

23 10 07 LETTRE SUR LE VIN DE BORDEAUX N° 9 actualisée (13 pages)

NOUVELLE EDITION « LES GRANDS BORDEAUX »

La 4^{ème} édition « **Les Grands Bordeaux de 1899 à nos jours** » de Franck DUBOURDIEU, aux éditions Mollat, est sortie **en librairie** .

Ce guide est dédié aux plus grands vins de Bordeaux, **les crus classés et assimilés**. Elle succède aux « *Bons Bordeaux- 1500 crus abordables* » paru en 2003 chez le même éditeur. Pour chaque millésime (1945 à 2006), un texte décrit **la climatologie**, le niveau général de la qualité ainsi que l'état actuel et futur des vins et, en regard, une liste indique **les meilleures réussites** (1945 à 2004) pour les vins rouges, les vins blancs secs et les vins liquoreux, en bouteille, avec **une note sur 100 et la période de dégustation favorable** (ex : château X 2002 88/100 2010 2025)

Franck DUBOURDIEU développe sa conception de la qualité des grands vins comme un juste équilibre entre la structure, le corps et la finesse. Elle s'inscrit dans le courant classique du goût du vin, s'opposant en cela à une certaine critique qui privilégie la puissance, le corps, l'extraction, le boisé exacerbé, au détriment de l'élégance et du potentiel de vieillissement . L'ouvrage contient aussi des textes nouveaux, très utiles à l'amateur : *le millésime, le goût du vin de Bordeaux, l'éloge du terroir* (avec une liste de vins mémorables plus que cinquantenaires), *la cinétique de l'alcool* : de précieux conseils pour déguster avec modération...

Une présentation, claire et vivante, permet au lecteur de repérer immédiatement ce qu'il cherche et de consulter l'ouvrage comme un guide pratique qu'il peut emporter partout avec lui. (photo ci-dessous)

QUATRIÈME ÉDITION

Franck Dubourdieu



Les Grands Bordeaux

de 1899 à nos jours
Notations, longévité

Mollat

Franck DUBOURDIEU est œnologue, ingénieur agronome, médecin et... bordelais.

Vous pouvez commander directement à la librairie Mollat, soit par courrier, soit par Internet, en allant sur le site www.franckdubourdieu.com à la rubrique « Les guides ». Pour l'achat en ligne un lien en bas de la page vous amène directement sur le site marchand de la librairie www.mollat.com

La signature se tiendra le mardi 30 octobre, à 18h, à la salle Albert Mollat, 15 rue Vital Carles à Bordeaux.

MILLESIME 2007

Il faut remonter à 1999 et, pire encore, à 1997 pour connaître un été aussi désastreux. Les belles perspectives nées d'un mois d'avril beau et très chaud pour la saison (une floraison avec 15 jours d'avance !) se sont vite évanouies avec les quatre mois suivants, de mai à fin août, anormalement froids et humides. Le 27 août la météo change de cap et une longue période anticyclonique, providentielle, sauve le millésime. On peut raisonnablement imaginer qu'il ne sera pas exceptionnel en rouge alors que les vins liquoreux promettent d'être sublimes.

La coulure, le millerandage, le mildiou d'une rare férocité et l'absence de stress hydrique (la vigne continue de pousser) ne laissent pas la profession très optimiste au retour des vacances. Comme d'habitude, les crus élitistes ayant limité les rendements et mis en œuvre de gros moyens de traitement et assez de personnel pour les nombreuses opérations en vert, ont assez bien résisté à cette adversité. La récolte des blancs a démarré le 28 août à Haut-Brion. Dans ce concert de difficultés, un espoir grandissant vient du très beau temps de septembre qui concentre le raisin et accélère la maturité. A tel point qu'à Château d'Yquem on cueillait, le 11 septembre, un magnifique botrytis à 25° d'alcool en puissance. La récolte des rouges débute le 17 septembre pour les Merlots les plus précoces et va s'éterniser jusqu'à fin octobre pour les parcelles les plus tardives, particulièrement dans le Médoc. La maturité complète des cépages a

été souvent lente à venir, d'une part à cause du retard accumulé, surtout concernant les tanins, et d'autre part à cause de la fraîcheur des nuits. A un attentisme souvent de bon aloi s'opposait le risque omniprésent de la pourriture grise. La plupart des vignerons terminent avant le 15 octobre mais un climat toujours favorable incite à allonger encore la cueillette. Le 19 on vendangeait toujours dans le Médoc et on discutait du bien fondé ou non d'avoir encore à cette date des raisins sur les pieds.

Ce n'est pas bien sûr cette décision de finir tôt ou tard la cueillette qui va changer grand chose. Si le millésime a bel et bien été sauvé par cet été indien, il souffrira toujours des quatre mois précédents. Août, dit-on, fait le moût, un adage qui se vérifie toujours. La dégustation des raisins en a donné un préalable riche d'enseignement pour le vin (rouge) futur. J'ai la sensation que 2007 sera le millésime le moins réussi depuis 1998, à peine au dessus, pour nombre de crus, à 1999 et à la plupart des 2003, et pour quelques exceptions au niveau des 2004 ou des 2006.

Tous les espoirs de faire du bon, sinon du très bon vin, sont néanmoins permis car, à ce jour, les 1999 se dégustent à merveille. Nous en saurons davantage dans quelques mois.

Le bruit des conditions défavorables de l'été a couru dans le monde entier (du vin). Si l'on boude le 2007 dès sa sortie, alors nous nous régalerons des meilleurs vins de ce millésime à des prix plus sages.

Les liquoreux, une fois n'est pas coutume, s'annoncent très grands, on ose déjà évoquer les grandissimes 1997 ou 2001 !!

CLASSER, DECLASSER OU NE PAS CLASSER

Nous venons d'assister à Bordeaux, champion du monde des classements, à l'annulation de celui des Crus Bourgeois et, peu après, à la suspension du nouveau classement (2006) de Saint-Emilion, datant de 1958 et revu tous les dix ans. Quatre crus de Saint-Emilion, sur les onze déclassés, ont en effet attaqué la décision en référé devant le tribunal administratif. C'est momentanément le classement antérieur (1996) qui reste en vigueur jusqu'au millésime 2006 inclus. L'Institut National des Appellations d'Origine, responsable de

l'organisation, puis son organisme de tutelle le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, se sont successivement pourvus en cassation devant le Conseil d'Etat. Ils demandent l'annulation de la suspension du classement 2006. Actuellement ces pourvois font l'objet de la procédure préalable d'admission.

Dans le cas où le Conseil d'Etat annulerait l'ordonnance du référé suspensif, on reviendrait à la case départ avec le nouveau classement de 2006, en attendant le jugement au fond. Dans le cas inverse où le Conseil d'Etat rejeterait les pourvois, on resterait sur l'ancien classement de 1996, en attendant également le jugement au fond.

Dans cette attente et en vertu de critiques déjà formulées (voir Newsletter N°8), il est proposé ci-après quelques réflexions sur la constitution et le fonctionnement d'un **jury-expert**. Par ailleurs, on se posera la question de savoir s'il est pertinent aujourd'hui d'établir de nouveaux classements en tenant compte, outre la notion de qualité, des critères parfois très relatifs que sont **la notoriété et le prix**.

On peut déplorer qu'un tel édifice à Saint-Emilion, à la gloire de ses plus illustres terroirs parmi les plus grands du Bordelais, soit déboulonné de son piédestal par quatre plaignants éconduits. Avait-t-on bien réfléchi à l'enjeu de l'éviction et au bien fondé du verdict annoncé aux crus déclassés : *insuffisance de qualité* ?

Rendons-nous à l'évidence, les faits démontrent qu'il est urgent de réformer la commission de classement, surtout en matière de dégustation. Pour pallier toutes suspicions d'arbitraire concernant l'examen organoleptique des vins, il tombe sous le sens que le jury de dégustation doit être totalement indépendant de la commission de classement. Sa composition, noblesse oblige, doit relever de spécialistes confirmés dans la critique des vins, et particulièrement des vins de bordeaux, (journalistes, œnologues, sommeliers, masters of wine...), en nombre suffisant (vingt à trente). Ceux-ci seront capables d'émettre un jugement selon un objectif précisé à l'avance, d'utiliser une terminologie uniforme et codifiée. Ils posséderont, en outre, une longue expérience et des connaissances sur toutes les causes qui influent sur les caractères de défaut et de qualité des vins, particulièrement de ceux de Saint-Emilion. Le décret qui ouvrirait à un nouveau classement devrait nommer une personne habilitée à constituer un jury-expert et détailler les modalités de l'expertise : mise en œuvre (présence d'un huissier), système de notation, contrôle des

dégustateurs, synthèse des résultats après traitement statistique (test de variance)...

Tout le monde est d'accord, la dégustation présente une part de subjectivité. Des affinités et des aversions particulières ou des variabilités de seuil de perception aromatique ou gustatif, peuvent communiquer, même chez des sujets entraînés, des avis différents pour un même échantillon. Le test statistique de variance au service du jury-expert s'avère indispensable : il met en évidence les caractères les plus significatifs et élimine ceux qui ne sont pas partagés par le plus grand nombre.

De plus, la fiabilité (répétitivité) de chaque dégustateur doit être mise à l'épreuve, à chaque session, par l'introduction, toujours à l'aveugle, de vins déjà dégustés. Tout doit être fait pour garantir la compétence des dégustateurs et le sérieux de l'interprétation des résultats pour distinguer significativement la qualité relative des crus à juger.

Avant de passer à l'épreuve du tasting, il serait vivement conseillé de faire subir à chaque vin les nouvelles techniques d'analyse groupée (1) des déviants les plus courants, une aide précieuse pour le responsable du jury de dégustation. Au-delà d'un seuil minimum et d'une certaine fréquence, des molécules malodorantes sont inadmissibles dans les grands vins : anisoles (moisi), phénols divers (animal, suint, putride, chimique...), méthoxypyrazines (végétal, terreux), géosmine (camphré), acétate d'éthyle (acescent) et autres molécules d'oxydation... Cette dernière analyse serait une preuve supplémentaire de l'évolution prématurée de certains vins « technologiques » prétendant être des vins de terroir.

Disons tout haut ce que quelques dégustateurs bordelais pensent tout bas : le classement 2006 a reconduit quelques crus classés qui auraient mérité de passer au crible de l'analyse chimique.

Chaque fois qu'il y a compétition, préférence, si pour une cause aussi importante on ne peut justifier d'un système à la hauteur, on déclenche des sentiments d'injustice. L'ensemble des crus classés paye, momentanément espérons-le, un laisser-faire qui n'est plus d'actualité.

Pour conserver son classement ou pouvoir y prétendre, le vin doit présenter une qualité suffisante. Cependant, d'autres critères sont pris en compte pour valider le classement à Saint-Emilion : un vignoble peu éclaté et de taille suffisante, un chai à proximité exclusivement

dédié, la valeur du terroir (sol, sous-sol, exposition, altitude, drainage...), l'âge des vignes...ainsi que deux notions a priori importantes mais devenues relatives dans certains cas : **le prix et la notoriété**.

La mondialisation du marché, de l'information et du goût ainsi que les influences simultanées d'une critique impérialiste, sont à même de disproportionner ces deux éléments, dans un sens ou dans l'autre. Dans cette civilisation du spectacle, ce sont les médias et les groupes de pression qui font la loi et octroient les nouvelles gloires du marché. Et ce ne sont pas toujours les vins les plus vertueux, au sens classique du goût immédiat et futur, qui occupent le devant de la scène, particulièrement dans les dégustations-marathon des vins « en primeur » ou des vins jeunes en bouteille. La puissance et la richesse, fussent-elles artificielles, l'emportent le plus souvent sur les prémices de la finesse d'un vin conçu pour évoluer favorablement avec le temps vers l'expression de son terroir. Alors ! Veut-on répondre à l'autorité du goût mondialisé, avec ses standards reproductibles partout ? Ou bien entend-t-on préserver ce qui fait l'essence des plus grands terroirs de Saint-Emilion, après quinze à vingt-cinq ans de vieillissement : l'émergence du goût singulier et raffiné de son origine ? Quel modèle doit-on privilégier : le vin de terroir ou le vin technologique ? Celui qui dure ou celui qui fait semblant (au début) ?

Devant cette alternative qui relève d'éthiques bien différentes, d'oppositions de styles de vin et nécessairement de querelles du goût, est-on en mesure de refaire des classements, tels que les anciens, loin des sirènes du pouvoir médiatico-financier globalisé, les ont imaginés ? Les sages de l'appellation doivent plancher (!) sur cette question de fond, comme l'ont fait les Bourguignons pour d'autres raisons, avant d'envisager, s'il en est, de refaire un classement. Si un jury doit s'exprimer, on doit lui soumettre des orientations claires sur le profil gustatif d'un cru classé de Saint-Emilion pendant la période de vieillissement retenue (2). L'ambition de révéler les plus grands terroirs impose la promotion d'un archétype conventionnel, canonique (!). Un modèle classique, historique, académique du vin de Saint-Emilion où, même dans le vin jeune, l'harmonie, l'équilibre des arômes et des goûts, l'emportent sur la force, la puissance, la richesse sinon la démesure. Car, tôt ou tard, celle-ci sera au détriment de la finesse et de la capacité du vin à bien se conserver pour montrer sa

supériorité. Si une telle réflexion ne sous-tend pas la volonté des producteurs, il n'y a pas lieu de refaire un classement par la dégustation des vins.

D'ailleurs, est-il légitimement possible aujourd'hui de classer des crus à travers le jugement de la qualité ? Le classement historique de 1855 (Médoc, Graves pour un seul cru, Barsac-Sauternes) a été établi, comme semble-t-il celui des Graves en 1959, selon une historicité des crus associant la qualité du vin, la notoriété et le prix constaté sur plusieurs récoltes. Aucune appellation de France n'a, à ma connaissance, procédé à un classement des crus par la dégustation, sauf Saint-Emilion tous les dix ans .

A l'idée évoquée, a priori plus simple, de ne pas classer les vins mais les terroirs des crus en vertu de leurs potentialités historiques, il est rétorqué que la taille des crus bordelais et, souvent, le polymorphisme des parcelles, rendraient la tâche impossible, du moins si on se réfère au modèle bourguignon. Le dernier classement de terroirs notables en France est intervenu en 2001 : l'AOC « Alsace Grand Cru » identifie 50 climats différents, entre 3 et 80 ha, répartis dans plusieurs communes. Est-il possible ou souhaitable, à Saint-Emilion, de procéder de la sorte ?

Enfin, regardons juste à côté de Saint-Emilion, à Pomerol, qui n'a jamais sollicité de classement : les plus grands terroirs sont presque tous au sommet de la pyramide du goût...et des prix. Laisser au marché le soin de faire « le » classement de Saint-Emilion ne serait-il pas le moindre mal ?

Classer ou déclasser des crus par la dégustation, comme cela se fait depuis 1958 à Saint-Emilion, nécessiterait pour le moins la mise en place d'un **jury-expert**, indépendant de la commission de classement. Aidé d'analyses chimiques complémentaires, il pourrait synthétiser, de la manière la moins subjective, les critères d'acceptation ou de rejet qualitatifs pour éviter des promotions, des maintiens ou des refus qui peuvent être ressentis comme arbitraires avec les contestations afférentes. En garantissant le sérieux des instances et des procédures on accréditerait les décisions.

- (1) Check List Excell : une méthode de dosage et d'identification simultanée de 25 contaminants de l'arôme et du goût. Un autre dosage concernant les molécules d'oxydation sera bientôt sur le marché.
- (2) 10 millésimes pour les crus classés mais il serait souhaitable de porter la dégustation à 15 pour les 1ers B et à 20 pour les 1ers A .

Voir ci-après « La Winery »

LA WINERY



UN NOUVEAU CONCEPT DANS L'UNIVERS DU VIN

Sur la commune d'Arsac, au centre du Médoc, La Winery est un lieu grandiose et original, voué au vin et à l'art contemporain.

Philippe Raoux, propriétaire du Château d'Arsac, a concentré sur 26 ha du même lieu, ses activités de négoce (La Marjolaine) et son projet oeno-touristique résolument moderne et innovant. A 30 mn de Bordeaux, sur la D1 qui mène aux grands châteaux médocains,

« L'arbre au Soleil » (ci-dessus) du Japonais Susumu Shingu vous accueille « comme une bouée marquant l'entrée d'un port ». Hommage au vent et à l'océan, cette sculpture monumentale (15 m de haut, 6 t d'acier) et de surcroît cinétique, annonce la couleur...celle d'une architecture conçue comme « une serre à l'envers ». Tôle, acier, verre, bois, autant de matériaux bruts qui bousculent le style classique des châteaux médocains.

Lieu de dégustation et de vente de vins du monde entier (2000 références), **La Winery** s'inscrit fondamentalement dans l'oeno-tourisme durable, répondant en cela à une quête culturelle toujours plus grande dans l'univers fascinant du vin.

Innovation dans l'innovation, insolite et ludique, le « *signe oenologique* » constitue l'animation phare des lieux pour mieux connaître son goût et, le cas échéant, orienter ses choix. A partir de 6 profils de base - *tendance, éternel, sensuel, esthète, gourmand et musclé* - ce concept décline 66 signes différents, tels *esthète* ascendant *sensuel* ou *tendance* ascendant *gourmand*...De vrais professionnels, rompus à l'art de la dégustation et de la communication, vous accompagnent, non sans un humour sympathique et de bon aloi, dans le chemin secret de votre « signe œnologique ».

Du vin à la gastronomie il n'y avait que quelques pas, pour un simple pique-nique (paniers garnis et aires dédiées au bord du lac) ou une cuisine de terroir épurée au **Wy**, un restaurant décontracté où l'on sert le vin au verre à des prix très abordables.

Dans la continuité du Château d'Arsac qui abrite déjà une collection des plus grands artistes français (Niki de Saint-Phalle, Claude Viallat,

Bernard Pages, Vincent Monthier, Jean-Pierre Raynaud, Bernar Venet...), **La Winery** s'engage dans une...



...acquisition d'œuvres contemporaines exposées dans le parc ou sur les lieux de promenades : Jan Fabre (bronzes, ci-dessus), William Sweetlove (animaux clonés, ci après).

Rendez-vous du vin et des arts, **La Winery** propose en outre, dans son amphithéâtre de 100 places, une programmation culturelle diversifiée : jazz, blues, percussions, chanson française, musiques classique et contemporaine. Le salon de 50 places et le cloître accueillent aussi des groupes pour des réceptions privées.



Si ce lieu m'a aussi enchanté c'est par sa modernité parfaitement réfléchi et adaptée au développement de l'œno-tourisme du XXIème siècle. Qu'elles émanent du simple visiteur de passage dans le Médoc ou de l'amateur averti, toutes les aspirations, gustatives, pédagogiques, esthétiques, conviviales ou commerciales, se trouvent ici satisfaites.

Prochaine Lettre N° 10 : Primeurs 2007