

Charles-Erwan Savary Conteur de grands crus

Description

**L'histoire du vin est d'abord celle des hommes – ceux qui le façonnent et ceux qui le dégustent.
Entre ces deux mondes se tissent des récits qui donnent voix à l'invisible.**

Trouver les mots pour dire le vin, c'est accroître la chance dudit vin d'être désiré et mieux goûté. S'il s'agit d'un grand cru, non seulement il le mérite, mais il doit être présenté avec les honneurs dus à son rang – terroir, lignage, naissance. Sa présentation requiert donc des talents pour célébrer l'apothéose des papilles.

Charles-Erwan Savary est l'un de ces conteurs et passeurs de grands crus, dont l'attrait pour l'œnologie a commencé dès l'adolescence. « Le vin est un fil conducteur chez moi bien que je ne vienne ni d'une famille ni d'une région viticole. À la maison, on buvait du bon vin mais pas forcément de grands vins. » L'adolescent se surprend à penser que le vin représente quelque chose d'unique, de vivant et de subtil. « Une chose, précise-t-il, qui me dépasse, comme une évidence. J'ai compris qu'à l'échelle humaine, on ne pourrait jamais avoir une connaissance totale du sujet. »

À l'université, l'un de ses professeurs de géographie rédige des ouvrages sur le vin et joue le rôle de mentor. Le jeune Savary fonde à la Sorbonne un club d'œnologie dont il est président, organise des dégustations pour les étudiants où le prof expert transmet son savoir. « C'était un vrai géographe et son approche était passionnante, la géographie étant un atout ou une contrainte pour la nature des terroirs. J'apprends donc l'histoire des paysages – comment les vignobles se développent dans les grandes régions viticoles et les raisons de leur succès. »

Il poursuit ses études en aménagement du territoire et en urbanisme, puis s'engage dans la finance. La passion du vin ne le quitte pas pour autant, jusqu'à ce qu'il formule le souhait d'en faire profession. Se considérant alors avec modestie comme un amateur éclairé, le jeune homme commence à fréquenter des événements qui attirent œnologues et autres professionnels du vin. Il observe et apprend, poursuit l'organisation des dégustations, les anime, suit des formations – dont celle du prestigieux Wine & Spirit Education Trust (WSET).

« Je ne me sentais pas encore légitime vis-à-vis de la profession. Et puis, à 29 ans, je passe le concours d'Ambassadeur du champagne. » Une compétition de haut niveau organisée par l'interprofession pour désigner le meilleur candidat en termes de connaissance, dégustation et promotion. Quatre cent professionnels – Masters of Wine, sommeliers, cavistes, formateurs, restaurateurs – travaillant au quotidien dans l'univers du vin. « Toujours dans la finance, moi je suis l'outsider... et je remporte la finale française 2010, en montant sur le podium européen. »

Charles-Erwan Savary entre dans la cour des grands par la porte d'honneur. « Et là, je me suis demandé ce que je pouvais apporter à ce qui existait déjà. Je me suis dit que ce serait peut-être de parler du vin d'une autre façon. D'explorer le lien que tisse le langage métaphorique du vin avec des univers en apparence lointains. »

Trois ans plus tard, le lauréat du concours monte sa propre société People & Wine, dédiée aux expériences œnologiques d'exception. À la manière d'un chercheur qui mettrait au service de sa recherche toute une palette sensorielle, il organise des dégustations thématiques : Vins et textiles, en comparant le goût et le toucher de plusieurs gammes de tissus de costumes, avec l'idée du grain soyeux ou du velours. Vins et pierres précieuses « parce que j'avais envie de savoir si ça avait du sens ou s'il était artificiel d'évoquer la couleur rubis. J'ai rencontré des gemmologues et appris par exemple qu'il existait des rubis rouge et d'autres vert. Je connais maintenant la référence exacte de la pierre correspondant au vin couleur rubis. »

Responsable depuis une dizaine d'années des relations avec les producteurs chez Ficofi, Savary agit surtout comme un interprète entre prestigieux domaines viticoles et amateurs de vins fins. Le club privé très haut de gamme ne compte que quelques centaines de membres, acheteurs de vins de luxe dont la provenance est garantie – Cheval Blanc, Haut-Brion, Laffite Rothschild, Margaux, Mouton Rothschild, ou encore Romanée-Conti pour ne citer qu'un domaine d'excellence en Bourgogne.



Savary entretient une relation de confiance avec les producteurs, qui lui ouvrent l'intimité de leur domaine. « Passer du temps avec eux est un vrai privilège. Je les considère comme de grands

vignerons, très talentueux, même s'ils s'en défendent. Je les interroge, j'écoute aussi ceux qui ont passé la main évoquer les questions de transmission, de continuité dans un environnement donné. »

Les producteurs se considèrent comme des artisans, des paysans. Les conditions climatiques changeant chaque année, leur production est à chaque fois un saut dans l'inconnu. Alors ils y vont aussi à l'intuition. « Ça les rend très modestes. Ils doivent surmonter pas mal de difficultés, d'ailleurs ils ne parlent pas de grand ou de petit millésime. Mais de millésime difficile ou facile. Avec une certaine fierté d'avoir réussi à faire un grand vin dans une année difficile. »

Un vigneron qui a fait 40 millésimes dans sa carrière n'aura jamais fait son vin que 40 fois dans sa vie. Il ne peut pas refaire sa forme ou son moulage à l'envi comme un artiste. La seule fois doit être la bonne. Dans le sillage de ce savoir-faire, Charles-Erwan Savary a l'ambition de mettre autant de soin dans la présentation des vins.

Une allure soignée qui lui donne, à 44 ans, un look de jeune homme, courtois et posé. Un phrasé doux et parfois hésitant. Un ton presque confidentiel nourri par une attention aiguisée à son sujet. Sa connaissance érudite des domaines lui donne une longueur d'avance sur les commerciaux et les communicants. Il se visualise comme un galeriste qui travaillerait essentiellement aux côtés d'artisans établis, pour des vins de lieu et pas de marque.

« La Bourgogne par exemple est un monde en soi complexe, avec une grande profondeur historique. Dans le Piémont, le Barolo et le Barbaresco issus du cépage barolo sont des vins avec beaucoup d'acidité et de tanin, offrant une très grande diversité grâce aux multiples expositions, altitudes et natures de sol. Ils sont complexes à expliquer aux membres de la communauté que j'emmène en Italie. »

La valeur du vin réside encore dans le lien tissé entre producteur de prestige et consommateur éclairé, sous la forme d'expériences gustatives. La dégustation ou l'art de la fugacité. Impossible à reproduire à l'identique en raison de la combinaison de composantes réunies dans l'instant : une association de personnes, d'un lieu, d'une saison et d'une ambiance générale qui font que ce qu'il se passe à cet endroit reste à cet endroit. « On peut rouvrir la même bouteille ailleurs et plus tard, on n'obtiendra jamais le même effet dans les impressions. »

Le contexte de la réception du vin conditionne d'abord celui qui le déguste. « Comme sur le plan spirituel d'ailleurs, on est prêt ou pas, à recevoir. Même chose pour l'accueil d'une œuvre d'art : un jour, je suis pressé et j'en ai une certaine perception ; un autre jour, je repasse devant et je vais la regarder autrement. »

Posons la question à l'envers : que ne se passerait-il pas si ces rencontres célébrant les grands crus n'avaient pas lieu ?... L'instant ne serait pas vécu. L'histoire ne serait pas racontée. L'émotion ne serait pas ressentie. Le vin ne serait pas goûté comme les philosophes de l'esthétique goûtaient autrefois la vie.

Savourer est l'invitation proposée par Charles-Erwan Savary. Derrière un geste banal, se concentrent à la fois la conscience et le plaisir, effaçant les frontières entre les sens et l'esprit. La dégustation d'un grand cru se confond avec l'expérience artistique parce que savourer, c'est habiter l'instant où l'on goûte. Se laisser traverser par une émotion, une odeur, une image, un souvenir.

Comment la complexité de cet instant peut-elle être restituée par des mots ? Qu'est-ce que le langage permet – ou ne permet pas ? « Nous suivons des méthodes, mais elles ont leurs limites. Les sens qui se répondent sont – œil, nez et bouche. On peut dire : “Tiens, j'attendais des choses au nez que je ne retrouve pas en bouche”. Donc voilà une puissance aromatique accompagnée de saveurs qui ne restent pas en bouche. Ou à l'inverse, un nez discret mais puissant en bouche. Et parfois, l'accord est presque parfait. »

Voyage émotionnel autant que mémoriel, la dégustation est un espace narratif. Elle est le lieu où le langage autorise nos sens à dialoguer, et les mots du conteur s'imposent en maîtres de cérémonie. La description peut s'inspirer d'une fleur, ou d'un fruit dont nous avons forcément mémorisé l'odeur et le goût. Nos référentiels sont le produit de mélanges inattendus, riches et subjectifs. « On va parler d'arômes de pomme par exemple. Mais s'agit-il d'une pomme crue acidulée ou bien d'une pomme cuite ? Un arôme plutôt granny smith ou plutôt tatin ? C'est très différent. J'aime ce jeu de correspondances qui amène à réfléchir celui qui déguste. »

La pratique du vin peut pousser l'aventure gustative plus loin, prenant appui sur nos petites madeleines de Proust : « Une gorgée de vin peut renvoyer à un souvenir vécu. Par exemple “Ça m'évoque un après-midi d'automne chez mes grands-parents”. La seule difficulté, c'est que l'image n'est pas partageable. Alors, on peut préciser ce moment chez les grands-parents. Était-il doux, chaleureux ou plutôt frais et sombre ? »

La nature de la description varie encore en fonction des cultures. Dans le monde anglo-saxon, elle sera plutôt technique, à la manière d'un diagnostic et ses critères – alcool/longueur/corps. En France, on privilégiera une vue d'ensemble avant d'entrer dans le détail. « Pour moi, la question est : comment amener la personne qui déguste vers une conscience de la singularité du vin goûté ? »



Et puis parfois, il faut savoir se taire. « Plus un vin est complexe parce qu'il est très qualitatif ou parce qu'il a pris un peu d'âge, et plus les choses ont tendance à se fondre. On aura du mal à distinguer ses caractéristiques – un caractère chaud par exemple, c'est-à-dire solaire avec pas mal d'alcool. L'influence du terroir peut alors dominer. Cette complexité donne ses limites au langage et je me demande s'il faut vraiment décrire... »

Alors se taire, pour éviter d'appauvrir une réalité complexe. Apprendre à ressentir le vin. Chercher l'indicible et laisser s'activer nos sens comme lorsque notre regard s'attarde devant un tableau de maître, et que le guide a achevé sa description.

Dans les récits autour du vin, l'analogie avec la musique est récurrente et le producteur n'est pas en reste. « En Bourgogne ou en Alsace, il parle par exemple de solistes – des vins issus d'un seulcépage. À Bordeaux avec des vins d'assemblage – cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot – on parlera plutôt d'orchestre. Un vigneron va dire "Je recherche un équilibre pour que la partition de l'orchestre reflète bien l'expression du domaine". En dégustation, des leitmotifs peuvent émerger et se répéter à l'image d'un thème wagnérien pour un vin puissant. »

En Champagne, le vigneron ou l'assembleur va utiliser la notion d'orchestre parce que les vignes proviennent de différents cépages, parcelles ou années, pour des champagnes qui ne sont pas millésimés. Il peut alors jouer sur un grand nombre de paramètres d'ordre technique : approches plus ou moins oxydatives, jus de qualités différentes, assemblages de vins de réserve, etc. On aboutit à une palette nuancée de goûts qui fait de ce vin une terre d'élection de l'innovation. Le producteur essaie en même temps de préserver le style qui caractérise sa maison, en lui donnant une forme qui fera dire par exemple au dégustateur averti « Tiens, là je suis plutôt sur du Roederer. »

Vins de tradition, vins de création. Le passionné de transmission, soucieux de l'héritage et du lignage l'admet de bonne grâce : « À travers son expression comme dans sa fabrication, le vin ne doit pas se percevoir comme un univers figé. Il reste un terrain d'expérimentation. Il y a bien sûr un cadre, des cahiers des charges, des appellations. Mais aussi des vignerons créatifs, disruptifs, qui apportent de la nouveauté, des modulations intéressantes. »

Charles-Erwan Savary ne ménage ni ses heures de travail, ni ses week-ends – toujours en mouvement entre deux domaines ou deux événements. Il compte aujourd'hui à son actif d'innombrables rendez-vous gustatifs – déjeuners, soirées, récits, événements, master classes. Autant d'expériences multiculturelles qui affutent son regard pour un constat : le label France est plus que jamais synonyme de raffinement et de noblesse.

« La semaine dernière j'ai dégusté un vin de 1981, mon année de naissance – La Tâche de la Romanée-Conti. Il était réussi au-delà de ce qu'on pouvait espérer parce que ce n'était pas une année facile. Quarante-quatre ans plus tard, il était encore présent, avec de la fraîcheur, de la finesse, quelque chose d'apaisé. Il ne s'était pas décharné. C'était à la fois étonnant et émouvant. D'ailleurs, même quand un vin vieux a perdu de sa fraîcheur et devient plus léger, les arômes tertiaires qui ont beaucoup évolué donnent à percevoir la trame de sa splendeur passée. »

Il suffit alors de laisser s'activer ses papilles. Et comme on le ferait face au spectacle romantique des ruines d'un ancien palais, savourer les reliefs pour ce qu'ils sont.

Categorie

1. Non classé

Tags

1. BM39

date créée

janvier 2026

Auteur

williame