

le cuvier de jasnières

Jean-Bernard Métais Philippe Claudel
le cuvier de Jasnières

MÉTAMORPHOSES

Au creux de quel miracle unissant matière et saisons se jouent la parade, et dans quel œil témoin pourrait-on lire, sur l'iris ébloui encore, son reflet, son ombre et sa mémoire ?

Dans les cuves se fomentent des révolutions, dans les caves et les flacons patientent les orages. Les Dieux ont fini par céder le feu et l'homme en a fait bon usage. Boire est un art raffiné, et transmuier le raisin en vin, au même titre qu'enterrer nos morts, signe la preuve d'humanité.

Profondeurs des substrats, mélange des humeurs, ici les météores infusés dans le fruit n'en finissent pas de mourir en d'infinies agonies. Au dehors passent les neiges, les soleils d'apoca-

lypse, les pluies douces, les gels rêches. Contre le bois frotté de pigments s'élaborent des danses et des rites à venir.

Qui a la faiblesse de croire en la disparition des âmes devrait rouler son verre entre ses mains plutôt deux fois qu'une, et songer, tandis que le vin vient en sa gorge, aux épaisseurs invisibles, aux présences, aux souffles et aux esprits.

Cercles du plus haut point d'intensité, circonférences qui enserrent l'unique et le simple, tous les arcs-en-ciel retenus et domptés, apaisés et miroitants, qui fermentent ensemble, troubles, clairs, fluides, bourbeux, en une pâte moelleuse comme en un ruisseau vif, selon les âges ou les états. Le sage aime le vin, quand le rustre se contente d'eau. Seules les religions étroites et leurs prophètes arriérés en interdisent l'usage car en plus de rouler de l'or, comme l'écrivait Baudelaire, le

vin proclame la sagesse des civilisations et la grandeur de ceux qui le font naître.

On pourrait croire aussi caresser de sourdes céramiques, cuites et parées, prêtes à devenir les motifs de jardins imaginaires sous les ombres d'érables et d'ifs, tandis que tout est souple, moelleux, corps insaisissable en constance liquide, épaissi puis clarifié, drapé fugace qui habille, s'éploie et fuit toute capture.

Pourquoi les mots manquent-ils si souvent ? Nous souffrons de ne savoir nommer. Nous mourons. Et notre beau langage devient un pourpoint de soie oublié sur l'accoudoir d'un vieux fauteuil. Nous reste le voir, penché au-dessus de la bouche du calme volcan, finir en son œil de lave pourpre, se noyer dans sa chaleur, humer les macérations, les chimies, les miasmes, les apothéoses.

Les leçons s'accumulent au long des siècles, données de bouches à oreilles, vieilles dents qui pensent savoir, peaux tendres qui écoutent, mais la surprise toujours prévaut dans le vivant, qui ne va jamais où on l'attend, qui ne rejoue jamais la même scène, comme si le peintre, usant des mêmes matériaux, se plaisait à repenser sans cesse son tableau.

Nous mourrions plus vite si les tombeaux avaient l'odeur des caves et les cercueils le parfum des fûts. La mort ignore l'ivresse dont elle devrait pourtant courtiser la grâce. Toutes deux nous font lâcher prise et nous en remettre à plus haut que nous, mais l'une nous emporte quand l'autre nous révèle. Petite conscience qu'un rien fait dérailler, ne te trompe pas d'ennemi.

Quel fut donc le premier homme aux chevilles teintées de jus, foulant les grappes dans la cuve, jambes nues et tête cou-

ronnée, tourbillonnant dans l'écume, peu à peu grisé, emporté par les vapeurs, sexe dressé dur comme un cep, les yeux grands ouverts, brillants, humides, et la gorge hurlant des chants dans une langue nouvelle ?

En lumière une fois encore, donner l'éclat garance, les nuances des rouges, des beiges, des bruns, des laits rosés, avant de venir en la terre, filtré, purifié, d'être contraint entre les parois de verre pour des années au moins, dans le silence monacal de lieux obscurs qui en ont vu d'autres.

Serait-ce la liberté du verjus, de toute une jeunesse folle, car il faut bien aussi que le vin soit fou avant de s'apaiser, que nous contemplons à la manière de cellules placées sous la lentille du microscope, ou de galaxies apprivoisées au-delà des années lumières par le regard démultiplié de l'astronome ?

Le vin est issu de grande délinquance, il en garde une de nature sauvageonne, libre toujours de n'en faire qu'à sa tête. Son esprit ne peut s'asservir, à peine se dompter, parfois. Du viol premier des grains écartelés, dans une violence plus ou moins retenue, plus ou moins différée – et n'est-ce pas alors une torture qui n'en finirait pas ? – naît le sang jailli comme dans un massacre et la partition aussi, d'un côté le liquide, de l'autre les peaux crevées. Ce qui pourrait être une fin se révèle être une aube. La cuvaïson est une colère qui ne se dit pas comme telle. Son explosion est douce. Elle se masque. La vengeance ici sera ensorcellement, et le violeur deviendra pénitent : il est des vins qu'on devrait boire agenouillé.

De grands bonbons constitués de glacis de sucre travaillés, chauffés, refroidis, et d'arômes choisis, des tartelettes aussi, des

soupes, potages, laits retenus frémissants, ganaches, crèmes attendant la main pâtissière qui saura les disposer sur les bords du gâteau, voilà que le simple jus de raisin, saisi à différents instants, reconstruit à lui seul la fabuleuse maison d'Hansel et Grethel.

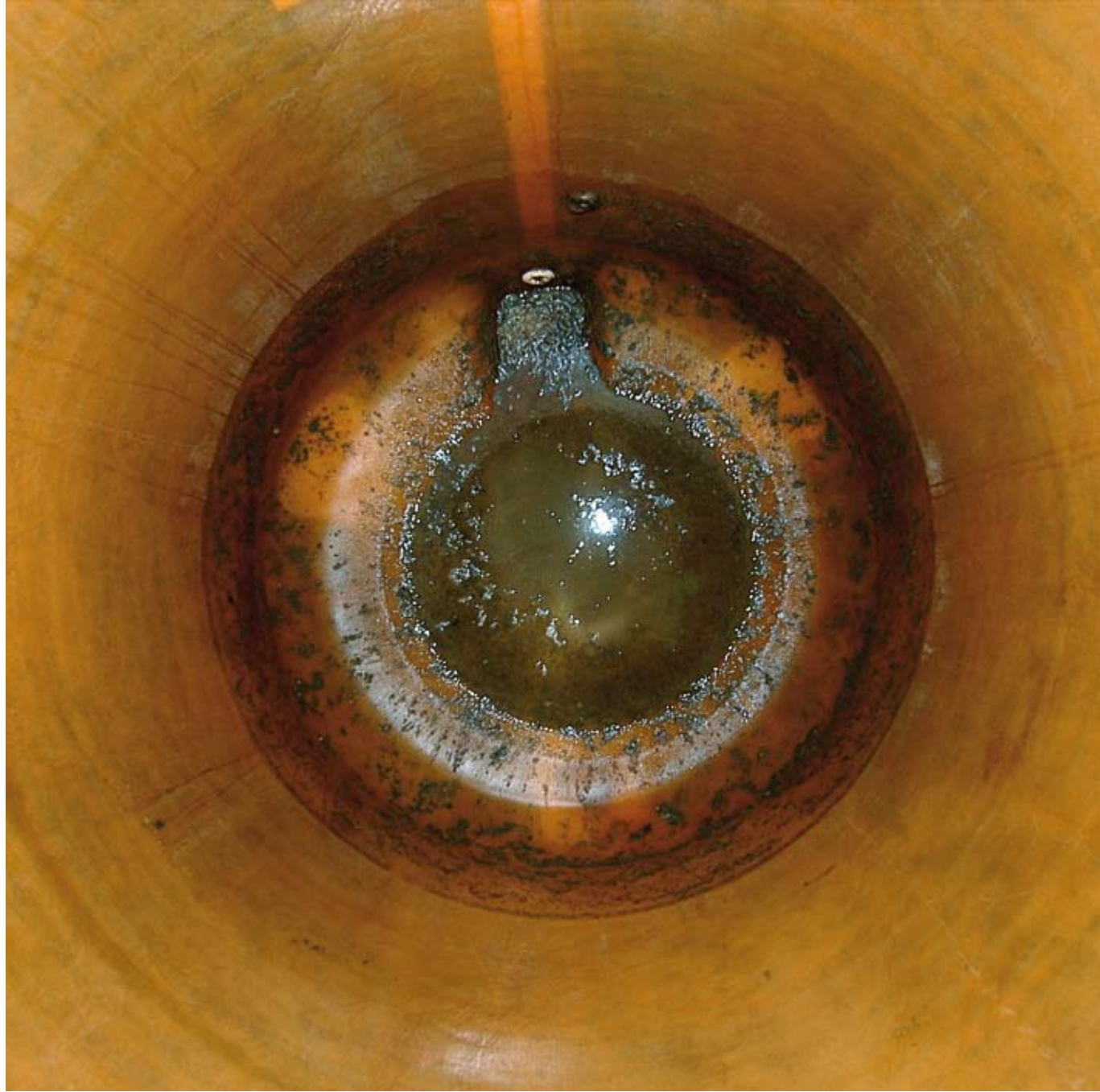
Pourquoi donc vient-on à songer à des lieux japonais ? Même si cela n'a rien à voir, mais voir cela précisément noue un lien infime – de l'ordre du long cheveu d'or qu'on lie autour de deux doigts amis ou amants – qui place dans deux espaces conjoints la cuve ainsi révélée par l'œil du photographe et le parterre du jardin sec, ratissé, délimité, aux vagues de pierres et mouvements de lune, cailloux et rocs posés dans une épiphanie ?

Par le travail opéré sur le raisin, le simple devient le complexe. Non pas en enfantant l'obscurcissement et la confusion, mais en livrant par bouffées successives l'abyssale richesse d'une matière

première qu'on
pourrait penser faible et connue : un
simple fruit mûr. Comme il y a des milliards d'années
d'un rien naquit le tout, dans un entrechoc effroyable d'atomes, de
gaz, et de lumière, ouvrant des mondes et des galaxies, libérant des planè-
tes, des soleils, des étoiles, des comètes et des poussières qui ne cessent encore
aujourd'hui de s'étendre et de s'étonner, presser le grain pour en extraire le jus inaugure
une cosmogonie miniature. Peut-être un jour de fins anthropologues munis de pinceaux et
de brosses – curieux peintres sans pigments – dégageront des poussières du temps de fragiles
cerclages de bois de tailles gigantesques et liront sur leurs flancs des crêtes colorées, comme
des traces lointaines d'écumes, de marées minuscules. Sans doute, les plus poètes d'entre eux
parviendront-ils même à humer des fantômes d'odeurs, l'espace d'un instant volatile, avant
que l'air neuf et jaloux ne les dissolvent irrémédiablement. Ils en échaufferont des hypo-
thèses, en feront des rêves, écriront des romans. La beauté est une ronde, où la vie parfois
s'invite à danser. Des mains antiques tendent des coupes pleines à des corps actuels
et les sourires vont, viennent, dans le retrait de la mort que le vin tient enchaînée.
Nous ne serons jamais des dieux, mais nous avons des lèvres, des bouches
et des langues, des yeux, des ventres. Et nos peaux jamais sauvées
savent, elles, les liquides qui nous célèbrent.

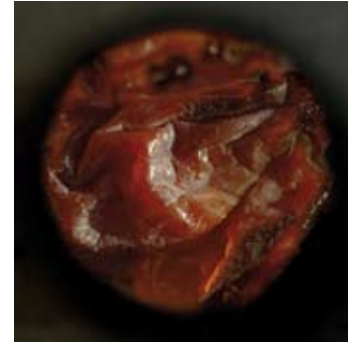
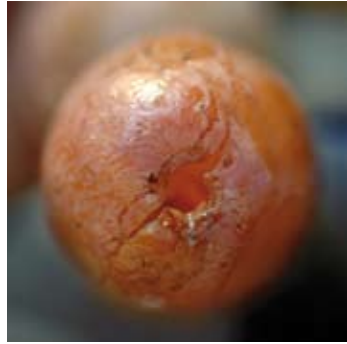
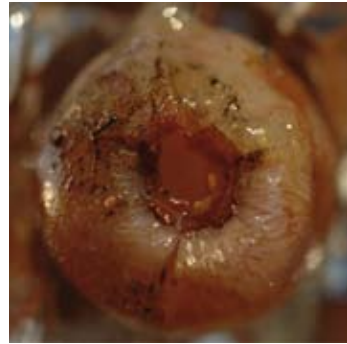
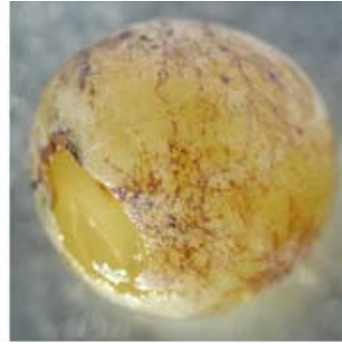
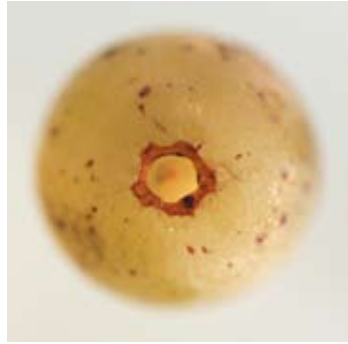
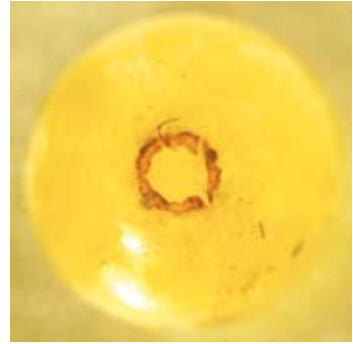
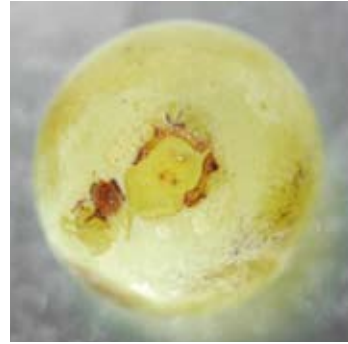
In vino aeternitas.















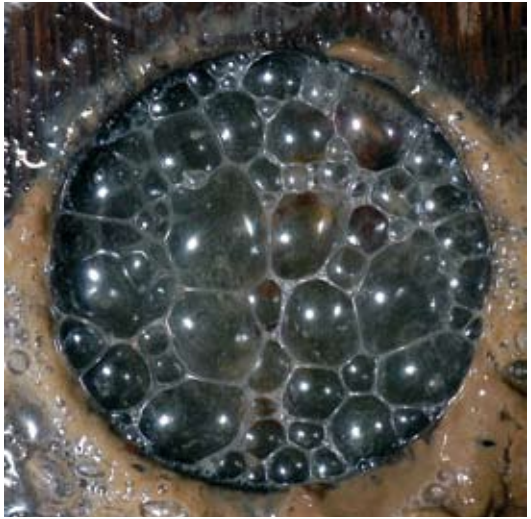
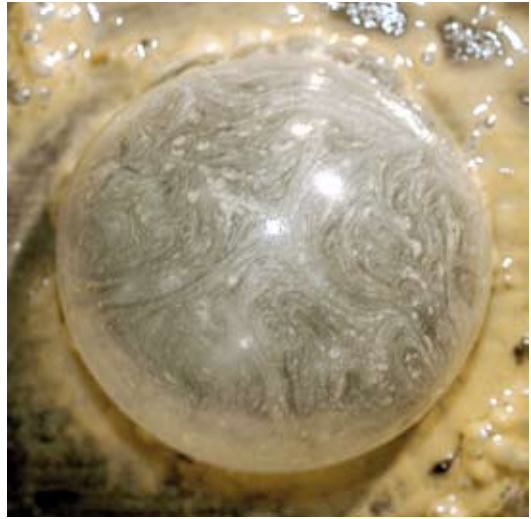
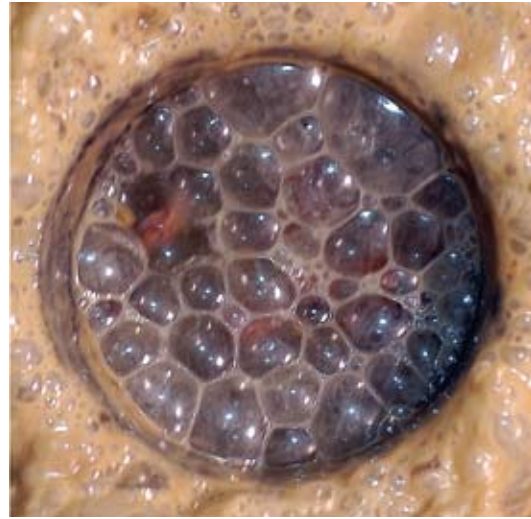






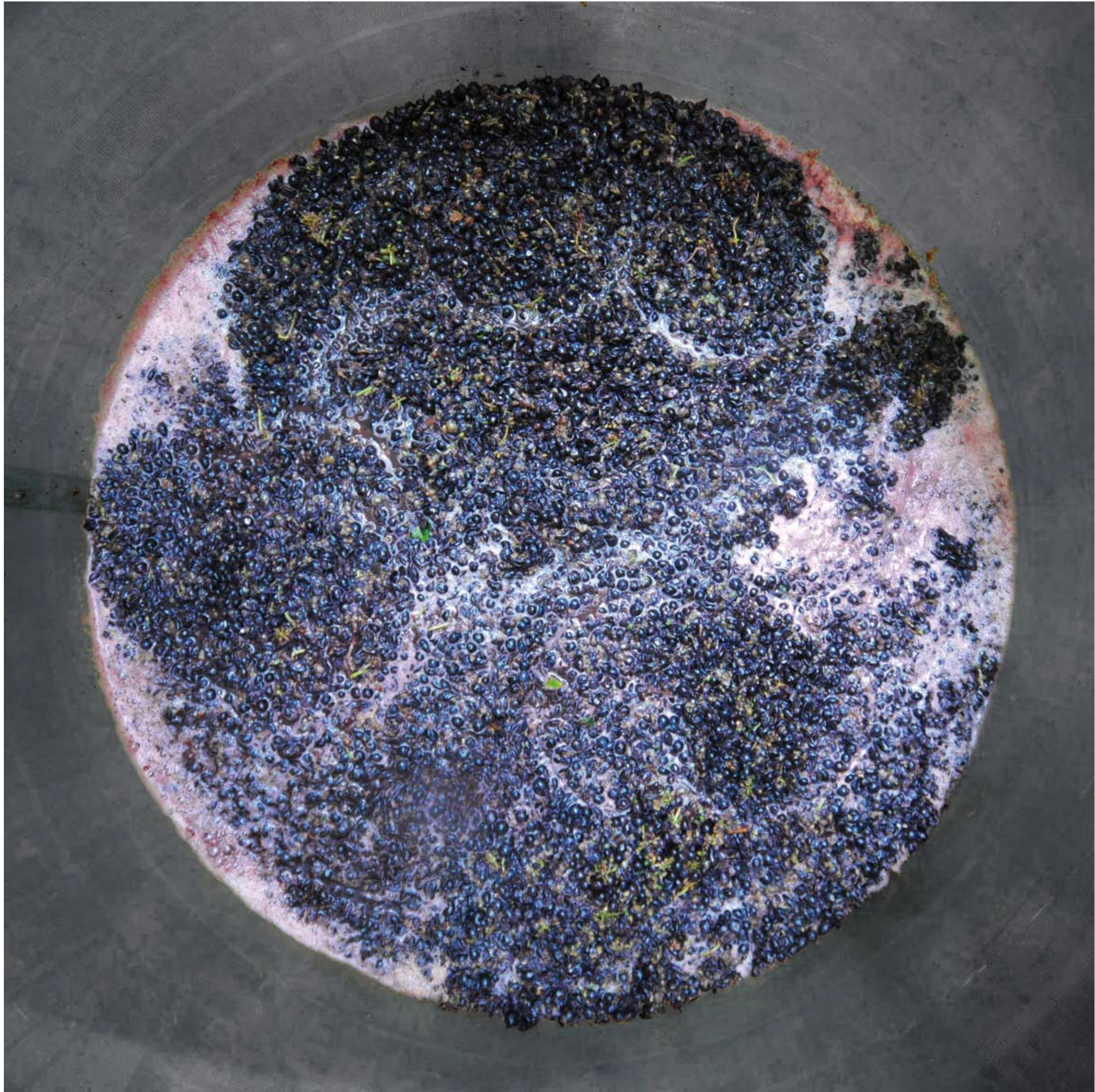


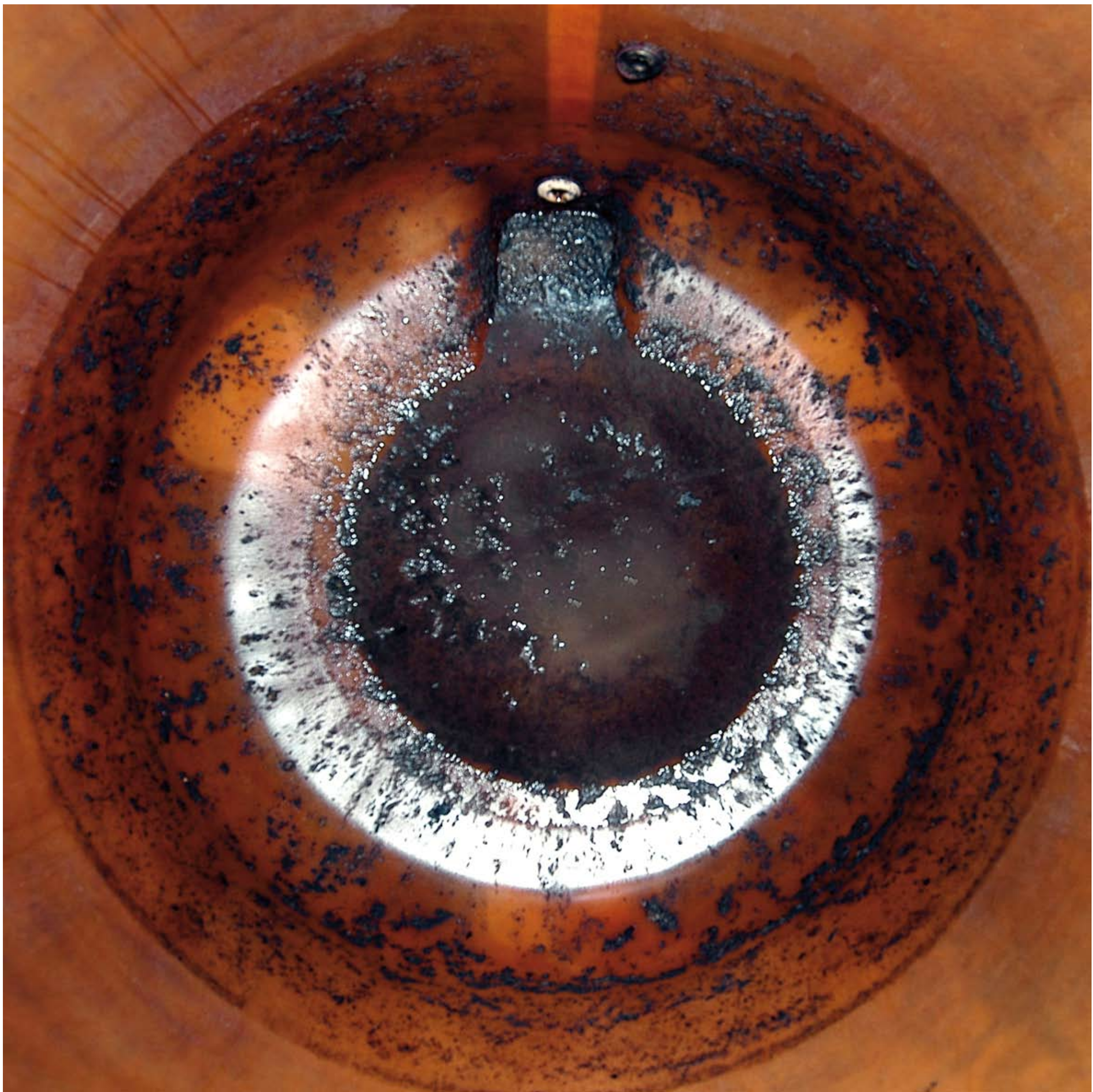
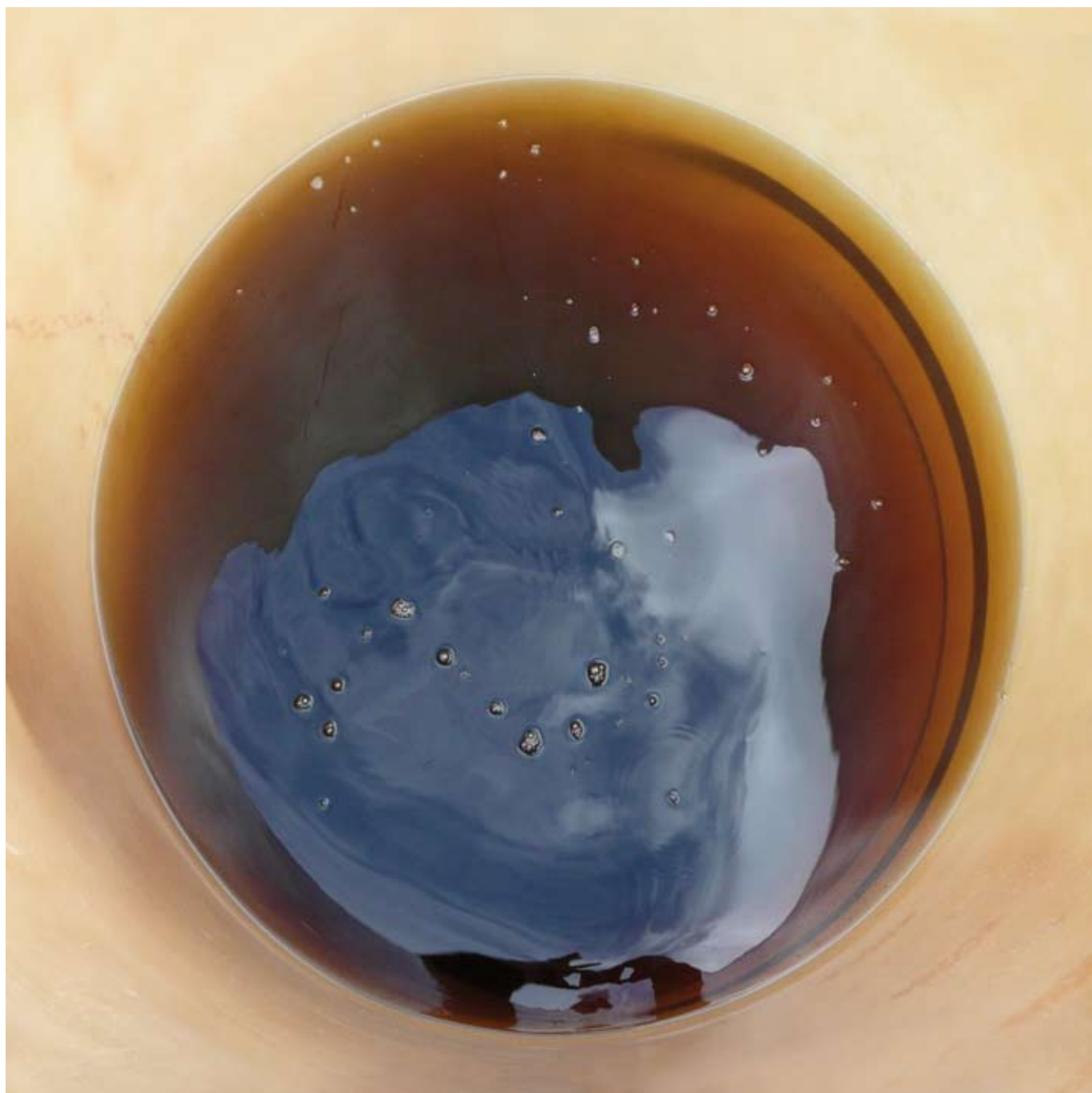








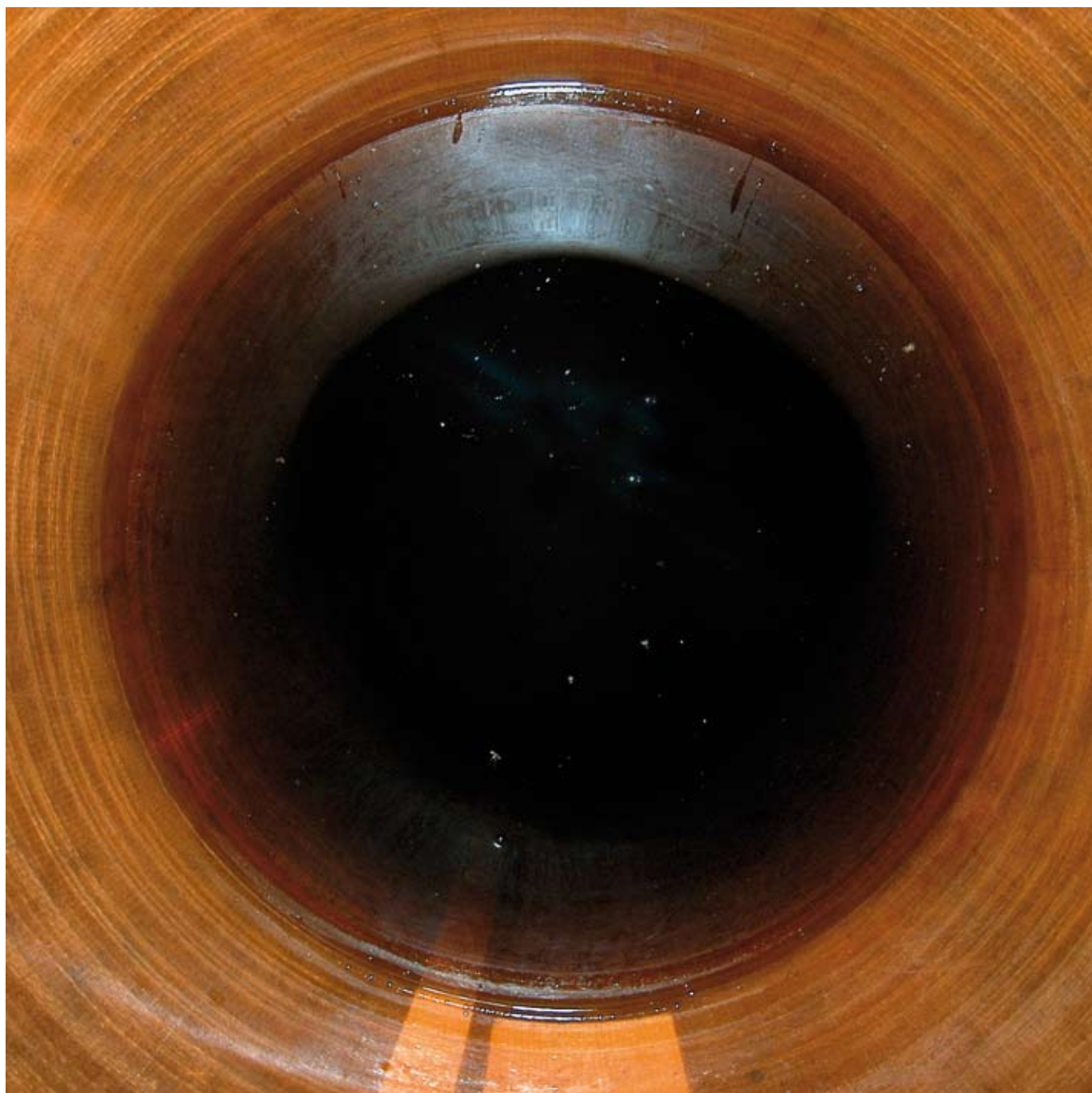
















Le sculpteur et plasticien Jean-Bernard Métais, dont les œuvres monumentales sont visibles dans le monde entier, se passionne pour la transmutation des vins. Au xvi^e siècle déjà, sa famille cultivait la vigne dans la vallée du Loir. Voilà trente ans qu'il plonge son objectif au droit de ses cuves de vinification, attentif à la maturation du moût, aux premiers bouillonnements, à l'éclaircissement d'un soutirage à l'autre...

Jean-Bernard Métais, vous êtes un artiste et un vigneron. Auquel de ces deux hommes avons-nous affaire ? L'un n'existe pas sans l'autre...

Une vision interprétative, littéraire presque, révèle des astres, des yeux – des yeux malades parfois –, des tartes nappées de coulis, des impacts sanglants... vous réfutez ce jeu de devinettes. Pourquoi l'artiste se résigne-t-il ici à l'humilité du spectateur ?

En 1976, j'alternais mon temps entre voyages lointains et Courdemanche dans la Sarthe où j'ai ma cave. Le déclic « photographique » s'est produit après un long séjour dans le désert mauritanien où je réalisais alors un projet artistique ; regarder longuement les étendues de sable m'a nettoyé l'œil, L'expérience a été très forte et salutaire. Avant ce voyage, je ne m'étais pas rendu compte que le vin en gestation dans ma cave pouvait être à lui seul un voyage initiatique. J'ai été complètement bouleversé par les images produites par les dépôts de vin au fond des cuves. Une lie de pineau d'Aunis oubliée là a été le déclencheur : transformer ce dépôt de fermentation malolactique en iris gris bleu qui me fixait... C'est ma première photo ; elle ouvre la série du livre. Dès lors j'ai commencé à regarder la transformation du vin d'une autre façon. C'est la métamorphose du raisin en vin qui est au cœur de mon travail. Je n'ai aucune revendication esthétique. Ce sont des instantanés d'un monde vivant à la forme étrangement polysémique – je n'avais pas vu comme vous, les yeux malades ni les impacts sanglants, je ne vois toujours bizarrement ici que le vin, ses humeurs, ses délivrances. Certaines lies sont un placenta végétal, un membre qui doit être détaché du corps vineux au bon moment. Ces images hors d'échelle sont poétiques, mais pas nécessairement esthétiques : c'est un hors champs d'un monde réel et vivant !

Ne retenir que le spectacle poétique de la métamorphose des jus, dites-vous. Soit. Mais s'attacher à extraire la poésie d'un cycle naturel, n'est pas déjà interpréter ? Mieux, en décontextualisant, c'est-à-dire en supprimant toute espèce de repère spatial, organique, en brouillant les échelles, ne construisez-vous pas une œuvre à part entière plutôt que vous ne dressiez, comme vous l'affirmez, « un relevé minutieux » ? Évidemment, ces photographies sont mon regard sur la vinification, un regard amoureux, nourri d'imaginaire, totalement subjectif. Le cadrage récurrent du cercle des cuves, des grains, des bondes est un parti pris artistique. Je ne retiens que les images les plus troublantes, les plus fortes ce qui ne représentent qu'à peine 5% de la pêche totale. C'est en 1989, avec un appareil jetable et un vieux Pentax ou encore grâce à l'assistance d'amis photographes que j'ai commencé sérieusement à archiver sous le titre « les accouchements de l'être vin » ces images sur la gestation de mes vins – un chenin blanc pour le Jasnières et un pineau d'Aunis pour le coteaux du Loir rouge. Ce cadrage systématique et cette mise en ordre sont devenus, avec le temps, un prisme, un angle d'approche. Mon regard s'est aiguisé sur cette métamorphose comestible du vin. Ce n'est pas à moi de dire si ce regard sur le vin est une œuvre à part entière, elle est en tout cas celle d'un monde vivant, amoureuxment consigné par un artiste vigneron. Quand on boira mes vins dans une centaine d'années... peut-être s'intéressera-t-on aussi aux clichés de l'artiste, à leur genèse ?

Ne s'agit-il pas de gammes, ne s'agit-il pas d'un chant, d'une ode au travail mythique de l'homme sur la vigne ? Car, après tout, aborder le miracle du vin, n'est-ce pas toucher au sacré ? Vous parlez « d'alchimie ». Alors, ce mystère qui reste entier, ne cherchez-vous pas de la manière la plus prosaïque – le « relevé minutieux » – à le percer ? Cette histoire d'amour entre l'homme et le vin est si ancienne, il y a dans le vin tellement d'espoir, tellement d'envie humaine. Sans l'homme pas de vin ; le raisin, une fois mûr, s'il reste à l'air libre, s'en va inéxorablement vers sa fin : le vinaigre, puis la poussière. En enfermant le jus à l'abri de l'oxygénation, sûrement dans un espoir d'ivresse, l'homme a permis à la magie d'opérer.

« En faire le moins possible », voilà le précepte de vigneron que vous a inculqué votre père. Peut-il s'appliquer à ce projet artistique ? car enfin, vous avez pris plusieurs milliers de clichés. Parmi eux, sur quels critères opérer une sélection, sinon sur des critères esthétiques ? Ce n'est tout de même pas un guide pratique des métamorphoses vineuses ?

Ce que je recherche avant tout, irrépressiblement, c'est le fait d'être intimement impliqué, présent et attentif à l'élaboration de chaque millésime. Le matériau photographique s'articule ici autour du débourbage, de la fermentation, du soutirage, du transfert du vin des barriques aux cuves de décantation, de la clarification,... Présence, attention... C'est pour chaque millésime environ deux années d'intimité et d'attente. De la bourbe du verjus à l'éclaircissement du vin, d'année en année, comme dans la structure d'un millésime achevé, nous retrouvons des airs de famille. Mais chaque année, il naît des individus uniques, spécifiques, c'est l'aspect le plus magique et le plus riche de la vinification, c'est aussi, je crois, ce dont témoignent mes observations à travers ces photographies. Dans « éleveur de vin », il y a « éleva-

tion » du vin, pas dressage, de même que dans mon travail, je ne cherche pas à fabriquer des images, celles-ci émergent naturellement à des moments de l'évolution du vin. Le vin n'entend de leçons de personne, c'est le vigneron qui apprend du vin naissant pour l'aider à naître, à marcher, à s'exprimer, à se rendre autonome dans le temps, sans jamais lui forcer la main. « En faire le moins possible tout en lui donnant le maximum de ton temps et de tes soins », disait mon père.

Les Métais travaillent la vigne, sur les côteaux du Loir, depuis bientôt cinq siècles. Vous même invoquez constamment la dimension culturelle du vin ; vous vous plaisez à utiliser de vieux flacons soufflés, qu'un de vos ascendants avait commandés par milliers au XVIII^e siècle... Dans quelle mesure ce bagage historique guide-t-il vos gestes, ceux du vigneron comme ceux de l'artiste ? Quand on a la chance d'avoir en cave de très anciens millésimes, des vins plus que centenaires, dont certains on été élaborés par ses propres ancêtres, la notion de trésor culturel et artistique est indéniable. Fréquenter intimement de tels trésors détermine une vie entière. Cet héritage m'a forcément influencé. On peut parler d'un vin comme d'un livre, d'une musique, d'une sculpture ou d'une peinture, ou encore d'une personne. Dans ma famille, on comparait souvent une bouteille à quelqu'un, je pense exactement la même chose !

À vous voir dans votre cave, on le comprend : vous êtes vigneron, vous, comme votre épouse que vous avez rencontrée au Japon. Vous reconnaissez au nez chaque millésime, chaque parcelle... Ces milliers de clichés voudraient cerner la personnalité de chaque cuvée, mais ne dévoilent-ils pas plutôt l'intimité de leur auteur (patience, humilité, persévérance, émerveillement) ?

Nez, robe, odeur, regard définissent la première rencontre avec le vin, qu'il soit naissant, évolué ou bien centenaire. Patience et attention sont de mise. Le Jasnières d'une grande année a ceci de fabuleux qu'il peut vivre très vieux ; certains, vieux de plus de 150 ans, sont toujours droits, vineux, profonds, sans trace de sénilité. Quand il est somptueux et insolent de jeunesse, on dit de lui qu'il « est le plus jeune des vieux vins ». C'est alors un miracle de stratification de goûts issus de l'état exceptionnel de la vendange et des partis pris du vigneron. Un concentré improbable liant le règne minéral, végétal, organique... « les vrais saveurs de la terre », comme disait Colette. C'est un fil tendu dans le temps mais, à l'inverse d'autres antiquités non comestibles, lorsqu'on déguste un très vieux millésime on expérimente physiquement une remontée dans le temps, on devient le temps de ce vin qui devient une partie de nous-même. Quand on sait qui l'a vinifié, on se sent proche de ce vin et de l'être qui l'a fait naître, reconnaissant envers les deux protagonistes.

Une description, une image plutôt, me revient en mémoire, celle de mon ami Jon Winroth, grand connaisseur de chenin blanc, disparu bien trop tôt en 2006. Nous avions débouché un Jasnières 1834 pour la naissance de mon fils Louis-Akito en 1996. Après un long temps d'approche, silencieux et grave, il dit : « Cet ancêtre sent la perdrix mouillée, posée sur un meuble ciré, celui de la cuisine ou mijote au fourneau un lapin aux truffes avec des panais ou des betteraves rouge. »

Je n'avais pas plus de 7 ou 8 ans quand j'ai reconnu l'odeur des huîtres, des algues et des coings dans un vieux millésime. Alors, mon père a décrété que je reprendrais la cave et les vignes ; c'est ce qui s'est produit.

Mon épouse Keiko a un nez très précis et extraordinairement développé tout comme nos enfants d'ailleurs. Elle reconnaît très vite en goûtant un vin de la cave, son origine, sa parcelle, son année...

Ces clichés, en somme, participent des odeurs familières de la cave, du vin et de la vigne. C'est à la fois loin et proche, ce doit être ce dont vous parlez à propos de l'intimité et de la charge historique familiale. Les stratifications d'odeur dans les chais sont imprimées dans le vin en gestation. Le vin nous relie au monde végétal, minéral, au temps qu'il a fait ou fera, froid, gel, taille, labours, floraison, pourriture noble ou acétique, tris de vendanges fébriles, arrivée des jus à la cave. Les stratifications d'odeur dans les chais sont imprimées dans le vin en gestation, les nouveaux jus au pressoir, l'élevage des vins reclus en barrique au fond des galeries de tuffeau, identité enclose, vivante. Tous ces éléments participent de ces odeurs. Pour l'éleveur réceptif, tout ici est vivant, stratifications amies ou ennemies, goûts fragiles en mutation... Je crois que ces photos portent cela en elles.

N'y a-t-il pas au fond de tout cela qu'une immense tendresse pour la nature et pour les hommes qui la travaillent ?

C'est profondément vrai. Je revendique un attachement et un amour viscéral pour l'élaboration, la naissance d'une cuvée. Ces images instantanées ou longuement guettées, prises pendant la vinification, sont comme des portraits vivants de famille – naissance, baptême, enterrement !

Vous avez pris de premiers polaroids en 1976. Or vous n'avez dévoilé certains de vos clichés qu'en 2006 ; le livre ne voit le jour qu'en 2010... Pourquoi avoir tant tardé ?

J'ai beaucoup de mal à choisir celles que je veux montrer. Chaque millésime apporte de nouvelles images et je me dis que c'est la suivante qui sera la plus belle, la plus magique, la plus juste. C'est en fait impossible pour moi d'arrêter de les consigner. L'idéal serait d'en montrer un choix restreint à la fin de ma vie ; à ma dernière cuvée !

Jean-Bernard Métais tient à remercier chaleureusement son ami Guy Durand, photographe professionnel et collaborateur depuis 20 ans qui l'a aidé à capturer les « accouchements du vin », notamment pour les clichés 8 à 16, 19, 20 et 23. Il remercie également ses amis Hervé Roncière, Ghislain de Rincquesen, Hatao et Jean-Yves Bourreau, à la fois vendangeurs fidèles et photographes cascadeurs.

Cet ouvrage a été achevé d'imprimer pour le compte des Éditions Nicolas Chaudun sur les presses d'EMD SAS à Lassay-les-Châteaux (Mayenne, France) en octobre 2010 sur des papiers Rives Shetland naturel 120 g et Condat silk 170 g. Il en a été tiré cent cinquante exemplaires, numérotés de 01 à 150 et signés par l'artiste.

Diffusion : Actes Sud Distribution : UD (Union Distribution) Dépôt légal : octobre 2010 ISBN : 978-2-35039-095-6 N° d'impression :

© Éditions Nicolas Chaudun 2010 • www.editions-nicolaschaudun.com