

Le JDD **Grand  
Art**

LE SUPPLÉMENT VINS,  
CHAMPAGNES & SPIRITUEUX  
DU JOURNAL DU DIMANCHE  
PAR BETTANE+DESSAUVÉ

*Le vin  
et les mots  
de Raphaël  
Enthoven*



Raphaël Enthoven  
a rencontré  
Louis-Fabrice Latour.  
L'occasion de lancer  
des ponts  
entre littérature  
et viticulture.

PHOTOS : MATHIEU GARÇON



RAPHAËL ENTHOVEN ET LOUIS-FABRICE LATOUR

# Les mots de l'un, les vins de l'autre

Réunir un jeune philosophe plutôt « media-darling » et le chef d'une maison de Bourgogne bicentenaire était une bonne idée si l'on en juge par la qualité de leurs échanges. À lire d'urgence

Propos recueillis par Julia Molkhov

**Raphaël Enthoven, vous souvenez-vous de votre première gorgée de vin ?**

R. E. : J'avais sept ans. C'était un verre de vin blanc déguisé en verre d'eau. J'avais tellement soif et le vin était tellement frais que j'ai mis quelques secondes avant de m'en apercevoir. Le vin n'était pas une passion ni même un centre d'intérêt particulier dans ma famille. C'était un ornement. Au contraire, ma famille avait plutôt un tropisme méprisant pour la tendance au terroir. Une sorte d'altitude germanopratinne à l'endroit des gens qui avaient les pieds dans la terre. J'ai découvert le vin en lisant Clément Rosset, *Le Réel, Traité de l'idiotie*. Il décrit l'ivresse de manière extraordinaire et montre que l'ivresse est une augmentation du regard. Pour Clément Rosset, l'homme ivre a toujours un coup d'avance sur l'homme sobre. Parce que l'homme ivre sait qu'il délire alors que l'homme sobre croit qu'il ne délire pas. L'ivresse est une folie consciente d'elle-même et, au fond, le monde se partage entre les fous qui savent qu'ils sont fous et les fous qui se prennent pour des sages. Rosset parle de l'alcool comme personne. Il y a vraiment de quoi vous convertir. Donc pour la première fois, j'avais accès à l'idée que l'ivresse n'était pas une antipathie ou une infirmité. Mais, au contraire, une façon d'être attentif à des choses qu'on néglige ordinairement. Tout ça m'a rendu très curieux et à cette curiosité s'ajouta le fait que mon grand-père me parlait tout le temps du vin des coteaux de Tlemcen, dont il avait quelques réserves chez lui. Voilà comment je suis entré dans le vin.

L.-F. L. : Nous sommes des gens de mesure. Il



nous est très difficile de voir associés « l'ivresse » et les vins de Bourgogne par exemple. C'est un sujet explosif.

R. E. : C'est dommage parce que c'est le plus beau sujet, l'ivresse. Nous en sommes privé par le filtre moral alors que c'est une voie d'accès extraordinaire à un certain nombre d'informations auxquelles on n'a pas accès tout le temps. Tout l'enjeu, c'est d'être modérément ivre. D'avoir la tête qui tourne sans perdre la tête.

**Avez-vous écrit votre premier roman « modérément ivre » Raphaël Enthoven ?**

R. E. : Quand la porte s'est ouverte et que je n'avais plus qu'à recopier sur le papier tout ce que j'avais dans la tête, je n'avais même plus besoin d'alcool, d'ivresse ou de psychotropes. J'avais simplement besoin d'heures de travail, de tabac et de silence.

**Et dans la famille Latour, par quoi commence-t-on ? Y a-t-il un rituel ?**

L.-F. L. : Je suis le dépositaire d'une entreprise bicentenaire qui se transmet de père en fils. Très implantée en Bourgogne. Surtout à Corton. C'est ce que nous allons déguster tout au long du déjeuner. On visite le vignoble, on se promène, ça dure quelques années. On commence par une approche historique du vin. Vous savez, notre crainte c'est qu'il y ait une dépendance à l'alcool. Alors ça se fait pas à pas.

**Louis-Fabrice Latour et Raphaël Enthoven dans la salle à manger du restaurant Le Taillevent.**

PHOTOS : MATHIEU GARÇON

**« C'est le plus beau sujet, l'ivresse. Tout l'enjeu, c'est d'avoir la tête qui tourne sans perdre la tête. »**

RAPHAËL ENTHOVEN

**« Les cavistes  
travaillent  
bien, notre  
belle clientèle  
continue de nous  
suivre à travers  
le monde. Le vin,  
c'est le dernier  
plaisir qu'on  
ne peut pas  
leur retirer. »**

LOUIS-FABRICE LATOUR

**La Bourgogne a-t-elle beaucoup changé ?**

L.-F. L. : Quand je suis revenu dans les années 1980, après avoir terminé Science-Po, ce n'était pas la Bourgogne d'aujourd'hui. D'ailleurs mes camarades de promo ne comprenaient pas ce que j'allais faire là-bas. Dans une affaire familiale ! À la campagne ! Travailler dans le vin ! M'enfermer dans ce milieu ! Aujourd'hui, ce serait beaucoup mieux perçu, mais à l'époque ce qui était chic c'était les vignobles du Bordelais. Historiquement, la Bourgogne est une terre de vin rouge, de pinot noir, mais c'est vrai qu'elle a beaucoup blanchi ces dernières années. Cela s'est fait progressivement. Il y a eu d'abord le phylloxéra, qui a entraîné pas mal de replantation de chardonnay. Les Anglo-Saxons veulent du meursault, du puligny ou du chassagne. Et on perd des plantations en rouge parce que le blanc est plus facile à boire.

R. E. : Meursault, c'est *L'Étranger* de Camus. Je me demande pourquoi il lui a donné ce nom. Camus n'était pas un très grand amateur de vin. En revanche, il tenait très bien l'alcool. Sartre avait d'ailleurs beaucoup de respect pour lui pour ça. Parce que lui, en revanche, comme tous

les ivrognes, était bourré très vite. Camus, lui, se tenait. Il avait la phrase de son père toujours en tête : « *Un homme, ça s'empêche* ».

L.-F. L. : Meursault est le seul village de la côte à avoir donné son nom à son cru. Alors que tous les autres ont ajouté le nom du cru au nom du village, Gevrey-Chambertin, Puligny-Montrachet, Vosne-Romanée. J'aime cette phrase de Michel Serres qui dit qu'il faut boire du meursault avant de mourir, sinon on meurt sot.

**En 1979, la maison Louis Latour a planté des vignes en Ardèche. En 1989, dans le Var. Quelles autres terres vous attirent aujourd'hui ?**

L.-F. L. : Vous savez, il n'y a qu'un pour cent de la surface agricole bourguignonne qui est plantée de vigne. Il y a encore de l'espace. On essaie de remonter dans l'Auxois parce qu'avec le réchauffement climatique, il vaut mieux aller vers le nord. Si on va vers le sud, alors on monte en altitude pour bénéficier de nuits fraîches et ainsi préserver de l'acidité. On plante du pinot noir dans le Beaujolais, par exemple. Moi, j'adore le beaujolais, un vin facile à boire.

R. E. : Je n'ai pas de vin de tous les jours, parce

que je ne bois pas tous les jours. Mais je bois à date fixe. Par exemple le dimanche, juste avant midi, j'arrive à *La Rotonde* et je commande un verre de rochemorin. Dix ans que ça dure.

**Qu'est-ce qui vous vaut une telle confiance de la part de vos pairs, Louis-Fabrice Latour ?**

L.-F. L. : L'antériorité joue un rôle considérable. On le voit bien dans ces temps difficiles, les gens s'attachent à des noms qu'ils connaissent et à un style de vin.

**« Qui a confiance en soi, conduit les autres », disait Horace. Est-ce que notre époque souffre d'un trop peu de confiance en soi ?**

R. E. : Non, notre époque n'a à ce titre rien de singulier. Ce qui est en revanche intéressant avec la confiance, c'est l'illusion de penser que la confiance nous viendra de l'extérieur. Alors que c'est l'inverse qui se passe. C'est la confiance qui nous donnera la bonne nouvelle. Tout le malentendu autour de la confiance, malentendu qui remonte à la démocratie, vient du fait que l'on croit qu'il faut une solution pour sortir de la crise de confiance alors qu'il faut sortir de la crise de confiance pour que la solution se présente. La confiance est inaugurale, elle est première. Et dans une époque où l'on considère que tout va mal, on a toujours la ressource, comme dit Michelet, de taper d'un poing viril sur la table et de sentir en soi une âme pleine de confiance et de joie. Parce que c'est un décret individuel, un décret qui d'une certaine façon n'est pas altéré par le monde. C'est ce que Clément Rosset appelle le syndrome de Carmen. Le récit de *Carmen* est épouvantable, mais la musique est sublime et nous emporte. Et bien voilà, la vie est douloureuse, mais la joie musicale l'emporte sur les douleurs de la vie. C'est la meilleure définition que l'on puisse donner de la confiance. Donc ça n'est pas du tout le problème du XXI<sup>e</sup> siècle, c'est le problème de tout le monde depuis toujours et à jamais.

**Comment se porte la Bourgogne ?**

L.-F. L. : Bien sûr, les restaurants souffrent et l'on souffre avec eux, puisque la Bourgogne est la région la plus représentée dans la restauration. Mais les cavistes travaillent bien et les gens sont là et notre belle clientèle continue de nous suivre à travers le monde. Le vin, c'est un peu le dernier plaisir qu'on ne peut pas leur retirer.





**Les vins de la dégustation :**  
**Deux grands crus de la colline de Corton :**  
 - en blanc, corton-charlemagne.  
 - en rouge, corton-grancey.  
**Tous les deux en magnum.**

PHOTO : MATHIEU GARÇON

**Un grand merci à toute l'équipe du Taillevent et, particulièrement, au chef Jocelyn Herland et à Antoine Pétrus, encore directeur général de la maison, pour l'excellence des accords mets-vins.**

J'aime penser que nous sommes un produit de luxe quand tout va bien et un produit de consommation quand ça va mal. Nous nous sommes très fiers d'être un produit de consommation. Nous avons des origines paysannes en Bourgogne. L'idée de nous assimiler au monde du luxe ne nous correspond pas forcément. Pour nous, une bouteille est vraiment vendue quand elle est bu. Nous sommes dans le partage, la consommation et le plaisir immédiat. Nous n'avons pas envie de faire partie de ce monde du luxe.

R. E. : Oui, mais vous aurez du mal à nier que vous en êtes, parce que ce que le produit que vous vendez, si merveilleux soit-il, n'en est pas moins absolument superflu.

L.-F. L. : Certes, mais il a une existence finie. Et c'est ça, la consommation. Là, nous ouvrons un magnum de corton-charlemagne, sa vie va s'achever dans quelques minutes. Et nous y tenons énormément. Au contraire, qui dit monde du luxe, dit conservation, mise de côté, collection. Une grande surprise du premier confinement fut d'ailleurs de réaliser que, contrairement à ce que l'on pouvait penser, la qualité de ce que les Français ont bu n'a pas baissé. Au contraire, les gens terrés chez eux ont bu de grands vins. Et ils ont dit aussi qu'ils avaient lu de grands livres.

**La culture n'est-elle pas aussi un bien de luxe quand tout va bien et un bien de consommation quand tout va mal ?**

R. E. : Je me demande aussi si la culture au sens universel du terme, c'est-à-dire la curiosité, pour les autres et pour le monde, ne vient pas avec le confinement. Alors que la petite culture, la recherche de son identité, le désir de savoir qui

l'on est, son propre folklore ou sa petite histoire, sont au contraire réhabilités dans un monde où tout va bien. Comme si la curiosité augmentait avec le confinement, alors que l'indifférence croît avec la liberté.

**Et vous, avez-vous profité du confinement pour lire des choses que vous n'aviez pas lues et boire des vins que vous n'aviez pas bus ?**

R. E. : J'en ai profité pour écrire une pièce de théâtre scandaleuse, qui parodie *L'École des femmes*.

L.-F. L. : Vous allez être cloué au pilori, là !

R. E. : Écoutez, je ne peux pas déplorer les conséquences des causes que j'ai organisées. Mais j'ai mis à profit le confinement pour travailler. Je fais partie de ces rares qui ont pleinement bénéficié de ce temps monastique, à domicile.

L.-F. L. : Je n'ai pas lu non plus pendant le confinement. Et j'aurais du mal à idéaliser cette période, parce que ce fut un stress épouvantable. Une maison de négoce, c'est une entreprise. Nous avons quelques centaines de salariés, qui s'arrêtent, qui sont là, à qui il faut remonter le moral. Cela a été une période extrêmement difficile à vivre sur le plan humain. Nous étions inquiets pour notre survie, pour des clients qui ne pouvaient plus payer, pour des gens qui étaient désespérés. Alors je ne dirai pas que nous avons fait du babysitting, mais nous avons endossé un tout autre rôle, pour lequel nous n'étions pas préparés.

**Craignez-vous, comme l'architecte Rudy Ricciotti, l'exil de la beauté ? Du beau et du bon ?**

R. E. : Depuis le XIX<sup>e</sup>, Baudelaire le premier,

des gens expliquent que le monde bourgeois est un assassin de la beauté, qu'on l'a standardisée, qu'on l'a massacrée. Ce sont les mêmes qui disent aujourd'hui qu'on l'a numérisée et noyée dans du consommable. C'est une crainte qui nous hante depuis très longtemps. Toute époque s'est vécue comme le crépuscule de quelque chose d'essentiel. Camus dit : « *Le monde est beau, et hors de lui point de salut* ». Alors si la beauté est dans la rencontre d'un regard ou d'un phénomène et si l'on peut tirer la beauté d'un morceau de madeleine ou d'une gorgée de vin, je crois que la beauté n'a rien à craindre. Quant à la beauté intemporelle, l'architecture ou la peinture par exemple, elle est mise à l'épreuve autant par ceux qui la méprisent que par ceux qui la muséifient et qui la vitrifient. Imaginez quelqu'un qui va au musée Van Gogh et qui s'achète un cendrier avec une tête de mort de Van Gogh dessus. Celui qui fait ça joue le jeu de la mise en produit d'un chef-d'œuvre, mais en même temps accède à ce qu'il n'aurait pas vu sinon. J'ai tendance à penser que les conditions de la résurrection de la beauté sont constamment présentes. C'est mon optimisme.

**Est-ce que relire un livre donne le même plaisir que reboire un vin que l'on aime ?**

L.-F. L. : Dans les deux cas, on veut revivre un moment que l'on a déjà vécu. Et s'il n'y a pas l'émerveillement d'une première fois, dans un livre qu'on n'a jamais lu ou dans un millésime qu'on ne connaissait pas, il y a plus d'attente lors de la seconde fois. Et puis les grands vins évoluent et nous permettent, à chaque fois qu'on les goûte, d'en reparler. Le corton-charlemagne

que nous buvons aujourd'hui et qui est de 2009, je l'ai connu jeune, je l'ai connu solaire, un peu trop riche presque. Aujourd'hui, je trouve que l'acidité réapparaît.

R. E. : On entretient un rapport à peu près comparable avec les romans ou les essais qu'on a l'habitude de lire et relire. On reproche souvent aux textes écrits de répondre toujours la même chose à des questions différentes. Ce n'est pas tout à fait vrai, parce qu'un texte étant inséparable de celui qui le lit, il me semble qu'avec le regard, comme avec l'éducation du palais, on peut dire d'un livre qu'il évolue et se bonifie.

L.-F. L. : *L'Étranger* par exemple, le lisez-vous aujourd'hui différemment de la façon dont vous l'abordiez jeune homme ?

R. E. : Vous pouvez lire *L'Étranger* comme une période ontologique. Le monde est inhumain, le monde n'est pas là pour me faire plaisir, le soleil me crame, la vie ne se soucie pas de mes préférences, c'est comme ça, c'est absurde. Je suis né là et je ne peux rien faire. On peut le lire aussi comme le récit d'un indifférent qui ne souffre pas des douleurs qu'on lui fait et qui n'éprouve même pas d'amour pour la femme qu'il désire. On peut le lire comme le récit d'un colon qui tue un arabe sans que cela le dérange plus que ça. On peut le lire comme une déclaration de guerre au ciel, d'un homme qui décide d'affirmer sa liberté en tirant quatre fois sur un cadavre. Enfin on peut le lire comme une critique de la justice des hommes au nom de la justice de Dieu ou comme une critique de la justice de Dieu au nom de la justice des hommes. Le même texte vous donne accès à des sentiments très différents. Quand on a seize ou dix-sept ans, on est très frappé par l'écriture blanche de *L'Étranger* et on trouve le type insensible. Dix ans plus tard, on le relit et on se dit : « *Mais quand même il bande, il la désire, il est joyeux, il est triste, il est en colère ! Pour un type insensible il a quand même beaucoup de passions, celui-là* ». L'œuvre évolue avec soi. À la recherche du temps perdu, je ne vous en parle même pas, c'est un kaléidoscope permanent. Je pense qu'on peut dire d'un livre qu'il se bonifie, un peu à l'image d'un grand vin. Le volume se patine et s'abîme, les pages tiennent un peu moins bien, mais les mots sont toujours les mêmes. Voilà, je plaide pour la vie du livre.

L.-F. L. : Vous utilisez le terme "bonifier", qui

est un vrai sujet dans le monde des grands vins. Il y a un moment où il faut boire les vins. On ne peut pas attendre indéfiniment. Vous voyez, là, ce charlemagne a dix ans, c'est le moment parfait. N'est-ce pas la même chose pour un ouvrage ? Qu'on lirait une fois, deux fois, pour finalement trouver que ça a vieilli ou que ça ne nous correspond plus ?

R. E. : Bien sûr, ça peut arriver. On peut cesser d'être amoureux. On peut changer d'avis. De goût. À dix-huit ans, avoir besoin de la prose de Céline parce qu'on n'est pas content. Et puis, dix ans plus tard, trouver à Proust des charmes insoupçonnés alors qu'avant on le voyait comme un inverti souffreteux qui mettait quarante pages à raconter comment il s'endort. La typologie de ces livres évolue avec le caractère.

#### **Vous changez d'avis à propos de vos vins Louis-Fabrice Latour ?**

L.-F. L. : Nous sommes des professionnels, plus encore que des amateurs. Ce qui nous intéresse, c'est d'avoir été là dès le début, au moment des vendanges, d'avoir pris telle décision et peut-être d'avoir fait des erreurs. Et de voir ces vins évoluer, grandir. Comme on s'intéresse davantage à un enfant que l'on a connu tout petit et qu'on regarde grandir et devenir adulte.

#### **Transmission et héritage sont des mots très forts pour la maison Latour.**

L.-F. L. : Nous sommes la onzième génération. Et Hénokiens, c'est-à-dire que nous faisons partie de ce groupe de sociétés bicentennaires qui appartiennent toujours à la famille d'origine, souvent éponyme, et toujours gérées par elle. Cette association internationale d'entreprises familiales a été créée il y a bientôt quarante ans et la plus illustre, c'est Beretta. Si nous, Bourguignons, aimons bien parler du passé, nous aimons aussi parler de l'avenir. Parce que les Hénokiens, le duc de Wellington commandant des vins de la maison Latour après la bataille de Waterloo, c'est très bien. Mais la jeune génération, demain, le réchauffement climatique, c'est aussi très important pour nous. Il ne faut pas qu'on s'enferme dans la case historique, nous sommes modernes. Et l'obsession des Bourguignons, c'est d'abord de faire de bons vins. L'héritage nourrit les critères de cette qualité qui, comme la beauté et le goût, a évolué dans le temps. Le choix du vocabulaire a évolué aussi. On parlait de tension, on parle

**« On peut dire d'un livre qu'il se bonifie, un peu à l'image d'un grand vin. Le volume se patine et s'abîme, les pages tiennent moins bien, les mots sont toujours les mêmes. »**

RAPHAËL ENTHOVEN

aujourd'hui d'équilibre. Cette évolution, pour nous, veut dire séduire avec une maison de plus de 200 ans la génération des 20-30 ans. Et je m'élève en ce sens contre l'idée reçue qui fait de la Bourgogne une région dont les vins sont très chers et intouchables. Les grands crus, c'est 1 ou 2 % de la production de Bourgogne. Il y a 50 % d'appellations régionales, qui sont des vins autour de 10 euros, comme le marsannay ou ceux de la côte chalonnaise. L'image qu'on a de la Bourgogne en France n'est pas celle qui prévaut à l'étranger. À Miami, à New York ou à San Francisco, ce sont des jeunes qui boivent du montagny. C'est *trendy*. Quant à l'idée de transmission, nous transmettons un prénom, Louis, mais surtout un style de vin. Une finesse, une puissance et à la fois des vins pas trop alcooleux. L'ennemi de demain, ce sont des vins au delà de 14 ou 14,5 degrés. Le plaisir est à 13 degrés.

R. E. : Saviez-vous que l'expression « à consommer avec modération » est une phrase de Sénèque ? Pour les stoïciens, c'est mal jouir de l'existence que d'en jouir avec excès, ils ont ça en commun avec les épicuriens, qui sont des gens qui domestiquent leur plaisir pour qu'il dure le plus longtemps possible. La modération, c'est le chemin qui conduit à l'intensité. Alors que l'excès la dévore. La transmission, c'est aussi d'apprendre à ceux qui suivent à jouir sans subir. Apollon, avant d'être le dieu du soleil et l'inventeur de toutes les disciplines humaines, de l'architecture à la musique, était un dieu qui avait en lui une telle violence qu'il a tué Python, le serpent. Pour expier son meurtre, il a passé sept ans dans la forêt. Quand il est revenu, il a voulu transmettre aux hommes le goût de la mesure. Il voulait leur apprendre la limite. S'il n'y a pas de limite, il n'y a rien. Il leur apprend alors l'urbanisme, la littérature, l'architecture, la musique. Tout ce qui, pour exister, a besoin de la contrainte d'une limite et d'une mesure. Il est celui qui montre à l'humanité que sans mesure, il n'y a pas d'infinité possible, parce qu'il connaît la démesure.

**Avec qui aimeriez-vous boire un verre ?**

L.-F. L. : J'aime boire des vins avec d'autres professionnels. C'est avec eux que l'on peut revivre l'histoire. Ça me ferait plaisir de boire les deux vins que nous avons bus ensemble avec Véronique Drouhin, une concurrente et néanmoins amie. Ensemble nous pourrions revivre les vendanges de ces années-là, les choix que nous avons faits l'un comme l'autre, la météo.

R. E. : Moi, il y aurait deux catégories de partenaires rêvés. D'abord, les héros de romans. Si je pouvais faire venir Julien Sorel, là, et lui dire : « *Quand même, quelle idée d'aller tuer la bourgeoise.* » Ou rencontrer madame Bovary et lui dire : « *C'est pas si grave, ça va aller, t'es surendettée, ça arrive à plein de gens. Ton amant t'a quittée, bon, c'est la vie.* » Et puis j'adorerais boire du vin avec des chefs d'État. En ethnologue. J'ai très peu d'expérience en cette matière. Le chef d'Etat que je connais le mieux, c'est Nicolas Sarkozy, il ne boit pas de vin. ♦