

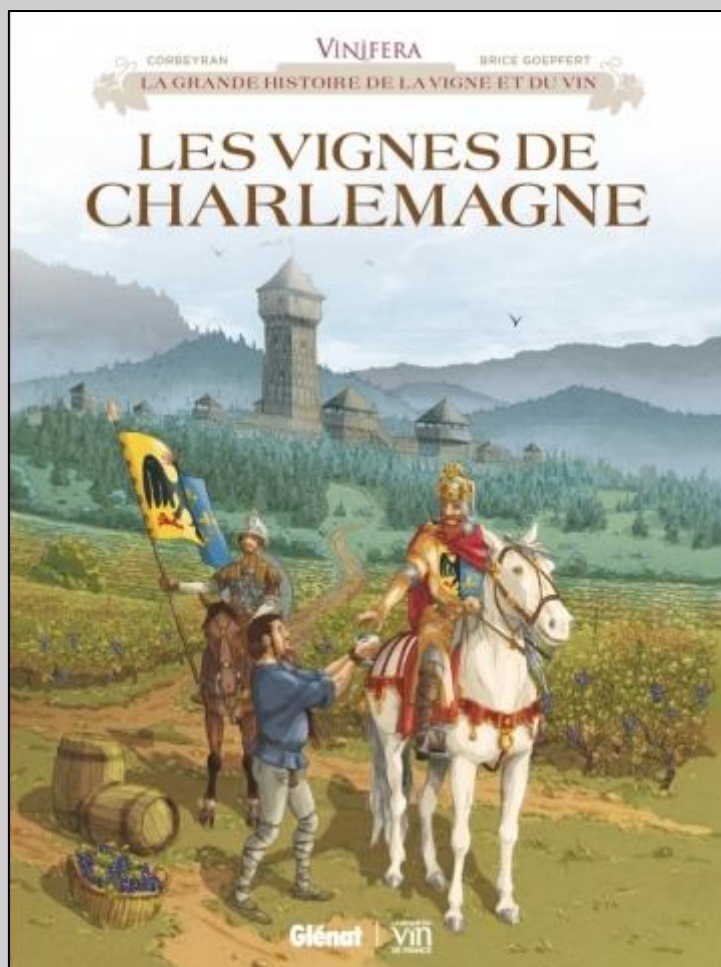


Les ouvrages généraux sur l'histoire du vin sont nombreux ; sur le vin français également. Le meilleur côtoie l'insipide, le resucé. En historien et sommelier de formation, Arnaud Heckmann livre un ouvrage gouleyant et bien documenté. Le fil conducteur est classique. Le chapitre conclusif, intitulé « Le retour vers le passé, ou l'avenir du vin français », ne manque pas de saveurs ! Le lecteur ne peut que s'ébaudir en (re)découvrant certains procédés : eau de Lourdes (chargée de l'énergie positive des prières) enterrée au pied des ceps – musique en boucle - géobiologie et menhirs dans les vignes...

Un tableau chronologique constitue un bien utile référentiel (de 6000 av. J.C. à 2021).

Le présent millésime contient une invitation de l'auteur : « *La lecture de ce livre vous donne l'envie immédiate de déboucher une bouteille de vin français, n'importe lequel pourvu qu'il soit bon.* »

Pari gagné.



La onzième livraison de la somptueuse collection co-dirigée par les éditions Glénat et la Revue des vins de France est dédiée au monde carolingien : *Les Vignes de Charlemagne*.

L'empereur légifère sur la qualité d'élaboration des vins et autorise les vignerons à vendre eux-mêmes leur production. Les moines jouent un rôle essentiel dans l'expansion de la viticulture dans les contrées évangélisées.

La qualité récurrente des scénarii et des dessins ne faiblit pas. Un plaisir de lecture à chaque fois renouvelé.

À paraître : *Biodynamie – Le vin en quête de terroir*.