

LECHO DE L'A.C.A.V.E

Organe officiel

L'Association des Collectionneurs Amis du Vin et de l'Etiquette

Colline de Tain l'Hermitage

Pasteur à Arbois

MAS DE DAUMAS GASSAC

LA ROMANEE-CONTI : HISTOIRE D'UN MYTHE

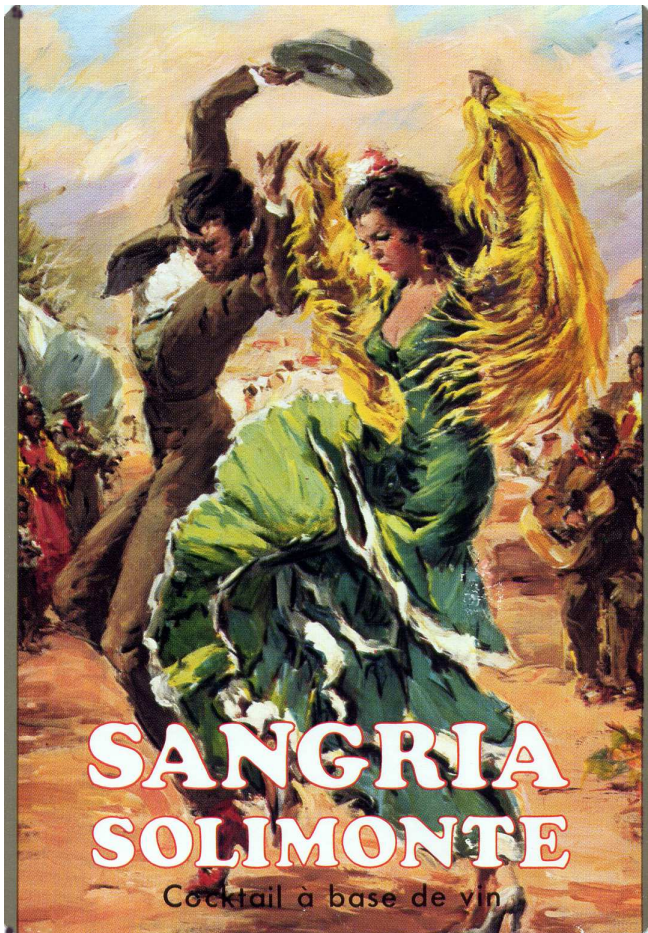
LES FRERES DE MONTGOLFIER

L'HISTOIRE DU FLAMENCO

N°11

LE FLAMENCO : L'HISTOIRE

Par Gérard TELLET-LARENTE (source Wikipédia)



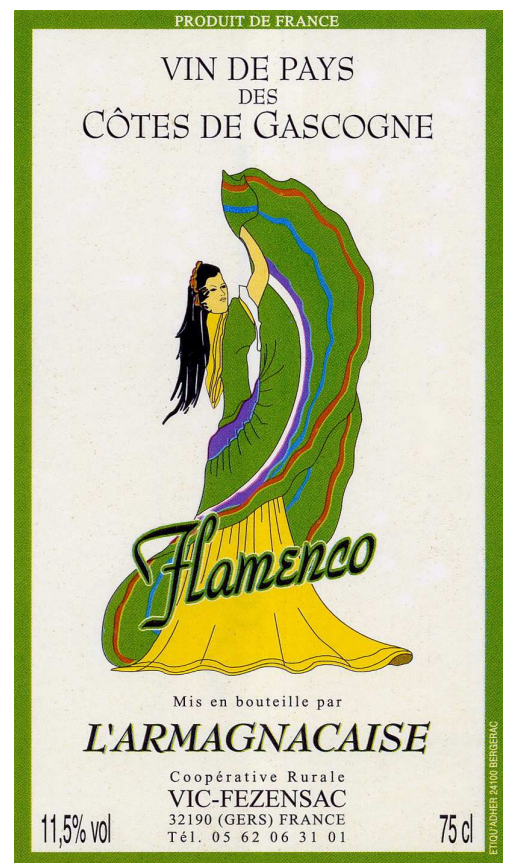
Le Flamenco trouve son origine dans 3 cultures essentielles qui furent violemment combattues et persécutées par l'Eglise catholique : musulmane, juive et andalouse. Exégètes, musicologues et chercheurs s'accordent à penser aujourd'hui que Triana (quartier de Séville) est le berceau du Flamenco. C'est en effet dans cette ville que poètes et musiciens trouvèrent refuges vers le XVIème siècle. Certains attribuent la création de cette musique aux gitans, un peuple provenant d'Inde - jusqu'à récemment, on croyait qu'ils étaient égyptiens et dispersés partout en Europe. Ils sont arrivés au début au XVème siècle à la recherche de climats plus chauds que ceux qu'ils avaient connus jusqu'alors sur le continent. D'autres sources, telle la bibliothèque de Séville, fait remonter la venue de troubadours "réfugiés" en raison des persécutions au XIIIème siècle. Il est souvent dit que le Flamenco est né des gitans ; ce qui, comme le souligne Michel Dieuzaide, n'est pas tout à fait exact, et de nuancer : "le Flamenco

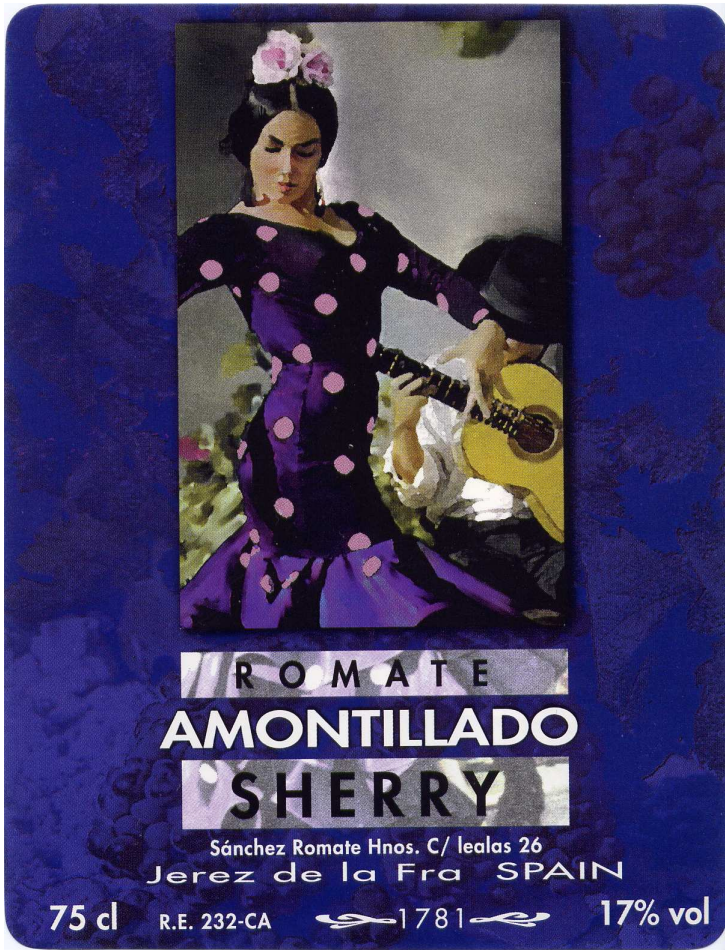
ne se confond pas avec les gitans, il s'en faut ; les *payos* (ou *gadgés* pour les Manouches) y jouent un rôle important, mais les gitans lui donnent son style". Certains historiens considèrent que les gitans, par nomadisme, ont fortement contribué à la dispersion et diffusion du Flamenco. Selon les avis les plus répandus : au début il n'y avait ni danse ni guitare, seulement le chant, de sorte qu'on est arrivé à la conclusion que le premier genre de l'histoire du la tonã, et que celle-ci s'est établie dans le triangle Triana, Xérès et Cadix.

Un autre aspect selon cet art est un véritable mystère réside dans le fait de définir quelle est la provenance exacte du terme "Flamenco". Il existe de nombreuses théories concernant la genèse de ce vocable, même si la plus répandue est peut-être celle que défend Blas Infante dans son livre "Origine du Flamenco". Selon le père de l'autonomie andalouse, le mot "flamenco" dérive des termes arabes "Felah-Mengus", qui associé signifient "paysan errant".

Parmi les théories plus ou moins fumeuses relatives à l'origine du nom, on peut trouver : le nom d'un couteau (ou poignard), le nom d'un oiseau, la musique polyphonique de l'Espagne au XVIème siècle voir un terme d'argot signifiant ostentatoire, prétentieux ou fanfaron.

"Cantaores" absolument prodigieux, les gitans intègrent alors dans les diverses sonorités musulmanes, telles que nous





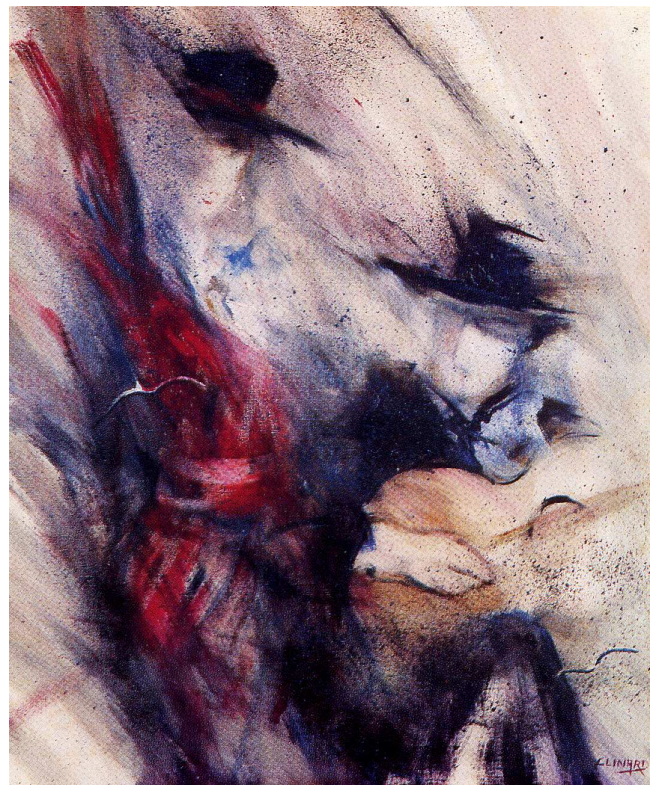
pouvons encore les entendre de nos jours tout en modifiant le rythme. Ils s'inspirent également des cantiques liturgiques chrétiens mozarabes, dont la présence est attestée dès le début du IXème siècle. Ces liturgies seront remplacées (pour ne pas dire interdites) vers le début du XIème siècle par les papes qui se succéderont, ainsi que par les rois de Castille et d'Aragon. Elles seront de nouveau autorisées au XVIème siècle par l'évêque Cisneros de la cathédrale de Tolède, qui voit là une bonne façon de ramener au bercail les "infidèles". Il est par ailleurs intéressant de noter que le Mozarabe apparaît pleinement dans la poésie des troubadours appelée "Muwachchaha", terme que l'on retrouve déformé dans la langue Rom sous la forme "Muwaachaha".

Enfin, la profonde sensibilité musicale des gitans puise également dans la douceur, l'exil et la tristesse des berceuses des mères juives.

Il est très difficile de déterminer avant le XVIIIème siècle comment était représenté "l'ancêtre" du Flamenco. Des pièces de musique du XVIème siècle (nées vers 930-960) et ayant circulées dans le sud de l'Europe, Corse Andalousie et dans les pays catalans, tels les "Cant de la sibilla" - tout en étant interdits par l'Eglise - peuvent nous donner une idée des sonorités arabo-andalouses qui composaient les voix et le son des instruments de cette époque.

A côté des instruments traditionnels utilisés, un seul d'entre eux semble ne pas avoir changé. Il s'agit du "rabab", ancienne vielle à deux cordes en boyau de mouton, dont on tire les sons avec un archet en crin de cheval. Le son mélodieux de cet instrument peut, sans autres précisions, d'après le musicologue Garcia Matos, avoir été utilisé pour accompagner ceux que nous pouvons nommer les "premiers" Cantaores. Il semblerait que la mandoline ait pu être utilisée d'après de très vieilles photos datées des années 1900.

A la fin du XVIIème, début XVIIIème, le Flamenco commence à être reconnu et revendiqué par les exclus, les déshérités. Le chant seul, comme dans la tonã servait à dissimuler des remarques critiques d'ordre politique. Ce n'est qu'au milieu du XVIIIème et au XIXème siècle que ce dernier commencera à



FLAMENCO

Cette bouteille porte le N°



être reconnu et à avoir un rôle social et culturel qui s'exprimera d'abord dans les lieux de travail, entre amis et dans les réunions familiales. Et c'est à Triana que s'ouvriront les premiers "tablaos", ancêtres de nos cafés-concerts. Mais le succès du Flamenco a aussi son revers. Il perdra dans les années 1920, jusqu'à environ 1950/1960 -date de son renouveau - son âme. Mêlé à un pseudo folklore de "bas étage", il ne servira qu'à plaire à un public toujours plus nombreux, en recherche de trivialités.

Il faudra attendre les années 1980 afin que soit entrepris un travail important pour faire découvrir aux amateurs les plus belles et vibrantes pages du Flamenco passé. On le doit notamment à Mario Bois, qui propose en 1985 à " Chant du Monde" de créer une anthologie. Le succès aujourd'hui est considérable. Les archives discographiques des plus grands interprètes couvrent à ce jour plus d'une

trentaine de volumes. Le travail a été très difficile : "comment trouver cette musique dans le labyrinthe de l'édition ? On peut dire que 80% de ce que l'on entend est médiocre, 15% est de "bonne volonté", mais le reste est d'une force, d'une flamboyance fascinante". Olé !

En cette fin d'année, comme les impôts et le reste, nous allons très bientôt vous tomber dessus pour le renouvellement des cotisations pour 2008. Nous nous en passerions bien, mais il n'y a pas d'autre moyen de faire autrement. En fin de compte, sans forfanterie, le résultat est là et plutôt flatteur pour une petite association comme nous. Comme il faut vivre avec son temps, et aussi pour grappiller quelques "brouzoufs", utiles par ailleurs, il serait très sympa que tous ceux et toutes celles qui ont Internet indiquent clairement leur adresse e-mail sur les bulletins. Qu'ils se rassurent, ce n'est pas pour leur adresser des "conneries" (sic.) ni spyware, virus et autres babioles, toutes plus rigolotes les unes que les autres, mais bien pour communiquer. Nombre d'entre-vous ont reçu et y ont répondu bien avant les autres les invitations pour la réunion du 17 novembre. Pour ceux qui écrivent au secrétariat : bien préciser Acave et l'objet, sinon : poubelle, car moi aussi j'aspire à la tranquillité et à la conservation de mes archives.

Merci à vous tous

Le Secrétaire Général.

Et toujours pour vous servir : l'A.C.A.V.E :

- Président : Philippe PARES, 57 rue Emile Deschanel, 92400, Courbevoie, Tel : 01.47.89.13.11
- Vice-président : Serge VIALATTE
- Secrétaire Général : Gérard TELLET-LARENTE, 93 Bd Victor Hugo, 78410, Elisabethville (Et rédacteur en chef) Tel : 01.30.91.12.44 gerard.tellet-larente@orange.fr
- Secrétaire Général Adjoint : Yves CRICKX, Tel : 01.42.07.60.13
- Trésorier Général : Gilles COLIN
- Trésorier Général Adjoint : Patrick LAPERROUSAZ

Joseph de Montgolfier né à Vidalon-Les-Annonay en Ardèche en 1740, mort à Balaruc-Les-Bains dans l'Hérault en 1810 et Etienne de Montgolfier né à Vidalon-Les-Annonay en 1745, mort à Serrières en 1799, sont issus d'une famille de papetiers installés depuis quatre siècles dans la région ardéchoise.



Douzième d'une famille de seize enfants, Joseph Montgolfier exploite les manufactures de papier familiales de Rives et de Voiron en Dauphiné. Il sera aussi à l'origine de nombreuses inventions dont le bélier hydraulique.

Etienne étudie d'abord l'architecture à Paris, puis revient à Vidalon en 1773, où, en collaboration avec Joseph, il développe la manufacture familiale et transforme l'industrie papetière d'alors en introduisant

des techniques nouvelles, telle la fabrication du papier vélin.

Leur entreprise prospère reçoit le titre de "manufacture royale" : cette distinction leur vaut un revenu supplémentaire qui leur permet de consacrer une partie de leur temps à des expériences personnelles.

C'est à partir de novembre 1782, à Avignon que Joseph commence à étudier la question du plus léger que l'air. C'est en jetant un papier dans la cheminée qu'il s'aperçoit que ce dernier est aspiré. Il pense tout d'abord que c'est la fumée qui est responsable de cet effet, mais il va très vite se rendre compte que c'est la faite de la dilatation de l'air sous l'effet de la chaleur.

Joseph de Montgolfier se livre à un nouvel essai en brûlant un mélange de paille humide et de laine cardée hachée : avec l'âcre fumée qui s'en dégage, il remplit un globe de papier et le regarde s'envoler. C'est la première "montgolfière". Immédiatement il en parle à Etienne et les deux frères conçoivent et lancent un ballon plus gros, puis, fascinés, s'emploient à le perfectionner.

Le 14 décembre 1782, dans leur usine d'Annonay, ils gonflent avec de l'air chaud une sphère de trois mètres cubes. Le 5 juin 1783, une démonstration est effectuée à Annonay devant les membres des états du Vivarais. Le ballon fait 11,70 m de diamètre pour un poids de 245 kg. Il se compose de pièces de toile doublées de papier, assemblées par 1800 boutons et cousues sur un réseau de ficelles.

L'ensemble est fixé, à la base, autour d'un châssis circulaire. L'enveloppe, contenant 800 mètres cubes d'air chaud, est gonflée au-dessus d'un feu de paille et de laine, tandis que huit hommes la maintiennent par des cordes.



La machine s'élèvera jusqu'à 2 000 mètres, évoluant une dizaine de minutes, et se posera parmi les vignes à 2,5 km d'Annonay.



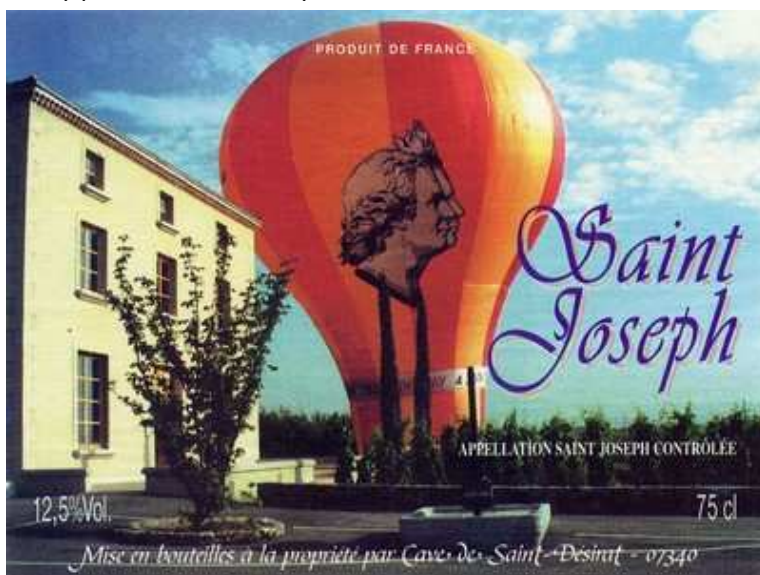
Pour les persévérants inventeurs, c'est la consécration. Les spectateurs sont ébahis et la nouvelle de cet exploit se répand comme une traînée de poudre jusqu'à Paris. L'Académie de Sciences est vivement intéressée, et Louis XVI demande à voir un ballon s'envoler. La présentation au roi a lieu le 19 septembre 1783 à Versailles. Devant une foule de curieux, Etienne prépare un ballon de toile bleu et jaune, orné du chiffre de Sa Majesté et grand comme une maison de six étages. La forme est très étrange, la partie

moyenne est prismatique ; son sommet est une pyramide et la partie inférieure en forme de cône tronqué.

Pendant que la famille royale visite cette sorte de tente à la Turque, Louis XVI se fait expliquer le dispositif : un immense réchaud alimenté par un feu de paille produit l'air chaud destiné à propulser le ballon.

Sous l'enveloppe de toile est arrimé un panier d'osier où ont été installés un mouton, un coq et un canard ! En quatre minutes, la machine est remplie, tout le monde lâche prise en même temps et la machine s'élève majestueusement.

A peine a-t-elle quitté le sol qu'une bourrasque la couche sur le côté, mais le ballon se redresse

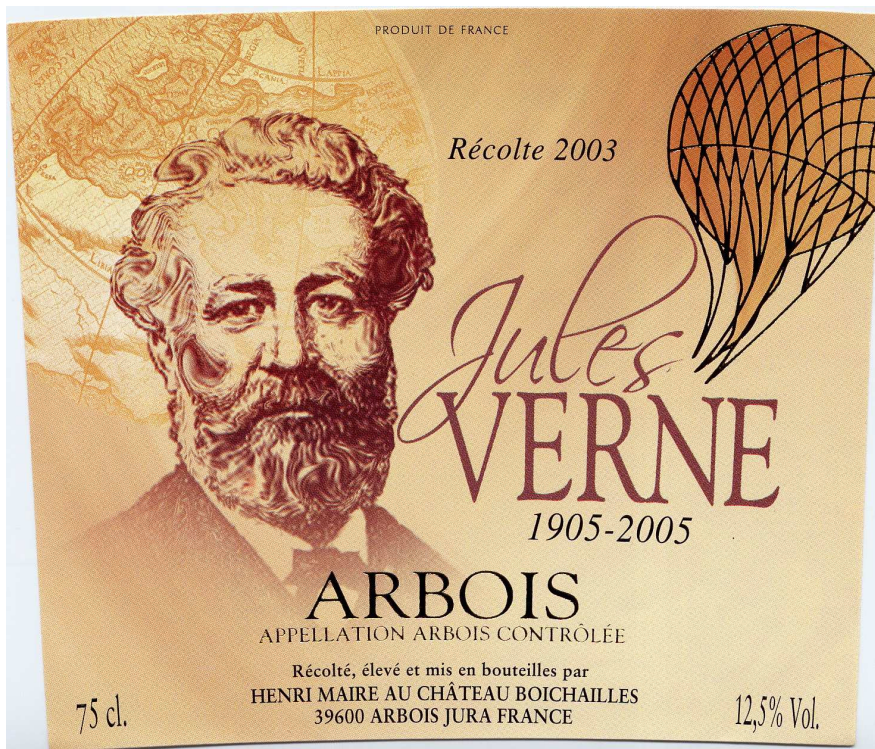


et vole pendant huit minutes avant de se poser en douceur trois kilomètres plus loin, dans le bois de Vaucresson.

Le roi et la cour sont enchantés, les animaux sont retrouvés sains et saufs. En souvenir de ce premier vol "habité", Louis XVI décide d'honorer les trois valeureux "pionniers" de l'aérostation en les accueillant à la Ménagerie royale.

Après la démonstration de septembre 1783 à Versailles, Joseph de Montgolfier fabrique

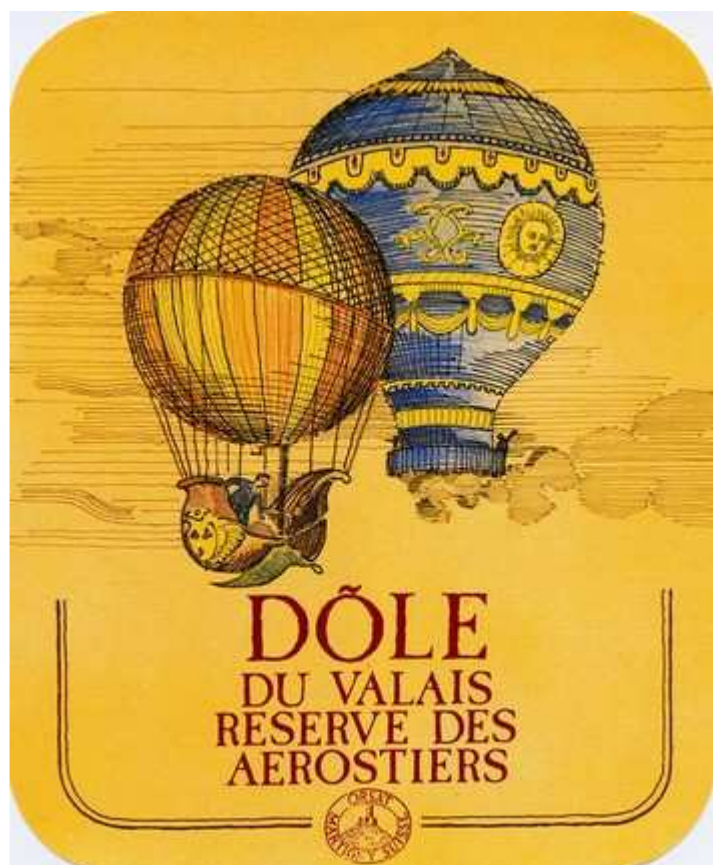




à Flesselles, un ballon géant de quarante-deux mètres de hauteur et trente-quatre mètres de diamètre, équipé d'une galerie pour accueillir des passages. C'est à bord de cet engin, piloté par Pilâtre de Rozier, qu'il embarque avec cinq autres personnes le 19 janvier 1784 à Lyon, et expérimente lui-même son invention au cours de ce qui restera son seul vol.

Les deux frères, qui partagent les idées réformatrices de 1789, tout en restant modérés, traversent la Révolution sans être inquiétés. Joseph n'obtient pas des différents gouvernements les moyens

nécessaires à la poursuite de ses travaux. Napoléon Bonaparte lui confère cependant la Légion d'honneur et le nomme administrateur du Conservatoire des arts et métiers. Il est reçu à l'Académie des sciences en 1807 (son frère l'avait été en 1796).



Etienne de Montgolfier meurt le 2 août 1799 à Serrières, dans l'Ardèche ; son frère Joseph, le 26 juin 1810 à Balaruc-les-bains, dans l'Hérault.



CHASSELAS 1992

FC. SIGNAL
BERNEX-CONFIGNON

Cuvée de l'ascension en 1^{re} ligue
Saison 1992-1993

75cl

La Cave de Genève – Favre – Sézenove

L'Escale Aéroport Le Touquet
Haut Poitou
VINS DU HAUT POITOU APPELLATION D'ORIGINE
VINS DÉLIMITÉS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE
Mis en bouteille à la propriété

Gamay

75cl

C.C.H.P. 86170 NEUVILLE-DE-POITOU FRANCE

L. BIEL, POTIERES

CHAMPAGNE
SALMON

BRUT à CHAUMUZY

12% Vol. Elaboré par E.A.R.L. Champagne SALMON, 51170 Chaumouzy, France RM 05010-01 750 ml

Syrah 1987

Cuvée des XIV^e Championnats de France de Montgolfières

Côtes-du-Vivarais

PRODUCE OF FRANCE SAINT-REMÈZE 750 ml

APPELLATION D'ORIGINE VIN DÉLIMITÉ DE QUALITÉ SUPÉRIEURE
MIS EN BOUTEILLE À F-84700 PAR
LES PRODUCTEURS RÉUNIS PROPRIÉTAIRES RÉCOLTANTS
SAINT-REMÈZE - GRAS - ARDÈCHE

GARY ARBEAT

VERZENAY ENCHAMPAGNE

Cuvée de la Montgolfière

CHAMPAGNE
BRUT

à VERZENAY

BALLON-WY

HB-BEA

11,5% vol. CHRISTOPH HÜGLI - TRUMMER
WEINBAU · TWANN · WINGREIS 50 cl

BILAN DES 10 "ECHO DE L'ACAVE"

Par Gérard Tellet-Larente

Déjà 10 numéros de "parus", et si les premiers tenaient plus de la feuille de chou ou du tract distribué à la sortie du boulot, il faut reconnaître que la tendance est à la prise de poids. On est passé de deux à seize pages et cela ressemble de plus en plus à une revue. Les accouchements se font aux forceps mais les résultats sont plutôt sympathiques à feuilleter. Ca ne vous dit rien d'essayer ????

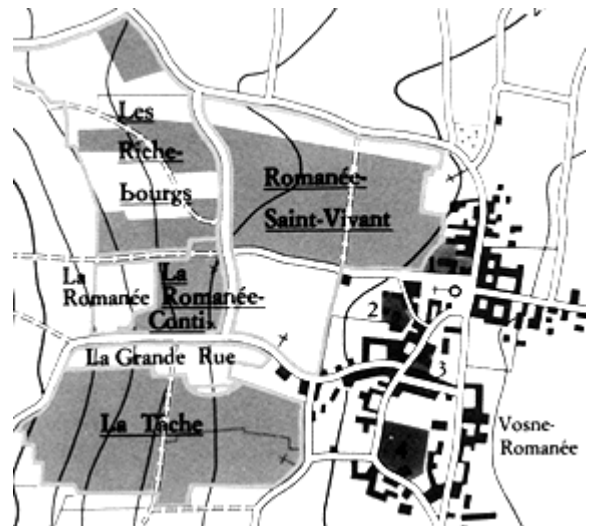
ARTICLES	AUTEURS	N°
Andouillettes au Chablis	Vialatte Serge	7
Appellation "Cassis"	Tellet-Larente (Gérard)	5
Art nouveau (L')	Tellet-Larente (Gérard)	4
Asperge (L')	Tellet-Larente (Gérard)	9
Attention l'estomac (les vins qui tâchent)	Tellet-Larente (Gérard)	6
Bibliothèque bacchique (1ère partie)	Laperrousaz Patrick	4
Bibliothèque bacchique (2ème partie)	Laperrousaz Patrick	5
Bibliothèque bacchique (3ème partie)	Laperrousaz Patrick	6
Confrérie des trois grappes (La)	Colin Gilles	5
Coq au Pomerol (Le)	Laperrousaz Patrick	6
Défense de l'appellation "Champagne"	Parès Philippe	7
Différents rhums français (Les)	Moreau Pierre	9
Ecole hôtel Ferrandi (L')	Chikly Yves	9
Etiquette d'Yquem (L')	Laperrousaz Patrick	9
Formats de l'étiquette (Les)	Tellet-Larente (Gérard)	6
Grands Crus en Alsace	Tellet-Larente (Gérard)	8
Hospices de Beaune : l'histoire	Parès Philippe	6
Klevener d'Heiligenstein (Le)	Tellet-Larente (Gérard)	4
Livre et l'étiquette (L')		3
Médecine par le Cognac (La)	Ronne Paul	5
Neuvième symposium des vins d'Ile de France	Colin Gilles	5
Nouvelles du vignoble bordelais	Laperrousaz Patrick	10
Paul Ronne, la ville de Cognac et le musée	Vala Jean-Claude	5
Pisse Vieille (La)	Laperrousaz Patrick	8
Polars du vin (Les)	Laperrousaz Patrick	5
Projet de Codex œnothérapique		10
Saint Emilion et ses cinq classements	Tellet-Larente (Gérard)	10
Saints dans les étiquettes de Rhum (Les)	Moreau Pierre	7
T'aime à Tic : l'Arc de Triomphe	Colin Gilles	7
T'aime à Tic : les danses folkloriques	Colin Gilles	8
T'aime à Tic : la statue de la liberté	Colin Gilles	6
T'aime à Tic : la Tour Eiffel	Colin Gilles	5
Très riches heures du duc de Berry (Les)	Belleville Jean-Claude	8
Van Gogh (1ère partie)	Tellet-Larente (Gérard)	7
Van Gogh (2ème partie)	Tellet-Larente (Gérard)	8
Ventes des Hospices de Beaune (les)	Tellet-Larente (Gérard)	6
Vin cacher (Le)	Chikly Arlette & Yves	9
Vins d'Ile de France	Colin Gilles	3
Vins de Polynésie	Champmoreau Rodrigue	9

Il n'y a point de vin commun à Vosne selon Courtépée. Aucun doute à ce sujet puisque cette commune détient le record de densité des grands crus bourguignons, dont le mythique Romanée-Conti.

Ce vignoble miraculeux donna une partie de son nom à Vosne qui devint Vosne-Romanée en 1866. La Société Civile du Domaine de la Romanée-Conti actuelle possède des vignes sur les grands crus communaux de Vosne-Romanée et Flagey-Echezeaux : Romanée-Conti (monopole), La Tâche (monopole), Richebourg, Romanée-Saint-Vivant, Grands Echézeaux, Echézeaux. Elle possède aussi un peu de Montrachet. Les familles Leroy et Villaine sont propriétaires à parts égales de ce domaine dont l'histoire s'étale sur 11 siècles.

A L'ORIGINE : fin 890 environ, ce domaine faisait partie des possessions du Prieuré de Saint-Vivant de Vergy. Les différents climats ont pris forme au fil des siècles.

C'est un relevé des Cloux (Clos) appartenant à Saint-Vivant datant de 1512 qui nous présente les crus les plus prestigieux de bourgogne avec des limites qui ne changeront pratiquement plus par la suite.



- Le Cloux des Cinq Journaux et les Trois Ouvrées forment la future Romanée-Conti
- La Vigne au Couvent de Cisteaux deviendra Richebourg
- Le Cloux du Moytant et le Cloux des Neuf Journaux formeront la Romanée-Saint-Vivant

En 1512, cette vigne s'appelait donc, le "Cloux des Cinq Journaux". Plus tard, mais avant 1584, elle deviendra le "Cros des Cloux" (littéralement : Creux des Clos). A cette époque, suite à un mystérieux fléau, elle fut laissée sans ceps. Claude Cousin l'acquiert en 1584. C'est lui-même qui planta cette année là les ceps de pinot noir qui subsistèrent par la technique du provignage jusqu'à la fin de 1945. On trouve pour la première fois le nom de Romanée en 1651, après que la vigne eut été vendue par les moines du Prieuré de Saint-Vivant et fut devenue la propriété de la famille Croonenbourg qui la conserva jusqu'en 1760. A cette date elle fut vendue au Prince de Conti. A chaque transaction cette vigne se négociait 5 à 6 fois plus cher que tous les autres crus bourguignons éminents.

LE MYTHE : Louis François de Bourbon (1717-1776), Prince de Conti acquiert le domaine en 1760 Son train de vie grandiose justifia peut-être à ses yeux de payer cette vigne dix fois plus cher que les meilleurs crus voisins. Mais une légende nous dit aussi que Madame de Pompadour convoitait la Romanée. Son inimitié reconnue envers le prince l'aurait forcé à cacher son identité et à monter fort haut le prix pour parvenir à ses fins.

Le cru, déjà célèbre, entrait ainsi définitivement dans la légende. Amateur d'arts et de sciences, le riche prince avait sa propre cour. Il pensionna les plus célèbres musiciens afin qu'ils soient toujours disponibles pour ses soirées.

DE LA REVOLUTION A NOS JOURS : le fils de Louis François ne reprend que des dettes de son père. Arrive la Révolution. Le prince est dépossédé de ses biens. La Romanée, devenue entre temps Romanée-Conti, est mise aux enchères en 1794. La haute provenance aristocratique fut un argument de vente non négligeable, même pour les révolutionnaires. La vigne de la Romanée-Conti se vend toujours plus cher que ses voisins bourguignons, immédiats ou non.

A cette époque, elle change plusieurs fois de mains. En 1794 : Nicolas Defer. En 1819, elle devient la propriété de Julien-Jules Ouvrard, le fameux et controversé banquier de Napoléon. En 1868, elle est vendue par les successeurs d'Ouvrard, la famille de Rochechouart et elle est achetée par Jacques-Marie Duvault-Bloch, déjà propriétaire à Richebourg, à Echézeaux et à Grands Echézeaux. Dès sa mort en 1874, le domaine se dégrade car il passe à divers descendants qui le négligent durant plus de trente ans.



Mais Edmond Gaudin de Villaine, époux de Marie-Dominique-Madeleine de Chambon, reprend la gérance du domaine en 1911 et dépose la marque "Domaine de la Romanée-Conti" en 1912. Associé avec son beau-frère Jacques Chambon, il va imposer les bases qualitatives reconnues aujourd'hui. Ils acquièrent La Tâche en 1933. La fructueuse collaboration dure jusqu'en 1942, année où le domaine est intégré à une Société Civile. Henri Leroy reprend alors les parts de Chambon et insuffle un sang neuf dans la société. A la mort d'Edmond Gaudin de Villaine en 1950, son fils Henri lui succède. En 1954, Henri Leroy partage ses parts entre ses deux filles Pauline et Marcelle Lalou. En 1974, de nouveaux statuts de la Société établissent un "conseil de surveillance" occupé par Henri Leroy et Henri de Villaine ainsi qu'une "codirection" assumée conjointement par leurs enfants Lalou Bize-Leroy et Aubert de Villaine. Pauline Roch reprend le flambeau de son père Henri Leroy décédé en 1990. La Société Civile achète la Romanée-Saint-Vivant en 1988 : la boucle est bouclée. Elle détient désormais pratiquement les mêmes domaines que le Prieuré Saint Vivant 11 siècles plus tôt. A la fin 1991, Lalou Bize cède son poste au profit de son neveu Claude Roch qui décède tragiquement quelques mois plus tard. Il est remplacé par son frère Henry-Frédéric Roch. En janvier 1993, Henri de Villaine est remplacé par son neveu du même nom.

LA VIGNE : la vigne de la Romanée-Conti s'élève en pente douce de l'altitude de 260 à 275 mètres. Le "Noirien", terme utilisé jusqu'à la fin du XIXème siècle pour désigner le Pinot Noir, y fut planté en 1584 par Claude Cousin. Par la méthode de provignage (on abaisse un rameau dans le sol afin qu'il y prenne racine), cette vigne fut renouvelée par elle-même durant 361 ans.

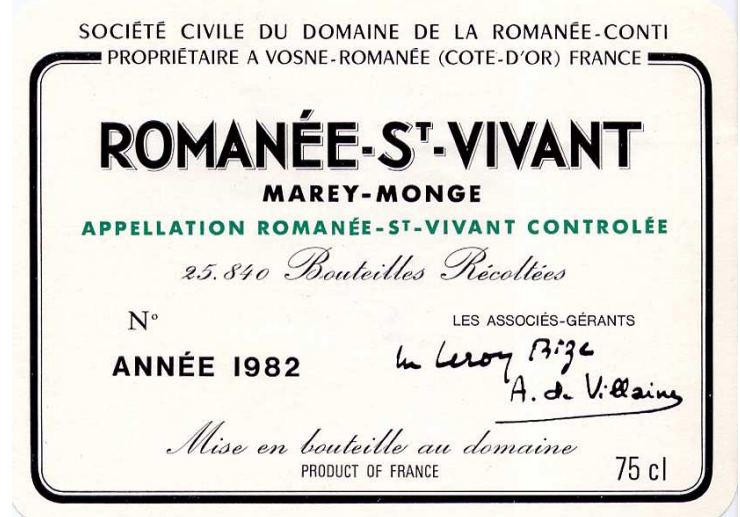
A partir de l'invasion du phylloxéra, elle était régulièrement traitée au sulfure de carbone pour la protéger. Les ceps dépérèrent pendant la période de la deuxième guerre mondiale car on ne trouvait pas de sulfure de carbone. On les arracha en octobre 1945. Cette année la quantité engrangée fut faible au point de ne fournir que deux pièces de vin soit un rendement ridicule de 2,5 hl/ha. Le rare et précieux liquide ne remplit que 608 bouteilles !

La vigne fut replantée en 1947 avec des pieds américains et produisit à nouveau du vin en 1952. Les millésimes d'avant 1945 avaient des rendements extrêmement bas qui oscillaient entre 6 et 20 hl/ha, parfois un peu plus. Les millésimes de la vigne renouvelée passent de 15 à 35 hl/ha, ce qui est toujours bien plus bas que tous les autres grands crus rouge de ce monde.



Qui c'est ce marin ?????

Les vignes plantées par provignage avec une distribution en "foule" (désordonnée, sans rang) octroyaient des rendements réduits de moitié par rapport à ce qui se passe aujourd'hui pour une production restreinte et rationnelle. Les taux de sucre étaient élevés car les ceps portaient très peu de fruits.



MAS DE DAUMAS GASSAC : UN VIN A GRANDE VITESSE

Philippe PARES (tiré de "L'Esprit du Vin")

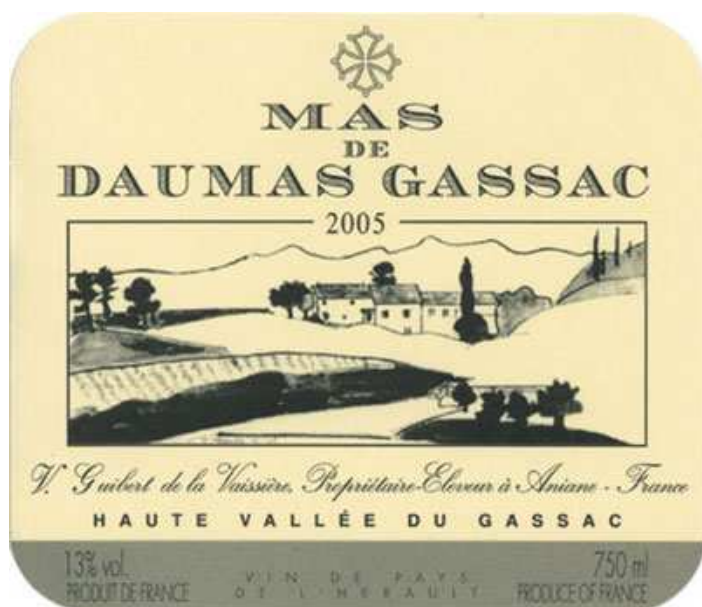
Permettez-moi de vous raconter l'histoire de ce domaine situé à Aniane dans l'Hérault. Nous avons eu le plaisir et l'honneur de pouvoir le déguster lors d'une réunion de l'ACAVE à Paris avec la présence de Renaud de la Vaissière.

En 1970, Aimé et Véronique Guibert achètent un domaine à Aniane. Ni l'un ni l'autre n'a beaucoup d'expérience viticole, mais parmi leurs amis ils comptent le professeur Enjalbert, titulaire de la chaire de géographie à l'académie de Bordeaux.

Au cours d'une visite au mas, l'universitaire découvre avec un grand intérêt le terroir de la propriété. Au milieu du massif de l'Arboussas, le manteau épais de la garrigue recouvre une quarantaine d'hectares de sol profond, parfaitement drainé, pauvre en humus mais riche en oxydes minéraux. La nuit, l'air froid du Larzac refroidit la terre retardant ainsi la végétation et favorisant une maturation plus lente des raisins. Toutes les conditions sont réunies pour produire un grand cru.



Mais le professeur Enjalbert ajoute qu'il faudra bien attendre deux cents ans avant d'obtenir de grands vins ! Les terroirs de Bourgogne et de Bordeaux n'ont-ils pas atteint l'excellence qu'au bout d'une quinzaine de siècles ? Raison de plus pour se mettre au travail tout de suite se disent les Guibert qui, sans plus tarder, défrichent



le terrain et plantent du Cabernet Sauvignon. Ils prennent bien garde de ne pas planter des clones qui produiraient un vin trop standardisé. En 1978, ils vinifient leur première vendange et obtiennent un vin original et distingué. Encouragés par ce premier succès, ils poursuivent leur quête. Leur vin, qui ne bénéficie d'appellation que celle, a priori peu valorisante, de "Vin de Pays" est bientôt servi dans des restaurants parisiens et le magazine Gault & Millau le qualifie même de "Lafite du Languedoc". Depuis tous les grands critiques ont usé de superlatifs pour qualifier les diverses productions du domaine.

Site : daumas-gassac.com

contact@daumas-gassac.com

MAS DE DAUMAS GASSAC



En étudiant la fermentation du vin, Pasteur nous a ouvert le monde de l'infiniment petit. C'est donc grâce au vin que nous devons la découverte des microbes.



Mais en révélant l'action des levures, agents de la fermentation, Pasteur en a exorcisé le mystère. Le vin perdait son symbolisme magique d'où était né le culte de Dionysos (dieu de la végétation et en particulier de la vigne et du vin, fils de Zeus et de Sémélé. Il devient Bacchus chez les romains). A partir de ce moment, le vin, démythifié, ne devient plus inaccessible à la raison. La perte de

ce mystère aurait pu ravalier le vin au niveau des autres breuvages de soif euphorisants. Mais en fait, la découverte de Pasteur ouvre la voie à l'oenologie, permettant de comprendre son élaboration, son élevage et son vieillissement générateurs de bouquets et d'aromes. L'élaboration et l'élevage d'un vin vieux sont devenus un art, comme la dégustation.

Le mystère du vin est remplacé par l'identité de son évolution et notre curiosité en est modifiée. L'image du vin « vivant » lui rend son sens mythique. Le vin devient l'identité d'une région, mieux encore d'un village, voir d'un éleveur.

Le vin est la vie, il est marqué par la force du sol, la couleur des ciels, la vigueur du soleil, la bonne taille de son viticulteur, par les recettes ancestrales, la qualité des fûts et les efforts des hommes.

Le vin est travail et passion, c'est un breuvage intelligent et complexe qui fait appel non seulement à notre émotion mais aussi à notre intelligence.



VIGNE DE PASTEUR :

A 2 km au nord d'Arbois, une parcelle de 12 ares de vignes, qui avait jadis appartenue à la puissante abbaye bénédictine de Rosières était à vendre. Pasteur l'achète le 17/11/1874 pour 8000 francs. Le 29/01/1879, il achetait une deuxième parcelle de même superficie voisine de la première pour 1200 francs. Le 26/02/1892, il devient propriétaire pour 500 francs d'une troisième parcelle attenante aux 2 autres de 22,5 ares. Sur cette dernière parcelle, le père Daley, l'ancien propriétaire avait construit une maisonnette pour abriter ses outils et son âne. Le bâtiment existe toujours et porte une plaque commémorative relatant les travaux que fit Pasteur sur la fermentation du vin. Il avait fait installer des serres vitrées pour préserver les grappes des germes extérieurs et prouver ainsi à ses collègues de Paris que ses raisins ne pourraient fermenter. Sur ces modestes arpents de vignes, naquit ainsi la pathologie microbienne qui bouleversa les données acquises et rénova la science. Cette vigne appartient aujourd'hui à l'Académie des Sciences et est entretenue par la Société Henri Maire.



28
A
V
R
I
L
2
0
0
7



V
O
U
S



Ave mes frères et sœurs !

Heureux de vous retrouver et de vous délivrer mon message ... Au fait, que pourrais-je bien vous raconter de nouveau. A chaque fois, c'est la même chose, les voix célestes mettent du temps à m'éclairer. L'angoisse de l'immaculée page blanche. Peut-être, vais-je avoir la révélation ? Je vous rassure, je n'ai pas viré mystique. Du moins pas encore ! Par contre, j'ai rencontré un dieu ... et je n'étais pas le seul puisque nombre d'entre-vous étaient présents ; en fait c'était un dieu de la cuisine. Mais quel dieu !!! Pierre Gagnaire, en personne ! Même les plus athées, le classe parmi les cinq meilleurs du monde ... En outre, son (ses) talent (s) n'égale (nt) que sa gentillesse. Imaginez que ce jour là, son personnel était son invité et que son équipe et lui leur avaient



concocté un menu tip-top. Ca fait rêver. Pour ceux d'entre vous qui possèdent Internet et qui ont un brin de curiosité, je leur conseille d'aller voir ce qui se dit sur ce maestro, ainsi que ce qu'il est capable de proposer. My god ! Encore !!! Décidément

Bon ! Ca suffit ! J'irai fêter mon gain au loto au 6 rue Balzac, si un jour il m'arrive de jouer. En attendant, tout le monde, il est pas beau, tout le monde, il est pas gentil. Je vous avoue que ce numéro "exceptionnel" a failli ne pas voir le jour car, devinez quoi ??

Il se trouve que les miracles ne se réalisent que rarement et que, malgré ma patience légendaire, j'ai failli me retirer et prononcer mes vœux de "ne plus rien faire". Il est vrai que, devant tant de sujets, d'articles, de propositions (honnêtes) mon cœur a failli flancher. Mais St Emilion, St Estèphe, St Pourçain et leurs confrères me sont apparus et m'ont dit : "te laisses pas abattre, on est avec toi !" Alors, une fois de plus, j'ai repris mon clavier en me disant que c'était la dernière fois... Toutefois, avant de rentrer dans les ordres (ou le désordre), je tiens à remercier très chaleureusement les rarissimes donateurs qui m'ont donné assez de frite pour commencer et terminer cet opus. Je ne nommerai personne, ils se reconnaîtront. En attendant l'apparition du numéro 12, je prie chaque jour en espérant que la grâce divine va en atteindre quelques uns pour qu'ensemble, mes frères et sœurs, nous construisions un nouveau numéro de "L'Echo de l'Acave" plein d'amour et d'étiquettes avec lequel nous porterons la bonne parole chez les mécréants (suivez mon regard). Amen !

