

DOMAINE DE CHAUMONT-SUR-LOIRE CONVERSATIONS SOUS L'ARBRE



DOMAINE
DE CHAUMONT-SUR-LOIRE
CONVERSATIONS SOUS L'ARBRE

PENSER LA NATURE

DE LA VIGNE AU VIN

11 et 12 SEPTEMBRE 2025



WWW.CONVERSATIONSSOUSLARBRE.FR / SEMINAIRE@DOMAINE-CHAUMONT.FR

Fondation
Malatier
- Jacquet
adhésion à la Fondation de France

Fondation
de France

Pour la
Science **philosophie**
magazine

RÉGION
CENTRE
VAL DE LOIRE



RENCONTRES DE CHAUMONT-SUR-LOIRE LES CONVERSATIONS SOUS L'ARBRE

Alors que partout en France les vendanges battent leur plein, les *Conversations sous l'arbre* proposent à dessein une nouvelle thématique : « De la vigne au vin ». En 2023, le Domaine de Chaumont-sur-Loire a créé son Centre de réflexion Arts et Nature pour laisser s'exprimer les convictions et les engagements qui soutiennent l'ensemble de ses actions. C'est aussi le temps et le lieu d'une réflexion collective et décalée sur un monde qui voit la multiplication des catastrophes écologiques et humaines et vit sous la double emprise de la technologie et de la vitesse. Notre souhait est de créer une dynamique et des synergies en mesure de participer à une transformation positive de nos sociétés.

C'est dans ce but que sont nées les *Conversations sous l'arbre*. Ces rencontres entre philosophes, scientifiques, écrivains, artistes, paysagistes... de tous horizons invitent à « penser la nature » dans un esprit de convivialité. Soutenues par les revues *Philosophie magazine* et *Pour la science*, la Fondation Malatier-Jacquet, la Fondation de France et le CNRS, elles proposent de croiser les regards et les expériences pour apprendre à mieux connaître notre environnement naturel, à mieux admirer et prélever cette source inépuisable de vitalité, d'ingéniosité, et d'émerveillement.

Pour « De la vigne au vin », nous accueillons quatre personnalités aux horizons complémentaires : **Pierre-Yves Quiviger**, directeur de l'UFR de philosophie de Paris 1 Panthéon-Sorbonne, **Pascaline Lepeltier**, sommelière, **Marc-André Selosse**, professeur du Muséum national d'Histoire naturelle, à Paris, et l'artiste **Nicolas Boulard**. Avec eux nous allons comprendre combien la vigne parle au corps et à l'esprit, à la matière et aux sens, enseigne les bienfaits de la lenteur, de la mémoire et de la joie partagée. Autant d'incitations à une saine ivresse, celle de la pensée.

Chantal Colleu-Dumond
Directrice du Domaine



DE LA VIGNE AU VIN

Si, depuis l'Antiquité, la vigne occupe une place singulière dans les paysages, les imaginaires et la symbolique des sociétés humaines, c'est qu'elle n'est pas une plante comme une autre. Par sa croissance sarmenteuse, l'attention qu'elle requiert, la transformation complexe de son fruit, elle est un miroir des rapports que l'humanité entretient avec la nature : des rapports faits de soin, d'anticipation, d'interprétation. La vigne oblige à penser le temps long — celui des saisons, de la maturation, du vieillissement — de telle sorte qu'elle inscrit dans son cycle une tension entre l'instant et la durée. Elle exige de l'homme rigueur et intuition, travail et passion. Entre patience et enivrement, la vigne fonde son pouvoir symbolique, représente tant la maîtrise du vivant que la possibilité d'une perte de contrôle. Ainsi, avant même que son raisin ne devienne vin, la vigne convoque agriculture, mythologie, savoir-faire, pensée et art. Elle ne se contente pas de produire des fruits, elle fait récit et sens.

Chez les Grecs, Dionysos est une figure divine ambivalente, étroitement liée à la vigne, au vin et aux formes collectives de l'extase. Dans *Les Bacchantes* d'Euripide, il apparaît sous les traits d'un étranger venu faire reconnaître à Thèbes sa nature divine et les rites qui lui sont dus. Le vin y est évoqué comme une manifestation tangible de sa puissance : dans les montagnes, les femmes qui célèbrent son culte le voient jaillir de la terre comme le lait et le miel. Le breuvage n'est pas ici un simple plaisir terrestre, mais un signe de présence divine. Il ne s'agit donc pas d'ivresse ordinaire, mais d'un accès à une autre dimension, celle du sacré. Le fruit fermenté de la vigne devient une substance divine. À la fois produit du travail de l'homme et signe d'un monde qui le dépasse, il place la vigne au cœur d'un imaginaire où nature et dieux sont inséparables. Ce pouvoir symbolique de la vigne n'a cessé de se reconfigurer selon les cultures, les croyances et les époques. Avec le christianisme, elle acquiert une densité nouvelle. Le Christ déclare dans l'Évangile de Jean : « *Je suis la vraie vigne et mon Père est le*



vigneron » [15,1]. À travers cette métaphore, la vigne devient le support d'une relation filiale, d'une transmission vitale entre Dieu, le Christ et les croyants. Dans le contexte eucharistique, le vin n'est plus seulement le produit d'une terre et d'un savoir-faire, il devient le signe du sang versé, le vecteur d'une alliance nouvelle. Il condense la mémoire du sacrifice et la promesse du salut. Partager le vin, c'est participer à un mystère, recevoir en soi une présence indéfectible. L'acte de boire se transforme alors en acte de foi, de commémoration et d'unité.

Dans un tout autre registre, la science moderne s'est penchée sur ce phénomène de transformation, non plus spirituelle, mais biologique. Depuis les travaux fondateurs de Louis Pasteur au XIX^e siècle, la fermentation alcoolique n'est plus un mystère, mais un processus impliquant des micro-organismes. Le raisin entre dans une lente métamorphose, orchestrée par des levures qui transforment les sucres en alcool. Résultat qui demande de maîtriser les logiques du vivant, de fixer un état en une forme stable. Le vin est alors mémoire du climat, du sol, de l'année, des gestes de celui qui prend soin de la vigne. Le vigneron pratiquant un art situé au croisement de la biologie, de la météorologie, de la géologie et des techniques. À la fois sensible, fragile et complexe, la vigne, quant à elle, est une matrice où s'articulent les sens, les savoir-faire et les rythmes de la nature.

Mais elle est aussi un objet de contemplation, qui modèle les paysages en rangées ordonnées, pentes dessinées et terrasses habitées. Des collines de Bourgogne aux escarpements du Haut Douro, des coteaux alsaciens aux vignobles de Californie, la vigne sculpte les territoires et inspire les artistes. Dans les enluminures médiévales, ses feuilles serpentent entre les lettrines, se déploient dans les marges, symbole d'abondance, d'éternité, de la parole divine qui s'enracine et fructifie. Avec l'Art nouveau, feuilles et raisins deviennent des motifs privilégiés. Sur les somptueux vases d'Émile Gallé, ils se déploient en arabesques sinueuses, s'épanouissent en grappes généreuses,



traduisent une nouvelle sensibilité, celle d'une époque moderne cherchant à renouer avec son environnement naturel.

Côté représentation, le vin s'immisce dans les peintures, laissant l'ébriété et ses méfaits souligner la difficulté ou le mal de vivre. Pour preuve, *Les buveurs* de Daumier (1861) ou de Van Gogh (1890), *Gueule de bois* de Toulouse-Lautrec (1886), la femme allongée au bras inerte de Munch (*Le lendemain*, 1895), *L'ivrogne* de Chagall (1912) ou encore *Homme buvant* (1955) de Bacon. En suivant, l'art contemporain s'éloignera de ce sujet pour s'emparer de la vigne comme d'un matériau à la fois physique et conceptuel. Citons, par exemple, *Les Racines de la Loire* de Nikolay Polissky, installation sculpturale réalisée en ceps de vigne pour le Parc historique du Domaine de Chaumont-sur-Loire (2014) ou encore les crus et grands crus artistiques de Nicolas Boulard, sans oublier d'évoquer cette mode qui depuis quelques années fait de certaines vignes des lieux d'exposition.

Depuis le *Cantique des cantiques* jusqu'aux poèmes de Baudelaire, le vin irrigue les écrits sans jamais se réduire à l'ivresse. Il est un vecteur d'exaltation du réel, un aiguillon du dire, une mise en relation du corps et du verbe. Le vin rend pensable le sensible et libère la mémoire. C'est peut-être là sa puissance la plus énigmatique : faire tenir ensemble la matière et le sens, la biologie et la métaphysique. Car si la vigne relie les hommes à la terre et au ciel, le vin incarne une forme d'alchimie paradoxale, où l'altération devient accomplissement. À cette croisée de l'excès et de la fête, de la mort et de la vie, le vin agit comme un révélateur : il donne à voir et à ressentir ce que le monde contient de folie, d'intensité, de promesse. Il est passage, mémoire, pensée en fermentation.

LES INVITÉS

PIERRE-YVES QUIVIGER

Quand la philosophie rencontre le vin... et réciproquement

Il existe à travers l'histoire de la philosophie de nombreux textes faisant référence au vin, où le vin est pris comme un exemple pédagogique. Mais il existe aussi une ambition plus haute ou en tout cas différente : celle de construire une véritable philosophie du vin, comme il existe une philosophie de la musique ou une philosophie du sport. Il s'agit de déterminer ce que la philosophie peut apporter à la connaissance et à l'expérience du vin. Il faut alors conjuguer méthodologie philosophique et connaissance fine de l'objet discuté. Si l'on parle, en philosophe, du vin, comme d'une globalité, sans en maîtriser sa diversité, sa complexité, sa production, on manque l'objet. Si l'on connaît bien le vin mais que « philosopher » désigne simplement une approche ésotérique ou encore une série d'opinions ornées de références culturelles, on ne propose pas une philosophie du vin. Celle-ci suppose, outre la connaissance de sa propre histoire (de Platon aux travaux analytiques contemporains, en passant par Rabelais ou Montaigne), d'identifier un certain nombre de questions qui engagent une réflexion philosophique, comme : qu'est-ce qu'un bon vin ? peut-on boire seul ? l'expérience du vin passe-t-elle nécessairement par l'ivresse ? faut-il savoir ce que l'on boit ? On essaiera de répondre à ces questions en mobilisant le plus grand nombre d'exemples (c'est-à-dire de bouteilles bues) possible.



© Ludovic Carême

Pierre-Yves Quiviger est professeur de philosophie du droit à l'université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, dont il dirige l'UFR de philosophie. Ancien élève de l'École normale supérieure de la rue d'Ulm, agrégé et docteur en philosophie, licencié en droit, il a auparavant enseigné aux universités de Besançon et de Nice (où il a dirigé le Centre de Recherches en Histoire des Idées et le département d'éthique de la faculté de médecine). Il est par ailleurs président de la Société française pour la philosophie et la théorie juridiques et politiques mais aussi président de la Société azurienne de philosophie et de la Section de philosophie du Conseil national des universités. Enfin, *last but not least*, il est eschanson des Papes depuis le printemps 2025 (l'Eschansonerie est la confrérie vineuse de Châteauneuf-du-Pape). En parallèle de travaux un peu austères en philosophie du droit (sur Sieyès, sur le droit administratif, sur le droit naturel, sur Calvin, sur le droit et la logique), il a écrit sur une passion ancienne (mais jusqu'ici plutôt secrète) en publiant *Une philosophie du vin* chez Albin Michel qui lui a permis d'obtenir d'une part le Prix Jean Carmet 2024 et d'autre part le Prix Saint-Estèphe 2024.

PASCALINE LEPELTIER

Du vin à la vigne, s'émerveiller du goût du vivant

À la fin de la chaîne et de l'histoire de la production viticole, les sommeliers ont pour charge de servir des vins qu'ils ont choisis avec attention pour offrir à leur clientèle une expérience gastronomique unique. Bien au-delà de se limiter à accorder des flacons avec des mets selon des canons traditionnels, voire d'imposer une esthétique à sens unique, la relation entre les sommeliers et les clients du restaurant est un moment unique d'expérience du goût. Le vin est un médium exceptionnel grâce à sa complexité chimique et sa portée civilisationnelle. Cependant, tous les flacons n'ont pas ce pouvoir : seuls une minorité encapsulent un lieu, une saison, un savoir-faire, autrement dit un terroir, et sont capables de le faire ressentir à chaque gorgée, peu importe la culture du dégustateur. Comment les reconnaître ? C'est aux sommeliers de remonter jusqu'à la vigne, de croiser les savoirs, de savoir discriminer entre des vins de lieu, incarnant le vivant de leur origine, et des vins issus de l'évolution technologique, si éloignés de leurs racines qu'ils se rapprochent davantage de "boissons alcoolisées fermentées produits à base de raisin". Comprendre l'incroyable voyage de la vigne au vin, admirer les synergies entre la plante, l'invisible microbiote, la main du vigneron, respecter cette magie fermentaire en la servant du mieux possible et enfin permettre à son client de s'émerveiller du goût du vivant, voilà la tâche ô combien importante des sommeliers. Car la révolution à venir, tellement nécessaire, ne pourra qu'être une révolution du palais.



© Cédric Angeles

Pascaline Lepeltier est une sommelière ligérienne, après une maîtrise de philosophie, a choisi de se consacrer au vin. Formée en France, elle s'installe à New York en 2009 où elle développe pour des restaurants étoilés pionniers dans le développement durable des cartes de vins récompensées à multiples reprises, dont aujourd'hui Chambers, établissement qu'elle co-gère à Manhattan. Master Sommelier, Meilleure Sommelière de France et Un des Meilleurs Ouvriers de France 2018, Personnalité de l'Année 2019 par la Revue du Vin de France, Decanter Rising Star 2024, elle s'est classée 4^e au concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2023 et 2^e à celui du Meilleur Sommelier d'Europe, du Moyen-Orient et d'Afrique 2024. Elle collabore avec le vigneron Nathan Kendall à chëpika, un projet viticole dans la région des Finger Lakes et écrit pour *La Revue du Vin de France*. Son premier ouvrage solo, *Mille Vignes*, est paru en 2022.

MARC-ANDRÉ SELOSSE

Histoire et génétique de la vigne d'hier à demain

L'histoire de la vigne s'est précisée récemment : issues du Moyen-Orient, il y a 11 500 ans, les formes domestiquées par l'homme pour le raisin de table et le vin ont été propagées vers l'Occident en évoluant génétiquement. Les cépages actuels se sont mis en place et, depuis l'Europe, ont diffusé dans le monde entier... alors qu'ils devenaient de moins en moins variés, notamment après l'épisode du Phylloxera. Face aux maladies (champignons surtout) et au changement climatique, des solutions existent, certaines déjà applicables : nous devons renouer, tout en gardant les traditions, les terroirs et surtout la qualité, avec l'idée que la vigne domestique et la viticulture sont en évolution permanente. La grande histoire de la vigne continue sous nos yeux.



© Hugues Siegenthaler

Marc-André Selosse est professeur du Muséum national d'Histoire naturelle, à Paris, et aux universités de Gdansk (Pologne) et Kunming (Chine), où il dirige des équipes de recherche. Il est chargé de cours à l'École Normale Supérieure, Science Po et HEC. Ses travaux portent sur l'écologie et l'évolution des associations à bénéfices mutuels [symbioses]. Mycologue et botaniste, il travaille en particulier sur les symbioses mycorhiziennes qui unissent des champignons du sol aux racines des plantes. Président de BioGée, membre de l'Académie d'Agriculture de France et de l'Institut Universitaire de France, il est éditeur de quatre revues scientifiques internationales et de la revue de vulgarisation *Espèce*. Il est chroniqueur pour *Médecine/Sciences au Point*. Il a publié des ouvrages grand public notamment sur la place de l'homme dans la nature [*Nature et Préjugés*, 2024], ainsi que ses chroniques diffusées sur France-Inter et publiées chez Actes Sud [*Petites histoires naturelles*, 2021]. Il est co-auteur d'une bande dessinée sur le sol avec Mathieu Burniat [*Sous Terre*, 2021, Dargaud]. Il a reçu le prix Homme-Nature de la Fondation Sommer 2020.

NICOLAS BOULARD

Appellations incontrôlées et vins conceptuels

Doté d'une parfaite connaissance des réglementations du monde du vin, c'est en authentique spécialiste que l'artiste Nicolas Boulard a transgressé les normes traditionnelles de productions viticoles et œnologiques : en plantant un vignoble dans une remorque [*Clos Mobile*, 2009], en produisant un millésime fantôme du célèbre grand cru de la Romanée Conti (DRC 1946, 2007), en faisant du vin sans raisin [*H2O*, 2005] ou en récoltant du raisin dans les supermarchés de Reims pour produire un Grand vin de Reims en 2006. Par ces gestes iconoclastes, l'intention est de produire de nouvelles formes et d'interroger la modernité dans l'esthétique du vin et de l'art. L'artiste fera une présentation rétrospective de son œuvre atypique et unique où se mêlent des références du Minimal art et de l'art conceptuel et des matériaux organiques issus, pour la plupart, de productions alimentaires comme le pain, le fromage ou le vin.



Nicolas Boulard est un artiste conceptuel. Diplômé de l'école supérieure des arts décoratifs de Strasbourg, il développe depuis une vingtaine d'années une pratique artistique protéiforme et singulière. Ses œuvres perturbent l'esthétique aseptisée du minimalisme américain en s'inspirant des formes organiques issues, pour la plupart, de productions alimentaires et de matières issues de fermentation. En s'inspirant d'éléments prélevés dans son environnement quotidien et dans l'histoire de l'art, ses œuvres prennent une apparence incertaine, comme prises dans un état intermédiaire. Son travail a été présenté dans plusieurs expositions en France (Frac Champagne-Ardenne, Frac Alsace, Frac Aquitaine, centre d'art la Halle des bouchers, centre d'art contemporain de Châteauvert, Château de Montsoreau - Musée d'art contemporain, Monastère de Brou, musée de Bourg-en-Bresse) et à l'étranger (Moma de San Francisco, Machine Project à Los Angeles, S-air au Japon, Labs Gallery à Bologne).

DEUX JOURS DE CONVIVIALITÉ ET DE JUBILATION INTELLECTUELLE

L'accueil des participants a lieu le jeudi 11 septembre en fin de matinée. L'ouverture des *Conversations sous l'arbre* est célébrée en toute convivialité par un déjeuner pris en commun. L'après-midi débute à 14 h 30. **Cédric Enjalbert**, rédacteur en chef adjoint de *Philosophie Magazine*, prononce une allocution introductive avant de laisser la parole au Professeur de Philosophie **Pierre-Yves Quiviger**. À la pause du milieu d'après-midi succède la conférence de la sommelière **Pascaline Lepeltier**. Ensuite, invités et participants partent à la découverte de la Saison d'art du Domaine et du Festival International des Jardins. À la nuit tombée, un dîner est servi au Grand Chaume.

Le lendemain, la journée débute par la conférence à 9h30 de **Marc-André Selosse**, professeur du Muséum national d'Histoire naturelle, à Paris, et se poursuit par l'intervention de l'artiste conceptuel **Nicolas Boulard**. L'après-midi est consacrée à la table ronde, qui rassemble les invités et est animée par Cédric Enjalbert. Une séance de dédicace s'ensuit.

À 16 h 30, les *Conversations sous l'arbre* prennent fin autour d'une collation.

PROGRAMME DES CONVERSATIONS SOUS L'ARBRE 2021



Vendredi 17 et samedi 18 octobre
BÊTES ET COMPAGNIE

NOTES



Photos : © C. Diaz / DR

Les Racines de la Loire

Installation de Nikolay Polissky au Domaine de Chaumont-sur-Loire

RÉSERVATIONS ET INFORMATIONS

seminaire@domaine-chaumont.fr

www.conversationssouslarbre.fr