



ALCOOLIKES ANONYMES

# LE GUIDE DES PLUS MAUVAIS VINS DE FRANCE

**TROP PIQUANTS, TROP CLAIRS, TROP BIZARRES, LES VINS NATURE SE FONT TOUJOURS TRAITER DE PIQUETTE PAR LES PALAIS MAL INTENTIONNÉS. OUBLIEZ LES CODES DU BON GOÛT ET FONCEZ SUR CES JUS AUDACIEUX QUI TITILLEN T LE GOSIER.**

Le vin naturel, pour les uns c'est l'étendard d'une contre-culture qui se doit de devenir un modèle à reproduire partout, en commençant par l'agriculture et l'artisanat, comme une belle utopie de transparence, d'éthique et d'équité. Pour les autres, c'est le nouveau snobisme des lieux à la mode. Pour les grands connaisseurs ouverts, c'est un monde d'expérimentations, que ses tenants doivent pousser jusqu'au bout, quitte à se planter, pour revenir à de plus justes équilibres et à des méthodes qui appartiennent au champ de la raison. Pour beaucoup enfin, c'est un espace de liberté; liberté dans les choix agricoles et de vinification, qui d'ailleurs privent nombre de ces vins des AOP (pas grave puisque «vin de France» est aussi devenu le signe de cette liberté d'expression). Liberté de dégustation aussi, sans s'enfermer dans des catégories de classes. Un langage, un voyage. Mais pour beaucoup de Français, initiés comme tout un chacun aux vins dits «classiques», c'est un monde difficile à comprendre, pour lequel «je n'ai pas les codes». Traduction: c'est cher et ça pue. Premier épisode du décryptage, à travers six bouteilles ca-tas-tro-phiques.

## TROP PÉTILLANT

### Pourquoi a-t-il l'air aussi mauvais ?

Du rouge, des bulles, aïe, on pense à un (mauvais) Lambrusco. Mais que s'est-il passé ? Un problème de fermentation ? Ça ne se fait pas, en France, de laisser la couleur dans la bulle, c'est pas la tradition. Et puis, un vin auvergnat, aucun intérêt.

### Pourquoi, en vrai, est-il si bon ?

Catherine (ex-anthropologue) et Manuel (murailler) ont peut-être un rapport intéressant aux traditions justement: intime, non sans un certain recul ? Lui possède un lien charnel

avec les matériaux. Dans son terroir auvergnat, le basalte affleure sous une mince couche de sol. Selon lui, c'est un minéral énergisant, qui donne la pêche, parce qu'il part à la rencontre de la lumière (contrairement au calcaire qu'il se représente comme dépressif, car fruit de la sédimentation, ou au granit, impénétrable et mélancolique). D'où ce souhait de mettre la gaîté de la bulle dans les jus de raisins qui ont de la structure. Ça marche à merveille avec ce gamay teinturier, raisin à la peau épaisse, riche en anthocyanes, et qui donne un résultat riche en couleur. En somme, un vin délicieusement charnu, qui balance des watts !

**LA PRINCESSE QUI PÊTE, DOMAINE DE L'ÉGRAPILLE EN AUVERGNE (AUTOUR DE 20€), CHÂTEAU GAI. YAHOUFATAL@GMAIL.COM**

## TROP ROSÉ

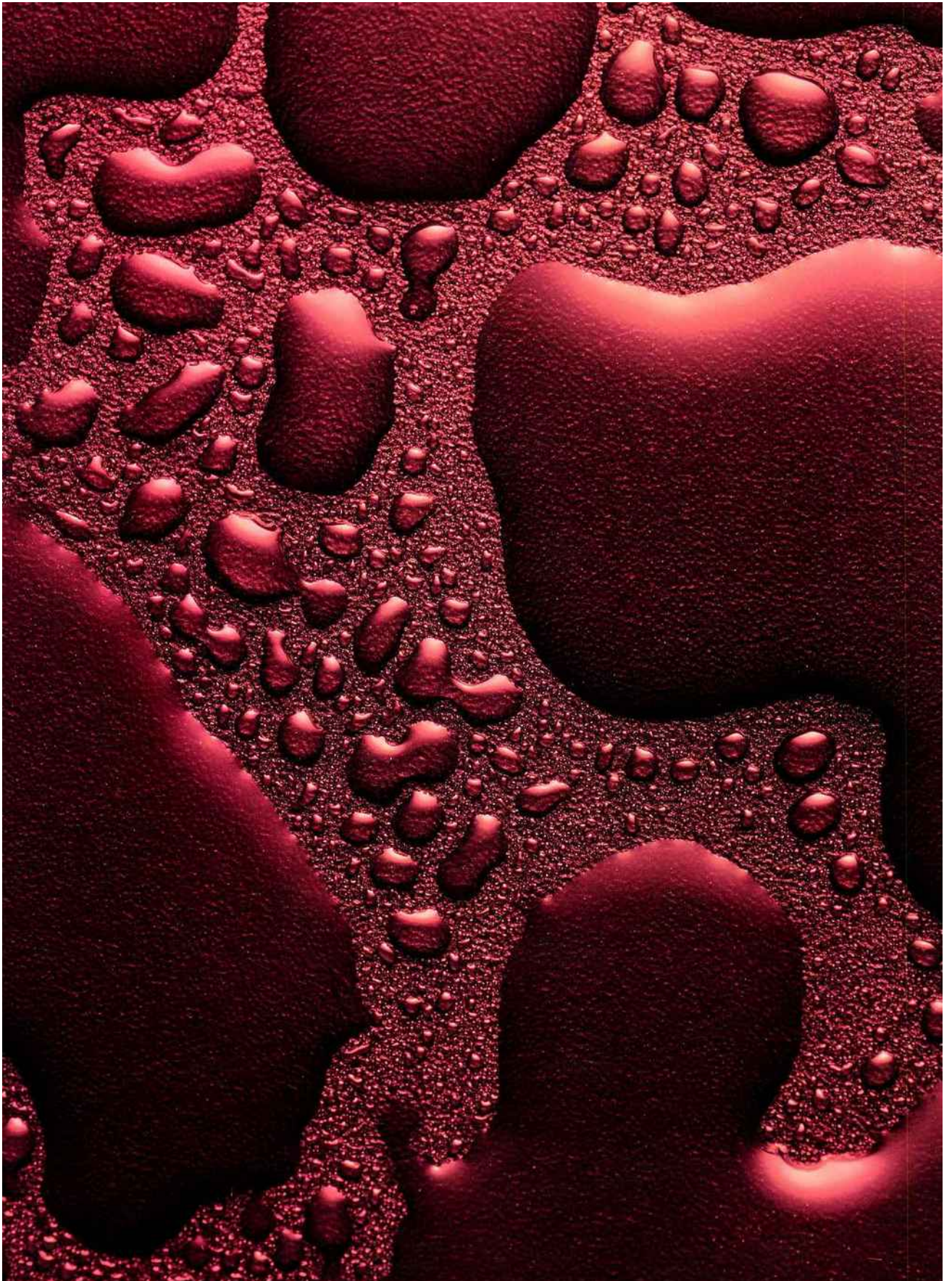
### Pourquoi a-t-il l'air aussi mauvais ?

Pas besoin de détailler: le rosé, avec sa couleur de foie gras périmé, n'évoque que les pots de départ déprimants du mois de juin, avec des buveurs et buveuses moulés dans du polyester.

### Pourquoi, en vrai, est-il si bon ?

Il est issu d'un cépage Carignan, très mûr, travaillé en presse lente: le jus est filtré à travers les peaux, prenant ainsi de la couleur. Ce traitement particulier aboutit à un rosé assez gras, très éloigné de nos habits, qui peut rappeler en densité l'eau de tomate, voire la sauce soja, avec des arômes de fenouil confit... Avec suffisamment de fond pour accompagner de bonnes grillades, un poisson au four, mais aussi les salades estivales. Il est fait par Olivier Prunière, recyclé du graphisme, installé sur les contreforts des Causse, près du Lac du Salagou. L'idée du Sud réinventée.

**GALACTITE (C'EST LE NOM D'UN JOLI CHARDON), DOMAINE DES HERBES FOLLES (AUTOUR DE 14€).**





**TROP BANAL****Pourquoi a-t-il l'air aussi mauvais ?**

Le Chablis, c'est le pays de la « merde pétrochimique », la terre de Bourgogne la moins stimulée pour faire du bon vin car, avec une appellation pareille, ça se vend tout seul, pratiques dégoûtantes ou pas. Athénaïs, héritière du clos de Béru, débarque avec son inconscience de banquière parisienne sur ses 16 hectares : « on va tout passer en bio ». Autant désintoxiquer un héroïnomane à coups de jus de bouleau.

**Pourquoi, en vrai, est-il si bon ?**

Grâce à sa main de championne ! Une femme qui oublie d'avoir peur, qui rebondit quand elle perd deux ans de travail face au gel, expérimente la vinification en amphores et fait confiance au vin... Athénaïs a posé son empreinte de vigneronne sur ce terroir salin, un paysage d'ex-fonds marins, comme une concaténation de bébés huîtres, minimoules et crevettes fossilisées. Le clos Béru, écrin dont elle possède le monopole, donne un chablis de fantasme qu'on a réellement envie de boire : une évocation d'angélique confite, d'épices, de cardamome, peut-être même de safran, du végétal qui se marie au salin, sans oublier le côté délicat et printanier, signé par les arômes de fleurs blanches et de seringas. Bam !

**CLOS BÉRU 2014, CHABLIS, (ENVIRON 70-80€), ATHÉNAÏS DE BÉRU.**

**TROP DÉCONNANT****Pourquoi a-t-il l'air aussi mauvais ?**

Gamay-Gamin, on n'échappera donc jamais au jeu de mots à deux francs. Un vin *underground* fait par des punks à chien.

« Tu es sûre que ça va le faire, chérie ? »

**Pourquoi, en vrai, est-il si bon ?**

François Saint-Lô travaille en bandes plus ou moins organisées, avec ceux qui sont parfois qualifiés de « parasites de la société », que ce soit pour la rénovation de caves troglodytes, ou pour le soin de la vigne et la vinification. Avec un cheval aussi ! Ses vins, qu'on imagine de prime abord peu structurés, à l'image des collectifs qui y contribuent, ont en fait une tenue épatante. Ils ne fonctionnent que si l'on accepte de se laisser aller à l'émotion, comme des cerfs-volants : construits, ils se déploient une fois poussés par le vent. Ce sont des esquisses délicates, sans les gros marqueurs narratifs des vins habituels de la région, tassés et trapus.

**GAMINI TU VAS PAS RESTER SEUL DANS C'BOIS, HEIN ?  
FRANÇOIS SAINT-LÔ, (ENVIRON 25€) À BERRIE, DANS LA VIENNE.**

**TROP BEAUJOLAIS****Pourquoi a-t-il l'air aussi mauvais ?**

Philippe Jambon est maudit par la grêle. Du coup, il fait du vin avec le raisin des autres. Un sale vin de négociant ? Avec une étiquette dégueu façon charcuterie ?

**Pourquoi, en vrai, est-il si bon ?**

Le bonhomme a un nom dans le Beaujolais. Du coup, il en profite pour faire du « négoce vertueux ». Il achète des raisins à de bons vigneronnes, comme ici Denis Tardieu (travaillant sans chimie), qui voient, du coup, leur carnet de commandes se remplir à l'international grâce au tampon « sélection Philippe Jambon ». Là, on est sur du grenache rhodanien, avec une pointe de Syrah, pour cette « tranche sudiste » fumée et bien grasse. Grâce à la vinification à l'ancienne, sans intrant, il parvient à faire ressortir la nature structurée des cépages sur des vins soi-disant de soif, qui s'affirment paradoxalement comme charnus et construits – à l'opposé des habituels vins du coin, souvent trop « glouglou ».

**UNE TRANCHE SUDISTE, DENIS TARDIEU SÉLECTION PHILIPPE JAMBON (ENVIRON 14-15€).**

**TROP TOURISTIQUE****Pourquoi a-t-il l'air aussi mauvais ?**

Pas d'appellation, une étiquette BD-déirante, des cépages interdits, une orthographe douteuse : c'est mal barré. Majorque ? Ha ha !

**Pourquoi, en vrai, est-il si bon ?**

Pour plaire aux touristes, l'appellation recommande des cépages *bankable* : pinot, cabernet, etc., qu'on retrouve de la Nouvelle-Zélande aux Amériques (dans le monde, vingt cépages représentent 80 % de la surface plantée, alors qu'il en existe dans les 5 000). Eloi Cedó Perelló, par ailleurs passionné de BD, a choisi le callet, le manto negro, le monastrell. Des cépages locaux qui, de fermentation traditionnelle en macération carbonique, libèrent l'expression singulière du terroir de Majorque. Ces terres plutôt légères, argilo-calcaires, ne sont pas faites pour les cépages imposés, mal vinifiés, qui donnent de gros pavés de béton, des vins pétrifiés contraires à l'appétence. Là, on découvre la puissance ET la fraîcheur, un côté salin, fermenté (presque sauce soja ?), un peu de gingembre, une tension magnifique...

**CHATÓ PQTÀ, 2015 WWW.SISTEMAVINARI.COM (AUTOUR DE 30€).**