

« Le gros-qui-tache est au Mouton-Rothschild ce que la brebis galeuse est à l'agneau pascal. »

Pierre Dac

À mes copains d'avant, avec qui j'ai levé le coude.

Ceux de l'autre côté du périph' : Dédé de Montrouge, dit « Paris-Presse » ; Marianne et Pito, de la porte de Chatillon ; Jef de la porte de Vanves, dit « le plombier » ; Françoise et Gérard de la Vache Noire, dit « Le prof ».

Ceux de Paris intra-muros : les potes du premier métro à Balard, des abattoirs de Vaugirard, de Saint-Lambert et de Falguière.

Tchin-tchin !

On en a bu des pinards. Des jajas. Des vins de table, dits « *de consommation courante* ». Des picrates populaires. Pas de la piquette pour Anglais à boire le petit doigt en l'air, des vrais rouquins pour sérieux buveurs. Chez Félix Potin, ou chez Slimane, l'épicier du coin, le plastique et la capsule régnaient, ras la sciure, sur le rayon du bas. Pour toucher du verre et du liège, il fallait grimper au rayon supérieur. Dans les derniers honnêtes commerces de *Vins - Bois - Charbon*, la *caisse outre*, alias *cubitainer*, alias *bag-in-box*, n'avait pas encore conquis la place. On arrivait avec son panier porte-bouteilles, un truc simple et robuste comme l'antique, en tôle soudée véritable, avec poignée en bois naturel, noircie et polie par l'usage. Mon bougnat du quartier, un natif de Bozouls, naviguait derrière le comptoir entre ses citernes. Comme un pompiste, il remplissait nos réservoirs au pistolet. On repartait avec le plein encore mousseux, six litres étoilés, l'œil brillant, la Gauloise au bec, une épaule plus basse que l'autre.

Avec les copains d'avant, on préférait le gros-qui-tache sans faire de manière plutôt que les petits blancs sournois pour enivrer les demoiselles des Postes et les chefs de bureau poitrinaires. Longtemps, avant de faire tourner des pétards de kif du Rif, on a passé à la ronde des kils et des kils de rouge, des tuilés sombres, des grenats profonds, des violacés pour ecclésiastiques. À l'époque, les vins de table nationaux étaient des sans papiers. Pas d'indication de cépage, pas d'origine, pas d'appellation contrôlée, alors on ne les appelait pas, on se contentait de les siffler. Ni vu, ni connu, mais ils sentaient tout de même fort le soleil capiteux de l'Algérie. Avant l'indépendance, chaque année, un fleuve de douze millions d'hectolitres traversait la Méditerranée en douce pour rendre buvable le redoutable pichtegorne du Languedoc et ravitailler les boit-sans-soif de la métropole. Après les accords d'Evian (!), la source algérienne ne s'est pas tarie du jour au lendemain.

Chez les copains d'avant, personne n'avait de réserve planquée à l'ombre. Tout était à portée d'œil et de verre. D'ailleurs, personne n'avait de cave. On ne savait pas ce qu'étaient un millésime ni un *vin de garde*. Les meilleures années, c'étaient celles qui se buvaient tout de suite. À moins de deux francs le litre, on avait l'embarras du choix : le Margnat Village, le Kiravi, le Gévéor, le Préfontaines ou le Postillon. Ceux-là ne faisaient pas de chichis avant qu'on leur fasse sauter la capsule. C'était tout de suite qu'ils donnaient le meilleur d'eux-mêmes. En dégustation aveugle, passé le choc du premier verre, nous étions à peine capables de les reconnaître. Pour les plus délicats de l'œsophage et du reste, il y avait le Vin des Rochers, réputé un filet moins raide et un soupçon moins râpeux : « *Le velours de l'estomac* » vantait la réclame. « *Le taffetas du duodénum* » répondait Francis Blanche qui avait dû s'imprégner du breuvage avant de s'exprimer. Pour le repas du dimanche, en revenant de la messe avec un carton de choux-à-la-crème, un chouïa plus chic, sûrement béni en haut lieu, mais toujours pas bégueule, il y avait le Vieux Pape. Inusable le Vieux Pape, aujourd'hui encore, il poursuit toujours son sacerdoce.

Les étiquettes n'étaient pas bavardes : « Vin de table ». L'année, on la connaissait, c'était l'année dernière. Pour le reste : cépages anonymes, origine diffuse, assemblage confidentiel, *Secret-Défense*, teneur en alcool approximative. Parfois, nous étions invités à collectionner des points cachés sous les capsules. Avec une brouette de points, si on tenait toujours debout, on pouvait gagner une Renault 4L. Carignan, cabernet, grenache, mourvèdre, merlot, ou cinsault, de toute façon, nous n'étions pas des sommeliers. Les bouteilles se vidaient trop vite pour que les subtilités du contenu se révèlent à nos papilles. Par contre, chez nous, l'accord des vins et des mets se faisait spontanément. À l'instinct. Nous avions toujours la bonne bouteille pour mettre en valeur les raviolis Buitoni, les saucisses aux lentilles ou le cassoulet toulousain de William Saurin. On consommait en piochant chacun son tour dans la casserole parfois même dans la boîte, réchauffée couvercle ouvert, posée sur le brûleur... - *Désolé, toute la vaisselle est dans l'évier et j'ai plus de Lux.*

Nous avions soif de refaire le monde, assis par terre autour d'un reste de pâté Hénaff, d'un claquos effondré et d'un cendrier plein. La conversation était élevée, le *vin de consommation courante* brillait de toutes ses étoiles dans nos verres en pyrex tandis que grandissaient nos casquettes en plomb.

De temps en temps, on s'offrait une fête orientale. Demi-baguettes tartinées de harissa, fourrées d'une paire de merguez dégoulinantes de jus et boîte de couscous Garbit. - *Garbit, c'est bon comme là-bas, dis !* maintenant la pub imperturbable avec l'accent inévitable, vingt-cinq ans après l'indépendance de l'Algérie. Bob Azzam s'éclatait sur le Teppaz : - *Ya ya Mustafa... Chérie je*

t'aime, chérie je t'adore... Tu m'allumais avec une allumette et tu m'as fait perdre la tête... Fais-moi le couscous chérie, fais-moi le couscous. Ces soirs-là, c'était bouteille en verre avec bouchon de liège. On s'envoyait un authentique Sidi-Brahim. Le vrai *khamr* du Maghreb, l'Algérien, l'original. Avec tout ce qu'on a bu de Sidi Brahim, on a sûrement offert une de ses plus belles porcelaines polychromes à André Vigna¹, le papa du Sidi Brahim.

Non seulement cela, mais nous avons, comme beaucoup d'autres, ingurgité des barriques de beaujolais nouveau. C'était impossible de passer à travers. Le beaujolais était obligatoire. À partir de fin octobre, le compte à rebours commençait. Plus on se rapprochait du 15 novembre² et plus la Saint Albert se prenait pour le 14 juillet du pinard. Il ne manquait que le défilé et le bal des pompiers. Les restaurateurs affichaient des mines réjouies, les bistrotiers se frottaient les mains derrière le comptoir, on astiquait les zincs, on graissait les tire-bouchons, on faisait de la place en arrière-salle pour entasser les cageots à bouteilles. Le jour « J », les tauliers se ciraient les moustaches et à mon commandement : *Plop national !* D'un seul coup d'un seul, le barrage cédait, la France était submergée par un raz-de-marée de gamay rubis fluo. Mais qu'en dire ? Le beaujo de cette année était-il plutôt *banane et framboise* ou plutôt *british-bonbon et cerise* ? Avec les copains d'avant, nous étions réfractaires aux beuveries au coup de sifflet. Les foules congestionnées la dalle en pente devant les bistrot, ça n'a jamais été notre truc. Question de dignité dans la pochardise. On ne mangeait pas non plus de poisson le vendredi, pas de gigot à Pâques, pas de bûche à Noël. Adoncques, le beaujolphif, plutôt que poupard baveur, on le préférait galopin, étiqueté *village*. Les grands jours, on s'offrait parfois une appellation. Un Juliéna ! Un Chiroubles. Un Moulin-à-vent. Un Saint-Amour... Des noms qui nous faisaient davantage rêver que Château Billevesées ou Château Matuvu.

Tout de même. Pour séduire une dame, si par chance, on était invité à un dîner intime avec nappe et bougie, le chic du chic, c'était d'apporter à l'hôtesse une bouteille de bordeaux, histoire de montrer qu'on n'était pas complètement sauvage. Même sans veston ni cravate, on connaissait les bonnes manières. Notre maigre portefeuille ne nous autorisait pas de plus grandes ambitions que le Château Mille Secousses. Un nom qui sonne prometteur, mais qui hélas n'a pas grand-chose à voir avec l'effet qu'il procure.

¹ La marque Sidi Brahim a été fondée en 1924, en Algérie par André Vigna pour commercialiser divers vins locaux sans appellation d'origine. Elle emprunte son nom à la terrible bataille de Sidi-Brahim (1845) qui opposa la France à l'émir Abdelkader. Retiré à Paris et amateur d'art, André Vigna possédait une collection de porcelaines de Meissen et de Vienne, dans "le goût turc". Le Sidi Brahim d'aujourd'hui, propriété du groupe Castel, est désormais un vin marocain d'appellation **AOG Beni M'Tir**.

² Par décret n° 85-1149 du 29 octobre 1985 relatif à la commercialisation des vins à appellation d'origine, la sortie du beaujolais nouveau a été un temps retardée au 3^e jeudi de novembre.

Un demi-siècle plus tard, acheter un brave vin honnête s'avère pour moi plus délicat que choisir un fromage. Il faut avoir lu des livres d'œnologie, se fier au classement des magazines, croire aux médailles d'or décernées par on ne se sait quel jury, interroger Google ou Siri. Les rayons *vins et spiritueux* des supermarchés me glacent, les Foires aux vins me paralysent. Dois-je faire confiance au gentil caviste qui me propose, sorti de derrière les fagots, un petit bordeaux bio titrant 14,5° ?

Je crois que pour moi, le temps est venu de passer à l'eau ferrugineuse.
Santé !

Michel Persitz