

# **L'Odyssée du Vin**

Photographie de couverture : © Heidsieck / Photo Emmanuel Goulet

Maquette intérieure et mise en pages : Maud Warg

Relecture : Pascale Braud

Photogravure : IGS

© Dunod, 2023

11 rue Paul Bert, 92240 Malakoff

[www.dunod.com](http://www.dunod.com)

ISBN 978-2-10-084436-4

**Jérémy Cukierman**

**MASTER OF WINE**

# **L'Odyssée du Vin**

**Tour du monde des vins et vignobles remarquables**

**Préface de Pascaline Lepeltier**

**MEILLEURE OUVRIÈRE DE FRANCE**

**DUNOD**

**« Ô vin,  
conte-moi l'aventure  
de l'inventif. »**

# Préface

Tel l'aède demandant à la muse de l'inspirer pour raconter le périlleux retour d'Ulysse, et au-delà pour nous chanter la quête infinie de l'humanité, Jérémy Cukierman a dû sans doute convoquer le vin pour nous offrir son odyssee. Ce n'est certes pas la première fois que le vin l'inspire – il nous a déjà offert de très beaux ouvrages. Mais l'entreprise est, je crois, différente ici, à la fois plus personnelle et plus universelle. C'est un véritable hymne à la complexité du monde via le prisme du vin que Jérémy nous propose dans ces textes et ces photographies. Ce n'est donc pas un livre comme les autres : c'est un livre essentiel, qui nous conte, tel le mythe homérique au travers de toutes ces aventures, des « êtres-au-monde » par et pour la vigne multiples, inventés, et primordiaux. Car si les ouvrages dédiés à « l'ambroisie végétale » sont foison, combien d'auteurs ont vraiment conté « l'aventure de l'inventif » ? Combien ont eu la curiosité de s'intéresser à tout ce que recèle une bouteille de vin, à s'affronter au réel qui a engendré ces flacons, révélant le monde sous un autre jour ? Il faut à la fois la rigueur intellectuelle de celui qui cherche et qui apprend, et la sensibilité humble de celui qui sait qu'il ne saura jamais vraiment et qui ne cesse de s'émerveiller. Le regard de celui qui part, s'ouvre à l'autre et aux lointains, pour mieux revenir. Le monde du vin recèle peu de ces hérauts, et encore moins qui savent lire les terroirs et manier la plume. Jérémy Cukierman est sans nul doute l'un d'eux, et cette *Odyssée du vin* en est la preuve.

Combien d'heures partagées, de discussions échangées, de visites renouvelées a-t-il fallu pour que chaque portrait soit si riche et transparent ? Combien de recherches pour comprendre les dynamiques à l'œuvre, les histoires et l'Histoire

qui ont sculpté la réalité que nous savourons dans telle ou telle bouteille et nous l'expliquer si évidemment ? Avec une concision d'orfèvre, une écriture qui tient autant du cœur que de la raison, chaque portrait de ce livre résonne avec une force singulière : pour qui connaît ces femmes et ces hommes, ces terroirs et ces vignes, ils sont incarnés avec évidence, et même redécouverts avec une nouvelle lumière ; pour qui ne les a jamais croisés, ils prennent vie sous nos yeux dans toute leur complexité. Cette odyssee, dense en informations techniques pour qui les cherche, est ainsi bien plus : c'est le récit d'une quête personnelle rencontrant d'autres quêtes personnelles, d'autres histoires, d'autres visions du monde qui se sont d'abord croisées un jour, quelque part, au détour d'une bouteille débouchée. C'est le récit d'obstacles et d'épreuves, des jardins d'Éden aux sommets des Dieux, de la France aux antipodes, d'hier à d'aujourd'hui, de visionnaires esseulés ou de familles pionnières, d'adversités qui ont été dépassées pour montrer qu'une harmonie entre l'humanité et la nature était possible, au nom du vin. C'est un récit qui, par les aventures qu'il raconte, invite à inventer sa propre aventure, dans le monde du vin et au-delà, avec ces histoires, ces terroirs et ces bouteilles comme autant de phares. Merci à Jérémy Cukierman de nous offrir avec autant de passion et de sincérité une telle odyssee, de nous faire partager ces histoires humaines si singulières et kaléidoscopiques, qui suggèrent un sens sans jamais s'y réduire, et nous invite à ne cesser de nous émerveiller.

Pascaline Lepeltier  
Meilleure Ouvrière de France  
Meilleure Sommelière de France

## L'exception naît du vignoble

### Jardins d'Éden

- 14 Les Jardins de Babylone
- 17 Rippon, la puissance de Wanaka
- 21 Le Clos Florentin, un rêve végétal
- 23 Les enfants du Paradis

### Le sang des ancêtres

- 26 Hill of Grace
- 29 Basson Cinsault, l'héritage des huguenots
- 33 Guastafarro, les arbres bicentennaires
- 35 Leurs parents n'ont pas d'âge

### Sommets des dieux

- 38 La Combe d'Enfer
- 40 Per Se, la prière du Christ sous le Tupungato
- 43 Rangen, l'épreuve de force
- 46 Alpinistes

### On a marché sur la Lune

- 50 L'Etna, la montagne géante qui fume
- 53 Désert de cendres à Lanzarote
- 59 Ils sont volcaniques

### Les pieds dans l'eau

- 62 Fajã dos Padres
- 65 Colares, sur la plage abandonnée
- 67 Santorin, l'or des Cyclades
- 70 Ils ont le pied marin

### Jus de caillou

- 74 Le poivre de Cocalières
- 77 Le Vale do Inferno
- 81 Côte-rôtie, Condrieu, Hermitage, Cornas, de schiste en granite
- 85 On the rock

### Les grands oubliés

- 88 Les Saint-Georges, la lune en attendant les étoiles
- 91 La renaissance de l'Alto Piemonte
- 94 Colline maudite ou inspirée ?
- 97 Le retour en grâce

## Le génie vigneron

### Pionniers

- 102 Éloi Dürrbach, le visionnaire des Alpilles
- 108 Sergio Manetti, le réveil du chianti
- 114 Lily Bollinger, the First Lady of France
- 117 Premiers de cordée

### Insoumis

- 120 Jean-Marie Guffens, l'enfant terrible
- 126 Antoine Foucault, ni dieu ni maître
- 131 Le sang des combats

### Défricheurs

- 134 Jacky Barthelmé, le géant aux mains de velours
- 139 Olivier Jullien, le chercheur de terroirs
- 141 Pierre après pierre

## Poètes

- 144 Bernard Faurie, le magicien de la colline
- 148 Christophe Abbet, l'alchimiste du Valais
- 153 Quelques vers de vigne

## Missionnaires

- 156 Jean-Charles Abbatucci, les violons et l'eau de mer
- 159 Katia Nussbaum et le testament des arbres
- 163 Pour la nature

# Chais d'œuvre

## Voyage au centre de la Terre

- 168 Plonger avec Charlie dans la craie champenoise
- 171 Dans les entrailles d'Haro avec Don Rafael
- 175 Sortis des profondeurs

## Sous protection divine

- 178 Saint-Vivant de Vergy, la bénédiction sous le château
- 184 Scala Dei, l'échelle des anges
- 187 Madonna delle Grazie
- 190 Les noces de cana

## Sans fard

- 194 Les secrets du château Rayas
- 197 Sur la montagne de porcelaine
- 201 Azienda Agricola Guiseppe Rinaldi, le barolo authentique
- 205 Pas de maquillage

## Retour vers le futur

- 208 Klein Constantia, l'or de Napoléon
- 213 Les ailes de Cheval Blanc
- 219 Assumer le poids de l'histoire

# Message in a bottle

## Toutes voiles dehors

- 224 Le voile s'installe
- 228 Mettre les voiles
- 229 Heureux mystères

## Douceur extrême

- 232 L'essence des aszú
- 235 Libéré délivré
- 239 Seigneurs de l'onctuosité

## La greffe ne prend pas

- 242 Liber Pater, le goût de la terre
- 245 Le mystère Nacional
- 251 Mes racines

## Élevés en plein air

- 254 Les dames-jeannes du Mas Amiel
- 256 Il était une fois
- 259 Par tous les temps

## Éloge de la patience

- 262 Le paradoxe du Vin Santo
- 264 Gillette Crème de Tête
- 267 Éternels madères
- 273 Pas une ride

275 Remerciements

**« Le vin  
est le miroir  
de l'homme. »**

Alcée

## Avant-propos

Il y a dans une bouteille de vin bien plus que du raisin fermenté. Les routes du divin breuvage sont autant de leçons de géologie, de topographie, d'histoire, de culture, de sociologie, et d'imagination. Elles nous racontent les conflits, les flux migratoires, les conquêtes, les périodes de trouble, les entêtements de civilisations, les passions et les inspirations. Elles nous offrent un miracle végétal renouvelé millésime après millésime, malgré le gel, la grêle, la canicule, les modes et l'adversité. Elles nous emmènent sur des chemins sinueux, sur des coteaux escarpés, au milieu de la mer, au centre de la Terre, en enfer puis au paradis.

Le vin traverse les âges. Il est le témoin privilégié des évolutions sociologiques, des avancées technologiques, d'un savoir-faire et d'un artisanat qui se transmettent, de la connaissance de nos régions et de nos terroirs. Il incarne un véritable romantisme agricole, pour un produit qui est suivi et choyé de la vigne au verre. Les plus grandes terres de vin ont quelque chose de sacré, d'impénétrable, d'intemporel et de fascinant. La main qui guide le raisin doit ensuite être patiente, minutieuse et inspirée. Elle doit accepter l'incertitude, vivre avec les doutes et comprendre que tout

n'est pas rationnel ou contrôlable. Elle doit aussi écouter les Anciens, faire confiance aux cellules qui transforment la matière, puis laisser infuser et accepter que le temps fasse son œuvre. Elle doit, pour finir, interpréter avec sensibilité pour tenter de retranscrire l'émotion. Une fois embouteillé, le vin peut révéler bien des secrets à celui qui sait écouter. Un bouquet immortel qui imprime le palais et l'esprit.

Sillonner les routes du vin est une incomparable chance. Cet ouvrage est un hommage au vaste monde vitivinicole et à ses innombrables facettes. Il vous emmène un peu partout sur la planète vin et même jusqu'à la lune. Il vous raconte la découverte et la naissance de vignobles, le parcours de vigneronnes et de vignerons différents, la destinée de domaines insolites et bien sûr la magie qui jaillit ensuite du verre. Ce livre ne donne pas de leçon ou de recette, il relate simplement, avec mes mots, des histoires qui m'ont touché.

Ce qui est unique mérite d'être partagé. Les fables, les contes, les légendes et les émotions. Le vin appelle la curiosité, l'étonnement, la prise de conscience et surtout l'émerveillement. Il continue chaque jour d'éveiller mon esprit et mon cœur. J'espère que cela sera le cas pour vous également, en parcourant ces pages.



An aerial photograph of a vast, rolling landscape under a golden, hazy sky. The terrain is a mix of green fields and rows of vineyards. In the center, a white-bordered box contains the text 'L'exception naît du vignoble'. Below this box, the image is split into two panels showing close-up views of vineyard terraces and a small pond.

# L'exception naît du vignoble



# Jardins d'Éden

Certains vignobles parlent aux yeux et aux cœurs. Un clos, des vignes, un lac, des terrasses, des paysages viticoles qui s'apparentent à des œuvres d'art végétales. Des lieux puissants, où les éléments semblent s'être alliés pour donner de la majesté et de la profondeur. Ces jardins, dessinés par la nature et par ceux qui ont su l'écouter, appellent à une forme de révérence. Il y a, dans ces courtils, une forme d'évidence esthétique, comme le tableau d'un grand artiste. Ils sont aussi enfants d'une histoire, d'hommes et de femmes qui ont vu, planté, accompagné la vigne, qui ont compris sa magie et aidé à la révéler.

## Les Jardins de Babylone

Le mystère persiste. Nabuchodonosor II, le bien nommé, donna naissance à un jardin d'éden exotique, au cœur de la cité antique de Babylone. Pourtant, ce joyau de l'Ancien Monde n'a jamais révélé tous ses secrets et sa situation exacte reste encore une énigme. Des terrasses luxuriantes, qui, d'après la légende, dominaient la cité et donnaient naissance à une titanesque œuvre végétale.

Les palmiers veillent toujours sur cette merveille réssuscitée au cœur du vignoble de Jurançon. Au détour d'une petite route, sur un sol de poudingue, un homme a succombé aux charmes de cet amphithéâtre viticole. Le vigneron a eu une vision, celle d'un majestueux courtil, qui enfanterait des nectars d'une pureté diabolique.

Nous sommes en 2002. Didier Dagueneau, grand vigneron ligérien, toujours en quête d'aventure, cherchant un nouveau diamant à polir, décide de descendre en Pays béarnais, avec une idée précise en tête : acquérir le mythique Clos Joliette. Un petit vignoble qu'il avait eu l'occasion d'acheter une première fois en 1989. Des finances limitées ne lui avaient pas permis, à l'époque, d'aller au bout du rêve. Une nouvelle fois, l'affaire ne se fera pas, le propriétaire n'étant pas vendeur. Dépité, le vigneron reprend la route et se perd. Le hasard faisant bien les choses, sa pérégrination le guide vers un amphithéâtre de vignes en terrasses, d'une beauté brute. 2,5 hectares de petit et gros mansengs sur la commune d'Aubertin, parfaitement exposés face à

l'astre solaire. C'est là ! se dit Didier Dagueneau. Il n'y a pas de doutes pour le vigneron, un tel endroit ne peut que produire de grands vins.

Au-delà de l'esthétique évidente du lieu, il y a aussi énormément à faire, pour retravailler les sols, obtenir un meilleur enracinement, dompter l'érosion, et élaguer le bas du vignoble, qui est encore à l'époque une véritable jungle. L'encépagement n'est aussi pas forcément adapté aux ambitions du vigneron, notamment pour la production de grands vins secs, et le cahier des charges de l'appellation demande à évoluer. Rien qui pour autant ne fasse peur à Didier Dagueneau. Il rachètera donc le vignoble, aussitôt rebaptisé Jardins de Babylone, et la maison attenante. Une belle bâtisse à meubler et un patrimoine viticole à revitaliser.

Didier a une vision claire pour son nouveau jardin et les vins qui y seront produits : l'amphithéâtre produira les grands vins moelleux du domaine, avec une dominance de petit manseng, complété par du gros manseng, et en contrebas comme au-dessus, sur le coteau, il va replanter des cépages oubliés, plus adaptés aux vins secs – du petit courbu, du gros courbu, du camaralet et du lauzet.

Didier réalise ainsi une partie de son rêve initial. Il replante aussi un peu de petit manseng, sur le coteau, à côté des camaralets. Pour ce faire, il va chercher discrètement des bois au Clos Joliette, bientôt utilisé pour les complants



ou les greffons. Le vigneron a de la suite dans les idées. Une partie de la magie du Clos Joliette vit, aujourd'hui, dans son nouveau jardin.

Didier plante aussi de nombreux palmiers, qui trônent fièrement en surplomb du vignoble, à l'instar de ceux que l'on trouvait dans la cité antique. Aux Jardins de Babylone, on passe des palmiers aux fougères. Deux univers végétaux qui cohabitent, l'exotisme et la forêt, l'humus et le voyage.

Alors qu'il a produit ses premiers vins doux, qu'ils ont touché les cœurs et que les premiers jurançons secs sont encore en élevage, le 17 septembre 2008, Didier Dagueneau s'éteint, montant vers le ciel dans son ULM. Un homme qui a fait beaucoup pour le vin et pour l'appellation béarnaise et qui n'a pourtant pas pu déguster tout le fruit de son travail. Le visionnaire sera bientôt suivi dans sa démarche par bien d'autres viticulteurs qui replanteront les cépages oubliés pour produire à leur tour des secs plus justes. Atavisme familial, Louis-Benjamin a hérité de la passion de son père, de son exigence et de ses visions. Il est né dans la vigne et récupère, à Pouilly comme à Jurançon, des vignobles très bien travaillés. Il poursuivra la tâche entreprise avec la même inspiration. Les bonnes recettes de Saint-Andelain

seront aussi appliquées à Aubertin : des élevages d'un an en cigares, petits fûts allongés de 300 litres, pour maximiser le contact avec les lies ; les vins passent ensuite une seconde année en cuves inox, pour mieux s'intégrer, s'étirer et se retendre. Sur les fûts, on retrouve la fameuse inscription DSLS : Dieu seul le sait. Quatre lettres pour célébrer le mystère, celui qui accompagne le vin tout au long de son chemin vers la bouteille.

Les Jardins de Babylone, ce sont aussi trois étiquettes évocatrices qui contribuent à la magie de ces nectars et de l'histoire. Celles du jurançon moelleux et demi-sec représentent respectivement le dragon et le taureau, qui ornent les portes du temple de Babylone. Pour le sec, ça sera le lion qui veillait sur le palais royal de la cité.

La vie est faite de rêves et de visions. Un vigneron et son fils ont entrevu, au loin, un jardin d'éden et ses fruits aux parfums enivrants. Les terrasses suspendues brillent aujourd'hui de mille feux et les fruits récoltés produisent une subtile ambrosie. Le rêve a pris son envol. Le fils prodige a poursuivi l'œuvre et veille sur ce miracle végétal. Le dragon, le lion et le taureau se chargent du reste. Pourquoi ? Dieu seul le sait.



## Rippon, la puissance de Wanaka

Contempler Rippon, ne serait ce qu'une seule fois. Pourtant, avant d'avoir droit au spectacle, la réputation du lieu le précède. Les superlatifs se multiplient pour décrire ce qui est unique et souvent désigné comme le plus beau vignoble du monde. Mais les plus grandes œuvres tiennent toujours leurs promesses. Au cœur de la région de Central Otago, sur l'île méridionale de Nouvelle-Zélande, au pied des Alpes, Rippon est bien le joyau annoncé. Une moraine et des graves sur un sous-sol de schistes. Des vignes, la grandeur du lac Wanaka et les montagnes enneigées composent cette immense fresque. Le pic luisant, Tititea, jonction de trois aires glaciaires, domine ce panorama. La collision des plaques Australasienne et Pacifique ont fait jaillir la terre hors de l'océan, créant la chaîne de montagnes Kā Tiritiri o te Moana, les Alpes du Sud de la Nouvelle-Zélande. Une terre accidentée, puissante, à l'image de son origine. Une multitude de couleurs et, au-delà de la beauté saisissante, une sensation de force, d'étendue et d'immensité.

Si pour Nick Mills, le retour aux racines a été précipité et d'abord contraint, il s'est finalement imposé comme une évidence. S'il voulait atteindre les sommets, ses skis aux pieds, c'est finalement en marchant sur les schistes de Rippon, sa terre natale, qu'il va conquérir le cœur des hommes et des femmes du monde entier. Alors qu'il s'entraîne en France pour représenter la Nouvelle-Zélande à la Coupe du monde

de ski de 1998, le sportif se blesse gravement le genou. Les urgences de l'hôpital de Grenoble et le rêve s'effondre. Nick Mills range ses skis et décide de poursuivre une destinée viticole, pour rendre hommage à la vision de ses parents et à la terre de ses ancêtres. Il suit des études de viticulture et d'œnologie à Beaune. Il fait ensuite ses classes aux domaines Jean-Jacques Confuron, de la Romanée-Conti et Albert Mann. La Bourgogne et l'Alsace, avec un marqueur commun, l'amour du pinot noir, ce même cépage qui règne sur les rives du lac Wanaka.

Lorsqu'il rentre à Rippon, en 2003, il prend vite conscience de l'importance du lieu, de ce patrimoine géologique, esthétique et humain. Il y a le sentiment d'appartenance, mais aussi un sens de la responsabilité, une œuvre familiale et collective à poursuivre. Un lieu de mémoire culturelle, à l'instar du jardin céleste, où se mêlent une nature primitive et une civilisation responsable.

L'histoire de Rippon, récente au niveau viticole, a pourtant des racines très anciennes. En 1850, Frederick Sargood et son épouse Emma Rippon émigrent d'Angleterre pour s'installer à Melbourne. Leur fils, également nommé Frederick, qui fera une carrière politique, y construit une maison, qu'il baptise Rippon, en hommage à sa mère. Un de ses descendants, Percy, arrière-grand-père de Nick, part s'installer en Nouvelle-Zélande et achète la station de Wanaka en 1912, au cœur des Alpes du Sud, sur les rives du lac éponyme.



Une terre, à l'est du Tititea, ou mont Aspiring, qui s'élève à quelque 3 033 mètres. Deux générations plus tard, c'est le père et la mère de Nick, Rolfe et Lois Mills, qui vont y planter les premières vignes, à titre expérimental, en 1975. En rentrant de la guerre, Rolfe a fait escale au Portugal où il a découvert des vignobles sur des substrats de schistes. De retour sur ses terres, il s'est rendu compte que les schistes règnent aussi sur les rives de son lac Wanaka. Assez pour le convaincre de planter à son tour un petit vignoble. À l'époque, la Nouvelle-Zélande n'existe sur aucune carte viticole et Central Otago n'a aucune résonance pour les dégustateurs de raisin fermenté. Rolfe et Lois vont tester de nombreux cépages, n'ayant que très peu d'expérience en la matière. En 1982, Rippon est né : 2 hectares de vignes et pas moins de 30 variétés différentes. Deux pionniers qui ont vu avant les autres le potentiel de la région. Si en 1991, il n'y avait que 19 hectares de vignes à Central Otago, il y en a plus de 2 000 aujourd'hui, Rippon en totalisant 15. Le pinot noir s'est imposé, comme cépage porte-drapeau.

Les Mills sont une grande famille. Nick a cinq frères et sœurs. C'est avec trois d'entre eux, sa femme et sa mère – son père s'est éteint en 2000 – qu'il va continuer à écrire l'histoire de Rippon. Les hommes et femmes se succèdent, protecteurs du lieu.

Rippon est entouré de pentes abruptes. Les vignes font face au Nord, au soleil de l'hémisphère sud. Un jardin de pampre, entouré d'autres cultures. Des arbres et des animaux veillés par les natifs. Un lieu où la notion de communauté prend tout son sens, où on prend soin des ressources, où la beauté donne le ton, vous oblige à préserver. Face à Rippon, l'île de Ruby, au milieu du lac, qui apporte une petite touche supplémentaire au tableau. Les éléments semblent s'être donné rendez-vous, pour une esthétique parfaite, mais aussi pour permettre aux ceps de trouver la voie. Le climat est continental et assez extrême. Les hivers sont rudes, les étés chauds et secs. Mais l'effet modérateur du lac et la protection des montagnes contribuent à créer un microclimat favorable.

La force du lieu est aussi une inspiration. Il y a une intensité naturelle, qui s'est transmise et vit chez Nick. Comme



si l'endroit avait infusé. Le lieu est géré avec passion mais aussi avec respect. Le compost est fait sur place, le végétal est choyé. Le respect de l'histoire transparait aussi dans le parcellaire et le choix des cuvées. L'une d'entre elles a été baptisée Emma's Block, pour rendre honneur à celle qui a donné son nom au vignoble. Quant à Tinker's Field, produit à partir des plus vieilles vignes du domaine, c'est un hommage à Rolfe Mills, surnommé Tink par ses amis. Les plus vieux ceps, ou la vision d'un homme qui rentrait au bercail, après la guerre.

Au milieu des montagnes, un futur champion a déchaussé ses skis. Avec les siens, il veille sur un magnifique courtil. Le rêve s'est finalement réalisé. Il a pris une autre forme. Un paysage où cohabitent la terre, l'eau, le végétal et la main de l'homme. Le jardin n'est pas enneigé, mais il est tout aussi grand.