



« Je ne suis pas là pour évaluer le vin, pour décréter que telle bouteille vaut 90 points. Moi, je ne peux pas séparer le goût de l'âme, ni de l'émotion qu'il procure », confie Robert Camuto. François Bouchon/Le Figaro

Camuto, explorateur du vignoble français

Loin des grands domaines, ce journaliste américain passe son temps dans des vignobles confidentiels mais qui valent le détour. Épicurien vagabond, s'efforçant chaque fois davantage de se fondre dans le décor de campagnes profondes, Robert Camuto aime goûter à ce qui ne se fait plus. Son premier livre, encensé par la critique outre-Atlantique et déjà best-seller, sera bientôt traduit en France et publié par les éditions Michel Lafon.

Il dit qu'il avait « cinq ou six ans », cet été-là. Après un long trajet « genre Paris-Saint-Tropez », la famille Camuto était descendue un peu plus vers le sud, rejoignant les terres du grand-père maternel, en Campanie. Là, à l'ombre rare du village de Vico Equense, où « la beauté extrême côtoie le chaos, le désastre de Naples », Robert débouchait sa toute première bouteille. Un *fiasco di chianti*. L'aïeul portait un marcel blanc ; la cuisine embaumait les arômes d'Italie. Brusquement

privé de son bouchon en liège, le goulot bordé de cire a fait un drôle de bruit. Et Robert a plongé. Jusqu'à s'enraciner, note l'un de ses amis vigneron, « dans une sorte d'authenticité profonde », une passion attachante pour le vin et ceux qui le font.

Aujourd'hui, il faut – quitte à en sourire devant lui – entendre au moins une fois ce jeune quinquagénaire prononcer le mot « terroir » avec l'accent new-yorkais. À l'occasion, guetter ses yeux couleur cannelle, où l'or pétillant évoque le parfum des chais. Et, en cherchant bien sur son blog, le voir croquer en vidéo les grains dodus et tout serrés d'une grappe de syrah. Correspondant en France du *Washington Post* et du *Wine Spectator*, Robert V. Camuto n'aurait sans doute pas pu garder pour lui le récit de ses aventures d'Américain à travers les cépages de France. Dans *Corkscrewed* (1) – « Tire-bouchonné », en français – il raconte avec un humour pincant mais jamais moqueur ses pérégrinations dans les vignobles de petits producteurs indépendants. Quatre années durant lesquelles Robert est allé chercher « des individus qui ont leurs idées », surtout pas celles des autres. Comment aurait-il atterri, sinon, dans la propriété de Claude Martin, queue-de-cheval de cheveux gris et cigarettes roulées, Provençal allergique au rosé ? Aurait-il découvert en même temps qu'un « très féminin » cabernet-sauvignon, La Boule mayonnaise, club de pétanque ultraconfidentiel d'un village varois ? Se serait-il invité autour d'une table en Formica pour boire un verre de banyuls « au goût de terre » ? Aurait-il eu droit à ce face-à-face incongru avec un couple de gendarmes zélés, au bord d'une route déserte des Corbières ? Non. Quatre fois non. « Toutes ces rencontres ont changé ma perception du vin », confie Robert Camuto. *Je cherche les individus, pas les châteaux et leurs grands crus, que s'arrachent les holdings et les compagnies d'assurances.* Jeune pousse de Manhattan, où le père dessine des escarpins pour nourrir copieusement sa famille, Robert s'échappe à 17 ans dans une université du Michigan. Avec deux compères, soixante-quinze dollars en poche et un minivan, il vient de traverser les États-Unis d'est en ouest, façon *On the Road* de Jack Kerouac. Au Landerneau bourgeois de Scarsdale, banlieue chic de la Grosse Pomme, Robert préfère une nuit à la belle étoile, dans un pré du Montana. Rebelle ? « À l'étroit », rectifie-t-il.

Pendant que son palais s'aiguise et que disparaissent quelques mauvaises expériences œnologiques – un « pitoyable rosé du Portugal » sera, un jour, pioché dans la cave parentale –, Robert Camuto affûte son goût de la différence. Un pauillac bu à Columbia lui arrache quelques sensations fortes ; au Texas, il court les cavistes mais renonce à collectionner les bouteilles, nées pour être ouvertes. « *Quoi de meilleur que d'en déboucher une avec la femme qu'on aime, les gens qui comptent ?* », s'interroge à voix haute cet adepte du partage des jolies choses. Aussi est-ce un simple côtes-du-rhône qui, dégusté un soir de 2001 au Texas, lui donnera l'idée de déménager jusqu'en France. Gilda, née à Nice, grandie en Californie et rencontrée à San Francisco, emboîte le pas à son journaliste de mari. Lui, tourne le dos sans l'once d'un regret à l'insolent *Fort Worth Weekly*, journal alternatif fondé quelques années plus tôt. À lui les vendanges, les casse-croûte de pain, pâté et mirabelles pris sur le capot des tracteurs, et le dos qui souffre de s'être trop plié. Dans les vignobles de Wolxheim (Alsace), on le regarde en coin, à travers les ceps, « comme un espion ». On se demande même s'il tiendra la distance. « *À la fin, j'ai été jeté dans la cuve, baptisé au raisin* », sourit Robert. Bourgogne, Corse, Val-de-Loire, Mâconnais, Beaujolais, Anjou, vallée du Rhône : l'Américain en goguette essaime toutes les régions à grappes, enquête, note, photographie. Le Yankee traque le jamais-vu, le jamais bu. « *Loin du monde des apparences, où les crus très prestigieux occupent le devant de la scène, Robert s'intéresse aux coulisses, note son ami vigneron et restaurateur à Saint-Émilion, François des Ligneris. Il cherche habilement à voir où s'arrête le jeu, où commence la vérité de la nature humaine.* » Son repaire est un ancien moulin à huile retapé « sans kitsch », mais avec une cave, situé dans l'arrière-pays grassois. « *Choisissez la bouteille que vous voulez* », lui avait dit l'ancien propriétaire, avant de débarrasser le sous-sol de ses trésors alignés. Robert prit un chambolle-musigny des années 1980. « *Lorsque je l'ai bu, c'était pour moi comme de la musique, un morceau qui passe, difficile à saisir.* » Décrire sans décerner des notes pourrait, outre-Atlantique, faire de Robert Camuto un véritable ovni. C'est son côté « anti-Parker » – maître-à-penser de l'œnologie mondiale –, prompt à dénoncer « les critiques devenus techniciens » dans son pays. « *Je ne suis pas là pour évaluer le vin, pour décréter que telle bouteille vaut 90 points. Parker évalue une boisson ; moi, je ne peux pas séparer le goût de l'âme, ni de l'émotion qu'il procure.* » Un aveu de faiblesse pour certains, de force pour les autres, qui permet à l'intéressé de prendre, encore, un plaisir intact à verser sur un croûton frotté à l'ail un filet d'huile d'olive de son cru. « *Un attachement sincère à la terre qui n'a rien d'une nostalgie aux relents soixante-huitards* », juge un proche. Simplement, estime Camuto, « le vin ne doit pas devenir un luxe : il doit continuer à faire partie de la vie ». La vraie.

ANNE-CHARLOTTE DE LANGHE

(1) Publié par The University Nebraska Press.

CANTELOUP SECOUE L'ACTUALITÉ
À PARTIR DE 8H35.

Europe 1
europe1.fr