

N°62 SEPT 2020 15 CHF - 12 €

WINIFERA

Bordeaux
2019
Yin-Yang

À la découverte
des joyaux
du Portugal

CAVE

CLUB DES AMATEURS
DE VINS EXQUIS



VINIFERA N°62

Journal inactuel de la Covid-19 Jacques Perrin	04	À LA DÉCOUVERTE DES JOYAUX DU PORTUGAL Alejandro Chávarro	24
Le journal de bord Stéphane Derenoncourt	07	L'autre Douro	25
Le point de vue de Mathieu Chadronnier	11	Entretien avec Luis Seabra, agronome	27
Lettre ouverte Jacques Perrin	12	Bairrada, les terroiristes de Baga	28
		Entretien avec Filipa Pato, vigneronne	29
BORDEAUX 2019 YIN-YANG Jacques Perrin	13	Le Dao, un des trésors du Portugal	30
		Carcavelos, la miraculée	31
		Colares, l'élégance discrète jaillie du passé	32
		Madère, la perle de l'Atlantique	33
		Les Açores, éloge de l'extrême	36
		Restaurants	38
		Le choix personnel d'Alejandro Chávarro	
		English texts	39

Editeur: CAVE SA
Club des Amateurs de Vins Exquis
www.cavesa.ch
Textes: Jacques Perrin, Alejandro Chávarro
Graphisme/maquette: Atelier Poisson
Mise en page textes:
Clio Perrin et Laurent Villard
Traductions: Eva Zwahlen (allemand)
Ann-Eve Fillenbaum (anglais)

Abonnement:
www.cavesa.ch/vinifera-abonnement.html
Contact: vinifera@cavesa.ch
Tél. +41 22 354 20 20
Fax +41 22 354 20 24
Adresse: Rue de Malagny 28
1196 Gland - Suisse
©Tous droits réservés - CAVE SA
pour VINIFERA - Septembre 2020

Toute reproduction, même partielle,
d'un texte de Vinifera est interdite
sans l'accord écrit de l'éditeur.

Photo de couverture: Vue aérienne
des vignobles en terrasse dans la vallée
du Douro, près du village de Pinhao,
Portugal

Je suis particulièrement heureux de vous présenter ce numéro 62 de Vinifera. Il est consacré aux Bordeaux 2019, millésime qui sur le plan climatique offre une synthèse des contraires tout à fait fascinante. Une sorte de Yin-Yang, entre ombre et lumière, chaleur et fraîcheur, opulence et classicisme océanique. Ici aussi, la covid est venue bouleverser la donne. Initialement prévues en mars, les dégustations des Bordeaux 2019 n'ont pas pu avoir lieu. Tout a été décalé au mois de juin. Idem pour la campagne des Primeurs qui, cette année, aura été fulgurante et dont le succès commercial, presque improbable au mois de mai, est manifeste. Compte tenu des conditions liées au début du confinement, il ne m'aura pas été possible de déguster tous les vins et de parcourir l'ensemble du Bordelais comme je le fais d'habitude.

Dans la deuxième partie de la revue, nous vous convions à un voyage inédit. Celui-ci vous permettra de découvrir un certain nombre de joyaux du Portugal, dont les vignobles, hormis ceux de la région de Porto et de Madère, sont encore méconnus. Pour nous guider dans ces découvertes, nous mettrons nos pas dans ceux d'Alejandro Chávarro, brillant sommelier à la trajectoire étonnante. Dès son plus jeune âge, ce jeune Colombien a été attiré par le monde du goût et la cuisine. À la sortie du lycée français de Bogotá, Alejandro a demandé à son père de l'inscrire dans un internat en France. Après avoir suivi l'école hôtelière de Biarritz, Alejandro a remporté le titre de champion du monde de maître d'hôtel. Il a été aussitôt engagé dans le célèbre restaurant Mugaritz et y rencontre un certain David Toutain, grand cuisinier, qu'il rejoindra en 2010 pour l'ouverture de l'Agapé Substance, puis en 2013 pour le restaurant David Toutain. Par la suite Alejandro va travailler durant trois ans avec un duo mythique, Christophe Rohat et Pascal Barbot, à l'Astrance à Paris. Établi aujourd'hui à Lisbonne au Portugal, Alejandro nous livre son approche, personnelle, érudite et libre, orienté terroir et écosystème, d'un vignoble qui comporte de nombreux joyaux, anciens et à venir. Bonne lecture !

Jacques Perrin

Ich bin ausgesprochen glücklich, Ihnen die 62. Ausgabe von Vinifera präsentieren zu dürfen. Sie steht ganz im Zeichen der Bordeauxweine 2019, eines Jahrgangs, der in klimatischer Hinsicht eine absolut faszinierende Synthese der Gegensätze bietet. Eine Art von Yin-Yang, zwischen Licht und Schatten, Hitze und Frische, Opulenz und ozeanischem Klassizismus. Auch hier hat das Coronavirus vieles auf den Kopf gestellt. Ursprünglich für den März vorgesehen, konnten die Degustationen der Bordeaux 2019 nicht stattfinden. Alles wurde auf den Monat Juni verschoben. Ebenso die Primeurs-Kampagne, die dieses Jahr ein durchschlagender Erfolg war, auch auf kommerziellem Gebiet, was im Monat Mai noch sehr unwahrscheinlich wirkte. Angesichts der Bedingungen zu Beginn des Lockdowns, war es mir dieses Jahr nicht möglich, sämtliche Weine zu degustieren und das gesamte Bordelais zu besuchen, wie ich das üblicherweise zu tun pflege.

Im zweiten Teil der Revue laden wir Sie ein zu einer ungewohnten Reise. Auf dieser entdecken wir einige Schmuckstücke in Portugal, dessen Weinbaugebiete – mit Ausnahme der Region Porto und der Insel Madeira –

noch weitgehend unbekannt sind. Um uns in unseren Entdeckungen leiten zu lassen, treten wir in die Fußstapfen von Alejandro Chávarro, dem brillanten Sommelier mit verblüffender Karriere. Seit seinen jüngsten Jahren fühlte sich dieser junge Kolumbianer fast magisch angezogen von der Welt des Geschmacks und der Küche. Nach Beendigung des französischen Lyzeums in Bogotá, bat Alejandro seinen Vater darum, ihn in einem Internat in Frankreich anzumelden. Nach Abschluss der Hotelfachschule in Biarritz errang Alejandro den Weltmeistertitel als Maître d'hôtel. Unmittelbar danach wurde er im berühmten Restaurant Mugaritz engagiert, wo er den grossen Küchenchef David Toutain kennenlernte, dem er 2010 in das neu eröffnete Agapé Substance und 2013 ins Restaurant David Toutain folgte. Danach arbeitete Alejandro drei Jahre lang mit dem mythischen Duo Christophe Rohat und Pascal Barbot im Astrance in Paris. Heute lebt er in Lissabon, in Portugal, und bringt uns seine persönliche, fundierte und freie Sicht auf Portugal nahe, konzentriert auf Terroir und Ökosystem dieser Weinregionen, in denen sich zahlreiche altüberlieferte, aber auch künftige Weinperlen finden. Gute Lektüre!

JOURNAL INACTUEL DE LA COVID-19

JACQUES PERRIN



Fin de partie pour Daniel Koch
qui plonge dans l'Aar
Cabane sur les rives du Baïkal
La chrysalide du papillon

16 MARS

Retour précipité en Suisse en raison de la menace de fermeture des frontières. Je devais aller la semaine prochaine pour 10 jours à Bordeaux et déguster les 2019. On ne part plus ! Le coronavirus se propage plus vite que prévu et le Conseil fédéral requalifie la situation en Suisse d'« extraordinaire ». Dès ce soir à minuit, toutes les manifestations publiques et privées sont interdites. De nombreux établissements doivent fermer leurs portes. Un mot apparaît dans le paysage avec lequel il faudra désormais compter, le confinement. Il y aura une vie après Bordeaux.

20 MARS

Une partie de la population s'est mise en mode panique, surstocke aliments et papier hygiénique, ce qui, l'air de rien, est un baromètre intéressant de nos préoccupations. Ce réflexe limbique est stimulé par certaines orfraies politiques qui réclament le confinement généralisé. Heureusement, le Conseil fédéral, notamment Alain Berset, en appelle à la responsabilité citoyenne. Sur les écrans cathodiques commence le bal des experts – dont une des caractéristiques est de n'être jamais d'accord entre eux – vrais, faux ou autoproclamés. « Sidération », « montée en puissance », « gestes barrières », « distanciation sociale » deviennent des mantras. Il faudrait désormais s'avancer masqué, mais ceux-ci manquent. « C'est qu'ils ne sont pas nécessaires » proclame sans sourciller le délégué de l'OFSP, l'incontournable M. Koch qui tient là le grand rôle de sa carrière et commence à composer le personnage, glacial, marmoréen et angoissé, qu'il laissera à la postérité.

30 MARS

Gallimard fait paraître aujourd'hui un tract *Je ne suis pas médecin, mais...* Son auteur est Etienne Klein, physicien et épistémologue. J'ai eu le plaisir de le rencontrer à plusieurs reprises lors du Wine Symposium à la Villa d'Este. Je me souviens d'une

brillante conférence qui portait sur l'origine de l'univers et la tentative d'unifier, à travers la théorie des cordes, la physique quantique (qui porte sur l'infiniment petit) et la relativité générale (qui décrit le monde de l'infiniment grand). Quand il quitte le monde de la physique, Etienne Klein a comme passions l'alpinisme et la dégustation des vins. Ce qui constitue une passerelle complice supplémentaire. Dans ce tract de crise, Etienne Klein s'étonne des déclarations intempestives qui font florès, sur la Toile et ailleurs, de la part de responsables politiques comme de simples quidams, concernant l'efficacité de tel ou tel traitement contre la covid-19 – déclarations qui commencent invariablement par un aveu de feinte modestie : *je ne suis pas médecin, mais...*

« Ainsi, écrit Etienne Klein, est-il devenu possible d'avoir suffisamment confiance dans son seul ressenti (sans doute dopé en intraveineuse par un surdimensionnement de l'ego) pour trancher d'un simple coup de phrase – en reconnaissant ne rien y connaître ! – des questions vertigineusement complexes. Par l'effet de quelque étrange paradoxe postmoderne, se savoir ignorant n'empêche donc plus de se considérer tout de même comme un savant, et de très vite le faire savoir urbi et surtout orbi. Croire savoir alors même qu'on sait ne pas savoir, telle me semble être devenue la véritable pathologie du savoir. »

3 AVRIL

Rarement le printemps aura été si foisonnant, étincelant, miraculeux. Le monde s'est arrêté. Plus d'avions dans le ciel. Plus de bruits de moteur. Plus d'agitation. Le temps est devenu durée silencieuse. Le présent a reconquis ses droits. La nature vibronne. Le ciel, la nuit, vierge de toute pollution lumineuse, rend la voûte céleste encore plus fascinante et plus « lisible ». Depuis le discours de Macron, le 16 mars, l'expression « état de guerre » renvoie à un signifié difficilement compréhensible, même si le personnel

soignant vit en quelque sorte sur pied de guerre. En Suisse, l'armée ne veut pas être en reste et a mobilisé plusieurs milliers d'hommes : « Il n'y a plus de temps à perdre pour lutter contre le virus », déclare Viola Amherd, cheffe des forces militaires suisses. Oui, mais avec quelles armes ? On commence à parler d'un avant et après covid-19, des mutations et des bouleversements profonds que cette crise va provoquer et le virus est vécu par certains comme un interrupteur de la globalisation. Le sociologue Bruno Latour propose un questionnaire qui, dit-il, est une aide à l'auto-description. La première : quelles sont les activités maintenant suspendues dont vous souhaiteriez qu'elles ne reprennent pas ?

7 AVRIL

Le Conseil fédéral a décidé de prolonger les mesures exceptionnelles jusqu'au 26 avril. Les réseaux sociaux bruissent de mille rumeurs, fake news et autres fadaïses. *Le Journal de confinement* est à la mode chez les écrivains. Le monde s'est désormais replié sur une intériorité modulée par Skype ou Zoom. Nous sommes entrés dans le règne des recettes de tout acabit. Celles qui permettent d'approprié ce temps étale remportent tous les suffrages. Car à travers cette étrange mise en suspension du monde, cette vacance forcée, chacun sent, vit, expérimente, qu'une mutation profonde s'opère. Pour celles et ceux auxquels le *coconfinement* a été imposé, il s'agit désormais de répondre à un nouveau défi : comment, après avoir souvent couru après le temps, composer avec lui, entrer dans un autre rythme, plus intérieur, le sculpter pour ne pas dériver ? Comment désormais partir à la rencontre de cette personne, aveuglée par mille projets, contraintes et étourdissements divers – que nous avions un peu perdue de vue : soi-même ! À la façon de Tesson débarquant en plein hiver sibérien sur la rive du Baïkal : « Je vais enfin savoir si j'ai une vie intérieure ».



Soirée japonaise
au Château Lagrange

15 AVRIL

Début de la cinquième semaine de confinement. Tous les jours, la litanie des chiffres, les nouveaux cas de covid-19, en Suisse et dans le monde, les images des salles de réanimation, le personnel soignant exténué, applaudi tous les soirs, comme après une représentation. Cette séquence ce soir sur un journal télévisé. Le journaliste: «Est-ce que vous avez de plus en plus d'hypocondriaques?» Le médecin: «Oui! J'ai une patiente qui est venue me trouver pour me dire: «J'ai perdu mon odorat, je sens moins mon parfum, je suis sûre d'avoir la covid-19».

19 AVRIL

Intervention remarquée (mais pas toujours bien comprise) d'André Comte-Sponville qui évoque un autre danger menaçant, celui du pan-médicalisme qui, dit-il, consiste à faire de la santé (et non plus de la justice, de l'amour ou de la liberté) la valeur suprême de nos sociétés.

20 AVRIL

Dans *La vie des peintres italiens*, Giorgio Vasari dit que chaque époque invente le grand artiste qu'elle attendait, mais aussi le grand peintre qui lui succédera – souvent son exact contraire – celui dont l'étoile, plus tard, brillera peut-être encore plus haut que la sienne. Et nous, qu'avons-nous inventé? Après la révolution numérique, la mondialisation, l'expansion, notre époque rencontre sa limite. Un virus en forme de croix, insidieux, au fond, tellement prévisible après la crise du SRAS, bref un *effet collatéral* de la mondialisation et, en même temps, son exact contraire, ainsi que l'illustre le confinement et un monde désormais sursonnerre. Et après? Sans doute un renforcement du numérique et des sociétés de contrôles, et toujours, la question climatique...

21 AVRIL

«Le désert croît, malheur à celui qui recèle des déserts».

26 AVRIL

Demain marque le début du déconfinement. Nous nous étions presque habitués à ce confi-

nement dont la répétition quasi obsessionnelle, depuis le 16 mars, tente de masquer l'ambiguïté qu'il recèle. On peut d'ailleurs s'attendre à ce que de nombreuses personnes, prisonnières et de ce mot et de l'état paradoxalement rassurant qu'il induit chez elles, éprouveront mille difficultés à quitter cet espace des confins, cet entre-deux. Limite à la fois imposée et indéfinie, cette frontière invisible entre soi et les autres perçus comme potentiellement dangereux, impose une forme de servitude volontaire et réduit l'existence à la seule préservation de soi.

27 AVRIL

Découverte d'Emmanuele Cioccia, un philosophe italien dont l'approche, en ce temps de crise, élargit la perspective. Dans son dernier ouvrage, *Métamorphoses*, il esquisse l'idée que «le virus est la manière dont le futur existe dans le présent.» Il insiste notamment sur la force pure de métamorphose que contient le virus et qui «circule de vie en vie sans être limitée aux frontières d'un corps».

5 MAI

Il faudra s'interroger, après coup, sur l'information formatée qui, durant cette crise, aura été l'apanage de la plupart de journaux télévisés. Les mêmes images, les mêmes experts, les mêmes accroches anxieuses. Et, sans doute, une secrète et trouble satisfaction devant les taux d'audience records. Conséquence de la crise de la covid: le journalisme embarqué (ou *embedded*) devient presque la norme.

10 MAI

Que restera-t-il de ce confinement? Les Grecs anciens l'avaient vu: toute crise est un jugement sur une époque. Elle agit aussi comme révélateur. Nous avons oublié que la vie même est essor, métamorphose, changement perpétuel. Que sera l'état d'après, lorsque la chrysalide aura accompli sa mue? Question insondable. Et toutes ces mesures, ces contraintes, ces nouvelles manières d'appréhender le monde, le rapport aux autres, à soi, à la liberté, à la contamination possible, à la maladie, à la mort, cet arrêt d'urgence, cette

distanciation imposée, cette peur instillée en permanence face à la menace invisible, quelles traces laisseront-elles en nous?

15 MAI

La période étrange que nous traversons nous permet de redécouvrir un certain nombre de valeurs. Parmi elles, le vin. Vous ne pouvez plus sortir de chez vous? Rien ne vous empêche de descendre à la cave et d'accomplir ainsi, à la manière de Thierry Desseauve, un «voyage autour de ma cave». Plus que jamais, le vin apparaît comme un pôle qui nous aimante et nous lie, parce qu'en relation avec le partage, la convivialité, la vie d'avant, libre et légère. «Boire en suisse», seul devant son verre, n'est guère folichon. Alors – vive le numérique! – on trouve le moyen de rencontrer l'autre, d'échanger avec lui, de parler sans fin de ce qui nous est cher, de ce qu'on garde au plus profond de soi dans ce monde troublé. Les dégustations émaillent la toile. Les numéros d'histrions nombrilistes, aussi. Mais, en temps de crise, n'est-ce pas, tout se décante, s'épure, s'aiguise. Et à la fin demeure cette adresse à l'autre, cette ouverture de la parole décrite par Montaigne: «Un parler ouvert ouvre un autre parler et le tire hors, comme fait le vin et l'amour».

20 MAI

Je commence mes dégustations de Bordeaux 2019. Le premier vin dégusté sera le Château Marsau, une pépite dont vous trouverez le commentaire ci-après. Interview Zoom avec Anne-Laurence Chadronnier.

28 MAI

Pontet Canet donne le ton de la campagne avec une sortie remarquée: – 31 % de baisse par rapport à l'an dernier. La réaction est immédiate. Les acheteurs sont au rendez-vous. La flèche est lancée. Les amateurs flairent le bon filon: de très bons vins, parfois exceptionnels, revenus à des prix presque sages. Et, pour la petite histoire, je constate que notre *Lettre ouverte à ceux qui produisent les Bordeaux qui nous font rêver* (voir page 12) n'aura pas été inutile.



Que restera-t-il de ce confinement ?

Les Grecs anciens l'avaient vu : toute crise est un jugement sur une époque. Elle agit aussi comme révélateur. Nous avons oublié que la vie même est essor, métamorphose, changement perpétuel.

Que sera l'état d'après, lorsque la chrysalide aura accompli sa mue ?

3 JUIN

Les dégustations s'enchaînent, suivies par des Zoom avec un certain nombre de propriétaires. Cela dit, même avec une logistique impeccable et des délais de livraison très courts, le taux d'échantillons instables ou évolués est important. Je m'étonne qu'un certain nombre de critiques, notamment anglo-saxons, aient pu déguster et noter quasiment l'intégralité des Bordeaux 2019 dans de telles conditions !

15 JUIN

À Bordeaux, les premiers voyageurs arrivent dans un aéroport qui ressemble à un *no man's land* : sas de sécurité, chicanes, grilles diverses et, au dehors, un chantier à ciel ouvert. Étrange de se retrouver ici dans ce quasi désert pour déguster des vins. Premier arrêt aux Carmes Haut-Brion où Guillaume Pouthier m'accueille. Le vignoble se porte bien, mais le combat a été rude ces dernières semaines pour contrer le mildiou. Il a plu presque sans discontinuer au mois de mai et il a fallu se battre. Certains viticulteurs qui ont fait le choix du bio en sont déjà au seizième traitement. Quant au 2019, Guillaume Pouthier le décrit comme un millésime d'équilibriste : « On a énormément travaillé sur des notions d'équilibre, entre l'alcool, les acidités, les textures et les structures de bouche. Comment le vin entre dans le palais, quelles sensations il va générer au début, au milieu et en fin de bouche. On s'en fout de savoir si les gens ont vendangé tôt ou ont vendangé tard... On a fait des choix, des choix de lieu par rapport au type de vin que l'on veut faire. » Le C des Carmes et les Carmes Haut-Brion 2019 sont les premiers vins que je goûte *in situ*. Quelles merveilles, chacun dans son style et dans son prix ! Dîner rapide ensuite à l'Univerre, agrémenté par un C des Carmes 2016 et un Ermitage L'Hermite 2008 de Chapoutier. La vie reprend ses droits.

16 JUIN

Dégustation des vins que conseillent Stéphane Derenoncourt et ses associés à Ste-Colombe. Une matinée studieuse qui notamment me permet la relecture de certains vins que j'avais déjà dégustés en Suisse. L'image que l'on se fait d'un millésime apparaît avec plus de clarté à la fin de la matinée, passée en compagnie de Simon Blanchard. Visite ensuite au château Marsau posé sous un ciel d'orage au bord d'un plateau, dans un paysage immémorial de vignes et de bocages, non loin de la tour de Montaigne qui prè-

tait au vin une attention moindre qu'aux grands auteurs de l'Antiquité et dont le palais, sans doute rugueux, épousait toutes sortes de crus : « Si vous fondez votre volupté à le boire agréable, vous vous obligez à la douleur de la boire parfois désagréable. Il faut avoir le goût plus lâche et plus libre. Pour être un bon buveur, il ne faut pas le palais si tendre. » Une bruine atlantique nous cueille au milieu de cette digression et c'est trempé que je reprends la voiture pour me rendre à Pomerol, avec une pensée pour toutes celles et ceux qui luttent jour après jour pour enrayer le mildiou. À Lafleur, je retrouve Baptiste Guinaudeau et Omri Ram dans une forme pré-covidique, comme si rien ne s'était passé. Baptiste décrit le 2019 comme un grand millésime qui confirme l'entrée de Bordeaux dans une nouvelle période, millésime avec des contrastes qui deviennent banals. On est à une zone de fracture entre l'océanique et le méridional avec ce réchauffement global. » La série de vins qu'ils présentent me touche par leur équilibre et leur profondeur. On touche ici à des sommets et c'est émouvant. Dégustation ensuite à Pavie Macquin en compagnie de Nicolas et de Cyrille Thienpont avec également de très belles réussites à la clé. Le ciel s'est à nouveau chargé et rebelote ! Le crachin me cueille alors que je me rends à l'*Envers du décor* dans un St-Emilion quasi désert.

17 JUIN

Dégustation de plus d'une centaine de vins chez le négociant Joanne. J'admire en passant le jardin japonais soigneusement tissé à l'entrée des bureaux - Pierre-Antoine Casteja est un fou du Japon. Après quatre heures de dégustation intensive, vient le moment d'un déjeuner très agréable en compagnie de ce dernier et de l'équipe de Bettane et Dessauve. Fin de la dégustation et départ pour le Médoc. L'arrivée au château Lagrange avec son grand parc, son étang, ses frondaisons et ses vignes constitue, après une journée consacrée à la dégustation, une source de joie. Lagrange appartient depuis 1983 au groupe japonais Suntory qui a beaucoup investi pour mettre en évidence le potentiel de ce vignoble de 118 ha situé sur deux croupes de graves gūnziennes. Je vais en avoir la preuve fissa, car un atelier ludique m'attend, agrémenté par quelques mets exquis préparés par un jeune chef japonais très talentueux. Cinq vins sont en lice, tous du même millésime (2008). Quatre

dégustateurs. Matthieu Bordes, le directeur général, Benjamin Vimal, directeur adjoint et un représentant du groupe Suntory. La règle du jeu ? Classer les 5 vins par ordre de préférence. Les préférences de chacun sont une chose. Le partage d'une esthétique commune, une autre. À la fin, les perceptions se recourent presque. Dans le trio de tête on trouve trois vins : Château Lagrange, suivi de Calon-Ségur et de Vieux-Château Certan. En quatrième position, les Fiefs de Lagrange, plus linéaire et avec moins d'énergie et, enfin, une relative déception, un cru célèbre de Pauillac, certes sophistiqué dans sa texture, chatoyant, mais quelque peu évolué.

18 JUIN

Dégustation ce matin chez le négociant CVBG qui nous accueille au château Belgrave. L'éventail des vins proposés permet de compléter ce que je n'ai pas dégusté hier et, aussi, de goûter à nouveau, à titre de vérification, certains vins déjà dégustés. Michel Bettane et Thierry Desseauve sont également de la partie avec Liu Jiayin. Michel est en pleine forme et, à propos du mildiou qui désespère en ce moment certains viticulteurs, fait remarquer que le « mildiou a le droit de s'exprimer. Il est comme l'opinion publique, il est tyrannique. Il faut le comprendre. C'est comme les gens dans la rue. Comme dirait Jean-Michel Comme, le mildiou va finir par appeler l'oïdium au secours. » Tout ceci est ironique, cela va sans dire...

30 JUIN

La Campagne des Primeurs a été *plifiée* en moins d'un mois, avec un certain succès. Du jamais vu en terme de rapidité ! À Bordeaux, les principaux acteurs respirent et redécouvrent quelque chose qui, de loin, pourrait s'apparenter à une forme d'humilité et, de près, à du pragmatisme mêlé d'étonnement philosophique : « Archimède est bordelais. Après avoir résolu le mystère du corps plongé dans une baignoire, il vient tout juste de faire une très remarquable découverte. Euréka ! Moins les prix sont élevés plus les vins se vendent facilement. Qui l'eût cru ? En somme, une ultime version du fameux « plus je pédale moins fort, moins j'avance plus vite ». Il faut un sacré degré d'études dans de brillantes écoles de commerce pour parvenir à un tel constat. » (Jacques Dupont dans *Le Point*)