N° 71 NOVEMBRE 2025 15 CHF — 15 €

# VINIFERA

## DE QUOI LE VIN SANS ALCOOL EST-IL LE NOM ?

## CHARTREUSE LE GOÛT DU MYSTÈRE

## AFRIQUE DU SUD ENTRE HÉRITAGE ET AUDACE

CAVE
CLUB DES AMATEURS
DE VINS EXQUIS

# VINIFERA N° 71


DE QUOI LE VIN SANS ALCOOL EST-IL LE NOM ? 4
*What's the deal with Dealcoholized wine ?* 6
Jacques Perrin

ET SI LE MONDE DU VIN ÉTAIT DERRIÈRE NOUS ? | Antoine Pétrus 8
VIN SANS ALCOOL: LA FIN D'UN ART DE VIVRE ? | Thomas Duclos 10
UNE BOISSON CULTURELLE À NUL AUTRE PAREIL | Angelo Gaja 11
IL N'EST DE VIN QU'ISSU DE LA FERMENTATION D'UN RAISIN FRAIS | Jacky Rigaux 13
LE VIN EN MODE DÉGRADÉ | André Deyrieux 14
QUI NE SAIT BOIRE NE SAIT RIEN | Jean-Marc Quarin 16
LE VIN ET LA LUTTE POUR SA SURVIE | Fabio Rizzari 19

CHARTREUSE LE GOÛT DU MYSTÈRE 20
Thibaut Briançon

*English Version* 26

LA CHARTREUSE, UNE COMPLEXITÉ AROMATIQUE HORS DU COMMUN | Richard Pfister 31

AFRIQUE DU SUD: ENTRE HÉRITAGE ET AUDACE 32
Thibaut Briançon

*English Version* 39



**Éditeur:** CAVE SA
Club des Amateurs de Vins Exquis
www.cavesa.ch

**Textes:** Jacques Perrin, Thibaut Briançon avec la participation de : André Deyrieux, Thomas Duclos, Angelo Gaja, Antoine Pétrus, Jean-Marc Quarin, Jacky Rigaux, Fabio Rizzari, Richard Pfister.

**Mise en page textes:**
Clio Perrin et Laurent Villard

**Relecture anglaise:** Elise Berclaz

**Crédits photographiques:**

**Photo de couverture : Pascal Flamant**
**Avec la participation de M. Pascal Flamant :**
p. 2, p. 20, p. 25, p. 27, p. 29, p. 30, p. 44
p. 5 et 15 **Sierre Tourisme,**
p. 7 **Château Calon-Ségur,**
p. 18 **Domaine T-Oinos,**
p. 22 et 23 **Pierre Reynard,**
p. 34 **Clio Perrin,**
p. 41 **Thibaut Briançon**



© Tous droits réservés – CAVE SA
pour VINIFERA – novembre 2025
Toute reproduction, même partielle, d'un texte de Vinifera est interdite sans l'accord écrit de l'éditeur.



**Abonnement:** vinifera@cavesa.ch
Tél. +41 22 354 20 20
Fax +41 22 354 20 24
**Adresse:** Rue de Malagny 28, 1196 Gland – Suisse

Dès ses débuts en octobre 1987, Vinifera, la revue du Club, s'est voulue ouverte sur le monde du goût, sur la culture qui lui est consubstantielle, sur les esthétiques qui la traversent, les évolutions et les changements à l'œuvre. Au fil des ans, Vinifera a, tant par la diversité des thèmes abordés que la qualité de ses intervenants, créé son propre espace, libre, éloigné de toute contrainte publicitaire, grâce à votre intérêt et votre fidélité. Cette 71e parution vous propose aujourd'hui une approche éclectique de cet univers sensoriel.

Tout d'abord, une réflexion de plusieurs critiques, œnologues, viticulteur, en relation avec la question : de quoi le « vin » sans alcool est-il le nom ? Interrogation moins anodine qu'il n'y paraît...

Un article ensuite sur la plus célèbre des liqueurs monastiques, la Chartreuse, héritage d'une longue chaîne de transmission et qui a su préserver son mystère, tout en bénéficiant d'une aura et d'un succès quasi planétaire !

Au-delà des clichés et de la production de masse, le vignoble d'Afrique du Sud recèle de pépites. Nous sommes allés à leur rencontre. Notamment celle d'Eben Sadie, un visionnaire qui cisèle des vins de lieux dans le Swartland et dont la philosophie pourrait être ainsi synthétisée : « La seule chose que nous avons dans le monde du vin, c'est la provenance, le terroir. Et si vous bradez cette notion, vous bradez tout le concept du vin. »

Nous vous souhaitons une lecture passionnante et stimulante.

Since its launch in October 1987, Vinifera, the Club's magazine, has sought to be open to the world of taste, the culture that is consubstantial with it, the aesthetics that permeate it, and the developments and changes at work. Over the years, Vinifera has created its own space, free from advertising constraints, thanks to your interest and loyalty, both in terms of the diversity of the topics covered and the quality of its contributors. This 71st issue offers you an eclectic approach to this sensory universe.

First, several critics, oenologists, and winegrowers reflect on the question: what is the deal with dealcoholised wine ? This question is less trivial than it seems...

Next, an article on the most famous of monastic liqueurs, Chartreuse, the heritage of a long chain of guardianship that has managed to preserve its mystery while enjoying renown and global success !

Beyond the clichés and mass production, South Africa's vineyards are full of gems. We went to meet them. In particular, we met Eben Sadie, a visionary who crafts wines from specific locations in the Swartland, whose philosophy can be summed up as follows: "The only thing we have in the world of wine is provenance, terroir. And if you sell that notion short, you sell the whole concept of wine short."

We hope you find this issue fascinating and inspiring.

Jacques Perrin

# DE QUOI LE VIN SANS ALCOOL EST-IL LE NOM ?

JACQUES PERRIN

*Mais jamais, non, je n'arrêterai le vin*
*L'arrêt du vin du bonheur nous dévoie*

Tao Yuanming

## L'ivreté inspirée

Le vin fait partie de notre histoire, de notre civilisation depuis de nombreux millénaires. Il est étroitement lié à la naissance de l'agriculture en Asie Mineure, sur les hauts plateaux arméniens et le Caucase. Dès son origine, il y a environ 8'000 ans, le vin était en relation avec le sacré. Boire le sang de la terre était une manière d'entrer en contact avec les forces du divin.

Plus tard, dans la Grèce antique, berceau culturel des civilisations méditerranéennes, le vin s'est trouvé symboliquement associé à la philosophie, l'amour de la sagesse qui, chez les Romains, deviendra la *sapientia*, dérivée du verbe *sapere*, « qui a du goût ».

Cette question du goût, de son intensité, de ses fragrances, de sa persistance, est au cœur de la vie — le goût de vivre — mais aussi du questionnement philosophique. Les philosophes grecs avaient d'ailleurs coutume de se réunir pour partager le repas du soir (le banquet ou *deipnon*). Après la sustentation des corps, on passait à celle des esprits. Une libation de vin pur annonçait le temps de boire, de parler, de converser, d'écouter de la musique. C'était le symposium.

Le mot est resté dans notre langue. Littéralement, il signifie : « boire ensemble » et associe l'ingestion de vin à la recherche de la vérité. Ce symposium était présidé par un symposiarque, lointain ancêtre du sommelier actuel qui versait à chaque convive le nectar, le plus souvent coupé d'eau, tiré du cratère.

Socrate est l'illustration du symposiarque, car il sait moduler son ivreté, se tenir sur la fine ligne de crête où s'ouvre la perspective, où le dialogue devient créateur.

Sa mission ? Déterminer ce que chaque convive peut boire, selon sa soif et selon son aptitude au vrai vertige, « car boire pour boire ne nous rend ni meilleurs, ni plus légers, ni plus proches de la compréhension de nous-mêmes. » (Archipel du goût)

Pourquoi cette évocation du banquet et du symposium ? Parce que, même si vingt-cinq siècles nous séparent, la leçon qu'elle nous offre demeure porteuse de l'identité profonde du vin en tant que vecteur de civilisation.

## Le vin dans tous ses états

Ma contribution n'a pas comme but une analyse historique détaillée de l'évolution du vin à travers les âges, de sa relation avec le sacré, aujourd'hui perdue. Elle est plutôt d'analyser comment le vin, aujourd'hui, est insidieusement attaqué pour ce qu'il représente et dans sa substance même.

Par qui ? Par différents courants dont la vocation cachée est une forme de prohibitionnisme.

Par un hygiénisme ambiant qui entend faire de ses conclusions scientifiques tirées des statistiques une norme imposable à toutes et à tous, sans opérer de distinction entre alcool et vin.

Par une forme nouvelle de puritanisme dont le manque à vivre se trouve défini à travers cette formule de l'écrivain H. L. Mencken : « Le puritanisme ? La peur obsédante que quelqu'un, quelque part, puisse être heureux. »

Et enfin, par celles et ceux-là mêmes qui, acteurs œuvrant au sein du monde du vin, adeptes du NOLO (NO alcohol, LOW alcohol), contribuent à brouiller le message, déconstruisant l'œuvre « vin », reléguant ce dernier au rang de boisson interchangeable avec une autre.

Un jalon important fut la loi Evin, promulguée en janvier 1991. Celle-ci visait, à juste titre, à lutter contre le tabagisme et l'alcoolisme et, notamment, à restreindre la publicité en faveur des boissons alcoolisées. Le vin s'est trouvé ainsi pris dans cet argumentaire simple et censé être efficace : l'alcool, comme le tabac, est dangereux pour la santé. Le vin contient de l'alcool. Donc, le vin est potentiellement dangereux pour la santé !

Qui veut noyer son chien, l'accuse de la rage... (Molière, Les Femmes savantes). Le vin n'a pas été noyé, mais la brèche était ouverte, sans distinction claire entre, notamment, deux catégories très différentes d'alcool :

- L'alcool issu de la fermentation à travers l'activité levurienne qui transforme les hydrates de carbone (sucre) en alcool naturel et gaz carbonique ;
- L'alcool issu de la distillation, introduite au X^e^ siècle par les Arabes et qui fait partie des spiritueux.

Par la suite, estimant qu'elle n'était pas assez contraignante, certains ont par la suite proposé de durcir davantage la loi Evin. En 2018, peu avant l'ouverture du Salon de l'agriculture, Emmanuel Macron a fait cette déclaration percutante qui a fait sortir de leurs gonds les représentants de l'Association nationale de prévention alcoologie et addictologie (ANPAA).

« Moi, je bois du vin le midi et le soir. Je crois beaucoup à la formule de Pompidou : N'emmerdez pas les Français. Il y a un fléau de santé publique quand la jeunesse se saoule à vitesse accélérée avec des alcools forts ou de la bière, mais ce n'est pas avec le vin ».

La distinction faite par Macron, et par tous celles et ceux qui font la différence entre ingurgiter des quantités d'alcool préjudiciables à la santé et apprécier un verre de vin est essentielle. N'en déplaise aux vertueux experts qui, derrière leur autorité scientifique, s'épargnent souvent l'analyse des ambiguïtés sous-jacentes à certaines de leurs prises de position.

Emanuele Coccia, l'un des penseurs les plus intéressants de ces dernières années, résume parfaitement la problématique : « Si certains abusent de l'alcool, il faut comprendre que le problème n'est pas l'alcool, mais les traumatismes que portent ces personnes. Aujourd'hui, on s'attaque aux conséquences, alors qu'il faudrait traiter la cause. On traduit ainsi dans l'univers de la consommation le refus de prendre en compte le réel. Et on est en train de faire passer un renoncement pour une vertu. »

J'ai évoqué ci-dessus le courant des NOLO qui ramenant une fois de plus le vin uniquement à de l'alcool — quitte à faire table rase de ses vertus de convivialité, d'échanges passionnés, d'art de vivre — prônent une forme d'ascèse en la matière, soit totale (No), soit en mode réduit (Low).

À travers cette nouvelle forme d'hygiénisme s'opère un étrange glissement vers une forme de consumérisme dont l'étape ultime sera une forme d'autoconsomption. Ce terme peut ici s'entendre aussi bien dans son acception médicale que religieuse (destruction de la substance du pain et du vin dans l'eucharistie).

Entrer dans ce cercle, celui du rien ou du *sans*, c'est adopter une manière de vivre ralentie, raréfiée, sans risque, sans lien vers l'autre et la chair du monde.

Une vie vertueuse peut-être, mais dont l'unique fondement serait le rien.

Une vie sans excès et sans extase, repliée sur elle-même, oublieuse de l'admirable leçon de Montaigne, associant le vin et l'amour : « Un parler ouvert qui ouvre un autre parler, et le tire hors, comme le fait le vin et l'amour. »

Dernier avatar de ce courant, le vin sans alcool ou vin partiellement désalcoolisé. Vieux serpent de mer — les premiers essais ont commencé au

début du vingtième siècle — qui a fini par refaire surface. On peut surtout y voir un oxymore. Celui-ci fait penser au fameux couteau de Lichtenberg, philosophe et physicien allemand du XVIII$^{e}$, qui le définissait ironiquement ainsi : « un couteau sans lame dont le manche est manquant ». Que dire de l'emploi du vocable « vin » pour désigner cet étrange objet ? S'il fallait définir à la manière de Lichtenberg, caractériser cette illusion, on pourrait ainsi la nommer : un vin sans corps dont l'âme est absente.

Nous avons titré cet article : de quoi le vin sans alcool est-il le nom ? La réponse à cette question est forcément décevante : le vin sans alcool est le nom de rien. On pourrait, jouant sur les mots, se demander aussi : de quoi le vin sans alcool est-il le non ? Là, la réponse est plus claire : il est la négation du vin.

De quoi parle-t-on sur le plan de la législation ? Jusqu'en 2021, le mot « vin » était réservé aux vins qui contenaient au minimum 8,5 % vol. En 2023, nous avons assisté à une extension de la définition du vin à trois catégories de boissons :

1. Les vins désalcoolisés dont le taux d'alcool doit être inférieur à 0.1 % vol.
2. Les vins désalcoolisés dont le taux varie entre 0.5 et 0.1 % vol.
3. Les vins partiellement désalcoolisés dont le taux d'alcool peut aller de 0.5 % vol. à moins de 8.5 % vol.

Nommer les choses, c'est faire apparaître et définir un monde. Dévoyer leur sens, c'est défaire le monde.

En acceptant la dénomination « vin » pour désigner un produit industriel auquel, à travers des techniques membranaires et non membranaires (distillation sous vide, en colonne droite ou rotative), on a retiré l'alcool (tout ou partiellement), mais aussi les composés aromatiques qui ont la même dimension moléculaire que l'alcool, le législateur s'est livré à une étrange contorsion. Se basant sur la définition du vin, à savoir le produit résultant exclusivement de la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de jus de raisin, il a considéré que, quelle que soit la modification structurelle opérée (retrait de l'alcool par évaporation sous vide ou osmose inverse), le produit final demeurait toujours du vin. Ou pouvait ressembler à du vin. À condition de réintroduire un certain nombre d'éléments (sucre, fruit, arômes, acidité, tanin) censés se trouver à l'origine dans le vin, mais qui se sont évaporés par la désalcoolisation. Ajoutons-y une bonne dose d'antioxydant pour rééquilibrer ce vrai faux vin devenu plus fragile.

Dès lors, reconnaître que, après cette transformation, on se trouve toujours en présence d'un vin dont les qualités organoleptiques sont proches de celles du vin de départ ressemble à un tour de prestidigitation ontologique. Ou à une tromperie.

## Rêver le vin

Le vin que nous aimons, celui qui nous rassemble et nous fait rêver, est issu d'une culture immémoriale, à la frontière du profane et du sacré. Il fait partie d'un ensemble fascinant et complexe où la transmission est primordiale. L'accès à cette culture est à la fois exigeant, ludique et stimulant. Éveil sensoriel, attention intérieure, ouverture au monde, passion partagée, en sont les balises.

Dans un monde troublé, voire chaotique, fasciné par l'immédiateté, le virtuel et les effets miroir, accentués encore par les réseaux numériques, prôner le goût du vin de lieu, l'apprécier et savourer le vin en amitié et en amour, est une manière de résister en choisissant les forces de vie contre les affects tristes. Celles de l'hédonisme, de la fête, de la clarté et l'élan.

« Boire du vin, c'est célébrer l'autre, parce qu'à travers un verre de vin, il est transfiguré : c'est alors son essence qui se manifeste. Mais il y a autre chose. Lorsque nous portons un verre de vin à nos lèvres, nous dégustons un processus en cours : le vin est une chose vivante, le dernier résultat d'autres choses vivantes et l'ancêtre de la vie en nous. » Roger Scruton, l'auteur de cette citation, éminent philosophe britannique, nous a laissé quelques pages admirables sur le vin. Il aimait le vin pour « sa capacité à propager ses rêves en nous. »

Il a raison : le vin est une *machine* à déployer les rêves. Comme la vie.

# WHAT'S THE DEAL WITH DEALCOHOLIZED WINE ?

JACQUES PERRIN

*But never, no, I will not give up wine*
*Giving up the wine of happiness leads us astray*

Tao Yuanming

**Inspired drunkenness**

Wine has been part of our history and civilisation for thousands of years. It is closely linked to the birth of agriculture in Asia Minor, on the Armenian highlands and in the Caucasus. From its origins around 8,000 years ago, wine was associated with the sacred. Drinking the blood of the earth was a way of connecting with divine forces.

Later, in ancient Greece, the cultural cradle of Mediterranean civilisations, wine became symbolically associated with philosophy, the love of wisdom, which among the Romans became sapientia, derived from the verb sapere, "to have taste".

This question of taste, its intensity, its fragrances and its persistence is at the heart of life – the taste for life – but also of philosophical questioning. Greek philosophers used to gather to share an evening meal (the banquet or deipnon). After nourishing the body, they moved on to nourishing the mind. A libation of pure wine heralded the time for drinking, talking, conversing and listening to music. This was the symposium.

The word has remained in our language. Literally, it means "drinking together" and associates the consumption of wine with the search for truth. This symposium was presided over by a symposiarch, a distant ancestor of today's sommelier, who poured the nectar, usually mixed with water, from the crater for each guest. Socrates is the epitome of the symposiarch, as he knows how to moderate his drunkenness and walk the fine line where perspectives open up and dialogue becomes creative.

His mission? To determine how much each guest could drink, according to their thirst and their capacity for true intoxication, "for drinking for the sake of drinking makes us neither better nor lighter nor closer to understanding ourselves. " (Archipel du goût)

Why this reference to banquets and symposiums? Because, even though twenty-five centuries separate us, the lesson they teach us remains relevant to the profound identity of wine as a vehicle of civilisation.

**Wine in all its forms**

My contribution is not intended to be a detailed historical analysis of the evolution of wine through the ages, or of its relationship with the sacred, which has now been lost. Rather, it is an analysis of how wine today is being insidiously attacked for what it represents and in its very substance.

By whom? By various movements whose hidden agenda is a form of prohibitionism.

By a prevailing hygienism that seeks to impose its scientific conclusions drawn from statistics as a norm for everyone, without distinguishing between alcohol and wine.

By a new form of puritanism whose lack of substance is defined by the writer H.L. Mencken: "Puritanism? The obsessive fear that someone, somewhere, might be happy."

And finally, by those very people who, as players in the wine world and followers of NOLO (NO alcohol, LOW alcohol), contribute to blurring the message, deconstructing the work that is wine and relegating it to the status of an interchangeable beverage.

An important milestone was the Evin law, enacted in France in January 1991. This law was rightly aimed at combating smoking and alcoholism and, in particular, at restricting advertising for alcoholic beverages. Wine thus found itself caught up in this simple and supposedly effective argument: alcohol, like tobacco, is dangerous to health. Wine contains alcohol. Therefore, wine is potentially dangerous to health!

If you want to drown your dog, accuse it of having rabies... (Molière, Les Femmes savantes). Wine was not drowned, but the breach was opened, with no clear distinction between two very different categories of alcohol:

- Alcohol produced by fermentation through the action of yeast, which transforms carbohydrates (sugar) into natural alcohol and carbon dioxide;
- Alcohol produced by distillation, introduced in the 10th century by the Arabs and which is part of the spirits category.

Subsequently, considering that it was not restrictive enough, some people proposed further tightening the Evin law. In 2018, shortly before the opening of the Salon de l'Agriculture, Emmanuel Macron made this striking statement, which infuriated representatives of the National Association for the Prevention of Alcoholism and Addiction (ANPAA).

"I drink wine at lunchtime and in the evening. I strongly believe in Pompidou's motto: Don't mess with the French. There is a public health scourge when young people get drunk at an accelerated rate with strong spirits or beer, but this is not the case with wine."

The distinction made by Macron, and by all those who differentiate between consuming quantities of alcohol that are harmful to health and enjoying a glass of wine, is essential. This is despite the opinions of virtuous experts who, behind their scientific authority, often fail to analyse the ambiguities underlying some of their positions.

Emanuele Coccia, one of the most interesting thinkers of recent years, sums up the issue perfectly: "If some people abuse alcohol, we need to understand that the problem is not alcohol, but the trauma these people carry. Today, we are attacking the consequences, when we should be treating the cause. This is how the refusal to take reality into account is translated into the world of consumption. And we are in the process of passing off renunciation as a virtue."

I mentioned above the NOLO movement, which once again reduces wine to nothing more than alcohol – even if it means doing away with its virtues of conviviality, passionate exchanges and art de vivre – and advocates a form of asceticism in this area, either total (No) or reduced (Low).

This new form of hygienism is leading to a strange shift towards a form of consumerism whose ultimate stage will be a form of self-consumption. This term can be understood here in both its medical and religious sense (the destruction of the substance of bread and wine in the Eucharist).

Entering this circle, that of nothingness or absence, means adopting a slower, rarified way of life, without risk, without connection to others and the flesh of the world.

A virtuous life, perhaps, but one whose only foundation would be nothingness.

A life without excess or ecstasy, turned in on itself, oblivious to Montaigne's admirable lesson, which associates wine and love: "Open speech that opens up other speech and draws it out, as wine and love do."

The latest incarnation of this trend is alcohol-free or partially de-alcoholised wine. An old sea serpent – the first attempts began in the early twentieth century – that has finally resurfaced. It can be seen above all as an oxymoron. It brings to mind the famous knife of Lichtenberg, an 18th-century German philosopher and physicist, who ironically defined it as "a knife without a blade and without a handle". What can be said about the use of the word *wine* to describe this strange object? If we were to define this illusion in Lichtenberg's manner, we could call it a wine without body and without soul.

We have entitled this article: what is the deal with dealcoholized wine ? The answer to this question is inevitably disappointing: alcohol-free wine is the name of nothing. Playing on words, we could also ask: what is alcohol-free wine the non-negation of? Here, the answer is clearer: it is the negation of wine.

What is the legislation saying? Until 2021, the word "wine" was reserved for wines containing at least 8.5% alcohol by volume. In 2023, the definition of wine was extended to include three categories of beverages:

1. Dealcoholised wines with an alcohol content of less than 0.1% by volume.
2. Dealcoholised wines with an alcohol content of between 0.5% and 0.1% by volume.
3. Partially dealcoholised wines with an alcohol content of between 0.5% and less than 8.5% by volume.

To name things is to reveal and define a world. To distort their meaning is to undo the world.

By accepting the term "wine" to designate an industrial product from which, through membrane and non-membrane techniques (vacuum distillation, in a straight or rotary column), alcohol (all or part) has been removed, but also aromatic compounds that have the same molecular dimension as alcohol, the legislator has engaged in a strange contortion. Based on the definition of wine as the product resulting exclusively from the total or partial alcoholic fermentation of grape juice, they considered that, regardless of the structural modification carried out (removal of alcohol by vacuum evaporation or reverse osmosis), the final product was still wine. Or could resemble wine. Provided that a number of elements (sugar, fruit, aromas, acidity, tannins) supposedly found in the original wine but which had evaporated during dealcoholisation were reintroduced. Add to this a good dose of antioxidants to rebalance this real fake wine, which had become more fragile.

From then on, recognising that, after this transformation, we are still in the presence of a wine whose organoleptic qualities are similar to those of the original wine seems like an ontological sleight of hand. Or a deception.

## Dreaming of wine

The wine we love, the wine that brings us together and makes us dream, is the product of an age-old culture, straddling the line between the profane and the sacred. It is part of a fascinating and complex whole in which transmission is paramount. Access to this culture is demanding, fun and stimulating. Sensory awakening, inner focus and openness to the world are its hallmarks.

In a troubled, even chaotic world, fascinated by immediacy, the virtual and mirror effects, further accentuated by digital networks, promoting a taste for local wines, appreciating and savouring wine in friendship and love, is a way of resisting by choosing the forces of life over sad emotions. The forces of hedonism, celebration, clarity and enthusiasm.

"Drinking wine is celebrating the other, because through a glass of wine, they are transfigured: it is their essence that is revealed. But there is something else. When we raise a glass of wine to our lips, we taste a process in progress: wine is a living thing, the final result of other living things and the ancestor of life within us." Roger Scruton, the author of this quote and an eminent British philosopher, left us some admirable pages on wine. He loved wine for "its ability to spread dreams within us."

He is right: wine is a *machine* for spreading dreams. Like life.