

par Michel Dovaz

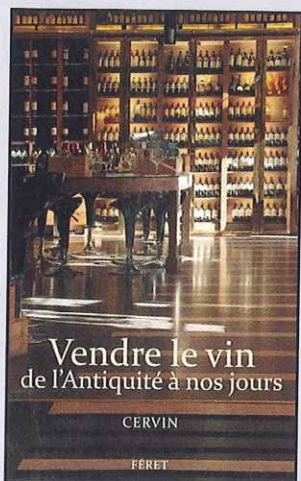
Le coup de cœur du mois

Une histoire vieille comme l'Humanité

Cet ouvrage unique retrace l'évolution du commerce du vin.

Le Centre d'étude et de la recherche sur la vigne et le vin (Cervin) a organisé un colloque réunissant 21 universitaires dont ce livre relate les travaux. Le sujet est vaste et rarement traité. La première partie du livre est consacrée au conditionnement du vin en tonneaux, déjà par les Étrusques (et/ou les Rhètes), bien avant les Gaulois. Des chapitres traitent des tonneaux romains, bourguignons (1380), sauternais au XVIII^e siècle, bordelais pendant la guerre, puis des divers récipients en Italie (y compris l'outre) jusqu'à 1950, de la mise en bouteilles, etc. La seconde partie est consacrée à la commercialisation du vin, du Moyen Âge à nos jours, y compris via Internet. Une perspective unique des filières viticoles et pleine d'enseignements. À signaler, chez le même éditeur : *Histoire et actualité du droit viticole* (44,50 €).

■ Les Étrusques mettaient le vin en tonneaux bien avant les Gaulois.



■ **Vendre le vin, de l'Antiquité à nos jours**
Cervin, 16 x 24, 286 p., 41,50 €, Féret.



(Nicolas Fouquet à Trois Rivières !)... Un bon livre qui se lit d'un trait, illustré de peintures du navigateur bien connu Titouan Lamazou.

■ **Voyage aux pays du Rhum**

Gilles Laurendon, 25 x 21, 104 p., 19,50 €, Éditions Le Cherche-Midi.

RHUM. Enivrant périple

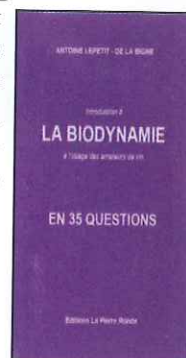
Rhum en français, rum en anglais, ron en espagnol, la première apparition de ce mot d'origine mystérieuse date de 1661, à la Jamaïque, alors que le distillat de canne à sucre existe depuis 1630 au moins (kill devil, guildive et autre tafia). L'auteur fait le tour des îles productrices, explore les techniques d'élaboration, s'intéresse à l'histoire

BIODYNAMIE. Un plaidoyer plein d'énergie

L'auteur a un cursus particulier : polytechnique, agronomie et œnologie. Il faut ajouter qu'il est "vigneron" au domaine Leflaive, un domaine acquis à la biodynamie. Antoine Lepetit prend son lecteur par la main et le tutoie familièrement. On ne s'étonnera pas de lire un plaidoyer en faveur de la biodynamie, un exercice difficile pour un polytechnicien qui use constamment du mot "énergie", qui évoque « l'eau informée » ou encore « les principes alchimistes coagula et solve ». À lire absolument, pour en savoir plus...

■ **La Biodynamie en 35 questions**

Antoine Lepetit-de la Bigne, 15 x 21, 156 p., 18 €, Éditions La Pierre Ronde.



ZINCS ET BISTROTS. C'est la lutte...

Pierrick Bourgault, ingénieur, photojournaliste et spécialiste mondial des bistrots, bars, zincs de France et du monde, publie ce petit livre dont le sous-titre est explicite : "Petite confidence sur les cafés, pubs, tavernes et autres buvettes". La France comptait 400 000 cafés en 1950, 35 000 aujourd'hui, une lutte s'engage pour sauver ou recréer ces espaces de convivialité. Les bistrots de pays (250) et les bars à vins sauveront-ils le binôme vin et convivialité ?

■ **L'Écho des bistrots**

Pierrick Bourgault, 11 x 16, 90 p., 8 €, Transboréal.

ŒNOTOURISME. Floraison de guides

La France avait pris du retard en matière d'œnotourisme (1^{ère} route du vin en 1953 : *L'Alsace à pied, par monts et par vignes*, JDM Éditions, 17 €), ce retard se comble. Les nombreux ouvrages consacrés à ce sujet en témoignent : le guide *Vignobles et tourisme* par Vinomedia Publishing (15 €), *Aude, Pays cathare* dans la collection des œnoguiques chez Glénat (14,90 €), *Sur les routes des vins de la vallée du Rhône* chez Hachette (10,50 €) ou encore *Réussir son projet œnotouristique* aux éditions Féret (12,90 €).

