

KAIKÔ Takeshi

Romanée-Conti 1935

Récits traduits du japonais
par Anne Bayard-Sakai et Didier Chiche



Éditions Picquier

ROMANÉE-CONTI 1935

Un dimanche d'hiver, tard dans l'après-midi, deux hommes étaient assis face à face dans le restaurant d'un gratte-ciel d'acier et de verre. Cirée avec soin, la lourde table en bois de châtaignier, aux dimensions respectables, luisait comme un lac, les veines du bois reflétaient l'ombre d'un vase orné d'une rose. Deux bouteilles de vin étaient posées là, l'une debout, l'autre couchée dans un panier. Ils étaient seuls dans la salle. Un instant auparavant deux familles étaient encore attablées plus loin pour des dîners arrosés de bière, et leurs rires sonnaient parfois comme une éclosion de fleurs, parfois comme un bris de verre, mais il n'y avait plus personne. La salle plongée dans le silence et la pénombre évoquait la cuve vide d'un aquarium. Les vastes baies dressées comme des murs de verre surplombaient le

dos d'une cité recroquevillée. L'immensité qui s'étendait à perte de vue était couverte de tuméfactions pétrifiées. Grandes et petites, d'innombrables boîtes de béton trouées comme du papier millimétré se pressaient les unes contre les autres. Une laisse de mer découverte à marée basse, dépourvue de vase comme de flaques étincelantes, sans horizon mais sans terre ferme. Le soleil était à l'ouest, épuisé bien qu'il dégageât de la chaleur au milieu des épais brouillards de fumée. Les rayons parvenaient à peine jusqu'aux baies que marquaient déjà par endroits les sécrétions du crépuscule. Sous un déguisement de pâleur, l'infiltration, la progression discrète et douce mais implacable, avait commencé.

Les deux hommes se parlaient à voix basse.

— On pourrait peut-être commencer ?

— Très bien.

— Par lequel attaque-t-on ?

— Je te laisse choisir.

— Le plus jeune a six ans, le plus vieux trente-sept. Ils proviennent de vignes voisines, mais comme ils ne portent pas le même nom, ce sont en somme des demi-frères. C'est de

l'authentique, du pur, du *vrai de vrai* ¹, comme on dit. Mais en la matière, aussi sûre que soit la filiation et bonne l'année, tant que la bouteille n'est pas ouverte, on ne peut jurer de rien. On n'est pas à l'abri d'une déception, sans qu'on puisse s'en prendre à quiconque. C'est en particulier le cas avec les bourgognes.

— Je te laisse le choix. Pour ne pas troubler ma concentration, je résiste depuis ce matin à l'envie de fumer. Et, hier soir, je n'ai pas ingurgité la moindre goutte de whisky, alors qu'il ne se passe généralement pas une nuit sans que je boive, raisonnablement ou pas.

— Quelle préparation ascétique !

— Le jeu n'en vaut-il pas la chandelle ?

— Très bien. Pour respecter l'ordre, je propose de commencer par le plus jeune. *La Tâche 1966*. Bourgogne, Côte d'Or, Côtes de Nuit, domaine de Romanée. Il paraît que le bourgogne prodigue l'esprit. Voyons un peu ce que ça donne.

L'administrateur d'entreprise de quarante ans sourit calmement, jeta un bref coup d'œil à son interlocuteur, un romancier de quarante et

1. En français dans le texte. (*N.d.T.*)

un ans, puis tourna la tête pour appeler à voix basse le serveur. Il avait le cou épais. Cou, poitrine, hanches, de tout son corps se dégageait une impression d'épaisseur, de largeur, de poids. La douce chaleur du mouton semblait émaner de sa veste de tweed qui découvrait aux poignets l'éclat des boutons de manchettes en argent de chez Tiffany. Des poils rigides et clairsemés couraient sur ses mains blanches, à la robustesse musclée. On eût dit de solides outils destinés à desserrer quelque fermeture inviolable. Sa respiration était paisible et, sous une feinte modestie, il débordait d'assurance et d'énergie. Pourtant, il portait aussi en lui quelque chose d'un égarement.

Le serveur souleva délicatement la bouteille qui était debout pour l'approcher d'un verre. Le romancier suivit des yeux les mouvements de cette main d'une plaisante sécheresse, maigre, ossue et assurée. Fais attention. Il ne faut pas heurter le verre. Et le problème, c'est la dernière goutte. Comment la remettre dans la bouteille sans la laisser couler. Sinon, elle glisse du goulot vers les flancs et vient poisser l'étiquette. Elle la transforme en « papier tue-mouches ». Il faut, en versant, donner au bon

moment un petit mouvement vers l'extérieur à la bouteille. C'est Pagnol qui le dit, dans sa trilogie marseillaise, lors de cette scène où le père transmet à son fils l'art de fréquenter les bistrots. Comme on peut être tracassé par des petites choses avant de boire ! Il arrive qu'à cause de préoccupations vraiment insignifiantes, on se laisse emporter, sans parvenir à retrouver le calme. Bien ! Très bien ! Bravo !

Soulagé, le romancier fixa du regard le ballon généreusement rempli. Il était donc décidé ce jour-là, ce soir-là, à se concentrer exclusivement sur le vin. Le verre s'était métamorphosé. Il y avait là comme un fruit creusé dans le seul cœur d'une agate. Non. Cela y ressemblait, mais cela ne se figeait pas, ne se fermait pas et s'épanouissait tout en recelant des profondeurs inconnues. Le soleil trouble, flétri, avait beau perdre l'essentiel de sa lumière dans la traversée de la vaste laisse, sans doute avait-il gardé un ou deux rais car le fruit irradiait un éclat cramoisi. Ce rouge regorgeait d'une profondeur indicible, et près de son noyau sombre semblait tapi quelque continent, une forêt vierge, un abîme. N'avait-il pas aperçu un éclair d'une intensité identique quelque part

sur le cou, les ailes ou la queue d'un faisan qui, à l'automne, dans le vent, avait effleuré le ciel et la vallée en s'envolant vers le flanc de la montagne ? Voir cela, en cette heure, suffisait à dissoudre les dépôts de brume, à effacer les éparpillements, et bien que sans attache, le regard semblait gagner en limpidité.

L'entrepreneur plissa les yeux en contemplant le scintillement de ce corps étrange.

— J'ai beaucoup bu durant ce voyage. C'est la première fois que je bois autant. Du bordeaux comme du bourgogne. S'agissant de bourgogne, en Côte d'Or, tous les crus, Vougeot, Nuits-Saint-Georges, Gevrey-Chambertin... Et chaque fois, je m'arrangeais pour visiter les caves. Je buvais, dès que la griserie était passée je buvais à nouveau, si bien que j'étais dans un nuage dès le matin. J'avais le cerveau imbibé de vin ! Mais comme c'était toujours des crus d'exception, jamais l'ivresse n'a été pénible. Si le vin est bon, on peut boire et manger sans en souffrir. Bien au contraire, on éprouverait plutôt une sensation de légèreté. C'est ce que j'ai bien compris.

— Je préfère t'écouter sans rien dire.

— Quant à la Romanée-Conti... Là aussi,

j'ai visité le domaine de fond en comble et je n'ai pas été déçu. Le vignoble, les caves aussi. Il n'y a pas une machine. Dans la pénombre, un bonhomme, tout seul, en train de boucher les bouteilles. C'est tout. Coller les étiquettes est la tâche des femmes, mais elles aussi ne sont que deux. Elles sont assises face à face à l'extérieur des caves et travaillent sans bruit. La manufacture primitive. A l'état pur. Le travail manuel, sans mélange. Je dois dire que c'était émouvant. Une vision idyllique. C'est sans doute le cas de dire : *Que c'est bon, nom de nom*¹ !

— J'aimerais bien en savoir plus.

— Alors je vais t'infliger mon petit discours.

— Je t'en prie.

L'entrepreneur porta doucement le verre à ses lèvres, prit une ou deux gorgées qu'il roula lentement dans la bouche, puis reposa le verre sur la table avant de se mettre à parler, sans consulter de notes ni ouvrir de carnet. Sans doute sa mémoire était-elle fraîche car, si transparaissait un peu de vantardise, de désir

1. En français dans le texte. (N.d.T.)

d'enjoliver les choses, son regard était celui d'un homme absorbé par la contemplation de ce qui est devant lui plutôt que de celui qui se retourne sur ses pas. Le romancier qui était tout ouïe se perdait dans l'admiration des recoins obscurs de ce vin jeune à l'éclat cramoisi, prenait une, deux gorgées pour les savourer. Un vin merveilleux. Mûr à point. Un grain d'une grande finesse, une texture bien lisse, qui se déposait sur les lèvres ou la langue avec la légèreté du duvet. On pouvait le rouler, le casser, le briser, jamais il ne s'écroulait. Et quand, finalement, en le faisant glisser vers la gorge, on essayait de percevoir ce que la goutte dévoile au moment de dévaler le ravin, on ne rencontrait qu'une aisance exempte du moindre trouble. Malgré cette jeunesse, cette rondeur, cette vivacité, il y avait une sensuelle opulence. Une plénitude, mais accompagnée de pureté et de fraîcheur. Comme si derrière un sourire empreint de réserve s'échappaient des éclairs d'exubérance. Et de certaines résonances, on ne prenait conscience qu'après disparition du breuvage dans la gorge.

— A Dijon, on emprunte la nationale 74. La Côte d'Or est un étroit ruban, long de

soixante kilomètres environ, large en moyenne de six cent cinquante mètres. Un ruban de vignobles, répartis entre une multitude d'exploitations. Les contrôles de qualité sont extrêmement sévères, et il peut suffire de traverser un chemin et de pénétrer dans la vigne voisine pour qu'on gagne ou perde un échelon. Aux yeux du profane, impossible de saisir la différence. La terre dans le coin, sèche, granuleuse, mêlée de petits cailloux, a la particularité d'être brique, et, comme on dit que c'est le fer qui donne aux terres leur couleur rouge, cela confirmerait le principe qui veut que le fer soit propice à la vigne. Le cépage des plus grands vins de la région est le pinot noir. S'agissant de la Romanée-Conti, elle occupe le centre du domaine de Romanée, et son trône est flanqué de quatre vignobles qui se jouxtent, Richebourg, La Romanée, Romanée-Saint-Vivant, et La Tâche que voici. Ces vignobles donnent tous des vins d'une extrême qualité, si bien que la route qui passe là est baptisée *la route des grands crus*¹. La route de la catégorie exceptionnelle, en somme. Inutile de préciser

1. En français dans le texte. (N.d.T.)

que ce n'est pas la route elle-même qui est bonne, deux voitures peuvent à peine s'y croiser. Un peu partout, on voit des murets de pierres blanches qui servent à délimiter les vignes, ce sont les fameux *clos*¹.

La Romanée-Conti trône donc au milieu, entourée des quatre joyaux que j'ai énumérés, mais c'est un adorable petit vignoble d'un hectare à peine. Plutôt qu'une vigne, on dirait un jardin un peu vaste. Rien de plus. A l'extrémité de la vigne, près de la route, est dressée une croix. Il paraît qu'elle protège les lieux. La cave aussi est petite. Outre que le vignoble est limité, on veille à ce que chaque cep ne porte pas plus de deux ou trois grappes, si bien que, les très bonnes années, on obtient seize tonnes, mais trois seulement les mauvaises. 1945, la fin de la Deuxième Guerre mondiale, a aussi été pour la Romanée-Conti une année indépassable, historique, une *grande année*² : mais en tout état de cause cela n'a représenté, paraît-il, que six cents bouteilles. Comme on s'en tient fermement et définitivement à ces principes, en règle générale, on ne vend pas à

1 et 2. En français dans le texte. (*N.d.T.*)

l'unité la Romanée-Conti. On la vendra avec quelques bouteilles, cinq, six, d'un autre cru du domaine de Romanée, Richebourg ou La Tâche, par exemple. Et c'est seulement comme ça que tu pourras, enfin, entrer en possession d'une bouteille. Quel vin inouï, décidément... Si tu le trouves au Japon, sur la carte des vins d'un hôtel, je te conseille de te taire et de fermer les yeux. Sinon, en dépit des lunettes, ils risquent de jaillir de leur orbite...

Une bouteille d'âge, surtout si elle est d'une bonne année, sera traitée comme une œuvre d'art antique. Tiens, j'ai vu à Vienne une bouteille de cette fameuse année 1945. Je l'ai vue, je ne dis pas que je l'ai bue. J'ai juste vu la bouteille. Il y a dans la ville une place baptisée place des Pyramides et là, une célèbre auberge appelée *Point*. On y trouve alignées sur une étagère deux bouteilles de 1945. Le patron disait que c'étaient sans doute les deux dernières de la planète. Il prétendait être décidé à refuser de les vendre, même à un Howard Hughes. J'ai cru à des rodomontades, mais au fur et à mesure que je glanais des informations, j'ai fini par penser qu'il n'avait peut-être pas tort. Rends-toi compte, il paraît que,

encore aujourd'hui, on découvre des céramiques grecques dans cette terre de Côte d'Or où se trouve la Romanée-Conti. D'après un savant du III^e siècle, cette région produisait depuis plusieurs centaines d'années déjà un vin renommé. Ce qui signifie, si l'on fait le calcul, qu'on fabriquait là du vin depuis à peu près le début de l'ère chrétienne. En outre, on ne plante là que de la vigne. On ne fait pousser ni légumes, ni céréales. Depuis toujours. Que de la vigne. Pendant près de deux mille ans, on a replanté, bouturé, enté, en se consacrant exclusivement à la culture de la vigne, et la composition même de la terre s'en est, paraît-il, trouvée modifiée. Alors imagine qu'il y ait là une bouteille de 1945. Comme on est en 72, elle aurait vingt-sept ans. Mais réfléchis bien. C'est un vin issu d'une terre consacrée à la fabrication du vin depuis mille neuf cent soixante-douze années. Plutôt qu'un vin de vingt-sept ans, ne serait-ce pas un vin de mille neuf cent quarante-cinq ans qui aurait ensuite dormi vingt-sept ans ? Je sais bien que l'âge ne garantit pas la qualité d'un vin. Les bourgognes, en particulier, sont fragiles, si bien qu'on ne peut pas se fier simplement à leur

âge. Mais cette ancienneté-là, elle laisse sans voix, tu ne trouves pas ? Et en te disant cela, je n'exagère pas, je ne mens pas. Le vin, c'est le chant de la terre. Alors une Romanée-Conti de 1935, c'est un vin de mille neuf cent trente-cinq ans qui a dormi trente-sept ans...

— C'est vrai, tu as raison, murmura le romancier.

L'entrepreneur eut un petit sourire puis, faisant pivoter sa tête sur son large cou, dit à voix basse :

— Allez-y.

Le serveur qui jusque-là les écoutait, debout derrière eux, s'approcha doucement de la table et prit délicatement, avec l'attention de celui qui soulève entre ses doigts un cheveu, le panier blanc. Deux mains sèches et qui semblaient dégager de la chaleur, le déposèrent précautionneusement devant le romancier. Dans le panier était silencieusement couchée une vieille bouteille d'un vert sombre, la bouche scellée à la cire rouge, les épaules tombantes. L'étiquette jaunie portait, tracé dans une fine italique un peu désuète, *Romanée-Conti*, et dans le coin, en petits caractères gothiques, *Année 1935*. Était également collée

une autre étiquette, inhabituelle pour un vin français, sur laquelle était inscrit à l'encre rouge *New York, Frederick Wildman*, sans doute le nom d'un négociant américain. Elle avait probablement été ajoutée, une fois la bouteille parvenue au port de New York. Deux brins de paille y demeuraient collés.

Le romancier leva un regard vague.

— C'est une Romanée-Conti, murmura-t-il.
Authentique, il me semble.

L'entrepreneur eut un rire amer.

— 1935, mon cher.

*

* *