

Libations

New York, 2010. L'archéologue Patrick McGovern (à droite) fête avec le brasseur Sam Calagione le lancement d'une bière qu'ils ont créée ensemble.

LONDON: NORDEMAN

Spécial alcool

L'aventurier de l'ivresse perdue

L'archéologue américain Patrick McGovern tente de percer le mystère des boissons alcoolisées de l'Antiquité. Et recrée, à partir de l'analyse de vieux tessons de poterie, les breuvages des civilisations disparues.

Long
courrier

Smithsonian Magazine (extraits)
Washington

Le jour se lève à la microbrasserie *Dogfish Head*, à Rehoboth Beach, dans le Delaware [sur la côte Est des Etats-Unis]. Ce matin, l'objectif est de ressusciter une bière égyptienne dont la recette remonte à des millénaires. Mais le zahtar, puissant mélange d'épices moyen-oriental qui n'est pas sans rappeler l'origan, va-t-il annuler la douce saveur florale de la camomille ? Et que faire du fruit séché du palmier doum, qui dégage un inquiétant parfum de moisi depuis qu'il a été mis à infuser dans un petit verre d'eau chaude ?

"Il faut que le Dr Pat essaie ça", dit Sam Calagione, le fondateur de *Dogfish Head*, en fixant son verre les sourcils froncés. Patrick McGovern, archéologue de 66 ans, fait son entrée dans le petit pub. Il détonne parmi les jeunes brasseurs branchés en sweat-shirt et chemise en flanelle. Poli au point de paraître coincé, ce professeur de l'université de Pennsylvanie, lunettes cerclées de fer, crinière et barbe blanches, arbore un polo neuf, un pantalon repassé et des mocassins bien entretenus. Mais Calagione, avec un large sourire, accueille ce digne visiteur comme un vieux camarade de beuverie. Ce qu'il est, d'une certaine façon.

Les vrais amateurs d'alcool sont prêts à tout ou presque pour ressusciter les libations ▶ 62

Lectures

Retour aux origines

L'archéologue américain Patrick McGovern est l'auteur de deux ouvrages :
 ◆ *Uncorking the Past: The Quest for Wine, Beer and Other Alcoholic Beverages* (University of California Press, 2009)
 ◆ *Ancient Wine: The Search for the Origins of Viniculture* (Princeton University Press, 2003)

A lire aussi sur les breuvages de l'Antiquité :

- ◆ *L'histoire commence à Sumer*, Samuel Noah Kramer (Flammarion, coll. Champs Histoire, 2009)
- ◆ *Pain, bière et toutes bonnes choses... L'Alimentation dans l'Égypte ancienne*, Madeleine Peters-Destéract (éd. du Rocher, 2005)
- ◆ *The Roman Banquet: Images of Conviviality*, Katherine M. D. Dunbabin (Cambridge University Press, 2010)
- ◆ *Histoire sociale et culturelle du vin*, Gilbert Garrier (Larousse, 2005)
- ◆ *Une histoire mondiale du vin. De l'Antiquité à nos jours*, Hugh Johnson (Hachette Littératures, coll. Pluriel, 2009)
- ◆ *Le Vin et le Divin*, Jean-Robert Pitte (Fayard, 2004)

Serviteurs préparant du pain et de la bière. Statuettes trouvées dans la nécropole de Gebelein, en Égypte (environ 2100 av. J.-C.).



MUSÉE DES ANTIQUITÉS ÉGYPTIENNES DE TURIN. DEA.GOSTINI/LEEMAGE

Chaudrons en bronze et vases en métal retrouvés en Turquie dans la tombe du roi Midas (VIII^e siècle av. J.-C.).

614 d'antan. Ils sont capables de sacrifier des chèvres pour confectionner des outres, afin de conférer au vin un vrai goût de gibier. Ils sont capables de brasser de la bière dans des jarres enduites de fumier ou de l'amener à ébullition en y jetant des pierres brûlantes. La brasserie *Anchor Steam*, à San Francisco, a une fois élaboré une bière avec des ingrédients mentionnés dans un hymne vieux de quatre mille ans et dédié à Ninkasi, la déesse sumérienne de la bière.

Le "docteur Pat", comme on le surnomme à *Dogfish Head*, est une sommité mondiale dans le domaine des boissons fermentées de l'Antiquité. Il est le directeur scientifique du laboratoire d'archéologie moléculaire pour la cuisine, les boissons fermentées et la santé au musée de l'université de Pennsylvanie. Pour percer les secrets de recettes depuis longtemps perdues, il a recours à la chimie, racle le fond de cruches et de bouteilles antiques en quête de résidus qu'il analyse ensuite dans son laboratoire. Il a identifié la plus vieille bière d'orge du monde (elle date de 3400 av. J.-C. et a été retrouvée dans les monts Zagros, en Iran), le vin le plus ancien (également dans les Zagros, remontant à environ 5400 av. J.-C.) et le premier alcool connu au monde, un breuvage néolithique élaboré il y a environ neuf mille ans dans la vallée du fleuve Jaune, en Chine.

"La bière, c'était le salaire"

Les travaux de McGovern, qui ont fait l'objet de nombreuses publications dans des revues scientifiques et dans des livres, ont permis d'en savoir plus sur l'agriculture, la médecine et les routes commerciales de la plus haute Antiquité. Mais ils ont également inspiré quelques créations de *Dogfish Head*, dont la bière Midas Touch, élaborée à partir de restes de festin retrouvés dans la tombe du roi Midas (700 av. J.-C.) et la plus primée des créations *Dogfish*. "On appelle ça de l'archéologie expérimentale", explique McGovern.

Bien souvent, les anciens avaient tendance à corser leurs boissons avec toutes sortes de choses improbables – huile d'olive, piment royal (ou myrte des marais), fromage, reine-des-près, armoise, carotte, sans parler de substances hallucinogènes comme le chanvre et le pavot. Pour la gamme de bières égyptiennes, Calagione et McGovern ont puisé dans les travaux de l'archéologue sur la tombe du roi Scorpion I^{er} [souverain de l'Égypte prédynastique], où l'on a



retrouvé un curieux mélange de sarriette, de thym et de coriandre dans les restes de libations enfouis avec le monarque en 3150 av. J.-C. (Ils ont estimé que le *zahrtar*, qui contient souvent toutes ces herbes, ainsi que de l'origan et bien d'autres, pouvait servir de substitut moderne.) Ils se sont aussi appuyés sur les fouilles de Ouadi Koubbaniya, un site vieux de dix-huit mille ans en haute Égypte, où l'on a dégagé des pierres couvertes de poussière d'amidon, qui devaient servir à broyer les grains de sorgho ou des joncs, ainsi que des restes de fruits de palmier doum et de camomille. Il est difficile d'en avoir la certitude, mais "il est fort probable qu'on y faisait de la bière", dit McGovern.

Les brasseurs sont même allés jusqu'à produire une levure locale, qui descend peut-être de variétés antiques (beaucoup de bières vendues dans le commerce sont produites avec des levures industrielles). Ils ont laissé des boîtes de Petri remplies de sucre pendant une nuit dehors dans une palmeraie égyptienne reculée afin de capturer des cellules de levure sauvage en suspension dans l'air, puis ont expédié les échantillons à un laboratoire belge, où les organismes ont été isolés et cultivés en grande quantité.

A *Dogfish Head*, la décoction a pris, inexplicablement, un goût d'ananas. McGovern conseille aux brasseurs d'utiliser moins de *zahrtar* ; ils s'exécutent. Les épices sont mises à chauffer dans une cuve en acier inoxydable avec le sirop de malt d'orge et le houblon. En principe, reconnaît



Long
courrier

Bières ancestrales

Selon sa définition légale en France, la bière "est une boisson obtenue par fermentation alcoolique d'un moût préparé à partir du malt de céréales, de matières premières issues de céréales, de sucres alimentaires, de houblon et d'eau potable". Si l'orge est la céréale la plus communément utilisée dans les bières industrielles modernes, quantité de boissons fermentées traditionnelles sont fabriquées à partir d'autres céréales. En Afrique de l'Ouest, on utilise du mil ou du sorgho pour produire une bière appelée *dolo* au Mali et au Burkina Faso, *tchoukoutou* au Bénin, *tchapalo* en Côte d'Ivoire. Cette boisson est élaborée par des femmes et servie dans desalebasses dans des lieux appelés "cabarets". Au Pérou, on produit la *chicha de jora* et la *chicha blanca* à partir de malt de maïs et, en Asie, on trouve de nombreuses bières de riz, la plus connue étant le saké, ou *nihonshu*, japonais.

McGovern, il faut utiliser comme source de chaleur du bois ou de la bouse séchée plutôt que du gaz, mais il constate avec satisfaction que le fond de la cuve est isolé par des briques, conformément à la méthode antique.

Alors que la bière bouillonne pendant la pause-déjeuner, McGovern se faufile jusqu'au bar bien garni de la brasserie et se verse une grande Midas Touch glacée, n'ayant que mépris pour les Coca que consomment les autres brasseurs. Il aime rappeler le rôle que jouait la bière pour les travailleurs de l'Antiquité. "Pour les pyramides, chaque ouvrier avait droit à une ration quotidienne de quatre à cinq litres", clame-t-il, peut-être à l'intention de Calagione [cette bière était très peu alcoolisée et très calorique, et donc plus saine que l'eau de puits ou du Nil]. "C'était à la fois un élément nutritif, un rafraîchissement et une récompense pour tout le dur labeur. La bière, c'était le salaire. Cela aurait été la révolte si la bière était venue à manquer. Peut-être même que les pyramides n'auraient pas été construites s'il n'y avait pas eu assez de bière."

Gueule de bois carabinée

Bientôt, la petite salle de la brasserie s'emplit d'une vapeur parfumée, où l'on devine comme une touche de pain grillé et de mélasse – un arôme tout bonnement enivrant. Le moût, c'est-à-dire la bière avant fermentation, est d'un beau beige doré; les brasseurs y ajoutent le contenu de fioles de levure égyptienne jaunâtre et trouble, et la fermentation commence. McGovern, lui, est ailleurs. "Cela doit faire dix-huit mille ans qu'on n'a plus senti cette odeur", soupire-t-il en inhalant une bouffée de cet air délicieux.

C'est à la fin du XIX^e siècle que les ancêtres irlandais de McGovern ont ouvert le premier bar de la ville de Mitchell, dans le Dakota du Sud. Il a aussi des aïeux norvégiens qui, eux, étaient des abstinentes militants. McGovern attribue son rapport à l'alcool à cette ascendance mixte : il est passionné, sans être obsédé. Du temps de ses études à l'université Cornell et ailleurs, où il a touché un peu à toutes les disciplines, de la neurochimie à la littérature antique, il ne connaissait pas grand-chose à l'alcool. C'était la fin des années 1960 et le début des années 1970, d'autres substances psychotropes étaient en vogue, la révolution vinicole commençait tout juste en Californie, et les Américains se rinçaient encore le gosier avec un peu tout et n'importe quoi.

Un été, alors qu'il était "en partie à la fac", raconte McGovern avec ce flou si caractéristique des années 1970, Doris [son épouse] et lui ont parcouru le Moyen-Orient et l'Europe avec quelques dollars en poche. En route pour ▶ 64

63 4 Jérusalem, ils s'étaient retrouvés à errer dans la Moselle allemande, demandant aux maires des villages si les viticulteurs locaux embauchaient des saisonniers. Un vigneron du coin, dont les vignes recouvraient les coteaux des bords de la Moselle, les avait engagés et logés chez lui. Le premier soir, le maître de maison avait sorti de sa cave bouteille sur bouteille, se souvient McGovern. "Mais il ne nous montrait jamais le millésime. Bien sûr, nous n'y connaissons rien, parce nous n'avons pas vraiment bu beaucoup de vin dans notre vie, et nous étions américains. Et il n'arrêta pas d'apporter des bouteilles sans rien nous dire. A la fin de la soirée, nous étions complètement soûls – jamais je ne l'ai été autant, j'avais la tête qui tournait, couché sur le lit, j'avais l'impression d'être dans un tourbillon –, mais je savais que le millésime 1969 était catastrophique, 1967 bon, 1959 extraordinaire." Le lendemain matin, McGovern s'était réveillé avec une gueule de bois carabinée et une fascination pour le vin qui ne s'est jamais démentie depuis.

D'étranges taches jaunes

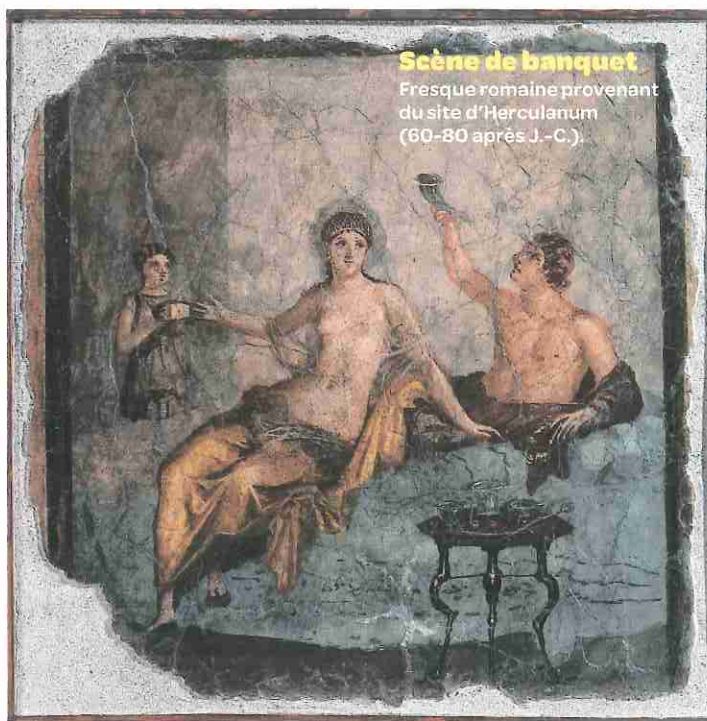
Après un doctorat en archéologie et histoire du Proche-Orient à l'université de Pennsylvanie, il a dirigé des fouilles dans la vallée de Baqah, en Jordanie, pendant plus de vingt ans, et est devenu un spécialiste des pendentifs et de la poterie de l'âge du bronze et de l'âge du fer. A partir des années 1980, il a commencé à s'intéresser à l'étude des matières organiques – il est titulaire d'un diplôme de chimie –, notamment des jarres contenant de la pourpre de Tyr, une teinture précieuse que les Phéniciens extraisaient du mucus du murex, une espèce de coquillage. Les outils de l'archéologie moléculaire se développaient rapidement et un échantillon infime pouvait livrer beaucoup d'informations sur l'alimentation, la médecine et même la parfumerie. McGovern et d'autres universitaires en sont peu à peu venus à se dire que les récipients antiques étaient peut-être moins importants que les résidus qu'ils contenaient.

Une analyse chimique réalisée à la fin des années 1970 avait révélé qu'un navire romain naufragé au 1^{er} siècle avant notre ère avait vraisemblablement transporté du vin, mais c'est à peu près à cela que s'est limitée la science des boissons antiques jusqu'en 1988, date à laquelle une consœur de McGovern qui avait travaillé sur le site de Godin Tepe, en Iran, lui montra une amphore à col étroit de 3100 av. J.-C. qui portait des traces rouges. "Elle pensait qu'il pouvait s'agir d'un dépôt de vin, se souvient McGovern. Nous étions plutôt sceptiques." Il doutait surtout que l'on soit capable d'identifier des composés suffisamment bien conservés au bout de cinq mille ans. Selon lui, l'acide tartrique était le marqueur qu'il fallait rechercher. "Nous avons commencé à imaginer les différents tests que nous pouvions faire. Spectrométrie infrarouge. Chromatographie liquide. Test au réactif de Feigl... Ils nous ont tous montré qu'il y avait de l'acide tartrique", poursuit-il.

Il communiqua ses résultats discrètement, dans une revue interne, sans imaginer qu'il venait d'ouvrir une nouvelle fenêtre sur le monde antique. Mais son article de 1990 attira l'attention de Robert Mondavi, le magnat du vin californien qui avait suscité une certaine controverse en soutenant que le vin était bon pour la santé, le décrivant comme "la boisson légère, civilisée, sacrée et romantique qui accompagne les repas et que recommande la Bible". Avec l'aide de McGovern, Mondavi organisa un somptueux congrès d'experts l'année suivante dans la Napa Valley. Historiens, généticiens, linguistes, oenologues, archéologues et spécialistes de la viticulture de plusieurs pays y débattirent lors de dîners raffinés et copieuse-

Long
courrier

Une nouvelle discipline
était née, que
les universitaires
surnommèrent en plaisantant
la picratologie



Scène de banquet

Fresque romaine provenant
du site d'Herculaneum
(60-80 après J.-C.)

ment arrosés. "Nous nous intéressions à la viticulture de tous les points de vue, rapporte McGovern. Nous cherchions à comprendre l'ensemble du processus : comment on avait domestiqué la vigne et où, comment on prend soin de la vigne et le travail d'horticulture que cela implique." Une nouvelle discipline était née, que les universitaires surnommèrent en plaisantant la picratologie ou la dipsologie, l'étude de la soif.

De retour à l'université de Pennsylvanie, McGovern s'est mis à fouiller les réserves du musée à la recherche de tessons de poterie prometteurs. Des récipients culinaires oubliés, provenant du site néolithique iranien de Hajji Firuz, comportaient d'étranges taches jaunes. McGovern les soumit à ses tests de recherche de l'acide tartrique : ils étaient positifs. Il avait découvert le vin le plus ancien connu à ce jour.

Bon nombre des découvertes les plus étonnantes de McGovern découlent du travail préparatoire d'autres archéologues. McGovern apporte un nouvel éclairage à des fouilles oubliées, et ses recherches ne lui demandent parfois pas plus de travail que de descendre ou monter une volée d'escalier de son musée pour récupérer un ou deux tessons. Les résidus prélevés sur un service destiné à la prise de boissons ayant appartenu au roi Midas – qui aurait régné de 715 à 676 avant J.-C.

sur la Phrygie, une région de l'actuelle Turquie – avaient dormi dans les réserves pendant quarante ans avant que McGovern ne les découvre et ne les analyse. Ces objets contenaient plus deux kilos de matières organiques, un trésor bien plus précieux pour un archéologue biomoléculaire que l'or légendaire du roi.

Mais McGovern tient aussi à se rendre sur le terrain. Il a mené des recherches sur tous les continents, excepté l'Océanie (bien qu'il s'intéresse depuis peu à des breuvages autochtones) et l'Antarctique (où il n'y a de toute manière pas de sources de sucre fermentable).

Goût de banane

McGovern s'intéresse particulièrement à des boissons traditionnelles africaines à base de miel, comme il en existe en Ethiopie et en Ouganda, et qui pourraient nous renseigner sur les premières tentatives de l'humanité pour connaître l'ivresse. Il étudie également des alcools péruviens élaborés à partir d'ingrédients aussi différents que le quinoa, l'arachide et les baies du faux-poirrier odorant. Notre archéologue s'est envoyé toutes sortes de boissons, notamment le *haji*, un alcool distillé chinois au goût de banane (mais qui n'en contient pas), qui titre entre 40 et 60 degrés. Il a aussi essayé la *chicha* péruvienne, préparée avec du maïs préalablement mastiqué afin de hâter la fermentation, qu'il est trop poli pour dire qu'il n'apprécie pas. "Elle est meilleure quand ils y ajoutent des fraises des bois", assure-t-il.

A l'en croire, il est important de consommer soi-même ces boissons, car ce que l'on boit dans les sociétés modernes permet de mieux comprendre les sociétés anciennes. "Je ne sais pas si les boissons fermentées expliquent tout, mais elles en disent long sur la manière dont les cultures se sont développées, fait-il valoir. Cette explication peut paraître un peu réductrice, mais elle permet de rendre compte d'un phénomène universel."

McGovern, de fait, est convaincu que l'ivresse est le propre de l'homme. Certes, nous ne sommes pas les seuls à nous enivrer. Lors- ▶ 66

64 • qu'ils se gavent de fruits fermentés, des éléphants souls saccagent tout sur leur passage et des oiseaux éméchés tombent de leurs branches. Contrairement à la distillation, qui est une invention humaine (en Chine, vers le 1^{er} siècle de notre ère, conjecture McGovern), la fermentation est un processus naturel qui se déclenche accidentellement : les levures consomment le sucre et dégagent de l'alcool. Des figues mûres couvertes de levure tombent des arbres et fermentent ; le miel déposé dans le creux d'un arbre s'alcoolise s'il est mélangé à la bonne proportion d'eau de pluie et de levure, à condition de reposer ensuite. On est presque certain que la première goutte d'alcool de l'humanité a été une sorte d'élixir éphémère de ce type, que McGovern se plaît à qualifier de "beaujolais nouveau de l'âge de pierre".

Mais, à un moment donné, les chasseurs-cueilleurs ont appris à stabiliser le processus, une avancée décisive. "Quand nous sommes devenus à proprement parler humains, il y a cent mille ans, explique McGovern, on peut supposer que nous savions où trouver certains fruits que l'on pouvait cueillir pour en tirer des boissons fermentées. On devait sans doute connaître la bonne période pour récolter les grains, les fruits et les tubercules afin d'élaborer des boissons avec." (Hélas, les archéologues n'ont guère de chances de trouver des traces de ces alcools primitifs obtenus par fermentation de figues ou de fruits du baobab, car leurs créateurs, en Afrique, les conservaient sans doute dans desalebasses et autres récipients qui n'ont pas résisté à l'épreuve du temps.)

Libations post mortem

Une chose est sûre, ces breuvages préhistoriques "ont ouvert de nouvelles perspectives" et contribué à de nouvelles formes de pensée symbolique sans lesquelles l'humanité ne serait pas ce qu'elle est. "Les boissons fermentées sont au cœur des religions partout dans le monde, poursuit l'archéologue. Sans l'alcool, à bien des égards, nous ne serions pas ce que nous sommes." McGovern soutient que l'altération de la conscience que procure l'ivresse pourrait être à l'origine des peintures rupestres, de la médecine chamanique et des danses rituelles, entre autres.

Quand McGovern a découvert, lors de ses voyages en Chine, le plus vieil alcool connu – un mélange capiteux de raisin sauvage, d'aubépine, de riz et de miel, qui constitue aujourd'hui la base de la bière Chateau Jiahu du Dogfish Head –, il a été ému, mais pas vraiment surpris, d'apprendre qu'on avait fait une autre grande découverte à Jiahu, un ancien site de peuplement de la vallée du fleuve Jaune : de délicates flûtes en os de grue de Mandchourie, qui sont les plus anciens instruments de musique connus à ce jour (on peut



BONHAM, LONDON, UNREID/GERMAN GRAUDON

encore en jouer). L'alcool est au cœur de la vie humaine, mais c'est de tombes que proviennent les échantillons les plus importants de McGovern. Dans de nombreuses cultures anciennes, la mort était conçue comme une sorte de dernière occasion de boire, et les proches du défunt garnissaient son tombeau de boissons et de récipients – cornes à boisson en agate, pailles en lapis-lazuli et, dans le cas des femmes celtes enterrées en Bourgogne vers le VI^e siècle avant J.-C., un chaudron de 1 200 litres – afin qu'ils puissent boire tout leur soûl dans l'au-delà. Le roi Scorpion a été enterré avec des amphores pleines de vin. Les Egyptiens plus tardifs se contentaient d'inscrire des recettes de bière sur les parois des sépultures afin que les serveurs du pharaon puissent en brasser davantage dans l'au-delà (ce qui, accessoirement, permettrait de ne pas gâcher les boissons des vivants).

Certains défunts avaient des projets de libations post mortem. En 1957, date à laquelle des archéologues de l'université de Pennsylvanie ont

"Le roi Midas". Tableau de l'école française du XVII^e siècle, entourage de Nicolas Tournier.

pénétré pour la première fois dans la tombe presque hermétiquement close du roi Midas, placée dans un tumulus près d'Ankara, ils ont découvert le corps d'un homme de 60 ou 65 ans, paré de fastueux atours, étendu sur une étoffe violette et bleu, avec à côté de lui la plus grande cache d'ustensiles de boisson de l'âge de fer jamais mise au jour : 157 baquets, cuves et bols en bronze. Dès que les archéologues ont laissé entrer l'air dans le caveau, les couleurs vives des tapisseries ont pâli sous leurs yeux.

Six pépins de raisin desséchés

L'archéologie est une science foncièrement destructrice, rappelait récemment McGovern au public du Musée national des Amérindiens, un des établissements de la Smithsonian Institution. "Chaque fois qu'on fouille, on détruit."

Dans son laboratoire, McGovern garde une enveloppe contenant des pépins de raisin du néolithique, qu'il a soutirés habilement il y a des années à un professeur de viticulture géorgien. Cet homme possédait six pépins desséchés en bon état, parfaits pour une analyse d'ADN. "Je lui ai dit que je pourrais les analyser aux Etats-Unis, se rappelle McGovern. Il m'a répondu : 'Non, non, ils sont trop importants.'" McGovern a insisté, disant que ce serait dans l'intérêt de la science. Le Géorgien a quitté la pièce, a hésité un moment, puis a accepté de céder deux des pépins anciens à McGovern et à la science. Les deux hommes ont trinqué avec un verre d'alexandrueli, un muscat géorgien, pour marquer le coup.

McGovern n'a toujours pas analysé les pépins, car il n'a pas confiance dans les méthodes actuelles d'extraction de l'ADN. Il n'a pas droit à l'erreur : si le test échoue, ces échantillons vieux de six mille ans seront réduits en poussière.

Je demande à McGovern quelles sortes de libations il aimerait faire dans sa tombe. "Je voudrais une Chateau Jiahu", me répond-il, toujours fidèle à Dogfish Head. Puis il change d'avis. Les raisins que sa femme et lui ont aidé à vendanger durant l'été 1971 ont donné ce qui est peut-être le meilleur riesling du XXI^e siècle. "Nous avions des bouteilles de ce vin que nous avions laissé vieillir à la cave pendant un certain temps et, quand nous les avons ouvertes, c'était une sorte d'ambrosie, quelque chose d'extraordinaire, raconte-t-il. S'il faut boire quelque chose pour l'éternité, ce pourrait être ça."

Mais, plus généralement, McGovern et sa femme boivent le vin qu'ils ont sous la main. Ces derniers temps, l'archéologue ne s'occupe pas trop de sa cave. "Ma femme dit que j'ai tendance à trop laisser vieillir les choses." **Abigail Tucker**

Long
courrier

McGovern se plaît à
qualifier la première goutte
d'alcool de l'humanité de
"beaujolais nouveau
de l'âge de pierre"