

Nouvelle Formule
+ de dégustations
+ de conseils + de vins

RÉVÉLATION

Émirats, Gabon, Cuba... Ces dictateurs fous de vins français

PIC SAINT-LOUP

Palmarès original
en Languedoc

McLaren Vale et Barossa

Le top des
vins australiens

Gigondas

Le challenger
de Châteauneuf

BOURGOGNE

On a trouvé des vins délicieux et pas (trop) chers !

Sauternes

Sigalas Rabaud
et La Tour Blanche



LE LIVRE DU MOIS

Critique raisonnée de la dégustation œnologique



Depuis 2007, la maison d'édition Menu Fretin affirme sa vocation : "éditeur de gastronomie". François Caribassa a suivi une formation œno-viticole, puis tenu six ans le *Bistrot Bancal* de Clermont-Ferrand. Le titre de son livre pose une question à laquelle l'auteur répond en se livrant à la critique de la dégustation, dont la teneur ne lui fera pas que des amis !

Dès l'ouverture, l'auteur évoque l'Inao qui combat la fraude de façon purement protectionniste. Il n'aime pas que les vins de concours gagnent (Jugement de Paris), ni que le classement de 1855 soit un hommage aux vins les plus coûteux. Il s'amuse lorsqu'on teinte un vin blanc en rouge pour tromper le dégustateur qui en parle comme si c'était un vrai vin rouge. Passons aux choses sérieuses : la dégustation tue le plaisir de boire, l'œnologue travaille le vin pour qu'il convienne au consommateur, lui-même préalablement conditionné pour l'apprécier. Le nez, le terroir, la mémoire et la standardisation du buveur sont aussi évoqués. De quoi discuter !

Michel Dovaz

Qu'est-ce que boire ? de François Caribassa. 13x19 cm, 112 p., 12 €, Éditions Menu Fretin.

L'IMPROBABLE DU PROFESSEUR BUCELLA

Saoul comme une musaraigne !

Le *Ptilocercus lowii*, une musaraigne asiatique, absorbe le jus fermenté des palmiers. L'équivalent de neuf verres de vin par jour !

Longtemps, on a cru que l'homme était le seul animal présent sur la planète bleue appréciant un verre de vin. Bien entendu, il est difficile de trouver des animaux qui fabriquent du vin, mais il doit être possible, si cela existe, de trouver des animaux qui apprécient des fruits fermentés. Nous serions alors face à une situation comparable à celle de nos ancêtres chasseurs-cueilleurs qui appréciaient certains fruits parce qu'ils avaient commencé à fermenter.

NECTAR DE CŒUR DE PALMIER

En 2008, des équipes allemandes se sont intéressées au cas de *Ptilocercus lowii*, un animal placentaire de petite taille, sorte de musaraigne d'environ 50 grammes vivant dans la forêt tropicale malaisienne. Cet animal est d'autant plus curieux qu'il est identifié comme le plus proche parent des primates, famille à laquelle appartient Homo Sapiens. *Ptilocercus lowii* se nourrit d'un nectar de palmier qui fermente sous l'action de levures naturelles. Le taux d'alcool des cœurs de palmier peut atteindre 3,8 % en volume, ce qui est le taux moyen de beaucoup de bières vendues aux États-Unis ou au Canada.

L'animal étant nocturne, il a fallu l'étudier avec des caméras infrarouges, sans l'effrayer. On a regardé : *Ptilocercus lowii* peut dépasser le seuil de 1,4 gramme d'éthanol par kilogramme de masse corporelle. Si elle était contrôlée lors de la conduite d'un véhicule automobile, cette musaraigne écoperait d'une suspension de permis, d'un retrait de six points et d'une amende pouvant aller jusqu'à 4 500 euros. Pour un être humain, il s'agirait d'absorber environ 115 ml d'éthanol, soit neuf verres de vin de 12 centilitres. En considérant que l'animal passe environ 8 heures à se

nourrir, cela équivaldrait à plus d'un verre toutes les heures !

UNE MUSARAIGNE JAMAIS SAOULE

Une nuit sur trois, *Ptilocercus lowii* se trouve donc en infraction. Le plus étonnant est qu'il ne semble pas affecté d'une quelconque modification comportementale, ce qui serait fatal à notre petite



La petite musaraigne *Ptilocercus lowii* boit sans modération huit heures par jour.

bête, qui deviendrait une proie bien trop facile pour ses prédateurs.

Nous voilà rassurés, l'homme n'est pas le seul animal appréciant des fruits fermentés. Il nous reste à comprendre si l'appétence de *Ptilocercus lowii* est le fait d'une disponibilité dans son habitat naturel ou s'il y a une véritable préférence pour la molécule d'éthanol.

Fabrizio Bucella

Professeur à l'Université libre de Bruxelles