

SÉBASTIEN LAPAQUE

Théorie  
de la bulle carrée

*ACTES SUD*



*pour Bruno Verjus*



*Une théorie, c'est-à-dire une révélation discursive du réel.*

ALEXANDRE KOJÈVE,

*Introduction à la lecture de Hegel.*

*J'aime bien la notion de bulle carrée. Les gens comprennent immédiatement. Des bulles qui ont de l'angle.*

ANSELME SELOSSE

*Ce n'est pas pour croire que je cherche à comprendre : c'est pour comprendre, que je crois. Car je crois également ceci : que je ne comprendrais pas si je n'avais pas cru.*

SAINT ANSELME DE CANTORBÉRY



Même à l'époque où il avait laissé de côté sa théorie de la bulle carrée, poursuivi par d'autres lubies, d'autres envies, égaré dans des besognes obscures et des travaux sans importance, il n'avait jamais douté de la nécessité d'écrire ce livre dont la forme avait grandi en lui comme un arbre, jusqu'à atteindre des hauteurs éclaircies. *Théorie de la bulle carrée*. Écoutez voir. Il savait que ce ne serait pas un volume de plus sur le vin, un traité d'œnologie supplémentaire. Ni même un album avec de grandes photos en couleur pour célébrer les pompes et les œuvres d'une maison historique sise à Reims. Ce serait un livre aux seules images intérieures, celles d'un vigneron qui avait eu l'audace de croire à la simplicité pour produire de grands vins.

Des allers et retours en Champagne, des ciels, des soleils, des paysages. La gratuité de la beauté retrouvée dans la Nature. Tout un poème qu'il n'aurait pas gardé pour lui.

La théorie, c'était son projet. Au milieu du chemin de sa vie, les métamorphoses incessantes du réel l'avaient forcé à trouver un point de vue inédit pour observer la vie et ses manifestations, à provoquer en son âme un état nouveau, capable de concilier le couple contraire de la veille et du sommeil. Il voulait vivre et rêver à la fois. Un ancien philosophe, surnommé le maître de ceux qui savent, l'avait enseigné dans Athènes : pour percer le secret du monde, il s'agissait de le décrire tel qu'il était – c'était la vocation de l'historien –, et de l'inventer tel qu'il pourrait être – celle du poète. Il avait ainsi composé deux, trois, de nombreuses théories au confluent de ces arts de la mémoire. Une théorie, c'était non pas une idée, une règle ou un système, mais un cortège, une farandole, une procession. Une théorie, c'était un alignement sans ordre et sans suite d'êtres et d'objets divers émerveillant le *théore* – le spectateur – tout en faisant tinter le mot grec *théa* : la contemplation.

La bulle carrée, c'était une vision d'Anselme Selosse, une image pleine de mystère qu'il réservait à ses visiteurs. Vignerons établis à Avize, un village de 1 800 habitants posé au pied de la côte des Blancs, à une dizaine de kilomètres au sud d'Épernay, Anselme était un poète dans son genre. La visite chez lui était mieux qu'un rendez-vous de dégustation : c'était un exercice spirituel, une promenade dans les hauteurs, une élévation de l'âme. Au contact de cet homme,



il avait compris que le champagne, ce n'étaient pas seulement des bulles et un goût de brioche. C'était du vin. Pour apprendre à s'en souvenir, Anselme invitait ses hôtes à oublier les étiquettes dorées, les noms connus, les flacons produits par dizaines de millions. Il racontait la peine des hommes qui travaillaient leurs sols et leurs vignes avec soin et récoltaient un raisin bien mûr afin de produire des vins de Champagne goûteux. Ces artisans-vignerons soucieux de se réappropriier la terre étaient peu nombreux, au début des années 2000. Ils avaient notamment pour noms Bertrand Gautherot, Olivier Collin, Benoît Lahaye, Jérôme Prévost, Pascal Doquet, Alexandre Chartogne et Sophie et Pierre Larmandier. Certains étaient passés par Avize, s'étaient frottés à l'art d'Anselme. D'autres avaient suivi des chemins différents. Qu'importe ! Ils étaient signalés, ils faisaient des émules. Le vent nouveau qui soufflait sur la montagne de Reims et la côte des Blancs avait attiré l'attention sur leur travail exigeant et leur élan passionné. Saison après saison, leur cohorte s'était étoffée dans la Marne et dans l'Aube, au sud de l'appellation, où Michel Drappier avait imposé une référence de goût inédite avec sa cuvée brut nature pinot noir zéro dosage.

Il était temps. Situé à 150 kilomètres à l'est de Paris, le vignoble de Champagne, qui s'étendait sur environ 34 000 hectares, était en train de s'assoupir. On y produisait chaque année environ

310 millions de bouteilles sans toujours savoir très bien d'où venait le raisin. C'était un empire de marques que se disputaient jalousement les royaumes combattants des multinationales du luxe en songeant avec effroi aux cinq milliards de flacons de *sparkling wines* écoulés chaque année dans le monde. La vocation des vignerons champenois était-elle de s'engager dans une bataille du volume ou d'inventer des routes nouvelles, loin du trou noir de l'accumulation illimitée ? Les experts en développement de marque élaboraient des stratégies sophistiquées dont l'objet était de ne jamais avoir à répondre à cette question.

Enfin Anselme vint. Pour toute une génération de jeunes vignerons, il était cet homme rare qui avait projeté une lumière nouvelle sur les chemins crayeux de Champagne en laissant chacun libre de sa quête. Grâce à lui, une référence de goût nouvelle s'était imposée entre Reims et Troyes. Chacun avait été invité à oublier ses idées reçues pour se souvenir que les différents micro-climats de la Champagne, avec une même rochemère, trois cépages principaux, le chardonnay, le pinot noir et le meunier, et un même climat, donnaient naissance à des expressions variées.

À condition que le vigneron n'ait pas la prétention de corriger la nature avec des sélections variétales, que le travail à la vigne soit propre et que le sol ne soit pas dopé aux engrais minéraux, tels l'azote (N), le phosphore (P) et le

potassium (K) recommandés par les agronomes pour répondre aux supposés besoins de la plante, Anselme pensait que les microclimats champenois pouvaient être envisagés comme les différentes pièces d'une mosaïque formant au final un ensemble figuratif et maîtrisé. Mais cette maîtrise ne devait pas se conclure par le triomphe d'une norme humaine trop humaine, techniquement reproductible à l'infini dans d'autres vignobles du monde. "Je ne veux pas les endoctriner, je veux qu'ils respirent", disait le vigneron des jeunes gens venus prendre conseil auprès de lui. Il n'existait pas de système Selosse, mais un état d'esprit, mieux encore, un état d'âme. Même les profanes n'ayant passé qu'une heure au domaine Jacques-Selosse s'en rendaient compte. À Avize, on ne venait pas pour boire des étiquettes, on s'attardait à la rencontre d'un homme de l'art jamais avare de ses mots. Son propos évoquait celui d'un sage de l'école de Socrate ou de Confucius et parfois celui d'un compagnon de François d'Assise, le jongleur de Dieu. Même l'envie, cette maladie cryptogamique d'un genre un peu particulier qui sévissait dans le vignoble, était embarrassée dans son office. La première gorgée de champagne Jacques-Selosse, le nom du domaine familial fondé par le père d'Anselme en 1947, avait le don de transporter le plus blasé des buveurs dans des paysages de l'âme, au temps où l'on inventa le vin.