

Nadine Franjus-Adenis

Avec la participation de **André Deyrieux**

IN VINO APÉRO



**Guide des vins d'avenir
pour un apéritif d'aujourd'hui**

 **Éditions**
FRANCE AGRICOLE

IN VINO APÉRO

Ce livre a été dirigé par Jean-Louis Escudier et Hernán Ojeda.

In Vino Apéro
Guide des vins d'avenir pour un apéritif d'aujourd'hui

© Éditions France Agricole
ISBN : 978-2-85557-987-0



7 rue Touzet Gaillard
93486 Saint-Ouen Cedex

Tous droits réservés pour tous pays.

Aux termes de l'article 40 de la loi du 11 mars 1957 « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite ». L'article 41 de la même loi n'autorise que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et « les analyses et courtes citations », « sous réserve que soient indiqués clairement le nom de l'auteur et la source ». Toute représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, ne respectant pas la législation en vigueur, constituerait une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 à 429 du Code pénal.

IN VINO APÉRO

**Guide des vins d'avenir
pour un apéritif d'aujourd'hui**

Nadine Franjus-Adenis

*Avec la participation d'**André Deyrieux***

REMERCIEMENTS



Mélanie Mauvage-Reboul, IOC, pour les effervescents.

Olivier Yobregat, IFV, pour l'origine des cépages.

Nathalie Pouzalgues, Centre du Rosé, pour le rosé.

Marc Vanhellemont, Les5duVin pour les vins rares.

Vincent Peyre, In Vivo, SudVin, pour les vins sans alcool.

Isabelle Cutzatch-Billard, œnologue-conseil, pour le Sotolon.

Patricia Taillandier, Université de Toulouse pour la microbiologie et la chimie du vin.

Hervé Alexandre, Université de Bourgogne pour la microbiologie.

Les vignerons qui m'ont confié leur expérience et tous ceux qui ont donné des échantillons.

Maxime Guillaume, pour ses conseils judicieux.

Mes deux chats pour leur fidèle accompagnement à l'écriture.

SOMMAIRE

Remerciements.....	V
--------------------	---

I La savoureuse histoire du vin à l'apéritif

1. Des origines de l'apéritif.....	3
2. Une convergence de phénomènes.....	5
Le développement des cafés.....	5
L'invention du siphon vers 1880 et la réinvention de l'eau de Seltz.....	6
L'apparition du service à la russe.....	7
L'affirmation des vertus hygiéniques et thérapeutiques de l'apéritif.....	7
La démocratisation du sucre.....	10
Le rôle des colonies.....	10
Le goût des mélanges.....	11
3. Les vins dans le paysage des apéritifs.....	13
Mélanges simples.....	14
Quelques grands cocktails à base de vin de l'histoire.....	14
Les apéritifs à base de vin (ABV).....	15
Autres vins créatifs.....	19
Vins de liqueur, vins doux naturels.....	20
4. Du patrimoine à l'innovation.....	21
Du patrimoine.....	21
... À l'innovation.....	22

II Apprendre le vin avec l'apéritif

5. L'école buissonnière du vin.....	27
Intention et proposition, dans la tête d'une œnologue curieuse.....	27
Quels critères pour faire un bon choix ?.....	27
Bon, beau et bien.....	28
Le vin, les vins.....	28

6. Comment déchiffrer une étiquette ?	31
Neuf mentions obligatoires	31
Les mentions facultatives en Europe	33
Que veut dire la hiérarchie des SIQO ?	33
7. Les conseils pour réussir son apéro	38
Le service à l'apéro	38
La température des vins	41
L'accompagnement	41
8. Comment se faire son propre avis ?	42
L'ouïe	43
La vue	44
L'odorat	44
Le toucher	45
Le goût	46
9. Pourquoi les bulles font la fête ?	48
Qu'est-ce qu'un effervescent ?	49
Les différentes méthodes	50
Conseils malins pour l'apéro à bulles	72
10. NoLow que reste-t-il du vin ?	75
Mode ou tendance ?	75
N'est pas vin qui veut	76
Sur l'étiquette	77
Le vin en pièces détachées	78
Dégustation	79
Conseils sobres	86
11. La couleur fait-elle la qualité du vin ?	87
La robe couleur du temps et autres appareils	88
Le blanc est-il minéral ou fruité ?	88
Le rosé et la beauté	101
Quel rouge pour l'apéro ?	110
Le vin orange	121
Le vin jaune	123
Le vin gris	126
Le vin vert	128
Conseils colorés	129

12. Le cépage fait-il l'identité du vin ?	133
Les icônes françaises	133
Le cépage pour le terroir : les vins de cépages	141
Le terroir avant le cépage : la complantation	143
Les patrimoniaux rares	144
Les cépages résistants sont-ils bons ?	149
Conseils variétaux pour In Vino Apéro	161
13. Vins doux naturels et vins naturellement doux	163
La différence	163
Les vins de liqueur (VDL) ou mistelles	164
Les vins doux naturels (VDN)	164
Les vins naturellement doux	165
14. Êtes-vous cocktail ABV ?	166
Pour concocter un bon cocktail	166
Les ingrédients et ustensiles utiles	168
Recettes de cocktail-vin maison	169
Recettes de cocktail de vin sans alcool	174
15. Quel accompagnement pour l'Apéro ?	176
Accompagnement maison pour In Vino Apéro	176
Apéro végétal	177
Apéro osé	177
Apéronomie	178
Apéro et santé	178
16. Conclusion	180
Quels sont ces vins qui nous séduisent ?	180
Les tendances	180
Les styles	181

III Annexes

Glossaire	185
Liste des sigles et abréviations	187
Bibliographie	189
Vignerons et vins commentés	192

**LA SAVOUREUSE
HISTOIRE DU VIN
À L'APÉRITIF**

André Deyrieux

DES ORIGINES DE L'APÉRITIF

1

L'origine du mot apéritif est pleine d'enseignements. Le mot latin *aperire* veut dire à la fois ouvrir, creuser, découvrir. Il viendrait du vieux mot indo-européen *veru* (le gond, le verrou) qui avec le préfixe *ab-* veut dire déverrouiller. Ce côté libérateur nous va bien, non ? Ouvrir mais aussi déverrouiller (Pokorny, 1959).

Selon *Le livre des simples médecines*, au XIII^e siècle, « Apéritif » est d'abord un terme médical signifiant « qui ouvre les voies d'élimination ». Précisons : les voies sudorifiques, diurétiques, purgatives.

Le Traité des aliments, où l'on trouve la différence et le choix qu'on doit faire de chacun d'eux en particulier de Louis Lémery, paru en 1702, expose ainsi que les câpres sont « apéritives » puisqu'elles « sont convenables à ceux qui ont quelques viscères obstrués ».

Ce sens se retrouve par exemple dans *L'Encyclopédie* en 1751 : « APÉRITIFS, adj. pl. m. (Médecine). On donne cette épithète à tous les médicaments qui, considérés relativement aux parties solides du corps humain, rendent le cours des liqueurs plus libre dans les vaisseaux qui les renferment, en détruisant les obstacles qui s'y opposent. Cet effet peut être produit par tout ce qui entretient la souplesse & la flexibilité des fibres dont les membranes vasculaires sont composées. » Rousseau l'utilise dans ce sens lorsqu'il écrit : « Le lait doit être presque apéritif » dans *Émile, ou De l'éducation* en 1762.

Pourtant, dès 1750, le sens médical et général évolue vers « qui donne de l'appétit » dans le *Dictionnaire des aliments, vins et liqueurs, leurs qualités, leurs effets relativement aux différents âges, & aux différents tempéraments ; avec la manière de les apprêter, ancienne et moderne, suivant la méthode des plus habiles chefs-d'office & chefs de cuisine, de la Cour, & de la ville. Ouvrage très utile dans toutes les familles*. L'origine du mot appétit se trouve dans le latin *appetitus*, qui désigne le désir, en particulier le désir de nourriture. Ce sens se confirmera dans le temps et en 1920 tout le monde saura que « l'appétit vient en buvant un Dubonnet ».

Mais l'apéritif a d'autres buts que d'ouvrir l'appétit. On ne sait pas exactement quand l'apéritif (boisson) a commencé à désigner aussi, par métonymie, le moment lui-même, qui, éminemment social, sert à marquer le

début d'un échange. Un échange informel, un repas, voire pour reprendre le sermon d'un curé de Marcel Pagnol (dans *Ugolin*, film de 1952), le début d'une confession : « Je vous confesserai sans solennité, car une bonne confession peut très bien commencer par un verre de vin blanc. » En tant que moment social, l'apéritif peut servir à signer sa personnalité : certains sont fidèles à un apéritif et ne boivent que lui.

Il célèbre ce moment ou un autre joyeux qui lui est associé. Depuis 1546 (dans le *Tiers Livre* de Rabelais) on trinque ; on peut porter un ou plusieurs toasts ; depuis 1900, on fait tchin-tchin. En ce sens, le champagne est nativement apéritif.

L'apéritif peut servir à accompagner la préparation du repas, surtout s'il faut descendre à la cave, ou plus prosaïquement à attendre le repas. Ainsi, dans le film *Cigalon*, tourné en 1935 par Pagnol, la serveuse du restaurant demande à une famille de clients s'ils souhaitent prendre l'apéritif. Réponse : « Ce n'est guère dans nos habitudes mais enfin, cela nous permettrait d'attendre le repas. »

Bien sûr, on peut trouver des traces de notre pratique de l'apéritif dans l'Antiquité ou le Moyen Âge, mais l'apéritif tel que nous le connaissons aujourd'hui est l'aboutissement de faits et de phénomènes intervenus quasi simultanément dans la seconde moitié du XIX^e siècle, à savoir : le développement des cafés ; l'invention du siphon vers 1880 et la réinvention de l'eau de Seltz ; l'apparition du service à la russe ; l'affirmation des vertus hygiéniques et thérapeutiques de l'apéritif ; la démocratisation du sucre ; le rôle des colonies ; le goût des mélanges.

Le développement des cafés

La loi du 17 juillet 1880 libéralise les débits de boissons. Ils connaissent alors un fort développement ; les cafés des villes, leurs salles, leurs terrasses, deviennent un lieu social obligé. La première mention de l'apéritif comme boisson se trouve sous la plume de Maupassant en 1888 : « Les deux jeunes gens étaient assis devant un grand café du boulevard et buvaient des liqueurs mélangées d'eau, ces apéritifs qui ont l'air d'infusions faites avec toutes les nuances d'une boîte d'aquarelles. » (Maupassant, 1888).

L'abréviation « apéro » n'a pas tardé à apparaître (en 1901 dit-on), avec d'autres de ses semblables : aristo, typo, kilo...

En 1900, l'ouvrage *Les plaisirs de la vie de Paris (guide du flâneur)* d'A.-P. de Lannoy (pseudonyme d'Auguste Pawlowski) consacre un chapitre à « Paris – Apéritif ». Il y précise notamment : « L'apéritif, c'est le rendez-vous des affaires, des amours ; c'est une grande partie de la vie de ce Paris, si étrange et si animé. Mais c'est aux Grands Boulevards que Paris se concentre. Les club-men ont quitté les ombreuses avenues du Bois ou les séduisantes allées des Champs-Élysées ; les employés ont fui le bureau où l'on a peine à respirer. Les frimas chassent les consommateurs à l'intérieur. Dans l'atmosphère surchauffée, parmi les nuages de fumée, les uns jouent aux cartes, les autres traitent leurs affaires. On ne s'imagine pas l'activité, l'importance de ce commerce d'une heure. Les plus grosses entreprises prennent naissance, se développent, se décident

entre un amer et une absinthe. Courtiers et flâneurs ont, en effet, le gosier sec, et les soucoupes s'accumulent à l'angle des tables. »

Oui, au XIX^e siècle, et jusque dans les années 1950, le ticket pour payer les consommations n'existait pas. Les boissons étaient apportées avec leur coupelle bistrot tarifaire en céramique sur laquelle figurait le prix à payer. Les coupelles successives formaient une pile devant le buveur, d'où l'expression pilier de bistrot. Au moment de payer, il suffisait d'additionner les prix indiqués, pour connaître le montant total des consommations.

La consommation conviviale et publique des apéritifs est abondamment accompagnée par la réclame des apéritifs en affiches, parutions dans la presse et distribution de produits dérivés.

A.-P. de Lannoy raconte ce phénomène : « Apéritif, un mot qui résonne dans tous les cerveaux, comme l'alerte carillon du repos, un mot qui flamboie sur tous les murs, persuasif, insinuant, s'étalant à la vitre des débits, aux colonnades des kiosques de voitures, déployant ses allucinations appâts le long des constructions neuves, affiches multicolores se succédant sans répit, vantant les qualités du quinquina X, du nectar W, du vermouth K, ou de l'absinthe Z, "inoffensive et supérieure à tous les autres produits de la concurrence". L'esprit des faiseurs de réclame s'est donné libre champ. » Ainsi, à Paris, en 1912, le vermouth Cinzano a été le premier produit à être annoncé avec une enseigne au néon.

En 1922, Paul Morand constate dans *Ouvert la nuit* : « L'apéritif, c'est la prière du soir des Français. » Le docteur Maurice Letulle a, lui, un autre point de vue en 1926 lorsqu'il publie dans la très sérieuse revue *La Presse médicale* un article intitulé « L'apéritif, maladie sociale ».

L'invention du siphon vers 1880 et la réinvention de l'eau de Seltz

L'usage du siphon, qui a sur table un côté ludique, et l'utilisation pratique de l'eau de Seltz qu'il permet, se répand à partir de la seconde moitié du XIX^e siècle. L'âge d'or de son usage dans les cafés se situe entre 1910 et 1935 ; on met « un coup de siphon » dans tout apéritif y compris le vin. Pourtant, en 1952, en raison des accidents, son utilisation par les consommateurs est interdite.

On trouve de nombreux apéritifs à base de vin et d'adjuvant effervescent. Pour donner une note d'exotisme, disons qu'en Serbie, le cépage *smederevka* donne des vins légèrement vifs qui, bus avec du soda ou de l'eau gazeuse, constituent une boisson populaire appelée *Spitzer*.

Aujourd'hui encore, l'ajout de boisson gazeuse reste incontournable comme on le constate avec le *spritz*.

L'apparition du service à la russe

Durant l'Ancien Régime, le grand « service à la française » des tables aristocratiques met à disposition des convives de nombreux plats différents dans lesquels ils se servent librement ; les vins de toute sorte sont servis à la demande.

Après Carême, avant Escoffier, la gastronomie exige à partir du milieu du XIX^e siècle le service à la russe : celui-ci fait se succéder les plats individuels dans l'ordonnancement d'un menu unique pour tous les convives. L'apéritif vient naturellement occuper sa place au début de l'ordre de succession des mets. Ceci dit, avec la mode contemporaine des apéritifs dînatoires, où tous les mets, tapas, verrines, amuse-bouche sont servis à peu près ensemble, c'est un peu le retour du service à la française.

L'affirmation des vertus hygiéniques et thérapeutiques de l'apéritif

La frontière est longtemps ténue entre vins aux épices ou aux herbes et vins médicinaux. Dans l'Antiquité, au Moyen Âge, et pour longtemps, médecine et pharmacie reposent sur les plantes et la place du vin est centrale. Ce rôle de l'apéritif pour la santé a été puissamment valorisé au cours du XIX^e siècle, mettant en avant les vertus du vin lui-même, mais aussi celles (apéritives, fébrifuges, toniques) de multiples plantes, herbes ou épices.

Les vertus du vin lui-même

Les vertus du vin en matière de santé sont reconnues et documentées depuis la plus lointaine Antiquité. Pierre Magnol, en 1676, résume clairement dans son *Botanicum monspeliense* : « Dans toute la famille des remèdes pour le cœur et l'estomac, aucun n'est plus excellent que le vin. »

En outre, le vin est le support, l'excipient, de nombreux adjuvants – plantes et herbes notamment – parfois multipliés à l'infini : la thériaque, cette panacée qui soigne tout, figurera jusqu'en 1884 au Codex (avec du vin de grenache).

Durant la période dont nous parlons, il est communément admis que le vin est bon et que son alliance avec des plantes, herbes ou autres substances en fait une boisson thérapeutique et préventive.

Les plantes qui ouvrent l'appétit

Dans le sens où apéritif désigne ce qui ouvre l'appétit, les plantes qui ont des vertus apéritives s'imposent : l'anis vert (*Pimpinella anisum*), le fenouil (*Foeniculum vulgare*), l'aneth (*Anethum graveolens*), la gentiane (*Gentiana lutea*), les armoises telle l'absinthe (*Artemisia absinthium*) et l'armoise gënëpi (*Artemisia glacialis*). On peut aussi citer l'angélique officinale (*Angelica archangelica*), le dictame de Crète (*Origanum dictamnus*), la menthe (*Mentha spicata*) ou la carline acaule (*Carlina acaulis*).

La vocation médicale de l'apéritif s'impose d'autant plus au moment où la naissance de la gastronomie bourgeoise, venue avec *La Gastronomie ou L'homme des champs à table* de Joseph Berchoux (en 1801) s'accompagne de dîners et de soupers copieux : il faut préparer l'organisme à faire un bon repas.

Les apéritifs bons pour la santé

Déjà, en 1811, Chateaubriand, après une forte fièvre lors de son voyage en Grèce (*Itinéraire de Paris à Jérusalem*) se déclare heureux de trouver au matin « du quinquina, du vin de Malaga et de bonnes nouvelles ». Différents principes actifs vont s'imposer à l'époque à grand renfort de réclame dans la floraison des apéritifs. Les apéritifs à base de vin sont toniques (quinquina), fortifiants (Quina-Coca), cordiaux (le Campari « fortifie le cœur »). Ils sont l'ami de l'estomac (Suze), la liqueur des sportifs (Élixir de Kina Martini, Bec Kina) et donnent du ressort (le Fakyr) ; le Quinquina Bourin (« aux grands vins blancs de Touraine ») « donne la force et force l'appétit ».



Photo 2.1 Affiche Kina Lillet, Anonyme, vers 1922.

Le Fernet-Branca est à la fois apéritif et digestif. Il est vrai que les digestifs se voient aussi accorder des vertus médicinales ; il est normal d'avoir, après avoir fait preuve d'un solide appétit, une bonne digestion. Paradoxalement, dans *Le Point du jour*, film de 1949 de Louis Daquin qui se situe dans un bassin minier, le mineur, momentanément déprimé, joué par Piccoli boit « trois petits digestifs avant la soupe ».

Ces boissons se positionnent ainsi en opposition à des apéritifs étiquetés comme dangereux, mauvais pour la santé, en premier lieu l'absinthe ; elles sont d'ailleurs, pour certaines, vendues en pharmacie, ce qui « prouve » leurs vertus.

Chaque pharmacien rêvait de faire fortune avec sa propre préparation ! En 1870, l'Ordre des Pharmaciens de Montpellier intente même aux frères Violet (Byrrh à Thuir) un procès pour concurrence déloyale ; il leur est interdit d'utiliser le mot quinquina, qui désigne un produit pharmaceutique. Mais ces boissons quittent ensuite les officines pour les comptoirs et les tables des cafés. Le motif « médical » s'est vu renforcé par la grippe espagnole (1918), et lors de la prohibition aux États-Unis (1920-1933) où leur statut bien argumenté les fit échapper à l'interdiction.

La démocratisation du sucre

On sait que le Blocus continental, commencé en 1806, donna le départ au développement de l'industrie sucrière française à base de betterave. Ainsi, c'est à partir de cette date que les confitures, auparavant produit de luxe, se banalisent.

Bien sûr, il y a un goût pour les apéritifs sucrés, comme le porto (avec autour de 50 g/l de sucre), mais c'est surtout en raison de l'amertume de certains apéritifs que le sucre est nécessaire. L'absinthe bien sûr mais aussi les gentianes ou les quinquinas ont besoin de sucre pour passer du statut de potions médicamenteuses à des boissons de plaisir partagées entre amis.

Le rôle des colonies

Goût pour l'exotisme, ou boissons qui ont fait leurs preuves contre les fièvres coloniales, les colonies ont joué un rôle important dans l'invention et la diffusion de certains apéritifs.

Ainsi, depuis 1837, Gaétan Picon commercialise en Algérie l'Amer Africain qui deviendra le Picon dès 1872. C'est également en Afrique du Nord que l'absinthe a acquis ses lettres de noblesse. Le punch est importé des Indes par les Anglais.

Par les ports de France arrivent aussi des denrées qui ont le double avantage de contribuer à cette note d'exotisme et, accommodées avec du sel, de susciter la soif, telles les cacahuètes, et les noix de cajou. Ce goût exotique s'est aussi manifesté pour d'autres boissons. Ainsi, de la grenadine, qui au XIX^e siècle était élaborée avec des fruits d'Algérie, avant de l'être avec d'autres fruits ; en 1908, la maison Teisseire utilise groseilles et cerises.