

Interview à quatre voix

ACCORDS PARFAITS

Quels points communs y a-t-il entre la musique et le vin ? Pourquoi parlent-ils un même langage ? Explications avec le chef étoilé Alain Passard, le cogérant du domaine de la Romanée-Conti Aubert de Villaine, le pianiste Robert Levin et le fondateur du label Le Palais des Dégustateurs Éric Rouyer.



La musique et le vin sollicitent bien sûr des sens différents, mais on emploie souvent les mêmes adjectifs pour les apprécier : velouté, chaud, soyeux, nerveux, par exemple. Est-ce une simple coïncidence ?

Aubert de Villaine : Je ne crois pas, car il m'est arrivé de participer à des dégustations avec des musiciens et elles se sont toujours révélées enrichissantes,

De gauche à droite : Alain Passard, Aubert de Villaine, Robert Levin et Éric Rouyer.

subtiles, argumentées. Leur sensibilité exacerbée leur permet même de percevoir des nuances qui échappent à certains professionnels du vin. C'est très étonnant...

Est-ce seulement une question de perception ou y a-t-il aussi une façon d'exprimer les sensations qui rapprocheraient les deux univers ?

A. de V. : Les deux, à mon avis. Me revient ainsi en mémoire une expérience marquante. On m'avait

recommandé deux musiciens de l'Orchestre philharmonique de Berlin, le violoniste Romano Tommasini et l'altiste Wolfgang Talirz. Je les reçois dans la cave où, malgré le froid – il faisait -5 °C à l'extérieur –, ils avaient apporté leur instrument et joué un petit duo. Je m'étais risqué à déboucher une romanée-conti 1956, millésime considéré comme un des plus mauvais du siècle : on avait même hésité à le mettre en bouteilles, tant la récolte paraissait maigre et ingrate. À ma grande surprise, ce vin s'est révélé d'une délicatesse incroyable et exhalait un parfum délicat de pétale de rose. Wolfgang Talirz a alors déclaré que ce vin lui évoquait le dernier récital de Vladimir Horowitz. Bien sûr, ses doigts avaient perdu leur agilité et il avait fait des fausses notes, mais derrière s'entendait la musique à l'état pur. Là, c'était pareil : la nature n'avait pas facilité la tâche, mais elle avait produit un vin à l'état pur.

Est-ce à dire que, si on risque un autre parallèle, le travail des vignerons et celui des musiciens sont identiques, à savoir interpréter une partition ?

A. de V. : Oui, je le pense. Le producteur de vin interprète un génie qui n'est pas un homme, mais la nature. Le terroir est le compositeur. Chaque année, il présente une partition différente qu'il faut accepter. Vouloir la modifier, ce qui signifie vouloir protéger toute la vigne par des traitements, n'est vraiment pas la meilleure solution. Il faut au contraire savoir observer, limiter les interventions et se résoudre à ne pas être maître de tous les événements. Lors d'une attaque de mildiou, une partie de la récolte pourra disparaître, mais celle qui restera mûrira mieux et donnera un plus grand vin. Il faut rester à l'écoute du millésime et ne pas systématiquement se débarrasser des raisins qui ne semblent pas extraordinaires. Le vin sera alors fidèle au terroir et il s'exprimera dans la nuance et la subtilité. L'expérience permet d'envisager une telle évolution sans jamais être complètement sûr. Mais si on veut une réponse immédiate, on enlève toute la rafle. La décision humaine est très importante. La biodynamie permet ainsi d'obtenir des résultats très intéressants.

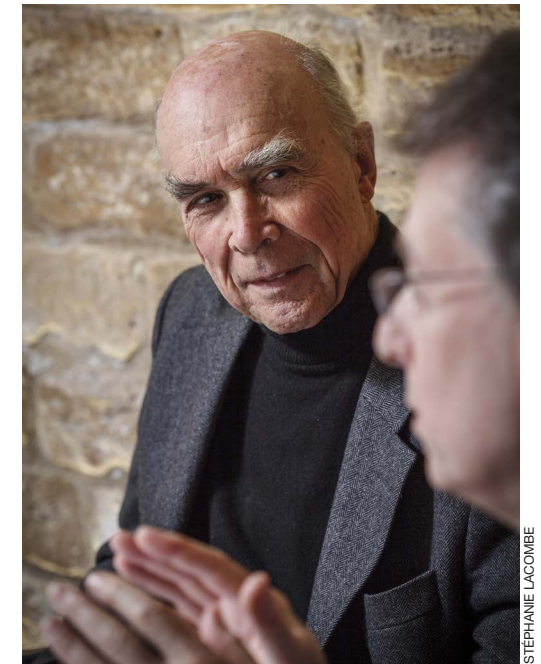
Nuance, subtilité, à l'écoute, exprimer...

Le vocabulaire reste définitivement musical.

A. de V. : Oui, mais il reste toujours délicat à utiliser. Il est aussi difficile de décrire l'émotion que procure une musique ou un vin. Et il n'y a rien de plus mauvais que la poésie sur le vin...

Robert Levin : Cela dit, quand j'enseigne, j'évoque souvent la gastronomie et le vin. Un grand chef crée, un grand vigneron crée. Dans le vin, il y a le raisin, le cépage qui s'épanouit grâce aux talents des hommes. La viticulture est une esthétique. On recourt

Aubert de Villaine est cogérant du domaine de La Romanée-Conti. Il a accueilli au clos Goillotte, l'ancienne cuverie du prince de Conti à Vosne-Romanée, les séances d'enregistrement d'Alain Meunier, Dominique Merlet, Boris Berman et Robert Levin.



STÉPHANIE LACOMBE

« Le producteur de vin interprète un génie qui est la nature. Le terroir est le compositeur. Tous les ans, il présente une partition »

à des termes littéraires quand on parle de musique et de vin. On repère des arômes de cassis ou de violette... D'une année à l'autre, un grand vin peut avoir différentes déclinaisons, même si ses qualités de base demeurent. Il en est de même pour une interprétation musicale. Je peux jouer Mozart d'une certaine façon un soir à Paris et d'une autre le lendemain à Berlin, en fonction du voyage, de mon état, de la météo, du piano disponible...

Une autre similitude entre la vigne et la musique, c'est la culture.

A. de V. : Oui, culture dans tous les sens du terme. Je pense d'ailleurs que la viticulture fait partie intégrante de la culture et on devrait mieux la connaître.

Elle exprime plus de mille ans d'activité. C'est ce que nous avons voulu rappeler en faisant inscrire, en 2015, les Climats de Bourgogne au patrimoine mondial de l'Unesco. Ce millier de parcelles de vignes, précisément délimitées, appelées climats, réparties sur un ruban d'une

soixantaine de kilomètres, permet de composer, à partir de deux cépages principaux, le pinot noir et le chardonnay, des vins différents. Et les moines qui cultivaient ces parcelles, comme les artistes composant leur musique, œuvraient pour la gloire de Dieu. **R. L. :** Bach inscrivait en effet « JNJ » (*In Nomine Jesu*) en haut de ses partitions et « SDG » (*Soli Deo Gloria*) en bas. Et quand il nous fait voyager dans l'univers des tonalités, c'est pour célébrer la grandeur de Dieu.

On peut aussi parler des accords (encore la musique !) entre les plats et les vins.

Alain Passard : Oui, même si les règles sont moins strictes. On a souvent trop confiné le vin dans un espace. Certains poissons et même le homard se marient très bien avec des vins rouges. ●●●



Pianofortiste, pianiste et musicologue, Robert Levin est un éminent spécialiste de la musique du XVIII^e siècle. Il maîtrise si bien les styles de Bach et Mozart qu'il a complété plusieurs œuvres laissées inachevées.

Une bisque d'étrilles ou une quenelle de panais et Saint-Jacques également.

A. de V.: Il n'en reste pas moins vrai que les légumes sont les aliments les plus difficiles à accorder. Les poireaux, les choux-fleurs, les endives, par exemple.

A. P.: Il faut de toute façon que le légume soit cuit. Il faut du fondant, du moelleux, de la température. Surtout pas de condiment ni de moutarde.

Y aurait-il alors un risque de dissonance ?

A. de V.: Certaines peuvent se révéler intéressantes. Si on n'érafle pas et qu'on conserve la grappe entière, cette dissonance peut apporter sur le long terme des goûts inattendus mais très subtils.

Pensez-vous qu'il soit possible d'associer des vins à des musiques ?

A. de V.: Un vigneron sera bien en peine de se soumettre à un tel exercice, mais un musicien aura sans doute plus de facilité. Je me souviens ainsi d'un dîner avec Yo-Yo Ma. Il voulait absolument retrouver, dans une des suites de Bach, l'émotion qu'un plat – ce n'était pas un vin – avait suscitée. Il a sorti son violoncelle avec lequel il s'est bagarré pendant une demi-heure avant de la recréer. Franchement, ça m'a dépassé...

Alain Passard, c'est pourtant l'aventure que vous tentez chaque samedi matin sur France Musique, dans la matinale de Clément Rochefort¹. Comment procédez-vous ?

A. P.: C'est évidemment une proposition très personnelle, une réaction à une musique qu'on me propose. J'ai ainsi associé au finale de la *Symphonie* de Bizet des poireaux vinaigrette avec de l'avocat et du sancerre blanc ou une tatin d'ananas à l'estragon avec un vin chaud à la fleur d'oranger. La seule

condition que j'impose est d'avoir une musique de saison. Pas de musique fraîche et désaltérante en plein hiver. Je veux un son chaud, du mijoté, de la fondue d'oignons qui commence à fumer, du bourguignon de betteraves... Il y a quatre gammes (encore la musique) accordées aux saisons et il faut s'y tenir. Pas question d'en sortir, ni de s'aventurer dans des mélanges. Pas de petit pois dans la jardinière en hiver. Il y a une quinzaine de saveurs en ce moment, mais on peut varier les couleurs, celles des betteraves jaunes ou rouges, des carottes blanches ou jaunes. On travaille autant sur les goûts que sur les couleurs. La mayonnaise peut ainsi troquer son jaune pour la couleur d'une moutarde à la violette.

Votre restaurant s'appelle L'Arpège, ce n'est sans doute pas un hasard. Quel est votre rapport à la musique ?

A. P.: Mon père était musicien. Il jouait de la clarinette et de la scie musicale. J'ai étudié le saxophone que je continue à pratiquer régulièrement. La musique m'accompagne toujours, même en cuisine. Si elle n'est pas dans les haut-parleurs, elle est dans ma tête. Elle porte mes gestes et mon regard sur les produits. La main devient plus légère et les mouvements plus gracieux. Pour établir une saveur, il faut de la lumière et de l'acoustique. Il faut donner une résonance. Il faut des contrastes comme dans la musique; contrastes de texture, de température, de couleur. Le goût anisé d'une feuille d'estragon, le caractère astringent d'une échalote grise...

R. L.: Alain Passard joue des couleurs et des intensités comme Debussy superposait ses sonorités,

Éric Rouyer est caviste à Grenoble. Il fonde en 2012 son label Le Palais des Dégustateurs pour donner la parole à des artistes qu'il admire. Les disques de Boris Berman, Jean-Claude Vanden Eyden³ et Gérard Poulet⁴ ont été salués par des CHOC de *Classica*.



certaines aériennes, certaines plus terrestres, ou comme Dutilleux composait *Timbres, espace, mouvement*.

Si on tente un rapprochement entre musique et vin, que peut-on dire de ces deux bouteilles d'exception ? Commençons par le blanc, ce Montrachet 2006 du domaine de la Romanée-Conti.

Éric Rouyer: C'est un hymne à l'exubérance dans toute la retenue de ses nécessités expressives. Le millésime, avec sa pointe de botrytis, ouvre immédiatement sa partition généreuse et ample. Il présente une sonorité savoureuse et charnelle, tout entière dédiée à la satisfaction du dégustateur. On aurait tendance à s'assoupir au contact de tant de contentements.

R. L.: C'est une sorte de paresse vertueuse, une ode au dilettantisme qu'on peut percevoir dans ce vin exceptionnel. Je pense à Dvorák. À sa *Sixième Symphonie* interprétée par István Kertész avec l'Orchestre symphonique de Londres.

Maintenant, goûtons ce rouge, un la tâche 1997, toujours du domaine de La Romanée-Conti.

E. R.: Il nous oriente dans une tout autre direction. Nous passons de la gourmandise festive au mystère du minimalisme. Comme si des chuchotements résonnaient à l'infini. Cette complexité invite au silence et à une certaine gravité. Cette restitution presque fragile, mais jamais vulnérable, évoque une histoire destinée à des générations futures. Cela me rappelle la *Gigue* de la *Première Partita* de Bach que Robert Levin a enregistré pour mon label en juillet 2017². Cette gigue constamment renouvelée livre peu à peu ses secrets. L'émotion s'exprime alors dans une pudeur et une dignité extrêmes, aux limites du douloureusement beau. Cela relève de la quête spirituelle...

A. de V.: Le 1997 a toujours eu une touche végétale devenue florale avec le temps. Si on n'avait pas égrappé, le goût végétal serait trop prononcé. On en a enlevé la moitié. Le millésime peut ainsi s'exprimer.

R. L.: Si on s'écarte un peu du vin sans quitter la table, la composition d'un menu appelle les mêmes précautions que celle d'un programme de concert. Mon professeur Nadia Boulanger était à cet égard extrêmement exigeante. L'année de sa mort, en 1979, elle m'avait chargé d'assurer les cours, car elle était très affaiblie. Pour le jour de la fête de saint Louis, le 25 août, je me rends au château de Fontainebleau où elle logeait. J'étais avec Annette Dieudonné, son assistante, qui sera son exécutrice testamentaire. Elle était allongée sur son lit, dans un état comateux. Je confie à Annette le programme que j'ai imaginé. D'abord, le *Kyrie* de la *Messe pour quatre voix* de Byrd puis l'*Ave Verum* de Mozart. Subitement, on entend un grognement, une voix d'outre-tombe qui tonne :



Alain Passard est le chef du restaurant triplement étoilé L'Arpège, situé rue de Varenne, à Paris. Il invente une cuisine particulièrement créative, orientée vers les légumes dont il fait redécouvrir la variété et la formidable richesse gustative.

« Pour établir une saveur, il faut des contrastes comme dans la musique: de texture, couleur... »

« Ce n'est pas possible. Le Byrd est en fa mineur et le Mozart en ré majeur. On ne peut pas les enchaîner. » Je me souviens également d'un concert au festival de Lockenhaus, consacré à Janáček, compositeur d'une imagination incroyable, comme vous savez. Les musiciens ont donné en bis une œuvre de Dvorák. Ça ne passait pas du tout. On n'avait pas du tout envie d'entendre cette musique. À table, c'est pareil: il faut choisir l'ordre des plats et des vins avec soin. Les compositeurs sont conscients des tonalités, les vigneron et les chefs aussi. Un grand chef, un grand viticulteur ou un grand compositeur sont confrontés à ces subtilités.

Sans doute, mais est-ce que le grand public peut les apprécier ? Ne faut-il pas un peu d'expérience quand même ?

R. L.: Oui, mais cela s'apprend. Le palais, comme l'oreille, peut s'éduquer. Mais le mot-clé, c'est le goût. Il n'y a pas de bon ni de mauvais goût. On a du goût ou pas.

E. R.: Mais on peut ne pas apprécier tout de suite. Quand j'ai dégusté ma première romanée-conti 1989, je n'avais pas les capteurs. Les choses ont bien sûr évolué depuis. Mais, devant de telles hauteurs, on se tait, comme après un grand concert.

En un demi-siècle, l'interprétation de la musique classique a profondément changé. On aimait autrefois une sonorité orchestrale dense, parfois massive. Sous l'influence, entre autres, des « baroqueux », elle évolue vers plus de transparence, plus de légèreté. Le vin a-t-il suivi une évolution similaire ?

A. de V.: Le goût a changé, c'est certain. Il est longtemps resté sous l'influence des critiques, notamment de l'Américain Robert Parker qui a poussé le monde entier vers des vins puissants, très lourds en définitive, marqués par le bois. On revient aujourd'hui vers des textures plus aériennes, plus légères. On recherche davantage la finesse et la délicatesse.

E. R.: Les millésimes 1957 et 1975 sont fragiles mais exceptionnels.

A. P.: On constate la même évolution en cuisine. Des plats comme le homard thermidor, le vol-au-vent et la sole soufflée, des préparations riches en crème, sont moins demandés. Il y a trente ans, jamais je n'aurais pu imaginer qu'on pourrait s'en passer. Mais qu'on déguste un vin ou un plat ou qu'on écoute une musique, il ne faut pas oublier la notion de plaisir. C'est essentiel. ♦

Propos recueillis par Philippe Venturini

1. « Le palais musical » d'Alain Passard, le samedi à 8h50.

2. Parution à la rentrée 2018.

3. et 4. Choc de *Classica* dans ce numéro, p.82.