

Patrick McGovern, archéologue biomoléculaire

# L'Indiana Jones de la vigne et du vin

Le grand spécialiste américain des boissons alcoolisées disparues, pionnier de l'analyse des matières organiques anciennes, est enfin publié en France.

**I**MAGINEZ UN TYPE QUI CRACHE DANS UN POT. Et une foule, pas le moins du monde écœurée, qui se presse pour goûter son breuvage expérimental, sous le parrainage du prestigieux Penn Museum (États-Unis). Dur à avaler ? « Nos ancêtres mastiquaient certainement les céréales pour transformer l'amidon en sucre et déclencher la fermentation, facilitée par une enzyme de leur salive », justifie Patrick Edward McGovern, 72 ans, directeur du laboratoire d'archéologie biomoléculaire pour la cuisine, les boissons fermentées et la santé du musée d'Archéologie et d'Anthropologie de l'université de Pennsylvanie. « Et l'alcoolisation tue toutes les bactéries, promet le géant de presque 2 mètres, à l'œil doux et la barbe de neige. Qui sait, la salive ajoute peut-être même une saveur supplémentaire ? » Il rit doucement, « encore surpris aujourd'hui malgré tout » du succès rencontré par sa *chicha morada* précolombienne, une bière andine pour laquelle il a mâchouillé des heures durant des grains de maïs violet, au prix d'une langue pâteuse et d'une mâchoire douloureuse. « Les fabricantes actuelles ont toujours recours à cette méthode mais ne le montrent jamais », précise celui qui a fait en 2009 la tournée des

## BIO EXPRESS

**1944** Naissance le 9 décembre à Ithaca, État de New York.

**Années 1970-1980** Études de chimie et neurochimie, d'archéologie et d'anthropologie.

**1999** Reconstitution des mets et boissons servies aux funérailles du père présumé du roi Midas (740 avant J.-C.).

**2004** Découverte, en Chine, du premier breuvage fermenté au monde (7000 avant J.-C.).

**2013** Démonstration du fait que les Étrusques ont introduit la viticulture en France.

**2016** Sortie en français de *Naissance de la vigne et du vin* (Ed. Libre & solidaire).

*chicharias* du Pérou pour percer leurs secrets.

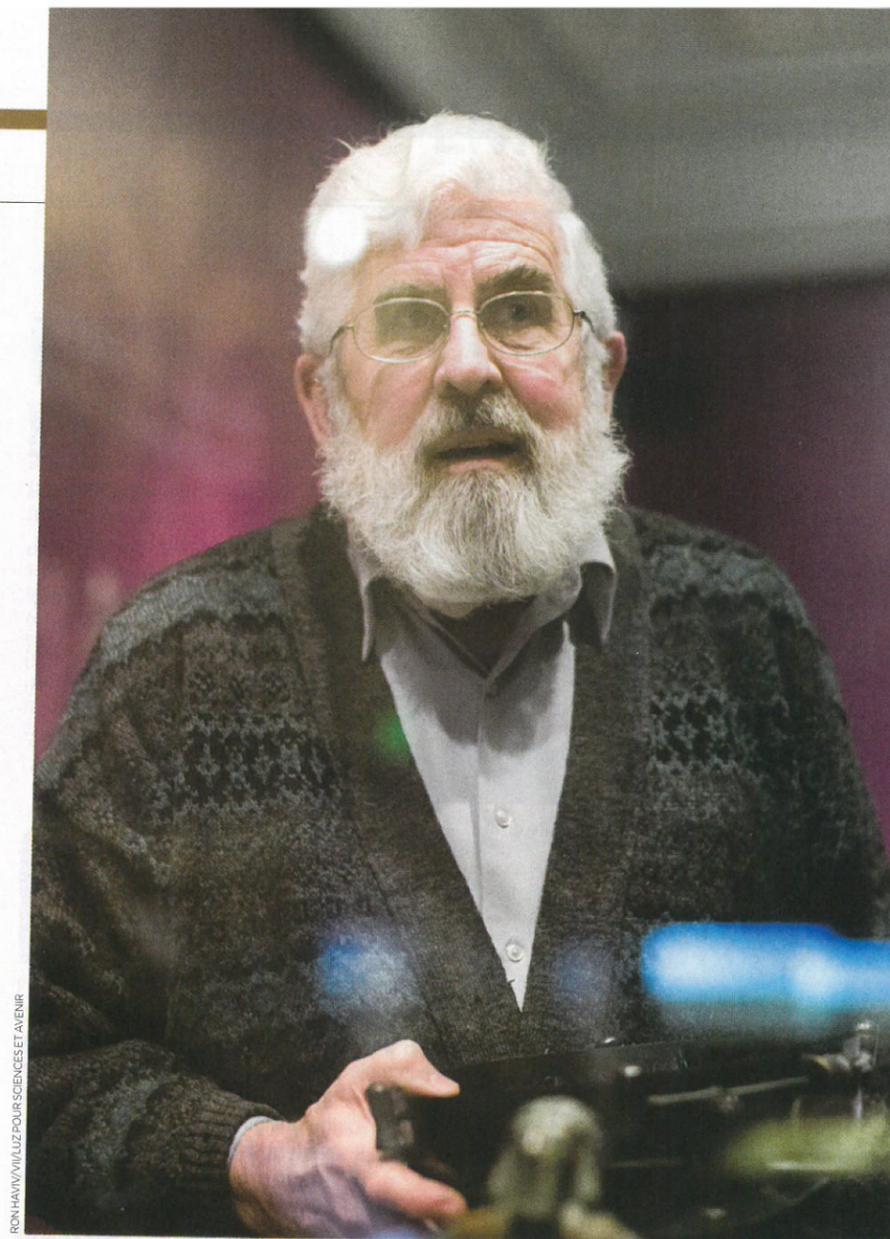
Le chimiste américain — dont le livre *Naissance de la vigne et du vin* (lire S. et A. n° 829) est enfin traduit en français — dédie sa vie à l'histoire des hommes et des alcools, de l'Amérique latine à la Chine en passant par l'Europe et le Moyen-Orient. Quand il ne gratte pas les fonds de poterie préhistoriques ou antiques à la recherche de résidus à analyser, il épluche les textes anciens (mythes, poésies, traités botaniques ou médicaux) ou saute sur l'invitation d'un grand producteur de Porto à venir fouler le raisin aux pieds. « Il est curieux des méthodes anciennes comme des techniques modernes », salue Sam Calagione, 46 ans, de la micro-brasserie Dogfish Head, dans le Delaware (États-Unis), qui reconstruit avec lui (puis commercialise) des boissons d'autrefois.

L'un des pionniers de l'archéologie biomoléculaire, Patrick McGovern ne se contente pas en effet de retrouver les ingrédients des boissons du passé grâce à des techniques de pointes (chromatographie en phase liquide et gazeuse, spectrométrie de masse, etc.) : ce « bon vivant qui lampe chaque matin de la stout [une bière grillée du type de la Guinness] dans une tasse à café » aime à les ressusciter. Dans son bureau où s'accu-

mulent toutes sortes de flacons et cornues, trône la médaille d'or du Great American Beer Festival de 2009, attribuée à son Château Jiahu, inspiré d'un breuvage chinois de riz et de raisin, vieux de 9000 ans « au nez de miel et de fleurs blanches ».

## Il a authentifié les premiers crus au monde

Ses étudiants ont surnommé Patrick McGovern « l'Indiana Jones des boissons extrêmes ». « Il est capable de parler des nuits entières de son sujet », assure le généticien suisse de la vigne José Vouillamoz, qui parle de lui comme de « la référence absolue pour tout ce qui touche au vin ancien, avant l'an zéro, pour ne pas dire Jésus-Christ ». McGovern a notamment découvert la présence de résine de térébinthe — un agent conservateur empêchant le vin de tourner au vinaigre — dans des céramiques d'Iran datées de 5400 ans avant J.-C., authentifiant ainsi les premiers crus au monde. Ses recherches l'ont mené dans le monde entier où il a noué, partout des amitiés. « Tout le monde veut travailler avec lui sur les breuvages anciens, témoigne la chimiste Gretchen Hall, sa collaboratrice à l'université de Pennsylvanie seize ans durant. Il attire et fidélise les gens. » Sa traductrice Éléonore Obis se dit sensible à « son



RON HAN/WILUZ POUR SCIENCES ET Avenir

humour, son amour des belles choses et des gens, élément central dans tous ses projets ». La passion de Pat McGovern a failli lui coûter la vie en 2003 et lui a flanqué « une peur bleue sur le Tigre », raconte encore José Vouillamoz. Ils étaient partis à la recherche de pieds de vignes sauvages en Anatolie (Turquie), grimant des sentiers de chèvres, quand il a manqué de basculer dans les eaux tumultueuses du

fleuve... sauvé de justesse par la poigne d'un collègue. Lors de ses conférences, McGovern distille la bonne parole selon laquelle l'alcool a joué un rôle puissant dans la civilisation humaine. « Ce lubrifiant social, ce stimulant » aurait participé partout à la création, dans la musique, les arts, la communication avec les dieux et les ancêtres. Et si les « Homo imbibens » ont

« [Il est] la référence absolue pour tout ce qui touche au vin ancien, avant l'an zéro, pour ne pas dire Jésus-Christ »

José Vouillamoz, généticien, ampélogue, université de Neuchâtel, Suisse

domestiqué les céréales, c'est peut-être d'abord pour faire une soupe épaisse de bière nutritive et euphorisante, plus facile à fabriquer que du pain, ose-t-il. « Aucun partisan de la tempérance n'est jamais venu perturber l'un de mes speeches », assure-t-il. Et quel religieux en voudrait à ce presbytérien capable de dire quel vin buvait Jésus ? « Sa théorie de la boisson civilisatrice passe très bien, notamment auprès des brasseurs et vignerons », témoigne l'Alsacien Philippe Schmitt-Koplin, spécialiste d'analyses bio-géochimiques à Munich (Allemagne), qui se souvient d'une soirée mémorable sur ce thème au Clos de Vougeot (Côte-d'Or). « L'homme est charismatique et généreux. »

## Le vin servi aux funérailles du père du roi Midas

« Mes amours avec la vigne datent de 1971, lorsque étudiant, j'ai participé aux vendanges du millénaire près de Trèves, en Allemagne, et découvert le riesling », raconte Patrick McGovern. Sa passion pour la bière remonte, elle, à « la dégustation d'une Chimay belge, dont les saveurs complexes m'ont abasourdi ». Il adore les vins aromatiques comme le sauternes, prise les bordaux et confesse une admiration particulière pour la France et son art de vivre. S'il ne vient pas pour la promotion de son livre, c'est parce que sa femme Doris — une ornithologue — a des difficultés à se déplacer en ce moment. Le couple n'a pas d'enfants. « Il n'y avait pas de place pour autre chose que cette passion », élude celui qui ne partira jamais à la retraite. Et lorsqu'il lui faudra quitter cette vie de passion, il imagine déjà que ses amis dégusteront en son souvenir la boisson aux teintes dorées et reflets rouges, inspirée du breuvage servi en aux funérailles du père du roi Midas. « Une Midas touch, what else ? » ■ Rachel Mulot

@RachelFleaux