

Les éditions de l'épure

25, rue de la Sablière 75014 Paris - 01 43 21 81 08 - contact@epure-editions.com - diffusion/distribution : Belles-Lettres

En librairie le 12 avril 2018

Le vin en question

Entretien avec Hans Ulrich Kesselring

Collection Jules Chauvet

Auteur : Jules Chauvet

Format : 120 x 210 mm

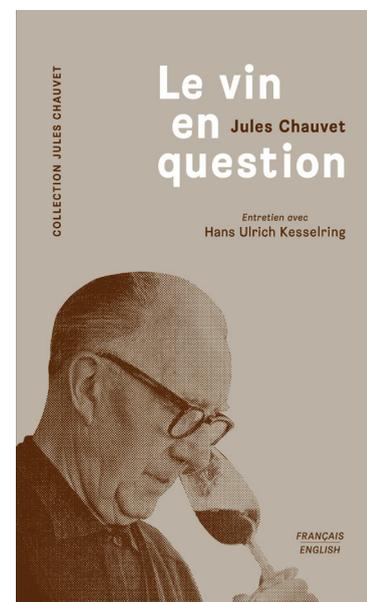
132 pages

Dos carré cousu collé

Prix public : 15 euros

ISBN : 978-2-35255-291-8

Édition Français-Anglais



co édition : Les éditions de l'Épure/Marie Rocher

« Voici le texte intégral d'une interview en automne 1981 par Hans Ulrich Kesselring, viticulteur éclairé de la Suisse alémanique, qui avait fait, comme beaucoup d'autres, ses premières armes d'œnologie auprès de Jules Chauvet, à la Chapelle de Guinchay.

Monsieur Kesselring eut la délicate attention de m'envoyer en 1990, c'est à dire un an après la disparition de mon frère, les cassettes de l'enregistrement dont j'ignorais l'existence et qui constituent pour un souvenir irremplaçable. Irremplaçable aussi bien par leur contenu, qui a en maints endroits l'accent d'une confession, que par la voix humaine qu'elles restituent. L'éditeur et moi avons voulu que le lecteur puisse véritablement « entendre » le dialogue, nous avons veillé à ce que rien ne vienne altérer la spontanéité de l'entretien, que le vécu soit écrasant...C'est pourquoi nous n'avons rien retranché des hésitations, des répétitions, des phrases inachevées, des maladroites d'expression. » Lucien Chauvet

Première édition en 1998 chez Jean-Paul Rocher, éditeur

À paraître en automne 2018 : *L'esthétique du vin et Jules Chauvet, naturellement*

Jules Chauvet (1907-1989) était un négociant-éleveur de vin, installé à La Chapelle-de-Guinchay dans le Beaujolais.

Outre ses qualités de vigneron et de dégustateur, il possédait des compétences de chimiste, acquises à l'école de chimie de Lyon puis auprès de Otto Warburg, avec lequel il entretenait une longue correspondance. Il a travaillé notamment sur les levures, la fermentation malolactique et la macération carbonique.

Pédagogue, animé d'une grande force de conviction, il est considéré aujourd'hui comme le père du mouvement des vins naturels. Il laisse une œuvre scientifique sur la chimie du vin et la dégustation, unique au monde.