal bleu).

Les Bourgognes

Les premiers dont elle fit connaissance provenaient de la cave familiale : Chambertin, Corton. Ce n'est que tardivement que Colette s'adonna aux vins de Bourgogne : *"D'accès facile au bout d'une voie ferrée, Paris me semblait plus proche, plus intelligible que la Côte d'Or inconnue. Celle-ci me ménageait un grand et tardif coup de foudre"* (En pays connu).

Colette a contribué, ce qui n'est pas à son honneur, à la promotion du bourgogne "de marque" en rédigeant en 1929 une plaquette publicitaire pour la maison Chauvenet de Nuits-Saint-Georges. A cette occasion, Colette se promena dans les vignobles de Gevrey-Chambertin et Pommard et visita les Caves Chauvenet accompagnée du Directeur de la maison et d'un photographe. Les clichés tirés ce jour-là, notamment celui de l'écrivain dégustant au tâte-vin, sont restés célèbres. Colette rédigea un article de deux pages titré "En Bourgogne, dans les vignes du Seigneur...". Ce texte remanié fut quelques années après inséré dans le recueil Prisons et paradis sous le titre "En Bourgogne" :

"Nous faisons visite, aujourd'hui, à la dissidente qui affronte le Cru, à la Firme qui vend du vin bourguignon : "Analysez-moi, goûtez-moi, dit-elle. Mes vins charrient l'or et le rubis classiques, ils sont purs de mésalliance. (...) J'amasse des vins qui sont originaires des vignobles de Bourgogne. Je groupe, fidèles et épars, des cadets généreux que le Cru, lorsqu'il ne les réquisitionne pas, traite de bâtards sans honneur (...) On trouvera que je traduis, que je résume en des termes tant soit peu lyriques. Mais comment parler froidement, quand il s'agit d'une gloire nationale, du vin de Bourgogne ?"

Le texte de Colette fit réagir tout d'abord Louis Fyot, Bâtonnier de l'Ordre des Avocats de Dijon qui plaidait en faveur d'une délimitation de la Bourgogne viticole. Puis Gaston Roupnel, philosophe, Professeur à l'Université de Dijon et propriétaire à Gevrey-Chambertin, rédigea une réponse à Colette qui parut dans le journal dijonnais Le Bien Public : *"Avec vous le vin n'est plus un cru, un lieu ennobli de tradition, d'histoire, investi de souvenirs. (...) Il est "du vin" ; il n'est plus "un" vin. (...) Etre un limpide Corton ou un généreux Meursault... et finir "White-Flag" ! Etre un vieux Vosne ou un délicat Morey et tomber "Flag" !... même "Red-Flag" !... C'est un peu raide tout de même !..."*

Cet article de Gaston Roupnel fut lu devant le Tribunal lors du procès qui aboutit

en avril 1930 à la délimitation de la Bourgogne viticole, remaniée en 1960. Colette contri donc indirectement à cette reconnaissance territoriale.

Le vin, honneur des mets

L'oeuvre de Colette contient un nombre impressionnant de conseils gastronomiques et recettes culinaires, à tel point qu'un livre Colette gourmande, édité en 1990, recueille ses rece ou celles reconstituées par sa fidèle cuisinière, Pauline.

Colette accompagne souvent ses conseils culinaires d'indications sur les vins appropriés : plats qu'elle cite. Dans ces textes, les mots eux-mêmes révèlent toute leur saveur et leurs élém sensitifs.

Son ami le gastronome Henri Béraud disait d'elle : *“On découvre tout de suite qu'elle sait man ce qui, pour une femme, est rare - et qu'elle se connaît en vins - ce qui est probablement unique. (...) yeux de biche déchirée coiffent le nez le plus expert en arômes et en essences que l'on puisse trou autour d'une table de connaisseurs”*.

La gourmandise apparaît chez Colette comme un principe presque philosophique, un élém de sagesse et de connaissance qui participe d'un art de vivre plus général. La nostalgie des save de son enfance, celle des fruits sauvages abondamment consommés dans sa Puisaye natale et goûters, est très présente.

Qu'en est-il du vin dans la cuisine ? Il doit participer de l'harmonie du plat, ne pas venir excès masquer les autres saveurs : *“Je puis vous parler aussi de la vieille daube provençale, s'incorporent l'un à l'autre, les gros dés de boeuf, l'ail, le lard fin, l'huile qui fait la partie obscure d sauce, le vin qui en fait la partie brillante, l'arôme personnel”* (Paysages et portraits).

Par contre l'alcool est à éviter car trop brutal : *“Si je dois poursuivre ici le plaidoyer j'entreprends pour la vraie cuisine, simple, ancienne, réfléchie, j'aurai sujet de dire que, sauf de r exceptions, elle écarte, de tout ce qu'elle élabore, la brutalité de l'alcool ; - que la tarte à l'abricot arr d'eau-de-vie est oeuvre du démon, que le boeuf-mode dont l'arrière-goût révèle l'adjonction du “ma de Bourgogne est une hérésie”* (Paysages et portraits).

Voici un exemple type du style de repas que l'écrivain affectionne en Provence : *“A neuf he et demie notre tablée de cinq convives était gentiment repue de petits melons à chair rouge, de poisso chair blanche, de courges gratinées, de pêches, et nos verres encore illuminés de jeune vin - que tendron du pays devient donc difficile à trouver !...”* (Le Fanal bleu)

Elle peut aussi se régaler de truffes : *“Foin des lamelles, des hachis, des rognures, des pelures truffe ! Ne saurait-on l'aimer pour elle-même ? Si vous l'aimez, payez sa rançon royalement - écartez-vous d'elle. Mais l'ayant achetée, mangez-la seule, embaumée, grenue, mangez-la comme légume qu'elle est, chaude, servie à fastueuses portions. (...) Baignée de bon vin blanc sec - garde champagne pour les banquets, la truffe se passe bien de lui - salée sans excès, poivrée avec tact, elle cu dans la cocotte noire couverte”*.

Colette la sommelière vous propose un autre accompagnement : *“Ne mangez pas la truffe s boire. A défaut d'un grand ancêtre bourguignon au sang généreux, ayez quelque Mercurey fer et velouté tout ensemble. Et buvez peu , s'il vous plaît. On dit, dans mon pays natal, que pend un bon repas, on n'a pas soif mais bien faim de boire”* (Prisons et paradis).

Conclusion

Quel rôle a joué le vin dans la vie de la frondeuse Colette ? Est-il un emblème pour cette femme marginale socialement, moralement et religieusement, en quête de liberté personnelle et qui n'a pas hésité à braver les règles d'une société pudibonde ? Devenir connaisseuse en vin, n'est-ce pas aussi gagner sur un terrain réservé aux hommes à son époque ?

Le vin est un objet de marquage culturel, temporel, sensuel et esthétique. Au travers de traits de plumes épars, Colette a réinvesti cette symbolique. L'observation de la place du vin dans l'oeuvre de Colette nous rappelle plusieurs vérités :

- Le vin est issu de la terre dont il est la traduction, il est l'assemblage des qualités du sol liées aux hasards et bienfaits du climat.

- C'est le résultat du travail de l'homme : dur labeur des vendanges et gestes ancestraux vont engendrer une divinité à qui l'on doit le respect et qui nécessite une cérémonie d'intronisation.

- Le vin n'a rien d'un monolithe, c'est la diversité même, diversité due aux cépages, aux terroirs, à son âge. Jeune ou vieux, il invite à des plaisirs différents.

- Le vin apporte la gaieté et la santé. C'est ce que confirme la médecine qui préconise un à deux verres par jour, plus bénéfiques que l'abstinence. Alors, pourquoi se priver ?

- Le vin sollicite en nous plusieurs sens : la vue, l'odorat, le goût. Il nous permet de les exercer, de les affiner par l'effet de la succession des dégustations, mettant en jeu également notre mémoire olfactive. Par les émotions qu'il procure, sa flaveur inoubliable, son étiquette prestigieuse et rare ou tout simplement par l'instant mémorable qu'il accompagne, il inscrit en nous des impressions colorées, odorantes, aromatiques et gustatives.

- Enfin, le vin est partie prenante d'un "art de vivre gourmand" qui sait apprécier les ressources de la nature.

Bibliographie

OEUVRES DE COLETTE ETUDIEES

- 1900 Claudine à l'école
 1901 Claudine à Paris
 1902 Claudine en ménage
 1903 Claudine s'en va
 1907 La Retraite sentimentale
 1908 Les Vrilles de la vigne
 1913 L'Entrave
 1920 Chéri
 1922 La Maison de Claudine
 Le Voyage égoïste
 1923 Le Blé en herbe
 1926 La Fin de Chéri
 1928 La Naissance du jour
 1929 Sido
 1932 Prisons et paradis
 1933 La Chatte
 1940 Chambre d'hôtel suivi de Lune
 de pluie
 1941 Journal à rebours
 1942 De ma fenêtre
 1944 Gigi
 1946 L'Etoile Vesper
 1949 Le Fanal bleu
 Trait pour trait
 Journal intermittent
 La Fleur de l'âge
 En pays connu
 1958 Paysages et portraits
 (oeuvre posthume)
 1984 Oeuvres, éd. par Claude Pichois,
 3 tomes, "Bibliothèque de la Pléiade",
 Gallimard

CORRESPONDANCES

- 1959 Lettres à Marguerite Moreno,
 Flammarion.
 1973 Lettres à ses pairs, Flammarion.
 1992 Lettres aux petites fermières,
 Le Castor astral.

AUTRE REFERENCE

Musée Colette, au Château de Saint-Sauveur
 en Puisaye dans l'Yonne, village natal de
 Colette, inauguré tout récemment, excellent
 exemple de "musée d'impressions littéraires", à
 visiter absolument.

OUVRAGES SUR COLETTE

- 1951 BEAUMONT Germaine et
 PARINAUD André, Colette, Collection
 "Ecrivains de toujours", Le Seuil.
 1956 GOUDEKET Maurice, Près de
 Colette, Bibliothèque du Club de la Femme,
 Paris.
 1973 CROSLAND Margaret, Colette ou la
 difficulté d'aimer, Albin Michel.
 1978 SARDE Michelle, Colette libre et
 entravée, Fayard.
 1979 POUPON Pierre, "Colette ou l'art de
 la dégustation", Mes dégustations littéraires,
 l'odorat et le goût chez les écrivains, p. 127-

- 147, Bibliothèque de la Confrérie des
 Chevaliers du tastevin, Nuits-Saint-Georges.
 1984 DORMANN Geneviève, Amoureuse
 Colette, Edition Herscher, Paris.
 1989 GAUTHIER Michel, La Poïétique de
 Colette, Ed. Klincksieck.
 1990 CLEMENT Marie-Christine, Colette
 gourmande, Albin Michel (livre de cuisine
 littéraire).
 1993 BOUSTANI Carmen, L'écriture corps
 chez Colette, Editions Fus-Art, Villenave
 d'Ornon.
 1994 MAURY Pierre, Les maisons de
 Colette, Castor Astral, Bègles.
 1994 CHARVET Jean-Claude, Colette la
 Vagabonde, éd. de l'Armançon, Prècy-sous-
 Thill.
 1997 FERRIER-CAVERIVIERE Nicole,
 Colette l'authentique, PUF.
 1997 DETAMBEL Régine, Colette comme
 une Flore, comme un Zoo, Stock.

REVUES

Depuis 1978 Cahiers Colette (notam-ment le
 n°17 de 1995), publiés par la Société des Amis
 de Colette.

Depuis 1992 Papilles (notamment le n° 13 de
 novembre 1997), Revue des Bibliothèques
 gourmandes, Aux éditions Le temps qu'il fait,
 Cognac.

AUTRES OUVRAGES

- 1955 ORIZET Louis, A travers le cristal,
 Ed. du Cuvier, Villefranche sur Saône.
 1979 BELL Bibiane et DOROZYNSKI
 Alexandre, sous la direction de ORIZET
 Louis, Le livre du vin, tous les vins du monde,
 Ed. La Boétie.
 1984 LABRUNIE Gérard, Proverbes et
 dictons de Bourgogne, Rivages, Paris.
 1984 CHATELAIN-COURTOIS Martine,
 Les mots du vin et de l'ivresse, Belin, Paris.
 1984 ORIZET Louis et Jean, Les cent plus
 beaux textes sur le vin, collection "Espaces",
 Le cherche midi éditeur, Paris.
 1989 Colloque sous la direction de
 COURTOIS Martine, L'imaginaire du vin,
 Editions Jeanne Laffite, Marseille.
 1989 FRIBOURG Gilbert et SARFATI
 Claude, La dégustation, Edisud, Suze la
 Rousse.
 1990 BONAL François, Anthologie du
 champagne : le champagne dans la littérature
 universelle, Ed. Dominique Gueniot.
 1993 ORIZET Louis, La belle histoire du
 vin, Le cherche midi éditeur, Paris.
 1995 GARRIER Gilbert, Histoire sociale et
 culturelle du vin, collection "Cultures", Ed.
 Bordas, Paris.
 1995 PERTUISET Georges, La dégustation
 du vin, Ed. Quintette, Paris.
 1997 GUERMES Sophie, Le vin et l'encre,
 Mollat, Bordeaux.

■