

MAG

**SUD
OUEST**
www.sudouest.fr

La région autrement

7 janvier 2017 # 249

Arcachon

Quand les tombes
parlent

Charente

La vigne
et le réchauffement
climatique

Livres

Les régionaux
de la rentrée

Thé et vin, la rencontre

Les vins du Libournais et les thés de Pu'er, en Chine, ont noué un partenariat autour de ces deux breuvages aux proximités étonnantes

Thé et vin : la rencontre



Dégustation croisée de thé et de vin, deux breuvages aux similitudes étonnantes où il est question d'équilibre

de deux mondes



Le thé et le vin, deux breuvages millénaires aux subtilités infinies, écrivent désormais une histoire commune, fruit d'un partenariat entre la province de Pu'er, en Chine, le berceau mondial du thé, et les vins de Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac

Textes : **Xavier Sota**

Photos : **Guillaume Bonnaud**

Plus d'un millier d'années se sont écoulées et l'idée n'a pas pris une ride. Sous la dynastie Tang (618-907), Wang Fu, un sage et artiste chinois, couche au pinceau le Chiajiulun, c'est-à-dire « Le Dialogue du thé et du vin » (1). Un texte empreint d'humour où les deux breuvages entrent en compétition. De ces deux monologues successifs, où chacun vante ses mérites et sa supériorité, on perçoit des liens insoupçonnés. « Le thé, comme le vin, a la capacité de raconter une histoire. Ils sont les messagers d'un lieu, d'un climat, d'une tradition. Une véritable carte d'identité. L'un et l'autre nous disent combien le temps est important dans une époque où l'on n'a de cesse de lui courir après : l'excellence rime avec patience », constate Jean-Claude Berrouet, œnologue – il fut le vinificateur de Petrus pendant quarante ans – et grand passionné de thé. De la patience, il en aura fallu pour que les lointains cousins – 10 000 kilomètres les séparent – se rapprochent et entament un nouveau compagnonnage.

| Valeurs communes

Au début du mois de décembre, une délégation du Libournais a fait un grand bond. Direction le Yunnan (lit- ➤➤

➤ téralement « le sud des nuages »), dans le sud-ouest de la Chine, pour célébrer des (re)trouvailles : « Quand les civilisations du thé et du vin se rejoignent ». C'est le titre d'une exposition permanente installée au Musée national du thé de la ville de Pu'er et proposée par les appellations Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac dans le sillage du partenariat établi avec la ville de Libourne (lire par ailleurs). Depuis le dialogue écrit au X^e siècle, la Chine a intrigué, fasciné, s'est réveillée – si tant est qu'elle se soit endormie – et est devenue une terre d'élection pour les vins de Bordeaux (premier marché en volume et en valeur). L'initiative fait sens dans une région très prisée des Chinois. Le Yunnan, surnommé « Pays du printemps éternel », est une destination phare des touristes chinois. Frontalier du Laos, du Vietnam et de la Birmanie, le territoire offre un écrin de nature, à mille lieux des centres urbains suffoquant dans la pollution. On y trouve l'équivalent de nos parcs nationaux. « Une vitrine écologique du pays », reconnaît François Gérard, botaniste français,

qui pilote des programmes environnementaux pour la start-up Cha Ling (filiale de LVMH), laquelle s'est lancée dans la production de thé et de cosmétiques à base de cette plante. Un eldorado naturel pour les touristes. D'où l'importance pour les vins du Libournais d'y être présents, notamment dans le Musée national du thé, qui accueille 200 000 visiteurs chaque année : « Il y a une dimension culturelle dans nos produits. Certes, la dimension commerciale compte, mais nous la dépassons largement, on parle ici du respect de nos traditions, du respect de nos patrimoines. Cela renforce notre lien avec la Chine car nous nous retrouvons autour de valeurs communes », relève Jean-François Galhaud, président de l'Union des syndicats Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac.

| Millésimes

La région de Pu'er est le berceau du thé en Chine : « On y produit un thé d'une qualité exceptionnelle, avec cette

➤



Le Yunnan, littéralement « le pays au sud des nuages », est le berceau du thé en Chine



Les différentes étapes de l'élaboration du thé. Après le séchage intervient le tri, puis le thé est pressé en galettes. Ce conditionnement lui permet de vieillir de longues années et d'offrir des millésimes d'exception



Bernard Lauret, maire de Saint-Émilion, Philippe Buisson, maire de Libourne, Jean-François Galhau, président de l'Union des syndicats Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac, Zeng Zhimin, conservateur du Musée national du thé de Pu'er

» particularité : une cinquantaine de micro-organismes contribuent à la fermentation à froid. Ce qui permet au thé de Pu'er de vieillir et de se bonifier avec le temps. Pu'er est au thé de Chine ce que les grands crus sont aux vins français », explique François Gérard. À l'image de nos vins, il existe des millésimes de thé de Pu'er dont le prix au kilo peut afficher cinq zéros. Une parenté parmi d'autres : l'importance des terroirs, l'adéquation entre la plante (certains théiers peuvent être pluricentennaires) et le sol. La pluviométrie aussi. Dans un cas comme dans l'autre, la récolte est un temps fort. Quand, en Gironde, elle se déploie tout au long du mois de septembre à une date fixée avec la précision de l'horlogerie suisse, celle du thé a lieu trois fois par an. Ceux qui ont pour habitude

de tremper leur sachet dans de l'eau chaude découvriront à leur grand désespoir que, généralement, ils consomment la moins bonne qualité de thé. Le thé chinois vient généralement de la cueillette de septembre, à l'issue de la saison des pluies. Or les pluies abondantes dans ce climat subtropical rincent littéralement la plante et lui ôtent une grande partie de ses caractéristiques gustatives. La récolte du mois de juin propose une meilleure qualité de feuille. Pour les théés d'excellence, conditionnés en galette, les feuilles sont ramassées à la main, au mois de mars. Au terme de la période sèche, quand la feuille concentre tous les arômes. On ne prélève que les trois premières pousses au sommet du théier. Pas de chais pour les étapes suivantes que sont le flétrissage,

» (lire la suite page 12)

L'art de la dégustation

En Chine avec le thé, sur les rives de la Garonne pour le vin, la dégustation émerge au rang de rituel. Première étape, la préparation. Quand on aime un tant soit peu le vin, on le fait décanter dans une carafe adaptée. Le thé, lui, est d'abord lavé à l'eau chaude avant d'être infusé. L'idée est d'aérer et d'éveiller le précieux liquide. Pour le déguster, le contenant importe beaucoup. Un verre à vin révélera ses arômes, la tasse utilisée pour le thé revêt tout autant d'importance. À l'image des grands crus, les thés de Pu'er méritent de laisser passer quelques années avant d'être goûtés. Le temps travaille à élargir et à adoucir une large palette de goûts. Le thé, comme le vin, une fois servi, fait appel aux sens : la vue, l'odorat, le goût cueilli par des arômes primaires, secondaires et tertiaires.



Pour le vin comme pour le thé, la dégustation est érigée au rang d'art



Hervé Cayla, à l'origine du partenariat entre la région de Pu'er et le Libournais, dans le Musée national du thé de Pu'er

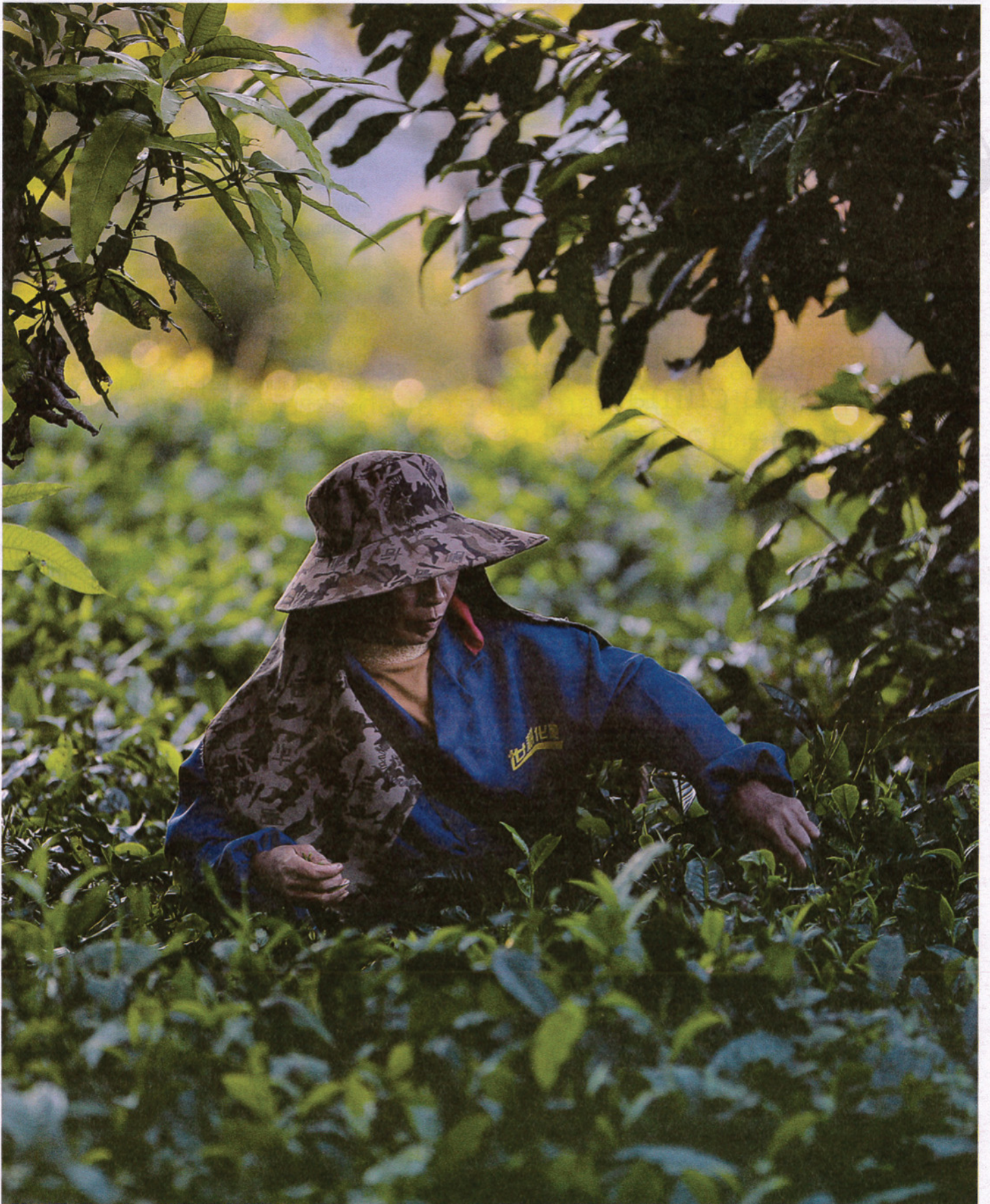
Un partenariat durable entre deux régions

L'exposition « Quand les civilisations du thé et du vin se rejoignent » vient couronner une relation au long cours et un partenariat durable entre les deux régions. À l'origine de ce rapprochement, on trouve Hervé Cayla. Ce Parisien de naissance est installé en Chine depuis une vingtaine d'années. Il a dirigé la filiale chinoise de France Télécom avant de s'implanter comme consultant en lien avec les autorités françaises. Il connaît les subtilités de la Chine. En 2011, les autorités de Pu'er (préfecture du Yunnan) le contactent avec une idée simple : associer leur produit phare, le thé, avec un vignoble d'exception. « Il y a une logique compte tenu des similarités des deux produits », explique-t-il. Il s'engage auprès des autorités chinoises à mener à bien le projet. Il balaie plusieurs idées : Bordeaux, qui a déjà de forts partenariats, les hospices de Beaune, et resserre la mire sur le Libournais : « J'ai un penchant affirmé pour les vins de la rive droite. »

L'histoire retiendra un heureux hasard : « Je décroche

« Il ne s'agissait pas de signer un énième partenariat. La dimension culturelle et l'intérêt marketing se sont très vite imposés. »

mon téléphone pour demander un entretien au maire de Libourne. J'ai eu de la chance ce jour-là : il neigeait sur Libourne, ce qui a désorganisé les services de la mairie. C'est Philippe Buisson en personne qui me répond alors que j'appelais au standard ! » La proposition se révèle pertinente : « Il ne s'agissait pas de signer un énième partenariat. La dimension culturelle et l'intérêt marketing se sont très vite imposés. » Le partenariat se met en place en 2012 : réception de délégation, une exposition sur le thé de Pu'er organisée à Libourne. Le monde du vin est approché et répond présent. Bilan des opérations en 2015 : la ville chinoise est l'invitée d'honneur de « Libourne fête le vin » en 2015. De leurs côtés, les appellations Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac proposent des dégustations du thé de Pu'er dans leur Wine Tour organisé en Asie. Comme quoi, les voyages ouvrent l'esprit ! Ce partenariat a permis à la ville de Libourne et à son vignoble alentour de s'inscrire dans une dynamique collective alors que, pendant longtemps, ils se sont regardés en chiens de faïence...



Les meilleurs thés sont récoltés à la main trois fois par an : au mois de mars, au mois de juin et en septembre

“

Le thé, comme le vin,
a la capacité de raconter
une histoire. Ils sont les
messagers d'un lieu,
d'un climat,
d'une tradition

”

» le réchauffement (au wok à 70 degrés) pour les meilleurs, le séchage et la compression. Les galettes sont ainsi stockées pour qu'opère la fermentation. C'est toute la phase d'élevage, partagée avec le vin, qui démarre. Autant d'étapes qui précèdent l'art de la dégustation (lire par ailleurs). « Ce rapprochement entre thé et vin relève de l'évidence. Les similitudes sont nombreuses, comme la passion et la volonté des hommes à tirer le meilleur de la terre », note Jean-Marie Garde, président du Syndicat viticole de Pomerol. « Dans l'élaboration des thés d'excellence comme pour les vins, l'homme doit être discret et laisser la nature s'exprimer. Nous sommes juste là pour la guider, pas pour la maîtriser », ajoute Jean-Claude Berrouet.

Cette exposition sur les cultures du thé et du vin et le partenariat noué en 2012 entre la ville de Libourne et Pu'er ne relèvent pas du folklore. Le projet a survécu aux tourments qui ont ébranlé la Chine lors de l'arrivée au pouvoir de Xi Jinping en 2013. Le nouveau maître de l'empire du Milieu s'est lancé dans de grandes purges. Dans le viseur : la corruption et le train de vie dispendieux des cadres politiques. Près de 50 000 officiels ont fait l'objet d'investigations. Et le dossier de partenariat qui avait été initié par les autorités de Pu'er a connu plusieurs changements de casting côté chinois. Il n'empêche, la dimension culturelle a pris le pas sur les considérations répressives. Le partenariat s'est renforcé pour aboutir à cette exposition permanente qui met en lumière les vignobles de Saint-Émilion, Pomerol et Fronsac. Le fruit d'un travail étroit de dix-huit mois officiellement lancé le 9 décembre dernier. Un rapprochement d'autant plus pertinent que les deux territoires figurent au Patrimoine mondial de l'humanité. L'histoire retiendra que la première pierre de cet édifice a été posée il y a un peu plus de dix siècles par l'auteur du « Thé et du vin ». Quant à la question de savoir qui, du thé ou du vin, a le plus de mérite, il semble qu'il n'y ait ni vainqueur ni vaincu mais une vraie complémentarité. Quand le thé est considéré comme philosophique et poétique, le vin enchante par son côté festif, sa convivialité. Et l'un comme l'autre nous rappellent à l'intensité du partage du moment présent.

(1) Six exemplaires, plus ou moins complets, ont été retrouvés par le sinologue français Paul Pelliot en 1908. Quatre sont conservés à la Bibliothèque nationale de France, à Paris, les deux autres sont à la British Library, à Londres. Le texte est édité aux éditions Berg International. 19,70 €.

