



Script

ALERTE N°	50288465	HEURE	10:33:54
DATE	15/10/2005	DUREE	00:07:31
SUPPORT	BFM		
EMISSION	In Vino BFM		
PRESENTATEUR	Alain MARTY		

Alain MARTY : On retrouve avec beaucoup de plaisir Corinne Lefort notre historienne du vin qui s'intéresse cette semaine à un personnage issu du même pays que David Cobbold qui adorait les bons vins visiblement mais pas trop le sport, Corinne.

Corinne LEFORT, Historienne du Vin : Non, pas vraiment. Bonjour. Bien écoutez Winston Churchill, c'est toujours le cas que l'on met en avant comme étant un grand homme politique qui aimait bien manger, bien boire. Il disait souvent au général Montgomery qui lui était très fier de sa santé, il disait toujours "Je ne vois pas, je ne fume pas, je dors beaucoup, voilà pourquoi je suis 100 % en forme", et Churchill répondait "Je bois beaucoup, je dors peu et je fume cigare sur cigare, voilà pourquoi je suis 200 % en forme". Et ça c'est l'humour de Churchill et c'est cet humour un peu épicurien, rabelaisien finalement que nous aimons bien, voilà. C'est un homme qui effectivement fumait beaucoup, on estime selon Zino Davidoff qu'il a fumé 300 000 cigares tout au long de son existence.

Alain MARTY : 300 000 cigares bon.

Corinne LEFORT : Oui, donc arrivé à 91 ans, il faut le faire, donc pour ceux qui disent que le vin est mauvais pour la santé, bien moi je trouve que c'est un bel exemple.

Alain MARTY : Bien attention, ici on prêche quand même la modération, indépendamment de monsieur Churchill.

Corinne LEFORT : Il était très modéré, il aimait les bons vins, il a été effectivement un homme qui avait une vie très intense, le vin était pour lui une façon de se détendre, de se reposer et de commencer une bonne journée, voilà.

Alain MARTY : Il commençait à déguster à quelle heure ?

Corinne LEFORT : On dit vers 10h ?

Alain MARTY : Vers 10h

Corinne LEFORT : Oui.

Alain MARTY : Bon d'accord, ok.



Corinne LEFORT : Vers 10h et il comment dirais-je la seule chose qu'il reconnaissait en temps que liquide, ne pas aimer boire, c'était le lait écrémé.

Alain MARTY : Le lait écrémé, donc l'eau quand même avait une petite place.

Corinne LEFORT : Pour son whisky pur malt. Bon sinon en fait, effectivement, il a une vie je dirais bachique derrière lui assez longue. Alors en France on le connaît surtout pour le champagne Paul Roger. La maison Paul Roger joue de cette relation, de cette...

Alain MARTY : Alors c'était quoi justement Corinne Lefort, c'était une relation, ce n'était quand même pas une licence de marque, c'était quoi cette histoire ?

Corinne LEFORT : Non en fait, c'était une forme de parrainage puisque dans les années 27, Paul Roger aimait déjà le champagne, c'est quelque chose, faudra faire tout un jour une émission là-dessus mais le champagne doit beaucoup et surtout lors de sa création au marché anglais et notamment au fait qu'ils aimaient les vins blancs légèrement pétillants et sucrés. Donc le champagne était quelque chose que Churchill aimait bien et il s'était intéressé à la Veuve Clicquot et puis, mais pourquoi ça et après il a avoué très tard que c'est parce qu'il pensait qu'elle était une veuve de guerre, voilà. Alors il n'a pas fait plus loin et puis très intelligemment un jour, lors des courses de chevaux, il a rencontré, il a eu l'occasion de boire du Paul Roger, ils se sont sympathisés et du jour au lendemain il est devenu le parrain pour Paul Roger, voilà.

Alain MARTY : David Cobbold.

David COBBOLD : Je signale qu'à l'époque elle était menée par une autre veuve Odette Paul Roger.

Corinne LEFORT : Absolument.

Alain MARTY : Il y a un nombre de veuves en Champagne c'est assez hallucinant, hein !

David COBBOLD : C'est mortel pour les hommes. Sauf pour Sir Winston.

Alain MARTY : Alors Corinne Lefort.

Corinne LEFORT : Voilà, alors bon effectivement il y a toujours aujourd'hui les descendants de la famille de Churchill par le biais de lady Mary Son c'est la cadette de ses 4 enfants qui continue cette relation presque familiale avec la maison Paul Roger. Mais en dehors du champagne, il aimait beaucoup le vin blanc. Alors le vin blanc, le vin blanc français, on a parlé tout à l'heure des vins qui allaient avec les coquillages, bon bien lui il aimait bien le Chablis avec ses coquillages, il aimait les little pot. Alors David il va peut-être nous expliquer ce que c'est que les little pot, les plats qui étaient faits par la cuisinière, il avait une cuisinière qui s'appelait Georgina Landmer.



Alain MARTY : Alors si c'est Georges ce n'est pas une cuisinière.

Corinne LEFORT : Voilà et notamment les Riesling, les Traminer, enfin tous les vins blancs qui allaient avec les produits de la mer, les saumons, parce que même pendant la guerre il se faisait venir du vin d'Allemagne.

Alain MARTY : D'Allemagne ?

Corinne LEFORT : D'Allemagne pour pouvoir consommer ses plats préférés avec des grands Gewurztraminer de je dirais...

Alain MARTY : Vous êtes sûre Corinne Lefort que...

Corinne LEFORT : Absolument.

Alain MARTY : Un anglais pendant la Seconde Guerre Mondiale...

Corinne LEFORT : Absolument.

Alain MARTY : Faisait venir...

David COBBOLD : Enfin je pense que le stock des vins allemands était déjà important.

Corinne LEFORT : C'est vrai. C'est vrai.

David COBBOLD : Les marchands anglais avaient une tradition de stocker les vins et parmi les vins les plus côtés en Angleterre avec les Bordeaux, les Champagnes, étaient les vins du Rhin.

Corinne LEFORT : Absolument. Et alors quand il a eu un magasin qui a, sous le Blitz anglais a explosé, qui était le magasin à Saint James Square, qui était un caviste réputé et quand une bombe est tombée dessus, la jolie histoire est que le caviste a tout de suite téléphoné au Prime Ministre anglais de l'époque, on a réussi à le trouver et la première chose qui lui a été dite : "Sir your cigars are safe and your wines". Donc effectivement, "Vos cigares sont sauvés et vos vins sont en bon état" donc...

Alain MARTY : Vous pouvez survivre quoi.

Corinne LEFORT : Bon voilà, alors. En dehors des blancs, il y a effectivement les vins rouges. Alors c'était un fou des Pommard, les Epnaux, parce que c'est d'abord à fumer tant de cigares, je pense qu'il avait le palais aussi qui nécessitait des vins très très marqués par le côté tannique et puissant. En bordeaux il disait aimer bien sûr les, avec son rosbif il prenait des bordeaux beaucoup plus du type Pauillac, et puis chaque fois que l'occasion se présentait en France, il allait faire un petit tour du côté de Chateaubriand, qui pour lui était la référence. D'ailleurs il ne disait pas au Briand, il disait Sir Briant, parce que pour lui, c'était le vin d'un anglais au tout départ de l'histoire...



Alain MARTY : Oui. Il était chez lui quoi ?

Corinne LEFORT : Voilà.

Alain MARTY : C'est anglais, rappelez-vous la bataille de Castillon d'ailleurs.

Intervenant 1 : Un irlandais.

Alain MARTY : Un irlandais exactement.

David COBBOLD : L'histoire à l'origine en fait, ça remonte à plus loin, à 1660 à peu près et Sam Leopips dans ses célèbres agendas, ses diaries, ses mémoires racontent pour la première fois d'avoir bu un vin qui était si singulier, si particulier, qu'il avait le goût de nul autre et un goût exceptionnel et il appelait ça O'Briyan. Et c'était la première mention de ce qui allait devenir les crus classés, en fait la réinvention des grands vins.

Corinne LEFORT : Exactement.

Alain MARTY : Corinne Lefort. Donc on revient sur Winston Churchill et côté Brandy, côté Scotch, c'était également...

Corinne LEFORT : Oui, alors bon, à la fin de sa vie, il avait effectivement tellement de cadeaux, les portugais, parce qu'il peignait, quand il peignait, il décidait d'aller peindre notamment aux Baléares, ou au Portugal, ou même sur le bateau avec Tito, au large de la Yougoslavie, et chaque fois, les producteurs locaux lui offraient, du Porto, du Xérès, des vins et avec Tito il y avait un vin, alors, là je demande des explications peut-être à, c'est peut-être compliqué, mais à Philippe Faure-Brac parce qu'il avait l'habitude de boire le Jérusalem qui est un vin qui se trouve au large des côtes, qui est en Yougoslavie et qui se buvait à l'époque dans le bateau, le yacht de Tito.

Alain MARTY : Alors Philippe Faure-Brac.

Philippe FAURE-BRAC : Exactement, c'est un vin qui existe toujours d'ailleurs, on a toujours une production de ce vin qui est essentiellement blanc.

David COBBOLD : Jérusalem est le nom d'un petit village en Croatie.

Philippe FAURE-BRAC : Exactement, sur une île.

Corinne LEFORT : Voilà.

David COBBOLD : Voilà sur une île et qui a son nom, c'est un point de ravitaillement pour les croisés.

Corinne LEFORT : Les croisés.

David COBBOLD : Les croisés, donc il a eu ce nom à Jérusalem.



Philippe FAURE-BRAC : Les croisés, d'où son nom.

Corinne LEFORT : Donc alors, je dirais simplement qu'il est mort à 91 ans et que à l'annonce de sa mort et bien les étiquettes de champagne Paul Roger arborèrent un brassard noir. Je trouve que c'est un joli hommage et personnellement j'aurais mieux aimé boire et manger à la table de Winston Churchill qu'à celle de certains hommes politiques français de son époque.

Alain MARTY : Merci Corinne Lefort. En tout cas c'est toujours un plaisir de vous écouter. On vous retrouve la semaine prochaine pour encore parler d'un personnage célèbre qui va être français cette semaine.

FIN