

## LETTRE N° 8

01 11 2006

### LA SPECULATION ET LE GOÛT DU VIN

Le marché mondialisé du luxe n'a pas de limite. Aussi exceptionnels soient-ils, les 2005 sont en décalage avec la réalité de leur goût, immédiat ou futur. D'après une étude du bureau de courtage Tastet-Lawton, sur 300 crus mis en vente en primeur, le prix moyen de sortie (négoce) du 2005 s'élève à 44 € HT ! plus du double ou presque de tous millésimes antérieurs, déjà très élevés : 21 € le 2004, 25 € le 2003, 20 € le 2002, 27 € le 2000, 20 € le 1999, 20 € le 1998. Après avoir anormalement promu le 2003, le diktat outre atlantique, par l'entremise bien pensante du dollar, a condamné le 2004, très bon millésime au demeurant, pour mieux servir le 2005 qui a soufflé le vent d'une spéculation sans précédent. Le goût des grands crus passe évidemment par le prisme déformant des médias français, relayant fidèlement le « gustativement correct » et son influence manichéenne.

Les amateurs, soucieux autant de leur cave que de leur porte-feuille, doivent acheter à contre-courant du système les millésimes suivants : 2004, 2002 principalement rive gauche, 2001 et 1998 surtout rive droite et, bien sûr, 2000 si le prix ne s'est pas envolé depuis la sortie primeur.

**« LES GRANDS BORDEAUX de 1945 à nos jours »** *nouvelle édition*

La 4<sup>ème</sup> édition de mon guide sur les plus grands vins de Bordeaux sortira en librairie pour le 14<sup>ème</sup> Vinexpo, du 17 au 21 juin 2006. Il traitera des millésimes de 1945 à 2006, avec mon site Internet comme relais pour les futurs millésimes.

Vous en serez averti préférentiellement par la Newsletter, avec possibilité d'achat par Internet via [www.mollat.com](http://www.mollat.com).

**NOUVELLE VERSION** du site [www.franckdubourdieu.com](http://www.franckdubourdieu.com)

Ce nouveau site, livré avec les logiciels d'auto administration et de statistiques de visites journalières, a été conçu par la Société de multimédia IMPEC-TOONGA à Cenon (33)

Contact : Jean-Carl FOSSATI 05 56 32 62 63 email : [fossati@toonga.com](mailto:fossati@toonga.com)  
site : <http://www.toonga.com>

## « DU VIN A L'HOMME LA PASSION DE LA SIMILITUDE »

Je vous invite à lire ci-après un article de Pierre MACABRU, chroniqueur au FIGARO (1<sup>er</sup> juillet 2006) qui expose, on ne peut mieux, le despotisme américain se résumant à deux constantes : l'appât du gain et la volonté de « similitude ». Deux contre-sens concernant le vin, certes sans gravité sur le fond, ont valu ma réponse qui suit l'article.

« Le vin est vieux comme le monde. C'est, avec le chien, le plus ancien ami de l'homme. Salomon, en sa sagesse, le célébrait. Chaque vin avait son génie et chaque roi avait, tels des favoris, ses vins familiers. Dis-moi ce que tu bois, et je te dirais qui tu es. On ne boit pas une Romanée Conti comme on boit un château Petrus. C'est, du moins, ce que prétendait Claudel. Le vin rassemblait et divisait. Il offrait une palette de saveurs où tous trouvaient leur bonheur. Il n'en est plus de même aujourd'hui où l'uniformité fait loi. Il faut, pour plaire et rassurer, que tout soit semblable, les hommes comme les vins, les idées comme les choses, que rien ne s'écarte d'une norme convenable pour tous.

Ainsi a-t-on trouvé sage de mêler et de vinifier ensemble tous les vins d'une même appellation pour qu'ils soient identiques de goût et d'apparence, qu'ils puissent être reconnus par un trait partagé et typique, et qu'ils ne créent pas de surprises aux acheteurs potentiels. On aura donc un produit standardisé, où tous les composants se fondront dans une commune sapidité plaisante et neutre, bref un vin qui n'aura plus d'identité personnelle, mais une identité collective. Naguère, chaque vigneron traitait son vin à sa façon, et chaque microclimat, chaque parcelle de vigne, chaque dosage des cépages, chaque vieillissement en cave donnaient au vin des caractères différents qui les distinguaient les uns des autres. Ce sont ces caractères et ces différences qu'on veut ici abolir. Il s'agit de tout ramener à une reposante similitude, comme celle des triangles isocèles.

On peut craindre qu'il en soit ainsi des hommes. Nous voulons que les autres nous ressemblent, et, quand ils ne nous ressemblent pas, nous leur en voulons de ne pas nous ressembler, et nous finissons par avoir peur d'eux. Nous recherchons toujours une harmonie universelle et refusons les dissonances. Il nous faut un monde monochrome, et toute variation de valeur nous heurte. Qu'il s'agisse de vêtements ou de pensées, nous adorons la confection. Naturellement, avec le vin, on voit tout de suite l'aberration, et on imagine mal que, pour que le Bordeaux se vende mieux, on mette, si j'ose dire, dans le même tonneau un Mouton Rothschild et un modeste cru bourgeois du Médoc. Cela flatte nos sentiments égalitaires, mais nous sentons que quelque chose cloche et que, à vouloir couper toutes les têtes qui dépassent, à s'entêter à ce que tout soit homogène, c'est la nature même des êtres et des choses qu'on tue.

Pourtant, avec l'humaine espèce, c'est différent. Nous admettons tous, pour ne pas être traités de racistes, que les habitants de la planète ont, quels que soient

leurs origines, leurs cultures et le ciel sous lequel ils naissent, les mêmes désirs, les mêmes besoins, les mêmes rêves. Bref, que l'homme est un animal cloné à des milliards d'exemplaires, et qui est, en tout lieu, pareil. Certes, nous savons tous que nous participons de la même essence et que nous sommes fraternellement liés par la même fatalité biologique, les religions nous l'ont dit, les savants répété, et il est vain d'imaginer le contraire. De là à conclure que des hommes qui ne vivent pas dans le même temps historique, car le temps nous sépare les uns des autres plus encore que l'espace, qu'un Papou perdu au fin fond de la Nouvelle Guinée, et qui en est resté à l'âge de pierre, ou qu'un paysan afghan, qui, lui, n'est pas encore sorti du Moyen Age, ont les mêmes exigences, les mêmes faims, les mêmes humeurs qu'un bureaucrate new-yorkais du XXI siècle, paraît un peu hasardeux, sinon téméraire.

Georges Bernard Shaw aimait à répéter: « *Ne faites pas aux autres ce que vous voudriez qu'ils vous fissent, ils n'ont peut-être pas les mêmes goûts que vous.* » C'est une maxime que les Américains, philanthropes par nature, et rien n'est plus dévastateur qu'un philanthrope lorsqu'il s'occupe de politique, devraient méditer. Pas seulement les Américains, mais aussi tous les hommes civilisés, et qui veulent offrir en cadeau leur civilisation ».

Pierre MACABRU

Ci-après ma réponse

Cher Monsieur,

Fidèle lecteur du Figaro, je lis souvent vos chroniques, toujours avec intérêt et grand plaisir.

Concernant « *Du vin à l'homme, la passion de la similitude* » paru dans le journal du samedi 1<sup>er</sup> juillet, je partage votre point de vue qui, sur le fond, récuse la pensée unique autant que le goût formaté. Vous choisissez un bel exemple, le vin dont les valeurs fondamentales sont menacées par le despotisme outre-atlantique de la critique et son diktat d'une « commune sapidité » (je retiens la formule).

Cependant, j'aimerais vous faire remarquer qu'à mon sens deux phrases ne reflètent pas la réalité.

« *Ainsi a-t-on trouvé sage de mêler et de vinifier ensemble tous les vins d'une même appellation pour qu'ils soient identiques de goût et d'apparence* »

La production de vins d'assemblage que vous évoquez, mélange de vins de crus différents provenant de la même appellation, est historique en France pour les caves coopératives et le négoce, seuls à y être autorisés par la loi. Ils élaborent des vins n'ayant droit qu'à une marque commerciale ( ex. : Mouton-Cadet, AOC Bordeaux, 12 Millions de bouteilles / an ) et non à une désignation de cru avec

les mentions : Château, Domaine, Clos... Ce mode de production de masse détruit l'identité de chaque cru que compose le mélange et tend vers un goût « moyen », standard, relativement constant en écrêtant, par-là même, les différences entre les millésimes. Jusqu'en 2000, grand tournant viticole pour la France d'en bas, ces vins d'assemblages constituaient l'exutoire de productions plus ou moins péjoratives des AOC les plus volumineuses (ex. : AOC Bordeaux : 60% de la production bordelaise). Avec la surproduction mondiale, la concurrence étrangère s'est fortement accrue et particulièrement celle venant des pays du Nouveau Monde. De puissantes wineries achètent du raisin partout dans le monde et « fabriquent » à bas prix, dans la liberté la plus totale, des vins de cépage (nos cépages « natifs » importés !) parés de puissantes marques commerciales ( Ex. : Jacob's Creek en Australie : 80 Millions de bouteilles / an ; Gallo en Californie : 50 M bouteilles / an). Aujourd'hui, les marques françaises de vins AOC ne sont plus capables d'absorber les excédents, qui en conséquence s'accumulent et sont voués à la distillation. Voici l'explication du fond de la crise d'en bas et particulièrement à Bordeaux où le tonneau de 900 l ne trouve pas preneur à 700 € HT, le prix de 1982 !

A coté de ces productions d'assemblage, il persiste en France une viticulture plus élitiste, aux structures éclatées, les crus, dont une partie cherche à traduire dans le vin en bouteille (mis en bouteille au château) les caractères distinctifs du terroir et du millésime. La loi sur les AOC fait interdiction aux crus d'acheter du raisin (sauf exception de gelée ou grêle) ou du vin et de l'introduire dans leur propre production. Car un vin de cru est théoriquement un vin d'expression originale, comme il en est de sublimes tout en haut de la hiérarchie des plus grandes AOC françaises.

C'est à ce niveau que la critique outre-atlantique prêche la perversion du goût, prétextant que « le terroir n'est autre que le sel et le poivre d'un plat » et que la technologie (l'œnologie), est capable d'y subvenir ! Cette autorité contribue à modifier les modes historiques de production et d'élaboration. Il s'agit de « fabriquer » des vins excessifs, dits modernes, qui, dès leur naissance, sans rien présumer de leur avenir, bénéficieront d'une notation avantageuse prédisposant à un marché juteux. Des gourous au talent lumineux dispensent auprès de certains crus une recette qui peut rapporter gros : surmaturité des raisins, extraction poussée (osmose inverse, délestage, chauffage, cuvaison longue, enzymage, levurage industriel..), micro-oxygénation pour assouplir les tannins, fermentation malo-lactique en barriques neuves à chauffe forte, bâtonnage des lies... autant de manipulations n'appartenant pas aux usages loyaux et constants. Quel que soit le millésime, les vins sont « travaillés » pour être puissants, avec un alcool et une couleur extrêmes, une acidité basse, des tannins épais, denses mais paradoxalement onctueux et souples. Le tout est fortement aromatisé par le chêne neuf. En effet, un malheur n'arrivant jamais seul, ces vins hyper-concentrés, boursoufflés, bodybuildés, subissent la dictature du chêne neuf comme signe universel de reconnaissance (goût américain). Comment apprécier

la complexité aromatique du vin quand dominant sans partage les saveurs boisées et brûlées du chêne neuf (vanille, cannelle, grillé, torréfié, goudron, fumé... si ce n'est le menthol, l'eucalyptus... ou le goût de planche, dans le plus mauvais des cas) ?

Le despotisme intellectuel va, en effet, jusque dans le goût du vin qui, faisant fi des équilibres les plus subtils, ne se conçoit que dans sa monstruosité simplifiée et formatée, pour être comprise sinon reconnue par tous. La norme est la lecture facile puisque la complexité dérouté le bétotien et complique le discours marchand.

*«Naguère, chaque vigneron traitait son vin à sa façon et chaque microclimat donnait des vins aux caractères différents qui les distinguaient des autres »*

Parmi les 400 AOC françaises, de très nombreux crus, les plus illustres en priorité, n'acceptent pas de vendre leur âme pour des dollars. Ils luttent contre l'hégémonie de la critique US, propre à dévoyer les vraies valeurs du vin d'expression, celles qui font sa finesse, son élégance pour ne pas dire sa différence. Il est tout à fait instructif de voir le film MONDOVINO, tourné et produit par un américain, amoureux du vin. Il explicite bien ce combat des vrais, des purs, des « terroiristes », contre les « progressistes », les opportunistes. Le combat de ceux qui refusent la facilité dictée par le pouvoir médiatico-marchand car ils croient à la nécessité du goût vrai (classique) de leur terroir. Heureusement, il en reste beaucoup encore.

*« Ce sont ces caractères et ces différences qu'on veut abolir ; il s'agit de tout ramener à une reposante similitude, comme celle des triangles isocèles »*

Oui, merci de le signifier pour encourager les résistants contre les collaborateurs.

Pardonnez-moi d'avoir été si long mais j'ai cru bon d'assortir mes remarques d'explications tangibles.

Avec mes félicitations renouvelées pour la qualité de vos articles et en espérant vous avoir fourni un éclairage particulier sur votre interprétation de « *la similitude* » dans le vin,

Je vous prie de croire, cher Monsieur, à l'assurance de mes meilleurs sentiments.

Franck DUBOURDIEU

NB : quelques chiffres et infos pour éclairer le texte : la France, 1<sup>er</sup> producteur mondial de vin (60 Millions HI sur 300 M dans le monde, dont 30 M HI en AOC) compte 900 000 ha de vigne pour environ 100 000 vigneron : 60 000 livrent le raisin à 850 coopératives alors que 40 000 produisent des vins de cru, dont 25 000 en AOC.

## TROIS OUVRAGES DE QUALITE ET UNE REVUE DE PRESSE

« *Carnets de Vendanges* » de Nicolas DESPAGNE (Ed. Feret à Bordeaux 2006)

Pour les amateurs qui cherchent à mieux comprendre comment on produit et élabore un vin authentique, image de sa terre, et, qui plus est, hygiénique. Un vigneron\* qui n'a pas peur d'évoquer son combat silencieux (jusqu'à ce jour) contre la dictature d'un goût venu « d'ailleurs », contre la « similitude » pour reprendre le mot de Pierre MACABRU. Ce goût qui glorifie le prêt à plaire au détriment de l'expression originale du terroir.

\*copropriétaire des Châteaux Maison-Blanche (Montagne), La Rose-Figeac (Pomerol) et Grand Corbin-Despaigne (Saint-Emilion Grand Cru Classé), reclassé au palmarès de 2006 - voir rubrique ci-après. Autant de crus dont je conseille vivement les vins pour leur pureté, leur finesse et leur aptitude à vieillir très favorablement.

« *La Guerre des Vins : l'affaire Mondavi* » de Olivier TORRES (Ed. Dunod 2005)

A travers l'histoire de l'implantation manquée de Mondavi, géant californien de l'industrie du vin, en territoire languedocien, l'auteur\* livre une analyse originale et pertinente de la confrontation entre mondialisation et corporatisme territorial, tous deux poussés à l'extrême. Il invente même à cette occasion le concept de « toporatisme » (le corporatisme du lieu) dont il souligne les effets pervers. La grande force de ce livre est de mettre en scène de façon vivante les courants contradictoires qui traversent l'économie mondiale en général. C'est aussi une formidable étude de cas comparé entre la France et les Etats-Unis, qui révèle deux façons d'entreprendre, témoignant ainsi de l'importance de la culture, de l'histoire, de la géographie, des systèmes politiques et de leur ramification jusque dans la conduite des affaires.

\* O.Torrès est normalien, agrégé d'économie et docteur en gestion. Il est maître de conférences à l'université Montpellier III et chercheur associé à l'EM LYON. Ses travaux sur les PME lui ont valu plusieurs prix internationaux.

A l'occasion du Salon VINITECH, à Bordeaux Lac, il donnera une conférence suivie d'une signature de son ouvrage, le mardi 28 novembre 2006 à 15h dans l'amphi du hall 1. J'irai l'écouter une seconde fois, car il est passionnant, très sympathique et, de surcroît, non dénué d'humour.

« *L'air du temps 1945-2000* » Tastet-Lawton (Ed. Confluences à Bordeaux)

Beau titre pour cet ouvrage unique en son genre, qui traite, à partir des livres d'archives du bureau de courtage Tastet-Lawton, presque jour après jour, de la climatologie des millésimes et des faits majeurs qui ont marqué la viticulture et le négoce. Un beau cadeau de Noël pour grands amateurs et professionnels du vin (464 p., 65€)

Editions Confluences 05 56 81 05 54 ou 06 14 93 46 09. Le distributeur pour les libraires est : Belles Lettres.

« *Chroniques bordelaises (ou presque)* » Revue de presse sur Internet de JP Dubarry

Abonnez-vous à cette revue de presse vitivinicole. C'est gratuit, dense et bien fait. Ecrire de ma part à Jean Pierre DUBARRY mail : ddubarry1@hotmail.fr

## MILLESIME 2006 : CLIMATOLOGIE ET PREMICES

Après un début en fanfare (juin très beau et juillet tropical), le millésime trébuche au final. Néanmoins, le potentiel initial était tel qu'il en restera suffisamment pour l'élaboration de grands vins, très certainement dans le style et avec l'avenir des 2004.

Pour en savoir plus lire « **2006** » rubrique « **primeur** » code d'accès **fdprim84**

## REGARD (très) CRITIQUE SUR LE NOUVEAU CLASSEMENT DE SAINT-EMILION

Début septembre, le nouveau classement a été publié avec les modifications suivantes :

**2 « Grands Crus Classés » deviennent « Premiers Grands Crus Classés B »,**  
Soit 14 Crus en tout. **Ausone et Cheval-Blanc** restant seuls en « A »

**6 crus non classés deviennent « Grands Crus Classés »,**

**11 « Grands Crus Classés » sont déclassés.**

Ce qui réduit le nombre de « Grands Crus Classés » de 54 à **47**.

Le nombre total des Crus Classés de Saint-Emilion, toutes catégories, passe de 68 à **63**.

On se pose toujours la question de savoir s'il est souhaitable, à Bordeaux, de modifier les classements. Saint-Emilion a choisi depuis 1959 de le revoir tous les dix ans. Le dernier palmarès donne à réfléchir sur le bien-fondé de ce « concours » périodique. Il laisse la part belle à l'autorité du classement du Médoc et de Sauternes n'ayant pas bougé depuis 1855, arguant que les plus grands terroirs furent répertoriés à l'époque et que le marché est là pour sanctionner les propriétaires défaillants, ou promouvoir ceux qui auraient été oubliés (assimilés). N'ayant pas la même histoire, Saint-Emilion a opté pour une

remise en cause décennale, avec, évidemment les risques attachés aux graves conséquences du déclassement.

Nous ne discuterons pas de la décision concernant les crus promus, cependant, il est indéniable que, parmi les candidats au classement (27 ?), d'autres crus auraient pu être honorés.

La valeur du classement ou du reclassement (Grand-Corbin & Grand Corbin-Despaigne, déclassés en 1996) est confortée par la lourde sentence du déclassement. Quand on sait que la sanction commerciale, surtout à l'export, peut-être immédiate, on mesure le sentiment d'injustice que peuvent éprouver certains en ce moment. Si l'on considère que le jugement de la qualité du vin – c'est, semble-t-il, la raison invoquée dans la plupart des cas de déclassement – constitue l'élément fondamental de la décision collégiale, sept crus au moins, pour ce que je connais des vins, sur bon nombre de millésimes, ne me semblent pas mériter un sort aussi radical :

**Cadet-Bon, Faurie de Souchard, Guadet-Saint-Julien, La Marzelle, Petit-Faurie de Soutard, Tertre-Daugay et Yon-Figeac.**

Ces deux derniers représentent, à mon sens, l'injustice la plus patente. Si, en effet, la barre qualitative est fixée aussi haut, alors il faut être cohérent et déclasser près de la moitié des crus restants !

De surcroît, certains crus, dont la qualité est vraiment déplorable, n'ayant pas été inquiétés, on se demande qui a dégusté et dans quelles conditions ? Comment ne pas douter de la compétence du jury de dégustation ?

La commission de classement se compose de neuf personnes : quatre professionnels (deux courtiers, un négociant, un œnologue retraité), et contre toute attente, un professeur de droit, un professeur de géographie, un juriste, un viticulteur et un géopédologue. A Supposer que tous les membres de la commission aient participé aux dégustations et aient donné leur avis en totale indépendance, on peut comprendre alors les aberrations des résultats. Sur neuf personnes, cinq ne me semblent pas posséder les requis nécessaires à un tel exercice. La compétence en la matière demande un travail journalier, sinon assidu. Depuis trente ans que je déguste des vins de Bordeaux, je n'ai jamais rencontré ces cinq personnes dans les lieux habituels de dégustation (négoce, propriété, courtage...), ni dans aucun jury ou commission pour juger de la qualité du vin !

Bien que la commission de classement soit réputée souveraine, s'il est démontré que ces personnes ont pris part à l'expertise de la qualité des vins, j'exhorte les crus déclassés à se fédérer et à porter l'affaire devant le tribunal administratif.

Par ailleurs, la lecture attentive du nouveau classement ne laisse-t-elle pas apparaître une autre influence, tout aussi pernicieuse, venue « d'ailleurs » ? Celle qui communique, à l'export essentiellement, un prix de marché élevé, parfois à contre-courant de la Vraie Qualité.

## BONNES AFFAIRES

Consultez la rubrique « **Bonnes Affaires** » avec de nouvelles sélections.  
Je m'attache à choisir des vins offrant un excellent rapport Qualité / prix ou,  
pour les plus chers, un excellent rapport Qualité / Prix / Notoriété.

## BONNES FÊTES

Fin de la lettre N° 8 01 11 2006