



CONFERENCE DU 4 JANVIER 2016 (#3)

LES FORMES LIQUIDES DU TEMPS



1/ DU TEMPS

- a) Possibilités d'une définition théorique du temps :
- Le flux du fleuve héraclitéen
 - La « *forme mobile de l'éternité immobile* » de Platon
 - « *L'intervalle accompagnant le mouvement du monde* » stoïcien
 - Le « *nombre du mouvement selon l'avant et l'après* » aristotélicien
 - « *L'image de l'Un qui est dans le continu* » de Plotin
 - « *L'accident d'accidents* » d'Epicure
 - La « *série d'idées qui se succèdent* » chez Berkeley
 - « *La forme a priori de la sensibilité* » kantienne
 - La « *succession infinie de moments particuliers* » de Kierkegaard
 - Le « *fantôme de l'espace obsédant la conscience réfléchie* » de Bergson
 - Les « *dimensions de la néantisation* » sartrienne.
 - M.O. : « *La vitesse de la matière* ».
- b) Habituelles considérations sur le temps :
- Il est sans être
 - On sait ce qu'il est tant qu'on n'en parle pas
 - Dès qu'on commence à en parler
 - On ne sait plus ce qu'il est
 - Il n'y a que le présent
 - Ni le passé, ni le futur n'existent
 - Il n'y a pas de temps
 - Que de la durée vécue
 - Une théorie du temps est impossible
 - Car elle s'inscrit dans le temps
 - La moindre pureté du temps
 - Forme dégradée de l'éternité
- c) Considérations empiriques sur le temps
- Considérations non conceptuelle, non nouménale
 - Mais nominaliste
 - Recherche d'un temps perdu
 - Et non du temps perdu
 - Celui de la naissance de mon père : 1921.

2/ DE « 1921 »

Ce qu'est cette année-là :

- a) Mars ou la guerre jugée d'Alain,
 - Mais aussi du Tractatus logico philosophicus de Wittgenstein ;
- b) Le deuxième Quintette de Fauré,

- Mais aussi des Six lieder de Webern ;
- c) Celle de la Femme nue dormant au bord de l'eau de Vallotton,
 - Mais aussi de Why not sneeze, un ready-made de Duchamp ;
- d) Celle de la mort de Saint-Saëns,
 - Mais aussi du Salon Dada à Paris ;
- e) Celle de la publication de Sodome et Gomorrhe de Marcel Proust,
 - Mais aussi des dernières pages de l'Ulysse de Joyce ;
- f) Celle de la tuerie par Lénine de neuf cent marins à Kronstadt
 - Et celle de la prise du pouvoir de Hitler à la tête du Parti nazi ;
- g) Celle du bolchevisme triomphant,
 - Mais aussi de la Nouvelle Economie Politique et de l'aide des Etats-Unis à la Russie léniniste exsangue ;
- h) Celle de la condamnation de Sacco et Vanzetti,
 - Mais aussi de leur défense par un autre anarchiste alors inconnu : Benito Mussolini ;
- i) Celle de la publication de Psychologie des masses et analyse du moi de Freud,
 - Mais aussi, du même, de Rêve et télépathie.
- j) Autrement dit : la fin d'un monde et l'avènement d'un autre.
 - 14-18 accouche d'un temps qui abolit l'ancien temps :
 - En 1921, le nihilisme se répand sur la page de la civilisation judéo-chrétienne.
- k) Je suis l'enfant de ce temps - à tous les sens du terme
 - Un grand-père ayant fait 14-18 :
 - L'aléatoire : en revenir pour faire un enfant qui ferait un enfant
 - Procéder d'une série inouïe de fortunes adéquates.

3/ AVANT LA DEGUSTATION

- a) Cette dégustation s'effectue... sur ces terres de l'est
 - Début 2012 : neige
 - Visite des caves, graffitis sur les murs de craie.
- b) Rencontre d'un maître de chai, **Richard Geoffroy**
- c) Faire un vin c'est le vouloir
 - Lui donner corps et âme
 - Le produire, l'inventer, l'imaginer, l'engendrer
 - L'envisager, le supposer, le raisonner, le réfléchir, le conjecturer
 - L'estimer, le désirer, le souhaiter
 - L'élaborer
 - L'élever
 - Lui donner grandeur et hauteur
 - Le cogiter
 - Le faire
 - L'écrire...
- d) Toute production concentre en elle l'esprit du temps
 - Vin, peinture, musique, meuble, roman, philosophie, architecture, recette, poème
 - Ce qui est dans un temps
 - Se retrouve dans chacun de ses fragments éparpillés.
 - Correspondance entre tous les atomes constitutifs d'un même simulacre
 - Qui cristallise des particules contemporaines.
- e) Dom Pérignon exact contemporain de Louis XIV (1638-1715) :
 - Lully, Watteau, Vivaldi :
 - Artistes de la joie, de l'allégresse, de la légèreté,

- De l'ascendant sans transcendance.
- f) Contemporain de Newton :
- Révolutionne la vision du monde
 - Fin de la mythologie chrétienne, avènement de la physique
 - Identité matière et lumière
 - Réel : particules maintenues en relation par l'attraction
 - Pense le cosmos et y place les hommes
 - Qui obéissent, comme les astres, aux mêmes lois.
- g) Newton met le cosmos en formule
- Dom Pérignon en bouteille.
- h) La bulle domptée dans la bouteille
- Elle est aussi dans la peinture :
 - Simon Luttichuys, Hendrick Andriessen, Simon Renard de Saint-André ou Karel Dujardin – Vanités : homo bulla.
 - Mouche, tavelure d'un fruit, pétale fané, couteau en déséquilibre, fumée, sablier renversé, pendule en mouvement, montre sur un beau tapis, verre finement ciselé, coupe ébréchée, crâne
 - La vie est fragile : juste une bulle
- i) Le champagne garde la mémoire de son année de naissance dans la bulle
- Le temps général d'une époque
 - Le temps particulier de ceux qui l'ont fait :
 - Variété des cépages, génie des assemblages
 - Il exprime le grand temps de l'Histoire et le petit temps des histoires.
- j) Mélange les temps de la géologie, de la nature, de l'univers, du cosmos
- Temps de chacun de nous : bons et mauvais souvenirs
 - Enfance, jeunesse, temps adulte.
- k) Neige partout.
- 10h00. Temps idéal pour la dégustation.
- l) **Michel Guillard** :
- Notre vision dispose d'un million de connexions nerveuses,
 - 200.000 pour la somesthésie - la sensibilité du corps qui gère la sensation d'être au monde
 - 100.000 pour l'audition,
 - 50.000 pour l'olfaction,
 - 10.000 pour le goût.
 - L'hominisation : doués pour voir plus que pour sentir
 - Nous nous détachons du réel pour jouir des images que nous nous faisons de lui.
- m) Silence de **Richard Geoffroy**
- Parole donnée à **Benoît Guez**
 - 1921 : flacons patrimoniaux
 - Moët & Chandon
 - Dégustation verticale :
 1. 2006 : création de l'UP du goût
 2. 2002 : création de l'UP de Caen
 3. 1983 : entrée dans l'Education nationale
 4. 1959 : année de naissance
 5. 1921 : année de naissance de mon père.

4/ LA DEGUSTATION

- a) Leçon d'ontologie concrète

- Cours de métaphysique appliquée :
 - Le passé du vin :
De ses conditions de possibilité à son être.
 - Le Présent du vin :
De l'être-là du vin à sa disparition
 - Le futur du vin :
De ses métamorphoses à sa mort.
- b) La vie d'un vin se résume à celle d'un humain, voire d'un vivant :
 - De la potentialité à la néantisation
 - En passant par les degrés d'être.

> PREMIER TEMPS : LE PASSE

1/ LE PASSE GEOLOGIQUE

- Passé très lointain qui rend possible le présent :
 - Formation de la terre, nature des sous-sols, puis des sols
 - Les roches volcaniques se constituent après refroidissement :
 - Le granite
 - Les roches sédimentaires sont produites avec dépôts de fossiles + érosion :
 - Calcaire, grès, galets, argile, marnes, graves
 - Les roches métamorphiques structurées avec la pression sur ces deux types de roches :
 - Schistes, gneiss
- **Boire un vin : avaler des atomes de pierre qui parfument ce que l'on ingère.**

2/ LE PASSE DE LA TERRE

- a) Forêts primitives fondues sur elles-mêmes
 - Stratification de cadavres d'animaux décomposés
 - Pourrissement des feuilles saisons après saisons pendant des millions d'années
 - Déjections des animaux
 - Fouissements de milliards de lombrics pendant des temps immémoriaux.
- b) Inondations sans fin, déluges
 - Réchauffements
 - Gel
- c) Autant d'atomes cassés, brisés, associés, composés, décomposés, recomposés pour produire une matière noble
- d) Terres argileuses, calcaires, humifères, sableuses, mélanges de ces terres
- e) Fossiles de l'ère secondaire, petits animaux morts calcifiés et devenus fantômes qui retiennent l'eau
- f) **Boire un vin : avaler des atomes de terre qui parfument ce qu'on ingère.**

3/ LE PASSE DES PAYSAGES

- a) Champagne :
 - Craie légère et poreuse
 - Marne friable et hydrophile
 - Argile grasse et plastique
 - Sables secs et poudreux
- b) Paysages exposés au vent, à l'ensoleillement, à la pluie
- c) Nous venons de ce temps primitif :
 - Nous sommes sortis de cette eau primitive
 - Nous avons été mollusques avant d'être goûteurs de vin

- Et goûter des vins peut conduire à ces temps que seul peut comprendre le cerveau humain.

4/ LE PASSE CLIMATIQUE

- a) Le vin concentre aussi ce passé :
 - Des temps plus récents
 - Temps du temps sans l'homme
 - Temps des volcans et de la montée des eaux
 - Temps du feu des magmas répandus
 - Temps mythique du déluge de Gilgamesh, de Noé
- b) Mémoire de terre + pierre + eau + feu
- c) Mémoire de l'année de production :
 - Raisins nourris de ces sous-sols, de ces sols, de ces paysages, de ce climat
 - Pluie ou sécheresse, soleil ou vent, gel ou humidité
- d) ***Boire un vin : avaler des atomes de pluie et de soleil, de neige et de glace qui parfument ce qu'on ingère.***

5/ LE PASSE VIRGILIEN

- a) Les hommes domestiquent la pierre, la terre, le vent, le soleil, le cep, la grappe
 - Le travail des paysans :
 - Temps des planteurs et des arroseurs, des sarclers et des bineurs, des greffeurs et des tailleurs, des vigneron et des viticulteurs
- b) Silence de ceux qui connaissent ce temps-là : les taiseux
 - Le temps artisanal : tailler, lier, relever, palisser, ébourgeonner, rogner, soigner la vigne, vendanger
- c) ***Boire un vin : avaler les atomes du travail des hommes qui parfument ce que l'on ingère.***

6/ LE PASSE DE L'INTELLIGENCE D'UN HOMME

Une fois les raisins pressés : les assembler

- Pinot noir et Pinot Meunier : raisins noirs
 - Chardonnay : raisin blanc
 - Rarement et peu : l'Arbane, Petit Meslier, Pinot blanc, Pinot gris
- a) Pinot noir : contrepoint avec le calcaire
 - Il impose la structure, le corps, la puissance avec parfums de fruits rouges
 - b) Le Pinot Meunier : contrepoint avec les argiles
 - Souple, fruité
 - Donne la rondeur
 - c) Le Chardonnay :
 - Floral, nez d'agrumes
 - Minéral
 - Permet d'envisager le vieillissement
 - d) Avec ceci, le chef de cave élabore son vin
 - Assemblage, contrepoints, mise en relations, jeux de force.
 - e) ***Boire un vin : avaler les atomes d'intelligence des cépages agencés qui parfument ce que l'on ingère.***

DEUXIEME TEMPS : LE PRESENT

1/ LE PRESENT DE L'ETRE-LA

- a) Ce passé devient présent
 - Ce qui se joue entre son être-là et sa disparation

- Entre sa présence et son effacement du monde
- b) Le présent de l'être-là définit la possibilité d'être bu :
 - Bonnes conditions :
 - D'élevage, de conservation, de sortie de cave, d'entrée en dehors de la cave, de température – de convivialité.

2/ LE PRESENT DE L'ETRE AU MONDE

- L'oxygénation : violence faite au vin
- Traumatisme
- L'ouverture du bouchon fait entrer le monde dans le vin et le vin dans le monde
 - L'un et l'autre ont désormais partie liée
- Le monde dira le vin
 - Le vin dira le monde
 - Ou non...

3/ LE PRESENT DE LA PRESENTIFICATION

- a) Ce présent permet à l'être d'être, s'il doit être
 - L'ajout du dehors au dedans peut tuer le vin
 - Ou le magnifier
 - Il le révèle
 - Il dit ce qu'ont produit les temps passés – temps géologique, climatique, artisanal, etc
- b) Sublimation plus ou moins réussie
 - L'ajout du dedans au dehors révèle un monde caché, secret, discret, autonome, indépendant
 - il raconte une subjectivité
 - Une constriction à nulle autre pareille
- c) C'est dans ce croisement dedans/dehors que s'effectue la dégustation
 - La recherche du temps perdu s'effectue là.

4/ LE PRESENT DE LA DEGUSTATION

- a) Un exercice spirituel : augmenter sa présence au monde
 - L'arsenal platonicien est inefficace
 - Démocrite qui survécut en humant les atomes de petits pains
 - Particules de nous + particules du vin
 - Nous avons vécu ce qu'a vécu le vin
- b) Regarder, c'est déjà goûter
 - Perte de l'olfaction : animaux dénaturés.
- c) Le vin paraît ce qu'il semble être
 - Les verres noirs
 - Sans la vue, la bouche est aveugle, l'olfaction aussi
 - On voit, donc on sent, puis on goûte,
 - Et l'on retrouve ce que l'oeil avait dit
 - Le nez obéit aux yeux.
- d) La fin du présent du vin, c'est le présent de la disparition
 - On regarde, etc : en bouche, gamme des arômes :
Citron, melon, groseilles, coing, pomme, poire, pêche, fraise, framboise, groseille, cassis, cerise, mûre, myrtille, prune, fruits exotiques, figue, dattes, agrumes, zestes confits, amandes, noisettes, pruneau, acacia, aubépine, miel, cire, chêne, fumé, café, torréfié, vanille, pain grillé, cannelle, réglisse, poivre, poivrons, muscade,

foin, buis, humus, champignons, truffe, feuilles mortes, pierre à fusil, silex, gibier, ventre de lièvre, cuir, fourrure...

- e) Le monde entier est concentré dans ses atomes les plus subtils :
- Minéral, végétal, animal, fleurs, épices, fruits, bois
 - Tout tourne en vortex dans le vin
 - L'évolution dans la nature se retrouve dans le liquide qui se métamorphose selon le temps cosmique :
 - La verdeur d'un citronnier,
 - Le duveteux d'un bourgeon de chèvrefeuille,
 - La volupté de la fleur d'acacia,
 - La puissance du fruit, la prune, la pêche, l'abricot,
 - Le sucre de sa maturité,
 - Son devenir cuit, confituré, compoté,
 - La longueur en bouche du fruit sec.

5/ LE PRESENT DU PASSE EFFACE

- Il y eut, mais il n'y a plus :
 - Le vin que le temps a tué
 - Le vin mourant ou mort
 - Disparition honteuse, sans éclats
 - Effacement de l'être
 - Plongée dans le néant sans témoin
 - Eau boueuse, bourbeuse, vaseuse
 - ce qui fut n'a pas été longtemps
 - Le souvenir n'a pas duré
 - Présent mort d'un passé disparu.

TROISIEME TEMPS : LE FUTUR

- a) L'à-venir du vin
- Son vieillissement, son évolution, sa transformation, ses métamorphoses, sa maturité, son effondrement
 - Sa puissance décuplée, sa mort prématurée
 - Son énigme
- b) Les gens de vin extrapolent :
- Une Romanée-Conti avec **Jean-Paul Kaufmann**
- c) Les prescripteurs
- Quand **Malraux** faisait Petrus et Lasserre
 - C'est aujourd'hui **Robert Parker**
 - Qui a assuré son nez pour un million de dollars
- d) Le futur d'un vin au-delà de la vie d'un homme.

QUATRIEME TEMPS : TRAVAUX PRATIQUES

- a) 1959 :
- Selon les critères champenois, ce vin ne devrait pas exister :
 - Année très chaude, raisins très murs, vendange à plus de 12° - énorme
 - Vin sans acidité : ratio entre sucres et acidité le plus élevé dans toute l'histoire du champagne
 - Franchement puissant et alcooleux.
- b) Notes de dégustation des professionnels :
- Puissance à l'ouverture,

- Grande complexité pour son âge
 - « *Pas une ride* »...
 - « *Aucun élément oxydatif... A aucun moment on ne le sent vieux* »
 - Nez : sous-bois, truffe, terre, effluves de racines
 - « *Les bulles sont rares, le champagne est devenu un vin de gastronomie capable d'électriser un lièvre à la royale... C'est un vin de bécasse* ».
 - En bouche : « *une mémoire énorme* » et dispose d'une très grande longueur.
 - Cinquante-cinq ans plus tard, il évolue « *aux frontières de la puissance* ».
 - Un vin qui ne ressemble à rien de connu, donc – « *un vin plus physique qu'émotionnel, un champagne de force sans brutalité* ».
- c) Note de dégustation du 5 octobre 1995 par **Dominique Foulon**, chef de cave :
- « *Bouquet puissant. Toffee, fruits secs, biscuit, réglisse et truffe. Vineux, charpenté, opulent sans être mou. Long et profond* ».
- d) Puis une autre, en février 2008, avec **Benoît Guez**, chef de cave :
- « *Impressionne par sa maturité et son opulence. Le nez est puissant et capiteux, à la fois sombre et éclatant. Le fruit (figue, prune), mûr et concentré, s'est paré des nuances chaudes et épicées du cacao, de la muscade et de la réglisse, enrichies de troublantes notes de truffe. La bouche riche, ample et chaleureuse, s'ouvre sur une finale où la sucrosité de l'alcool rivalise avec les notes sèches et torréfiées du café grillé* ».
- e) Toutes ses qualités me stupéfient : la terre et la puissance, le parfum de truffe et de sous-bois, la présence des racines et la vigueur malgré l'âge, la mémoire énorme et la nature plus physique qu'émotionnelle, la force sans la brutalité - c'était mon père...
- « *1921* » s'annonçait dans ce « *1959* ».
- f) Sortant de son silence, **Richard Geoffroy** :
- « *Millésime totalement excessif* ».

CONCLUSION : « 1921 »

- a) 1^{ère} bouteille : Vin trouble – c/f « *ce soir, le ciel est couvert* »
- b) Sans bulles, vin blanc
- D'étranges parfums de brioche,
 - D'étonnantes fragrances de fruits cristallisés,
 - De surprenants arômes de panetone,
 - De curieuses senteurs d'angélique,
 - De nougat et de moka aussi...
 - Ce champagne fonctionne comme une efficace et authentique machine à remonter le temps.
 - Souvenirs personnels...
- c) « *Le fruit est au coeur* » dit **Benoît Guez**.
- d) 2^{ème} bouteille :
- Des bulles
 - S'avère subtil, fondu, intégré : une épure
 - Bouche plus vive, énergique,
 - Très complexe, échappe à la définition
 - Du pain chaud, de la brioche
 - **Benoît Guez** : « *Doux, chaleureux, confortable, sécurisant* »
 - Il ne le sait pas : c'est le portrait de mon père.
- e) 10 minutes après avoir été servi, ce « *1921* » a disparu
- Ce souvenir était devenu un souvenir
 - Un souvenir de souvenir devient une mémoire.

f) Pendant la dégustation, **Richard Geoffroy** a dit :

- « *La verbalisation est une déperdition* »
 - Il a tout à fait raison.
-

BIBLIOGRAPHIE

- Michel Onfray, Théorie du Sauternes, Livre de poche
- Alain Adde, Sur la nature du temps, PUF
- Jean-Marie Pelt, L'homme renaturé, Laffont
- Gaston Bachelard, La terre et les rêveries du repos, José Corti
- Gaston Bachelard, La flamme d'une chandelle, PUF
- Gaston Bachelard, La psychanalyse du feu, Idées Gallimard
- Gérard Liger-Belair (préface de Michel Onfray), Champagne, la vie secrète des bulles, Le Cherche-Midi