

## Le vin retrouvé.

« Dieu est avec les patients », affirme le Coran. Depuis mille cent soixante sept jours, je n'ai pas bu une seule goutte de vin. Le régime sec que le Jihad Islamique m'avait imposé pendant ces trois années, je l'ai prolongé volontairement à la suite d'un vœu. Enfermé durant douze heures dans un de ces cercueils de fer que nos ravisseurs utilisaient pour le transfert de leurs otages, je crois avoir alors touché le fond du désespoir. C'était le 1<sup>er</sup> mars 1987. En d'autres occasions, la mort a sans doute été plus proche. Mais ce jour-là, dans cette carrière désaffectée, je l'ai sentie physiquement. Quelques minutes plus tôt, à la faveur d'un arrêt, nous avions, Marcel Fontaine et moi-même, aperçu à travers nos bandeaux des sacs de ciment et ces tonneaux de gas-oil dont on se sert au Liban pour précipiter les cadavres dans la mer. Les Syriens venaient d'entrer à Beyrouth ; nos gardiens, affolés, avaient été contraints de déménager promptement leurs prisonniers et fuyaient vers le Sud-Liban.

J'ai alors prié Dieu : si je sors vivant de ce cauchemar, je ne boirai plus de vin ni d'alcool. Mais, dans ce tombeau où nous n'entendions plus que le bruit des gouttes d'eau qui tombaient dans le silence, abandonnés de tous et même de nos geôliers, suffocants dans nos boîtes de fer, pris de panique à l'idée de subir une mort lente, je n'étais pourtant pas tout à fait désespéré puisque je me suis dit : la vie vaut elle la peine d'être vécue sans bordeaux ? J'ai alors transigé pour trois mois. Je pense encore aujourd'hui que notre délivrance relève du miracle. J'ai été libéré le 4 mai 1988 ; je ne commencerai à boire du vin que le 4 août.

Le Champagne du Mystère 20.

On m'a beaucoup questionné au sujet de ce serment. J'aurais souhaité que ce vœu ne fût connu que de mes proches. Le soir du 4 mai, le Mystère 20 avait décollé in extremis de Beyrouth, Palestiniens et Amal se disputant sévèrement à l'arme lourde les abords de l'aéroport. « Une heure plus tard et tout était fichu » s'était exclamé notre libérateur, Jean Charles Marchiani, en ouvrant le champagne. Notre avion prenait le cap ; en bas les pistes étaient illuminées par les stries rouges et hachées des mitrailleuses lourdes. Je n'oublierai jamais le mouvement des doigts de Jean Charles Marchiani desserrant avec précaution le muselet du bouchon, un geste à la fois religieux et impatient, marquant un soulagement inouï. Au fond, ce n'est que lorsque le bouchon a sauté et que notre libérateur a rempli nos verres que nous y avons tous cru. J'ai regardé les yeux de Marcel Fontaine et de Marcel Carton, j'ai ramassé le bouchon en forme de bolet, j'en ai caressé l'extrémité, me souvenant soudain que cela s'appelait un miroir !... Nous avions presque perdu la vie ; nous sûmes à cet instant que ce qui en restait allait être infiniment précieux.

J'ai fait semblant de tremper mes lèvres dans ma coupe. Jean Charles Marchiani, qui m'avait à plusieurs reprises versé du champagne, s'est rendu compte que mon verre débordait. Ma naïveté me surprend aujourd'hui : comment croire qu'il ne s'apercevrait de rien ? Nous sortions des ténèbres ; nos gestes, nos

réactions s'adaptèrent mal au monde des vivants. Nous étions hébétés, éblouis par la lumière, titubants. Après avoir plusieurs fois vidé sa coupe, Marcel Carton a déclaré : « Maintenant, je boirais bien un whisky ».

Pendant trois mois, ma femme et mes amis se sont sentis observés quand ils avaient un verre à la main. Que de fois les ai-je vus irrésolus, déconcertés, culpabilisés même. Je les empêchais de boire tranquillement. « Tu en as envie, n'est ce pas ? », disaient ils d'une voix penaude. Mais non, je n'avais pas envie. Pas envie de boire, pas envie de manger.

Après mes examens à l'hôpital du val de Grâce, je me suis réfugié à Talmont sur Gironde, à l'ombre de la basilique, dans la demeure charentaise de mon ami Michel Guillard. « Que veux tu manger ? » demanda ma mère le premier jour. Je croyais avoir envie d'huîtres. Je n'avais cessé d'y penser pendant mes trois années de captivité. Je me disais dans mon tombeau que mon premier geste serait de commander des belles plates de Belon ou d'Arcachon. Le 7 mai, ma mère s'est donc rendue aux halles de Royan. Le soir, un somptueux plateau de fruits de mer trônait au milieu de la table. Je mangeai... Tout était terne et insipide dans ma bouche. Avais-je perdu le goût ? Je respirais pourtant avec un certain plaisir l'excellent Côtes de Blaye, domaine de Cassard, que Michel avait découvert naguère et que je prisais fort pour accompagner les coquillages. J'y décelais même le fruit agréable et le côté incisif, mais il me fut impossible de repérer ces notes florales de chèvrefeuille et de giroflée qui me paraissaient marquer ce vin.

Pendant ma captivité, je n'ai vu ni arbres, ni fleurs, ni plantes. Dans mes prisons, je croyais me souvenir de l'odeur du chèvrefeuille. Il entourait mon petit jardin de Paris et embaumait violemment au printemps. Mais, dans la désolation de ces trois années, je me suis rendu compte un jour que mon sens olfactif déclinait. Dans les cellules où l'on nous enfermait, la fenêtre était toujours bouchée par une tôle. Pas d'aération. En été, une odeur sui generis imprégnait tout mais nous en étions arrivés à ne plus rien sentir. Avec Michel Seurat, nous vécûmes un mois dans une cellule de 4 m<sup>2</sup> : les fosses d'aisance remontaient du sol mais nous avons fini par ne plus percevoir la puanteur. Nos geôliers qui, eux, venaient d'une pièce bien aérée, nous accablaient de réflexions méprisantes quand ils faisaient irruption dans notre cellule. Il leur arrivait souvent d'asperger les murs d'une mauvaise eau de Cologne qui rendait notre tanière encore plus nauséabonde.

Un brouet insipide, composé de riz, de haricots, a composé presque quotidiennement notre « déjeuner ». Matin et soir on nous donnait à manger un fromage douceâtre (« cheese process ») enroulé dans une galette de pain rassis. Pendant deux hivers nous avons souffert de la faim. Il arrivait que, dans leurs bons jours, nos geôliers nous servent un fond de Pepsi-Cola, boisson que je méprisais fort avant mon enlèvement. Ce liquide exagérément sucré et gorgé de gaz faisait nos délices.

La cave d'un ami.

L'apprentissage des odeurs a fait partie de mon travail de réadaptation. Ma première grande impression olfactive s'est produite deux semaines après ma libération, à Talmont. Michel Guillard, qui s'était éclipsé discrètement, m'avait laissé la clé de sa cave en me priant instamment d'en user à mon aise. Il ne risquait rien, dira-t-on. Bien au contraire : ma femme Joëlle, mon père et les amis qui me visitaient ont toujours apprécié une bonne bouteille et n'aiment guère qu'on leur vante quelque « petit vin de pays sympathique » qui cache souvent une piquette. On admettra d'ailleurs qu'il fallait des bouteilles à la mesure de ces retrouvailles. Michel y avait pensé : l'amitié se mesure aussi à ces détails. Et sa cave, il faut m'en croire, est loin d'être rudimentaire.

C'est ainsi qu'un soir, des amis chers nous ayant visités, je suis allé accomplir l'un de mes premiers gestes d'homme libre : choisir un bordeaux. En descendant dans la cave de Michel, je me suis senti revivre : cette odeur profonde, vivante, humide et souterraine recomposait en moi des sensations oubliées. Ma captivité s'était pourtant passée dans le même monde, la même obscurité, le même isolement, mais ces caves là étaient inertes, moites, funèbres.

Je palpais les bouteilles, caressaient leur étiquette un peu craquante. Ces noms de châteaux que j'avais récités pendant ma détention, voilà que je les voyais, que je les touchais. Dans ce souterrain, je retrouvais quelque ferveur. J'optais pour un Léoville-Poyferré 1970. Quelle émotion d'entendre la note douce et pleine que produit une bouteille quand on la pose sur un dallage. Il paraît que j'avais l'air bizarre quand je suis remonté. On me plaignait une fois de plus en rendant hommage à mon stoïcisme et à mon désintéressement – il est vrai relatif.

Ce Poyferré, je m'en souviens comme si je l'avais bu. Des arômes balsamiques et épicés, masqués pendant la première heure par des senteurs sévères de fumée et de cuir. Mais ensuite, quelle intensité ! Cèdre, menthe et, plus fugitives, comme des volutes, des touches de laurier et de truffes.

Je contemplais, fasciné, le vin descendre lentement sur les parois du verre. Ces coulures sont appelées larmes. Larmes de joie en effet. Je ne souvenais plus combien ce phénomène de capillarité produit sur l'œil un effet magique. Emile Peynaud a fort joliment écrit que « c'est l'esprit du vin qui se condense sur le verre ». Je redécouvrais que le vin avait de l'esprit. Au dire des convives le Poyferré était un peu décevant en bouche. Je crois plutôt qu'ils s'étaient donnés le mot pour que je n'ai pas de regrets.

Mon apprentissage.

Mes proches ont toléré pendant ces trois mois un geste un peu inconvenant qui consistait à m'emparer d'autorité de leur verre. Avec perplexité ils m'ont regardé l'agiter énergiquement : je voulais forcer l'odeur de vin à sortir. J'ai senti, flairé, reniflé, traqué les arômes. Frénétiquement. Je ne suis pas d'accord avec

ceux qui prétendent que le nez d'un vin constitue la moitié du plaisir de la dégustation. Il est trop facile de dire cela quand on sait qu'on va boire ce qu'on respire.

J'ai sans doute connu, pendant ces quatre-vingt-dix jours de pénitence, des sensations olfactives uniques. Un dégustateur – avantage décisif – boit ce qu'il sent. Il reste que lorsqu'on se contente de humer, le nez acquiert une acuité rare. J'ai le souvenir d'un Vouvray de Huet, respiré au mois de juillet, véritable arc-en-ciel d'arômes. J'ai alors redécouvert ce qu'était l'odeur de fleur d'acacia, de tilleul, de citronnelle, de mirabelle.

Quelle frustration, pourtant, de respirer un vin en sachant qu'on ira pas plus loin. Car le plaisir olfactif n'est total que lorsqu'il se voit suivi et complété par une représentation physique. Tourner le vin dans sa bouche, le palper de la langue, connaître sa chair, sa consistance, sa saveur, puis l'avaler sont des joies que je me contentais d'imaginer. Par mimétisme j'accomplissais d'ailleurs la même opération avec l'eau de Vichy-Saint-Yorre qui constitua mon ordinaire pendant ces quatre-vingt-dix jours. Avant le 22 mai 1985, je ne buvais jamais d'eau gazeuse. Je me suis pourtant habitué à la saveur agressive et excitante de cette eau-là. Elle agaçait mon palais qui ne détestait pas cela: ce picotement me donnait une impression de fraîcheur.

J'ai tout essayé. Au cours d'une cure de dix jours à Carlsbad (Tchécoslovaquie), j'ai bu avec volupté l'eau tiède et fade des sources thermales. Elles sont là bas au nombre de douze. J'avais l'impression de me dépraver. Ces sources, je les ai toutes goûtées tant j'étais avide de sensations gustatives. Je n'ai pu boire celle qui passe pour être la treizième, très prisée pourtant par les curistes et par ma femme. Il s'agissait d'une liqueur alcoolisée à base d'herbes qui n'est pas sans rappeler la Suze.

J'ai ainsi expérimenté le douceâtre, l'alcalin, l'acide, etc. Un jour, à l'hôtel Pupp, admirable établissement de l'époque austro-hongroise, on a ouvert pour moi une bouteille de champagne. Il provenait de Crimée. Je l'ai humé: il était bien soufré et dégageait une subtile odeur de vernis à ongles. Je n'étais plus anosmique.

C'est dans la semaine précédant le 4 août que j'ai un peu souffert même si j'ai quelque répugnance à employer ce mot qui a pour moi à présent un sens plus concret. Mais ma réadaptation doit bien impliquer que je succombe à mon tour au pourrissement des mots.

Par quel bout commencer? La question n'a cessé de se poser pour moi après le 4 mai. La première semaine, j'accumulais avec fébrilité livres, journaux, revues, cassettes, objets, mais je ne les touchais pas. J'avais vécu comme un moine tibétain: sans nouvelles, sans soleil, sans visages, sans marcher. Comment ordonner tout cela? En même temps, je me sentais récent, purifié, presque primitif. Je ne veux pas perdre cette innocence, l'un des rares privilèges de ces trois années de souffrance. Mais comment, sous cet amoncellement de faits qui se sont déroulés entre 1985 et 1988, me frayer un passage? Avec leur regard novice et un peu moqueur, mes deux fils m'ont aidé par exemple à combler mes manques. Et j'ai souvent préféré leur fraîche impertinence aux comptes rendus savants de mes amis.

Ma première reconstitution a eu lieu à la fin du mois de juillet à mon retour de Tchécoslovaquie. A cause peut-être du vernis à ongles de Crimée... J'ai commencé alors à voir plus clair, à me sentir mieux. C'est à ce moment que j'ai ressenti le désir violent du vin.

Cette dernière semaine, j'ai voulu m'y préparer comme un catéchumène. J'ai dévoré livres et revues, m'imprégnant notamment d'un ouvrage paru pendant mon absence, « les révolutions du palais » de Pierre Coste, préfacé par Emile Peynaud. Avec « le goût di vin » dudit Peynaud, je considère cet ouvrage sensible, savoureux et intelligent, quoique parfois un peu touffu, comme un des maîtres-livres de la dégustation. Avec quel émoi ai-je lu ce bréviaire de l'amateur. Le récit de la révolution technologique qu'a constitué l'année 1961, premier millésime moderne, résonnait pour moi comme du Michelet. La science de Coste est descriptive, encyclopédique et méditative comme celle de l'auteur de la « Mer ». Ses pages sur la vinification du blanc, que l'Amateur peut s'enorgueillir d'avoir publiées en 1984, sont très pénétrantes. Il dénonce cette doctrine des raisins qu'on vendange certes sans pourriture mais trop verts. En Tchécoslovaquie, j'ai eu l'occasion d'observer le défaut de ces vins blancs de Moravie aux senteurs flatteuses d'acétate d'amyle (banane, ananas). Le terroir là-bas est souvent remarquable mais on y croit encore que le sous-sol supplée à tout.

Jeudi 4 août 1988.

Mes amis bordelais ont organisé un dîner pour célébrer la fin de ma mortification. Cette petite fête a lieu à Bordeaux dans la demeure de mon ami Bruno Prats dont la famille possède Cos d'Estournel. C'est dans cette maison que le 22 septembre 1985, à la suite d'une manifestation mémorable à la mairie de Bordeaux, ma famille et mes amis se sont retrouvés à l'invitation de Bruno. Libérés pour quelques heures de l'angoisse qu'ils connaissaient depuis quatre mois, mes fils avaient plongé dans la piscine. Joëlle conserve de cette soirée l'image de Grégoire, 12 ans, et Alexandre, 10 ans, faisant irruption dans les salons en maillot de bains, s'égouttant sur les tapis, sous l'œil mélancolique et attendri de l'assistance. Ils ont gardé de ces instants un souvenir inoubliable et me parleront de la maison de Bruno Prats comme d'un « lieu super ». Rien que pour cela ma gratitude lui est acquise à jamais.

Trois années ont passé... En arrivant, Grégoire et Alexandre se sont jetés dans la piscine, comme le 22 septembre. A l'évidence, ceux qui les regardent aujourd'hui se souviennent de ce jour-là. Mes enfants sont devenus deux adolescents. Ils ne jouent plus à s'éclabousser mais s'exercent à plonger dans les règles. Ils sont pleins d'impétuosité.

Je n'ai même pas regardé ma montre. Je pouvais commencé à boire à 19h27. Il est 20h05. Mes amis devisent tranquillement, debout sur la pelouse. Parmi les seize invités se trouvent mon libérateur, Jean Charles Marchiani, et sa femme, Christiane, ainsi que Michel Cantal-Dupart, président du « Comité des amis de Jean

Paul Kauffmann ». Cet ami dévoué est devenu un amateur de bordeaux averti. Il est accompagné de son fils, Xavier, 20 ans.

Un serveur passe, présentant un plateau sur lequel sont posées des coupes de champagne. J'ai décidé que je boirai subrepticement mon premier verre de vin. Pas du bordeaux justement, du champagne ; Cristal Roederer 1977. Avant mon enlèvement, je le plaçais au sommet avec le RD 1973 de Bollinger qui est d'un style très différent : mûr, corsé, très riche. J'ai plaisir à contempler les bulles très fines et l'effervescence soutenue et régulière. Ce verre que j'ai dans la main, que je hume, je vais pouvoir enfin le boire. J'ai bu du vin la dernière fois le jour de mon enlèvement, le 22 mai 1985, dans l'après midi : un flacon servi d'autorité avec le repas sur l'avion de Middle East Airways. Pas fameux. Mon dernier bordeaux, je l'avais bu la veille au soir, un La Tour de By 1978. J'ai souvent pensé depuis à ce verre du condamné !

En respirant ce Roederer, je note au passage des arômes de pain grillé, presque noisette, mais, à dire vrai, je m'en moque. Seule compte cette attente primaire, presque sauvage : boire enfin de l'alcool. Oui, de l'alcool ! Car mon vœu, en fin de compte, n'a rien à voir avec la qualité d'un vin ou d'un millésime ; il porte sur un interdit.

Je bois. Le champagne s'écoule sur ma langue, je provoque un va-et-vient du liquide avec douceur, imprégnant avec précaution mes muqueuses, je creuse un peu les joues. J'attends la sensation : nul effet. J'ai beau chercher, brasser le champagne avec ma langue, guettant un signal de mes papilles : rien. Je fouette mon imagination : « Tout de même, ton premier verre de vin ! ». Toujours rien. En état d'impuissance gustative. Seule l'effervescence produit sur mon palais une sensation agréable et moustillante. Mais aucune saveur. Thierry Manoncourt, propriétaire de Figeac, surgit dans mon dos et me susurre : « De toutes façons, ça ne compte pas ». Et il ajoute, taquin : « Il n'est de vin que rouge ».

Mon fils Alexandre, qui a vu la scène, remonte vivement de la piscine. « Alors, papa, quel effet ? » s'informe-t-il non sans inquiétude. « Pas terrible », fais-je en riant. Il me regarde atterré : « Alors, tu as perdu le goût du vin ? ». Que lui répondre ? Je suis incertain. Peut-être à cet instant me suis-je rendu compte qu'on pouvait très bien vivre sans boire de vin. Finalement cet engagement, j'aurais pu le tenir pour le restant de ma vie. Je sais que je suis un rescapé et qu'un homme peut se passer de presque tout, sauf de liberté. Constatation certes banale, qui me convainc presque que ce vœu est beaucoup de bruit pour rien. Ai-je placé le vin trop haut ? Il n'en reste pas moins qu'il a constitué pour moi un symbole, une réminiscence d'homme libre. Le vin n'est peut-être qu'un ornement de la liberté mais j'aime qu'il enjolive la mienne. Je ne prétends pas que l'usage du bon vin doive figurer sur la Déclaration des Droits de l'Homme, mais il est tout de même l'une des marques, l'une des distinctions de l'homme civilisé. Dès lors, pourquoi s'en priver lorsqu'on a retrouvé le monde des vivants ?

J'avoue cependant que cette attente, cette ascèse de trois mois, ce Carême pour une liberté retrouvée n'étaient pas pour me déplaire. Ce sas, je le sens, était nécessaire à ma rééducation. Et puis toutes ces occasions de faire sauter le bouchon pour célébrer mon retour ! Je crois que je n'aurai jamais eu la santé.

Je me garde bien de faire part de mes réflexions à mes amis qui ont organisé ce dîner admirable. Bruno s'est affairé toute la soirée pour que les vins soient bien décantés et servis à la bonne température. Il s'excuse d'avoir fait supprimer un plat dont les saveurs se mariaient mal avec les vins. Je suis placé entre France Prats, la maîtresse de maison et Marie-France Manoncourt, laquelle a Jean Charles Marchiani à sa droite. C'est justement du Figeac que je vais boire en premier (millésime 1975). Il accompagne le pigeon rôti aux champignons des bois. Presque simultanément est servi un Lynch-Bages 1970.

Mon premier verre de bordeaux.

Cette fois mes amis me guettent. Je procède laborieusement à la décortication de mon pigeon pour retarder le moment. Quand je sens l'attention diminuer, je m'empare, à la dérobée, de mon verre. On me regarde affectueusement, mais non sans inquiétude. Peut-être mes amis ressentent-ils à leur tour l'incongruité de mon vœu. N'ai-je pas exagéré l'importance du vin par rapport à la tragédie que j'ai vécue ? N'y a-t-il pas trop de déférence dans mon geste ? Admettons que tout cela est dérisoire mais rien ne peut plus être infime quand on a failli tout perdre. A travers cette cérémonie il me plaît de rendre hommage à tout ce qui est passé de l'état sauvage à un certain degré de perfectionnement. Le vin représente pour moi l'adoucissement des mœurs, un monde de mutualité face à la férocité des temps.

Je respire mon verre de Figeac. Complexe, pas entièrement ouvert mais belle profondeur, notes d'épices, de tabac, de cannelle. Le nez, ça va. Je bois... Je laisse cette première quantité de vin reposer au creux de la langue puis la fait tournoyer dans la bouche. L'attaque correspond à des saveurs violentes. Pas de successions de sensations, mais un chaos de saveurs où l'amer prédomine. C'est une cacophonie d'impressions. Je ne parviens pas à les ordonner, à les nommer. C'est « une tempête dans ma bouche », mes papilles gustatives vocifèrent, fulminent, c'est la pagaille, le fouillis, un méli-mélo. Bref, je ne sens rien ; trop d'anarchie. Je me trouve exactement dans la même situation qu'au lendemain de ma libération lorsque ma femme, mes amis, les journalistes et les personnalités nous ont accueillis à l'aéroport de Villacoublay. Je n'avais vu que trois visages pendant trois années et voilà que j'en découvrais des centaines. Isolé dans mon caveau, enchaîné au mur, je n'avais rien su des événements et voilà qu'on m'inondait de faits, d'informations, d'anecdotes. Comment classer cette profusion, comment démêler tout ce fatras ? Trois mois exactement après ma libération, je vis avec le vin ce que j'ai vécu quand je me suis retrouvé face au tumulte de ma liberté retrouvée. J'éprouve cette même sensation de rugosité en goûtant le Lynch Bages 1970. Mais je reste toujours aussi sensible au nez du vin, ici fort et épicé. Je ressens vivement les arômes de cassis, de poivrons verts

caractéristiques du cabernet-sauvignon. Mais les muqueuses olfactives alertées par la voix nasale ne fonctionnent plus lorsque le vin est dans ma bouche. Les spécialistes appellent cela la rétro-olfaction. Chez moi, elle est nulle, ou peut-être trop foisonnante. Je ne sais. Je tente d'expliquer ces sensations à mes amis. « Intéressant », commente l'air songeur Michel Delon, le propriétaire de Léoville Las Cases, qui ajoute : « il faut qu'à tête reposée, vous analysiez ces sensations. Demain matin, par exemple. Après, il sera trop tard. » J'ai retrouvé avec émotion Michel Delon, homme à l'amitié scrupuleuse. J'apprécie sa subtilité inquiète, son goût de l'exactitude, son sang-froid. Qualités qu'il applique aussi bien dans la conduite de Las Cases que dans sa pratique délicate et méticuleuse de l'amitié. Il m'assure que ce qui m'arrive est totalement inédit : « Notez, Jean Paul, notez ». Ses propos m'ont incité en grande partie à écrire ces lignes. Je lui devais bien cela : de tous les propriétaires bordelais, il est le premier à m'avoir initié au vin, il y a de cela dix ans.

Sur le baron d'agneau de Pauillac sont servis justement un Las Cases 1962 et un Cos d'Estournel 1953, deux vins que j'ai eu le privilège de déguster avant mon enlèvement et qui m'ont laissé un souvenir éblouissant. La robe du Las Cases est d'un rouge dense et profond, le bouquet intense et très élégant : on dirait un vin jeune. Mais en bouche, je ne parviens toujours pas à ranger et à harmoniser mes impressions. Le Cos d'Estournel aux arômes de muscade et de truffe produit chez moi un effet étonnant : j'ai l'impression de boire un vin très jeune. Le fondu, le gras, le velouté de ces vins ne parviennent pas à s'exprimer dans ma bouche. Je ne suis apparemment impressionné que par les saveurs acides et tanniques, à croire qu'il n'y a que le fond de ma langue, sensible à l'amer, qui ne puisse s'exprimer.

Mais je participe à une fête, pas à un exercice de dégustation. D'ailleurs, mes amis ont le bon goût de ne pas trop m'accabler de questions. La conversation est enjouée, les visages épanouis. Jean-Charles Marchiani affirme à Marie-France Manoncourt qu'il apprécie les bons vins mais avoue qu'il n'est pas un connaisseur. « Vous m'impressionnez, tous, avec vos commentaires » déclare cet homme pourtant peu impressionnable. Il est vrai que l'explication tue et que les commentaires trop consciencieux des spécialistes paralysent souvent les amateurs débutants. Marie-France Manoncourt explique la classification de 1955 des saint-émilions.

- Mais, dit elle avec gentillesse, on ne peut retenir tous les noms.

- Comment s'y reconnaître dans votre hiérarchie, dit plaisamment mon libérateur ? C'est encore plus compliqué que le Hezbollah.

Jean-Charles Marchiani

Joëlle est placée entre Jean-Michel Cazes, propriétaire de Lynch Bages, et Bruno Prats. Ce dernier explique patiemment le vin à ma femme qui connaît mal le monde du bordeaux. Elle a montré cependant à maintes reprises qu'elle avait l'étoffe d'une bonne dégustatrice. « Elle m'étonnera toujours », affirme Michel Guillard, impressionné par sa facilité à déceler les arômes et à déterminer l'âge des vins, la chance aidant



parfois il est vrai. Pendant mon absence, elle n'a guère touché à notre cave. J'ai certes constaté quelques vides : des chinons en déclin, des chassagne-montrachets, quelques bordeaux. Le choix est irréprochable, ma Pénélope a été parfaite jusqu'au bout. Seules les caisses de champagne Bollinger, auxquelles elle n'avait jamais voulu toucher, ont été bues en une seule fois. C'était le soir de ma libération. Une perte dont je me féliciterai toujours.

Tereza Cazes est engagée dans une longue conversation avec Jean-Charles Marchiani. J'apprécie la fougue généreuse et l'humour de Teresa. Son mari, Jean-Michel, s'est montré, pendant ces trois années, un ami fidèle, attentif et efficace. Bloqué en bout de piste à l'aéroport de Bordeaux trois jours après ma libération, pisté par mes confrères journalistes, j'ai dû mon salut ou tout au moins ma paix à son ingéniosité. Teresa et Jean-Charles parlent de l'Afrique.

- pour un Français, vous prononcez parfaitement Lourenço-Marquês, s'étonne l'épouse du propriétaire de Lynch-Bages, originaire du Mozambique.

-J'y ai vécu, répond sobrement Jean-Charles Marchiani qui finit par lui confier qu'il officiait jadis là-bas en tant que responsable du SDECE.

-Nous avons des points communs, conclut-il. Votre Médoc semble être aussi fermé et secret que les services de renseignements.

Suave soirée d'août. Je bois du bordeaux, le résultat en est bizarre, voire inquiétant, et pourtant je suis heureux. L'air est enjoué, les propos badins, nous jouissons avec simplicité et entrain du bonheur grave d'être ensemble. Nulle comption à ces retrouvailles où nous permettons à nos rejetons de goûter ces millésimes superbes. Mon cadet, Alexandre, les a tous essayés. Xavier Cantal-Dupart vide consciencieusement son verre, compare, s'informe et ne refuse jamais quand on le sert à nouveau. « Dans son verre, c'est toujours la marée basse » commente son père. Michel Guillard a préparé un discours. Un peu ému, il bute au début sur quelques mots. L'adresse qu'il lit est un éloge de l'amitié et un manifeste en faveur du bordeaux retrouvé. C'est à la fois divertissant, élégant et émouvant. A l'image de cette soirée. Thierry Manoncourt répond à ce discours par un speech ingénieux et fort spirituel à la gloire du bordeaux et de la convivialité.

Je me dois à mon tour de parler et je n'ai rien préparé. La bonne humeur ambiante m'aide à improviser un petit discours. Je demande à l'assistance de penser à mes compagnons de chaîne. « Ce que je vis avec vous ce soir ressemble au bonheur. Mais souvenez vous qu'en ce moment des hommes souffrent. Ils suffoquent de chaleur, ils sont enchaînés comme je l'ai été, ils ont l'impression d'avoir été abandonnés. J'ai un peu honte d'être heureux avec vous ce soir ».

Je reste songeur un moment. Voilà qu'on sert le Yquem 1975. Le bouquet est écrasant de richesse, quelque chose se déclenche en moi. Je suis sensible à la suavité, au moelleux de ce grand sauternes, mais la pointe d'acidité en finale l'emporte. J'ai pourtant l'impression de progresser. Les saveurs amères et

astringentes n'arrivent pas encore à s'équilibrer avec le sucré mais j'ai le sentiment que cela s'organise mieux dans ma bouche.

Il est minuit. Nous devisons dehors, l'air est plein de mansuétude, mes deux fils font de la plongée sous-marine, Michel Guillard joue au ping-pong. Un demi-cercle s'est formé autour de Jean-Charles Marchiani. Il raconte que la semaine précédant notre délivrance il est revenu bredouille : nos ravisseurs acceptaient de libérer Carton et Fontaine mais je n'étais pas compris dans les « bagages » (le mot « luggage » désignait les otages dans la négociation). Une brise soyeuse et un peu iodée venue du fleuve traverse parfois le jardin.

Bénie soit cette nuit du 4 août, à l'opposé de l'autre, j'y renoue avec un privilège que je ne lâcherais pour rien au monde mais, pour l'heure, je ne sais trop que faire de cette faveur qui m'est donnée. N'importe, la nuit est si douce. Et, à écouter Jean-Charles qui est allé me chercher dans la fosse aux lions, elle relève en effet du miracle.

Jean Paul Kauffmann

Solenzara, août 1988

Ile d'Hoedic, septembre 1988