

La victoire de la Culture sur la Nature. C'est sous cette allégorie représentée par la mosaïque d'Orphée que le président du jury déclara le concours ouvert. D'ordinaire organisée au sein du salon de Tain-l'Hermitage, la prestigieuse compétition avait été délocalisée au musée archéologique de Vienne dont la climatisation, destinée à la conservation des œuvres, offrait la température idéale de vingt degrés pour la dégustation. Difficile en ce mois de février de trouver aussi frais ailleurs dans tout le Rhône septentrional. A cette annonce, les viroles Laguiole scindèrent les capsules juste en-dessous des bagues et, soudain, résonnèrent une vingtaine de ce joyeux « pop » qui émoustille les papilles.

Comme Margaux présentait un millésime plus jeune que celui de ses concurrents – à peine l'année 2046, elle avait déjà effectué ce geste une heure auparavant afin que puissent retomber les éventuels dépôts de tartre. Le son du bouchon lui évoquait systématiquement son grand-père Marcel. Parmi les criquets qui chantaient dans les herbes folles d'un méandre de la Saône, on aurait pu croire que le vieil homme taquinait les aprons. Sous le regard interloqué des grèbes huppés, à onze heures tapantes, il tirait sur le fil et remontait une bouteille émeraude, tempérée depuis l'aube par la placide rivière. De ses dents, il extirpait du goulot le bout de liège qu'il avait lui-même enfoncé quelques années auparavant. En ces rares moments, dans un gobelet d'argent, Margaux pouvait y tremper ses lèvres d'enfant et goûter au sang de la terre. Même si la religion n'est jamais entrée dans ses convictions, elle ne pouvait nier un lien indicible entre le vin et un sentiment de sacré. D'ailleurs, la route des vignobles n'était-elle pas l'affaire de saints, d'Emilion à Estèphe, sans oublier Joseph, le régional de l'étape ? A présent, le temps des noces de Cana était révolu. Le son mou du synthétique n'équivaldrait jamais à celui du liège de jadis. Les dernières semences de cette espèce étaient jalousement conservées à l'Institut Vavilov, sur les hauteurs de Lyon.

Sur la nappe immaculée scintillaient les verres Lalique, posés calices en bas selon la coutume afin d'éviter toute odeur ou particule de poussière. Entre le pouce et l'index, Margaux en retourna trois par la tige élancée et commença à verser. Arrivée à l'épaule, elle suspendit son geste. Le disque se forma et révéla une brillance éclatante, signe d'une acidité parfaite. Sur les parois du verre pleuraient de fines gouttelettes, annonciatrices d'une saveur concentrée. Les membres du jury s'approchèrent ; les deux premiers se saisirent délicatement du cristal et

l'auscultèrent tandis que le troisième, afin de ne pas friper la robe par la chaleur de ses doigts, s'agenouilla pour porter le regard à la hauteur de la cheminée.

Devant la chapelle qui abritait une statuette de saint Vincent, au pied des ruines du donjon de Malleval, Pierre s'était tenu longtemps dans cette même position. A défaut de ne plus savoir vers qui se tourner en cette crise, le père de Margaux priait le ciel de lui pardonner ce qu'on allait lui faire subir. Depuis une dizaine d'années, le Syndicat était sur les dents. Tout d'abord, une violente invasion de phylloxeras avait lourdement endommagé les ceps. Dans un souci écologique avait été optée une solution naturelle : un lâcher de coccinelles, ogresses des pucerons, fut programmé. Parce que cela ne s'avéra pas suffisant, on dépêcha ses cousines asiatiques. Goulues, les Chinoises engloutirent maintes quantités de parasites, pour s'attaquer ensuite à d'autres insectes, dont l'espèce indigène. La disparition de la bête à bon Dieu du terroir allait déclencher plusieurs plaies dignes de celles de l'Égypte. Les sept années suivantes, grêle, orage, vent et gel empêchèrent la maturation, déchiquetèrent les feuilles, détruisirent les parcelles, tuèrent les vignes.

A bout de souffle, les viticulteurs qui n'avaient pas encore mis la clé sous le paillason tranchèrent en réunion syndicale pour recourir à la technique de la dernière chance : l'ensemencement des nuages. Les semences, Pierre, ça le connaissait. Depuis des générations, sa famille croisait patiemment les pieds les plus solides, les plus fructueux, les plus goûtus. Les pépins de ses raisins recelaient de véritables futurs trésors qui plantés, soignés, bichonnés produisaient des crus « médailles d'or ». Mais de là à imaginer que c'est le ciel qu'on fertiliserait – ou plutôt qu'on l'on rendrait stérile, cela dépassait complètement son entendement. L'Alsace et la Loire recouraient depuis quelques temps à ce procédé à l'appellation poétique, avec succès. Et aucune législation n'interdisait de projeter dans l'air des noyaux glaçogènes d'iodure d'argent de façon à réduire les précipitations. Néanmoins, le père de Margaux n'approuvait pas ce jeu d'apprenti sorcier avec la météo et fut le seul à poser son veto. La grande crue de l'hiver 2018 avait fini par convaincre les autres sceptiques récalcitrants que, de l'eau, on en aurait toujours bien assez. Comme Ponce Pilate, le Syndicat s'en lava les mains et ferma les yeux sur les éventuels risques pour la santé, jusqu'à présent non prouvés.

Les paupières closes, les jurés tentaient de percevoir de leurs narines frémissantes les différentes notes. Ensuite, dans un lent mouvement du poignet, ils tournèrent le verre et écoutèrent le chant. Ils humèrent à nouveau et donnèrent deux nouvelles impulsions, dont ils cassèrent tout à coup le rythme par un tour en inverse. Par ce geste s'élevait la musique subtile des arômes profonds : les senteurs de schiste et de granite qui composaient la terre.

La terre... Pierre y reposait depuis deux ans. Quelque part, Margaux se réjouissait que son père ne fût plus là pour assister à ce triste spectacle : le sol, complètement desséché, exsangue. Les premières années d'ensemencement fournirent des résultats extraordinaires : protégés des intempéries et grâce au réchauffement climatique, les grains gorgés de soleil prodiguèrent des cuvées exceptionnelles. Cependant, du côté des éleveurs et des agriculteurs privés de pluie, la grogne montait. Le gouvernement trancha en faveur des viticulteurs, pour qui mettre de l'eau dans leur vin relevait bien évidemment du sacrilège, arguant que des pommes, du blé ou des patates, on aurait toujours la faculté d'en importer, alors qu'un côte-du-rhône – enorgueilli par son double accent circonflexe – ne pouvait par définition provenir d'ailleurs.

Confortés dans leur bon droit, les chimistes en herbe doublèrent les générateurs. Le marais de Boistray fut le premier à en faire les frais : adieu roselières, fritillaires et coléoptères. Ensuite, le déficit hydrique des nappes phréatiques commença à devenir inquiétant. Pour le raisin et les maigres cultures qui subsistaient encore, d'onéreux systèmes de pompes acheminaient l'eau depuis le Rhône jusqu'aux chaillées impressionnantes de verticalité. De longs tubes d'acier filaient tels des serpents des rives à travers les champs desséchés, dans le sifflement assourdissant des compresseurs. La nuit y circulaient souvent des silhouettes mal intentionnées, sans doute de paysans ruinés ou de quelconques assoiffés. D'un coup de scie, ils sectionnaient les conduites, comme on saigne le mal à la source. Au matin, des chiens errants lapaient les flaques dont il était devenu malheureux de perdre la moindre goutte.

Six ans plus tard, l'ensemencement avait cessé. A présent, sous l'effet de vagues de chaleurs consécutives, on espérait le retour des ondées. Comme Jean de Florette, les cultivateurs passaient le plus clair de leur temps le nez en l'air, à scruter les nuages. Mais l'air, certainement encore chargé de particules, dissolvait le moindre altostratus. Du côté des citadins, les répercussions se manifestèrent tout d'abord sur les loisirs : piscines et parcs aquatiques ouvrirent dès lors sporadiquement. Dans les restaurants, la traditionnelle carafe passa payante et, afin d'éviter la plonge, la vaisselle en plastique jetable fit son grand retour. Face à la flambée du prix des aliments, beaucoup durent fermer boutique. Les coiffeurs testèrent des shampoings secs pour diminuer leur facture à la société de distribution des eaux, devenues non potables, mais les clients, peu convaincus, et la plupart devenus incapables de s'offrir le luxe d'une coupe, désertèrent les salons. Victimes des économies sur les lavages par des sociétés ou particuliers, de nombreuses entreprises de nettoyage, des car-washes et des teintureriers tombèrent en faillite.

Comme dans toute crise, les bas salaires furent les premiers à trinquer ou, dans ce cas-ci, ne le purent plus, faute d'éprouver des difficultés à se payer de quoi boire.

Le glas sonna quand la Suisse, frappée de plein fouet comme le reste de la planète par les canicules à répétition, décida de construire un barrage sur le fleuve, malgré les suppliques politiques. A Lyon, on pouvait désormais passer à gué sous la passerelle du Collège et, à Avignon, carrément danser sous le célèbre édifice de la chanson. Mais, de danser, plus personne n'en avait le cœur et il en faudrait du temps justement, avant que l'eau ne coule à nouveau sous les ponts. Nettoyer sa voiture, son trottoir ou son jardin releva du scandale, puis de l'interdiction. Face à l'inflation affolante des céréales, viandes, fruits et légumes, l'état décida, puisque le vin passait après le pain, de toucher à ce sacro-saint emblème du patrimoine français. Considérées comme d'intérêt secondaire, les cultures de vigne furent classées « non essentielles ».

Dans un sordide grincement, les robinets ne crachaient plus que de la poussière. Au coin des rues, l'armée distribuait des packs d'eau à des files qui s'allongeaient de jour en jour. La population s'émut quand, dans la ville qui porte le nom bien désuet de Fontaines-sur-Saône, le corps d'un vagabond fut retrouvé, déshydraté, gisant sur les galets secs. Le lit de l'ancienne rivière s'était mué en celui de sa mort.

Un léger bruit d'aspiration sortit Margaux de ses songes. Entre les lèvres entrouvertes des jurés, un mince filet d'air frôlait la petite quantité de liquide contenue entre leur langue et leur palais délicats et remontait par leur nez fin. Les persistances aromatiques perduraient en quelques caudalies qui n'atteindraient jamais les queues de paon d'antan. Cette rétro-olfaction clôturait les tests organoleptiques. Si la coutume d'autrefois consistait à recracher, cet acte en temps de disette frôlait l'indécence.

Après les délibérations d'usage, le président déclara vainqueur l'eau de Margaux. Grâce à cette attribution, la jeune femme pourrait vendre à un prix faramineux la centaine de bouteilles d'eau pure que lui avait fournie le puits creusé par ses ancêtres et qui alimenta durant des générations les vignes. Emue, elle but une gorgée de son précieux or bleu. En songeant à Pierre et Marcel, la victoire avait cependant un arrière-goût amer. Mais, comme Orphée, regarder en arrière peut s'avérer dangereux. Elle se força à croire en demain, en serrant fort, dans le creux de sa main, une poignée de pépins.