

Pourquoi  
boit-on du vin ?



# Pourquoi boit-on du vin ?

Une enquête insolite et palpitante  
du Pr. Fabrizio Bucella

DUNOD

Responsable d'édition : Ronite Tubiana

Édition : Florian Boudinot

Fabrication : Bertrand Thévenot

Conception de la couverture : Manon Bucciarelli

Illustrations : Manon Belaïche

Composition : Nord Compo

© Dunod, 2019

11 rue Paul Bert, 92240 Malakoff

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

ISBN 978-2-10-078330-4

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite selon le Code de la propriété intellectuelle [Art. L 122-4] et constitue une contrefaçon réprimée par le Code pénal.

Seules sont autorisées [Art. L 122-5] les copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective, ainsi que les analyses et courtes citations justifiées par le caractère critique, pédagogique ou d'information de l'œuvre à laquelle elles sont incorporées, sous réserve, toutefois, du respect des dispositions des articles L 122-10 et L 122-12 du même Code, relatives à la reproduction par reprographie.

*À ma famille,  
À mes étudiants, qui sont ma deuxième famille.*



# Sommaire

<b>Pourquoi lire ce livre ?</b> .....	11
<b>Qu'a-t-on trouvé sur le site archéologique d'Areni ?</b> .....	23
<i>Où l'on fouille dans les origines du vin et les premières preuves de vinification par l'homme.</i>	
LA CONTRE-ENQUÊTE : L'énigme Jiahu .....	36
<b>Des antécédents familiaux sont-ils des circonstances atténuantes ?</b> .....	39
<i>Où l'on parle des gènes de l'être humain et de sa faculté à assimiler l'éthanol</i>	
LA CONTRE-ENQUÊTE : Le secret de Roger Dion .....	56
<b>Umami : coupable ou innocent ?</b> .....	61
<i>Où l'on se penche sur la fermentation, la perception du goût et l'influence du terroir.</i>	
LA CONTRE-ENQUÊTE : Les arcanes du lambic ...	76

**La moyenne malhonnête** ..... 79

*Où l'on décortique les études sur notre manière  
de consommer le vin et sur les risques pour la santé.*

LA CONTRE-ENQUÊTE : La chute inexorable ..... 98

**Les philosophes avaient des indices** ..... 101

*Où l'on découvre comment on se débattait,  
du temps de Platon, pour valider l'idée de s'enivrer.*

LA CONTRE-ENQUÊTE : Tu ne t'enivreras point... 118

**Le Jugement de Paris** ..... 123

*Où l'on parle de concours de vin, de notations  
et de leur impossible objectivité.*

LA CONTRE-ENQUÊTE :

Un dîner étrange avec Roald Dahl ..... 144

**Ne vous laissez pas duper** ..... 147

*Où l'on met en lumière nos difficultés  
à bien déguster, bien évaluer – et donc bien conseiller –  
un vin, et notre jugement si facilement influençable.*

LA CONTRE-ENQUÊTE : Qui ne s'est jamais  
trompé lors d'une dégustation à l'aveugle ? ..... 170

Sommaire

<b>La querelle des vins</b> .....	173
<i>Où l'on relate l'époque où l'on cherchait à savoir quel vin était un bon remède contre les maladies.</i>	
LA CONTRE-ENQUÊTE : Le vin des Trois Frères ...	192
<b>Flagrant délit de signes extérieurs de richesse</b> .....	195
<i>Où l'on voit comment l'image de marque d'un vin est conditionnée par l'architecture de ses chais, qui en est une magnifique vitrine.</i>	
LA CONTRE-ENQUÊTE : Grappa en bulles.....	214
<b>Ce que nous apprend l'instruction : la magie des paradoxes</b> .....	217
<i>Où l'on cherche à découvrir, à travers les plus grands paradoxes, la véritable raison du « pourquoi boit-on ».</i>	
LA CONTRE-ENQUÊTE : Ce que la Tortue dit à Achille, d'après Lewis Carroll.....	240
<b>Arrêt de la Cour</b> .....	251
<b>Notes bibliographiques</b> .....	254



## Pourquoi lire ce livre ?

**O**n raconte qu'après la chute de Napoléon, Talleyrand aurait donné une leçon de dégustation à Fouché, qui venait de faire cul-sec avec son cognac.

« Si vous le permettez, ce n'est point de cette façon que l'on doit boire le cognac. Regardez s'il vous plaît. » Il prend la coupe et commence sa démonstration. « On prend son verre dans le creux de la main, on le réchauffe, on lui donne une impulsion circulaire afin que la liqueur dégage son parfum. Puis, on le porte à ses narines, on le respire... »

Et Fouché d'interroger : « Et puis ? »

Talleyrand, sec : « Et puis on le repose et on en parle<sup>[1]</sup>. »

Lors de dîners en ville, dans les livres, on nous explique le comment boire du vin, mais jamais le pourquoi. Le débat, qui n'est pas une discussion de comptoir, est aussi vieux que le monde. On serait tenté de répondre : « Parce que c'est bon. » Ou bien : « Parce que c'est plaisant. » Mais encore. Existe-t-il une explication plus fondamentale au plaisir de la boisson fermentée ? La réponse de Talleyrand, qui prétendait boire pour palabrer de ce que l'on boit, n'est, au fond, pas dénuée de sens. De plus en plus de

## Pourquoi boit-on du vin ?

personnes suivent des cours d'œnologie ou achètent des livres savants afin d'être à même de porter une parole/*logos* sur le vin/*œnos*<sup>[2]</sup>.

Cet ouvrage ne ressort pas de cette catégorie. Si jamais vous l'époussetez dans une librairie en espérant qu'il vous donne des réponses pour décrire et déguster, rangez-le immédiatement. Si vous l'avez déjà acheté, offrez-le à un ami. Non pas qu'il soit privé d'informations, un point d'honneur a été mis à réaliser quelque chose de précis et, espérons-le, agréable.

Dans mon précédent livre, paru chez le même éditeur, j'ai cherché à vulgariser une série de résultats et de connaissances scientifiques. *L'Antiguide du vin, ce que les autres livres ne vous disent pas* contient quelque quatre-vingts développements, sur des sujets tantôt drôles, tantôt secrets, parfois convenus, souvent moins. Lors de mes rencontres avec les lecteurs, comme lors des cours que j'ai le plaisir de donner, la question du pourquoi boire revient sans cesse. Elle se trouve en filigrane dans de nombreuses interrogations. Certains étudiants l'ont exprimée clairement.

Les épisodes, dont vous trouverez une brève description ci-dessous, ont passé le filtre d'une sélection. Pourquoi ceux-là et pas d'autres ? Le choix correspond à deux impératifs. Le premier est d'être cohérent avec la question-titre, qui guide mes recherches, mes cours, mes conférences depuis de longues années. Le deuxième impératif découle du premier : ces chapitres ont fait l'objet de développements oraux, parfois *in toto*, parfois partiellement, repris, retravaillés, affinés. Ils font un peu partie de ma vie.

## Pourquoi lire ce livre ?

Enfin, et c'est mon vœu le plus cher, ces pages sont destinées à vous procurer quelques moments de plaisir.

Les chapitres du livre peuvent se lire dans l'ordre, le désordre et de toute autre manière. Commencez par celui qui vous inspire le plus et laissez pour plus tard celui qui vous parle le moins. Si vous n'êtes pas décidé, ouvrez une page au hasard et commencez la lecture du chapitre sélectionné.

Chaque chapitre est muni d'une contre-enquête en *contrepoint* aux développements. Elle constitue un moment d'aération. On peut lire la contre-enquête avant, après ou jamais.

Le premier vagabondage s'intitule « Qu'a-t-on trouvé sur le site archéologique d'Areni ? ». Il s'attache à décrire l'apparition du vin avant l'écriture, à l'époque néolithique, et le début de son cheminement. Sans trace écrite, il est plus difficile de rendre compte du sujet. Le vin serait contemporain des premiers villages du sud du Caucase, vers 6 000 av. J.-C. Nos aïeux ont mobilisé leurs esprits et leur énergie pour fabriquer les premières boissons fermentées. Le Roi Scorpion I<sup>er</sup>, en Haute-Égypte, connaissait la raison de boire car il s'était fait enterrer avec pas moins de quatre mille litres de vin. La contre-enquête aborde, quant à elle, la première bière.

Sous le titre « Des antécédents familiaux sont-ils des circonstances atténuantes ? » sont esquissés des éléments de nature biologique. La première question est d'évidence : Existe-t-il des animaux appréciant également un coup de gnôle de temps en temps ? Que partagent ces créatures

## Pourquoi boit-on du vin ?

avec *Homo sapiens* ? Ensuite, nous partirons à la recherche du premier homme qui a commencé à boire. L'hypothèse du singe ivre expliquerait l'attrance de nos ancêtres-les-chasseurs-cueilleurs pour des fruits bien mûrs et un peu fermentés. On pourrait presque parler de *principe œnologique* : l'homme tel que nous le connaissons est attiré par le vin, sinon il ne s'y intéresserait pas. L'origine géographique des grandes régions vitivinicoles constitue la contre-enquête.

Passage obligé de tout livre sur le vin, le chapitre chimique, «Umami : coupable ou innocent ?», parlera finalement peu des mécanismes classiques de fabrication du vin. L'objet est de replacer le travail des levures dans un contexte plus général. Pourquoi les levures assurent-elles la fermentation ? Assurément, pas pour nous permettre de boire. En réalité, elles mettent en œuvre un mécanisme fondamental, essentiel, celui de la création d'énergie, nécessaire à tout organisme vivant. Le processus fermentaire a également ceci de magique qu'il produit une substance particulière modifiant le goût des aliments. Le titre du chapitre y fait référence. La contre-enquête parle de bières particulières, celles produites aux alentours de Bruxelles, les lambics et leurs levures, les *Brettanomyces*.

Il est temps d'aborder des sciences qui semblent plus ardues. «La moyenne malhonnête» est un éclaircissement de quelques phénomènes statistiques classiques. Par exemple, que dire à propos du Français buvant en moyenne quarante-quatre litres de vin par an (même sans le savoir) ? Le chapitre se termine par la mise en perspective d'une étude anglo-saxonne

qui a fait grand bruit, car elle semblait montrer qu'un seul verre de vin quotidien était déjà susceptible d'augmenter le risque de maladies dont le cancer. L'interprétation statistique de l'étude est commentée. Faut-il, suivant certains, prôner l'abstinence ? Assez logiquement, la contre-enquête aborde l'inexorable chute de la consommation de vin en France depuis l'après-guerre.

Retour aux fondements avec « Les philosophes avaient des indices ». Regardons du côté de Platon, premier philosophe dont l'œuvre complète nous est parvenue. Le penseur préconisait de boire du vin, notamment lors des banquets. Y a-t-il une raison fondamentale ? Pour les anciens Grecs, l'état modifié de conscience permettait d'atteindre la vérité. Platon était plutôt préoccupé par l'ivresse que par la déglutition. Vers la fin de sa vie, il voulait éviter la tentation en limitant la superficie du vignoble près de la cité. Par contre, à l'attention des hommes de plus de quarante ans, le philosophe préconisait une utilisation particulière du produit. En contre-enquête, le lecteur trouvera deux épisodes bibliques où des personnages célèbres s'adonnent à l'ivresse, seuls ou accompagnés.

« Le Jugement de Paris » aborde un moment précis et connu de l'évaluation de la qualité des vins français *versus* les vins californiens. Une autre manière de dépouiller les résultats, de compter les votes si l'on veut, aurait-elle pu conduire à un vainqueur différent ? Les mathématiques ne permettent pas de trancher. Des surprises sont dévoilées, qui confirment l'importance que revêt la méthode d'agrégation

## Pourquoi boit-on du vin ?

des préférences individuelles en un choix collectif. La question du pourquoi boire prend une coloration différente, que l'on soit un individu isolé ou un groupe de jurés. La contre-enquête est une anecdote cocasse qui m'a été rapportée à propos d'un dîner et d'un auteur célèbre qui oublie ses écrits.

Recherchez le plaisir de boire mais, par-dessus tout, « Ne vous laissez pas duper ». Avec l'avènement des vins d'appellation et l'augmentation générale de la qualité, le débat sur son évaluation est devenu central. Auparavant, il suffisait de s'assurer que le produit fût sain, loyal et marchand. En gros, qu'il ne trouble pas l'estomac, qu'il soit honnête et corresponde à son prix. De nos jours, on exige une appréciation précise, parfois au demi-point sur cent. Des experts sont là pour fixer la qualité du produit. Les spécialistes savent pourquoi ils boivent et leurs notes et critiques influencent le marché mondial du vin. Dans la contre-enquête, le lecteur verra que les meilleurs sommeliers du monde ne réussissent pas toujours le fameux concours de dégustation d'un vin à l'aveugle.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la question du pourquoi boire était tranchée : le vin servait de médicament. Encore fallait-il s'accorder sur quel vin ingurgiter. « La querelle des vins » à l'époque de Louis XIV est abordée dans sa composante scientifique et médicale. En 1694 intervient Fagon, archiatre du roi, avec une ordonnance qui passera à la postérité. La dispute entre les facultés de médecine de Paris et de Reims, l'une défendant le bourgogne et l'autre le champagne,

peut prêter à sourire au lecteur du XXI<sup>e</sup> siècle. Les invectives fusaient dans les écrits des docteurs-régents. Qui sait comment nos propres débats seront interprétés dans quelques centaines d'années ? La querelle entre vins de régions voisines ou concurrentes est toujours d'actualité, on en cite quelques exemples dans la contre-enquête.

Très récemment, il est un phénomène qui prend de l'ampleur et n'a pas encore été totalement exploré : celui de la construction de nouveaux chais, de nouveaux bâtiments vinicoles, notamment à Bordeaux, par des architectes de renommée mondiale. Le phénomène est lié au changement de statut du vin qui s'est produit au tournant du siècle. Il est analysé dans le chapitre «Flagrant délit de signes extérieurs de richesse». Le pourquoi boire est une manière de participer à un autre univers, le vin change de statut et élève le statut de celui qui le boit. Il n'y a pas que pour le vin, les laboratoires d'une distillerie de grappa en Italie ont également été rénovés par un architecte de premier plan, c'est l'objet de la contre-enquête.

Enfin, le dernier chapitre est une sorte de clin d'œil, «Ce que nous apprend l'instruction : la magie des paradoxes». Grâce à la logique, il est possible d'étudier des paradoxes célèbres, parfois récents, certains de ceux-ci mettant en scène des buveurs ou du vin. La contre-enquête est typiquement une conversation qui pourrait se produire entre deux personnes soit extrêmement logiques, soit partiellement éméchées. À la suite d'Alice, nous pourrions être en train de rêver que le Roi de cœur rêve de nous qui... rêvons de lui. Notre désir de boire consisterait-il à pénétrer la magie

Pourquoi boit-on du vin ?

de ces mystères, à montrer notre capacité humaine, notre supériorité vis-à-vis d'une intelligence non humaine, celle de raisonner et de *dé*-raisonner ?

Un dernier mot. Malgré le soin et la précision qu'il a mis à rédiger le texte, l'auteur tient à signaler à l'ensemble de ses lecteurs qu'une erreur au moins se trouverait en ces pages. Si après un examen attentif ou indulgent, vous ne devriez trouver aucune erreur, il faudra se résoudre à considérer ce paragraphe faux.

*Ergo*, au moins une erreur est contenue en ces pages<sup>1</sup>. Le paragraphe en question est donc vrai.

## Notes

(i) Les notes et références ne sont pas indispensables à la compréhension générale du propos. Le lecteur peut les passer, surtout lors d'une première lecture.

(ii) L'ouvrage contient une seule équation, celle de réaction chimique sur la transformation des sucres en alcool. Le physicien Stephen Hawking affirmait que chaque équation dans un livre divisait par deux le nombre de lecteurs. Que cette moitié-là me pardonne.

---

1. Si le paragraphe est vrai, le livre contient au moins une erreur. Si on n'en trouve pas, il faut considérer le paragraphe faux. L'erreur est donc dans le paragraphe lui-même. Étant faux, le paragraphe dit vrai. Le lecteur aura vite compris qu'il se trouve dans une boucle absurde, presque inspirée des *Fictions* de Jorge Luis Borges. La discussion des boucles absurdes ou *paradoxes* aura lieu dans le dernier chapitre, celui sur la logique. Ces boucles absurdes font penser à certaines discussions lorsque les participants ont abusé de la molécule d'éthanol.

*Pourquoi lire ce livre ?*

(iii) En complément à la note (ii), il y a au moins une occurrence sur le sexe dans l'ouvrage. Ceci en forme de compensation.

*Quatre chapitres du présent ouvrage ont fait en partie l'objet d'un cours-conférence magistral de l'auteur au Collège Belgique de l'Académie Royale de Belgique sous le parrainage du professeur Lambros Couloubaritsis.*



## Qui est le Pr. Fabrizio Bucella ?

Fabrizio Bucella est physicien, docteur en sciences et professeur de mathématique et physique à l'Université libre de Bruxelles. Sommelier et zythologue, il dirige l'école d'œnologie Inter Wine & Dine. Il enseigne dans les masters 2 du droit de la vigne et du vin de l'Université de Bordeaux et du droit du vin et des spiritueux de l'Université de Reims Champagne-Ardenne. Sollicité par de nombreux concours internationaux comme juré-expert, il est chroniqueur à la *Revue du Vin de France* et au *Huffington Post*. Il a publié *l'Antiguide du vin, ce que les autres livres ne vous disent pas* (Dunod).

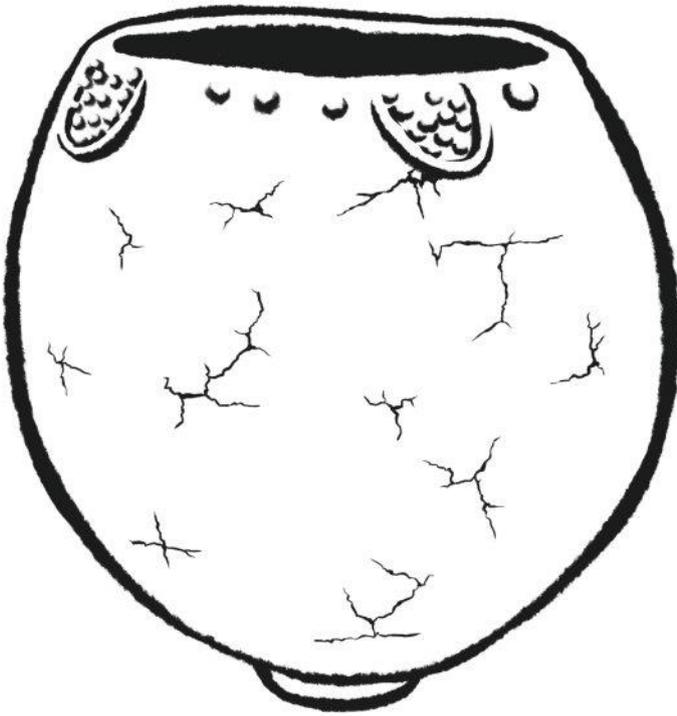
# Remerciements

*Ce livre doit beaucoup à toute l'équipe de l'école d'œnologie Inter Wine & Dine, professeurs, assistants et étudiants qui m'ont inspiré, soutenu et aimé, avant la réalisation et surtout après. Il doit également à mes étudiants et collègues de l'Université libre de Bruxelles et des masters du droit du vin de l'Université de Bordeaux et de Reims.*

*Mes parents pensaient se débarrasser de moi ; ils se sont cassé les dents sur le manuscrit. Mes frères et un cousin exilé en Suisse ont subi un sort similaire.*

*Des amis m'ont alimenté, aiguillé, corrigé. Sans eux, la vie serait bien terne.*

*Il est une charmante éditrice qui supporte le projet à bout de bras et les lubies de l'auteur. Que la Dive Bouteille soit à jamais louée, puis éclusée, en son honneur.*



Cette jarre du Néolithique a peut-être contenu du vin préhistorique. On a découvert des traces d'acide tartrique/tartrate, un des biomarqueurs du jus de raisin fermenté (Site archéologique Khramis Didi-Gora, proche de Tbilissi en Géorgie).