

LETTRE N° 7 sur le vin de Bordeaux 13 Avril 2005

Dans une huitaine de jours vous serez avertis de la parution sur mon site dans la rubrique Primeur d'un aperçu général sur la qualité du millésime 2004. Le rapport complet avec mes notes et mes commentaires sur mes vins préférés paraîtra courant Juin avant le début de la campagne commerciale. Habitant sur place, je souhaite goûter les vins plusieurs fois, me rendre dans les châteaux, écouter les propriétaires, les maîtres de chai, les oenologues de terrain et ainsi, d'ici un mois, faire une analyse avec plus d'objectivité qu'aujourd'hui. Tout le monde se plaint de la précocité des dégustations primeur surtout pour ce millésime tardif.

Château **LES CARMES HAUT-BRION** Pessac-Léognan rouge www.les-carmes-haut-brion.com mail: chateau@les-carmes-haut-brion.com

Avec La Mission Haut-Brion à Talence, Haut-Brion à Pessac dont il est contigu et Pape Clément à quelques encablures, le Château Les Carmes Haut-Brion appartient à cet îlot de Graves qui, aux portes de Bordeaux, a su résister au développement urbain. Aussi petit qu'un « climat » bourguignon, le vignoble historique s'étend au Sud sur un coteau en continuité du terroir de Haut-Brion dont il est issu. Depuis 1987, le cru s'est agrandi de 1,7 ha sur le versant opposé, en haut duquel fut édifié le château au 19^{ème} siècle. Il atteint aujourd'hui 4,8 ha. Terroir à vignes par excellence, pauvre, profond, bien drainé, il ressemble par ses caractéristiques édaphiques (hauteur, pente..) et structurelles (gravelo-sablo-argileux) au terroir de La Mission, en contrebas de Haut-Brion, du côté opposé. A cause d'un mésoclimat urbain, le cru bénéficie comme ses commensaux d'une protection contre les gelées et de vendanges précoces. Ces conditions privilégiées de maturation pour les trois cépages rouges (50% Merlot, 35% Cabernet-Franc, 15% Cabernet-Sauvignon), se lisent dans la remarquable qualité des millésimes moyens ou déficitaires. Didier Furt, pharmacien, succède en 1987 à son beau-père Philippe Chantecaille. Curieux, travailleur, passionné, il fait son apprentissage sur le tas sous la houlette du professeur d'oenologie Y. Glories. Depuis 1998, il se dit << maître de la situation >> au sens où l'expérience et le savoir acquis autant que les investissements réalisés lui permettent d'appréhender au mieux les potentialités de son vignoble. Si les millésimes récents (à partir de 1994) sont particulièrement concentrés, précis et purs, ils n'en sont pas moins dans le style classique, infiniment élégant, des vins produits historiquement par le crus et ses glorieux voisins.

Pour en savoir plus sur la qualité, l'avenir et la période favorable de dégustation des millésimes depuis 1982 vous pouvez consulter le site du Cru. Les Carmes Haut-Brion s'affirme comme un cru historique à l'échelle humaine, dont l'exiguité permet au propriétaire d'exprimer pleinement son souci de la perfection.

PS j'ai réalisé une verticale de 1982 à 2004, elle est publiée sur le site du château, rubrique News (faire défiler).

Château **PONTET-CANET**, cru classé Pauillac www.pontet-canet.com

mail pontet-canet@wanadoo.fr

L'histoire de ce cru, classé 5ème en 1855, commence en 1725 avec J.F. Pontet, secrétaire de Louis XV. A cette époque de l'avènement des plus grands crus médocains, ce pionnier constitue une entité de 18 ha d'un seul tenant, au sommet de l'une des plus belles croupes de graves de Pauillac. Pontet-Canet, au nord de l'appellation peut s'ennorgueillir de ses illustres voisins : Mouton-Rotschild au nord, Lafite à l'est et les deux Pichon par des parcelles excentrées. Le vignoble s'étend sur 60 ha, tout autour du château, du parc et des jardins à l'ordonnement millimétré, auxquels s'ajoutent 20 ha tout proches, à droite de la route de Saint-Estèphe, avant le Pouyalet. Cette unité, tout en haut du dôme graveleux, explique le fait que certaines années favorables, toutes les parcelles sont dignes de produire du Grand Vin. Si par le passé le cru était plus connu par sa marque à la phonétique cadencée -il fut la propriété des Cruse, l'un des plus anciens négociants bordelais, de 1865 à 1975- que par la qualité de son vin, les choses ont bien changé aujourd'hui. Guy Tesson, négociant bien connu à Cognac pour ses vieilles et sublimes eaux de vie, achète le cru en 1975. Tout en formant ses fils Alfred et Michel à l'ouvrage, il entame d'importants travaux de rénovation. Après s'être essayé de château Malescasse (Haut-Médoc) il repartit les rôles : Michel et sa soeur Caroline à Lafon-Rochet (Cru Classé Saint-Estèphe) acquis en 1959, Alfred et son frère Gérard à Pontet-Canet. Alfred Tesson a fait aussi ses armes dans le commerce aux USA avant de prendre la barre du navire. En 1989 il s'entoure d'un personnage clé : Jean-Michel Comme, viticulteur à Sainte Foy la Grande, aussi perfectionniste que passionné. Il deviendra rapidement le régisseur du domaine. Depuis 15 ans ce tandem a réalisé d'énormes transformations dans la vigne et dans les chais. Les 80 ha - 62% Cabernet-Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet-Franc, 2% Petit-Verdot-d'âge moyen 40 ans, à 9500 pieds/ha, sont entièrement complantés : les vieilles parcelles ne sont pas arrachées, on remplace seulement les pieds mort. Le vignoble bénéficie de la gestion séparée des 90 parcelles. La culture est redevenue traditionnelle : pas de désherbant, travail mécanique ou manuel, chimie de synthèse à minima voire inexistante, maîtrise des rendements (taille courte, vendanges vertes..). Vigneron avant tout, Jean-Michel passe une partie de sa journée avec les ouvriers sur le terrain. La clé de la qualité est là. Il suffit de cueillir les grappes à la juste maturité, à la main, de les transporter dans des cagettes et de les déverser intactes sur la table de tri. Les baies tombent par gravité, après éraflage, dans les cuves de fermentation. Lorsque la qualité du fruit est acquise et préservée jusque dans les chais, le reste se fait tout seul. Il suffit de travailler dans la modération et de respecter, certes avec de nouveaux matériels, des procédés physiques que la tradition a consacrés. Homme de

progrès, homme de terrain, jamais satisfait, Alfred Tesseron aux yeux aussi bleus que la mer, voit loin et s'appuie sur son fidèle collaborateur pour initier des voies nouvelles. Son credo : exprimer toujours plus les vertus de son terroir. Considérant que, dans la trilogie : prix - qualité - notoriété, cette dernière a son importance, il s'est adjoint un service de communication << maison >>. Et de plus, tout au long de l'année, il sillonne le monde pour faire déguster son vin et développer l'image de Pontet-Canet. Au fil du temps sa personnalité affirmée, sa passion, son professionnalisme, se sont imposés comme son vin, exclusivement distribué par le négoce bordelais. Le second vin de Pontet-Canet (30% de la récolte) provient des complants de moins de 20 ans, vendangés séparément. Il ressemble à son aîné sans afficher la même corpulence mais tout en reflétant les caractères de finesse propres au terroir. Dégusté plus tôt, il offre à l'amateur un aperçu convaincant de son grand frère qui demande au moins 10 ans de garde. Par son exemplaire régularité et son prix abordable, il est entré dans la cour restreinte des seconds vins à conseiller sans hésitation. Quant au Grand Vin, élevé dans 60% de bois neuf, il arbore une fière stature, plus imposante, dans le style classique des grands Pauillac où la rigueur s'allie à la majesté. Une race inégalée, propre en particulier aux vieux Cabernet-Sauvignon dans cette grave profonde, se traduit à terme par un bouquet raffiné et des tannins serrés, élégants qui imprègnent le palais sans jamais l'agresser. Bien que d'excellents vins vieux constellent le passé de Pontet-Canet, une grande régularité dans la qualité se dessine à partir de 1993, avant le fameux 1994 (en début de maturité) qui a commencé de recentrer le regard des amateurs sur le cru. Puis tout en respectant le style de chaque millésime, c'est le crescendo, avec un 2000 éblouissant. Répétons qu'ouvrir de tels flacons avant 10 à 15 ans est un crime de lèse-majesté que les Hauts de Pontet-Canet vous éviteront de commettre. Mené de main de maître, Pontet-Canet est devenu une des valeurs sûres de Pauillac et jouit d'une réputation grandissante.

PS un petit film de 20 minutes (Wisted Prod.-Emmanuel Etcheparre), les 4 saisons de Pontet-Canet est visible sur le site. Il évoque avec beaucoup de sobriété et d'émotion les grandes heures (oeuvres) de ce cru.

LETTRE A PARIS-MATCH

Lettre adressée au journaliste de Paris-Match qui a publié dans un précédent numéro les résultats d'une dégustation aveugle de 160 crus bordelais du millésime 2000 par des sommeliers européens.

Monsieur Jean-François CHAIGNEAU Paris-Match 151 rue Anatole France
92598 Levallois Perret Cedex

J'ai lu avec attention votre article << La valse des Grands Bordeaux >> paru dans Paris-Match, et vous félicite de l'intérêt que vous portez au vin, en particulier au vin de Bordeaux. Cependant, à titre indicatif, je me permettrai quelques remarques concernant ce type de dégustation aveugle, toutes origines (AOC) confondues. Les plus grands Bordeaux rouges ont acquis leur réputation, depuis le XVII^{ème} siècle, grâce à leur capacité remarquable à vieillir aussi lentement que longuement. Si aux grands vins jeunes, les vertus de structure (concentration, densité, puissance..) sont nécessaires, elles ne sont aucunement suffisantes. Un lieu commun qu'il est parfois utile de rappeler. L'acquisition des caractères de finesse (subtilité, élégance du bouquet et de la saveur) est en rapport avec l'origine, c'est-à-dire le terroir, cette dimension génotypique, mystérieuse et incontournable, mais évidemment aussi, avec la manière dont le vin a été vinifié et élevé. Le résultat de la dégustation que vous rapportez obligeamment dans votre magazine ne tient compte ni du terroir ni des procédés de vinification et d'élevage de chaque vin. Il témoigne de la dimension structurelle des vins, celle qu'évoque Hubert de Montille dans le film Mondovino, avec une gestuelle démonstrative. Et on ne peut à cet égard passer sous silence les méthodes parfois peu orthodoxes, non traditionnelles, qui président à l'élaboration de certains vins provenant de terroirs médiocres, jusqu'ici inconnus. Ils prétendent rivaliser, voire dépasser - c'est le cas ici - des crus dont la réputation pluri-centenaire n'est plus à faire : Mouton-Rothschild 39^{ème}, Pichon-Comtesse 45^{ème}, Latour 60^{ème}, Pontet-Canet 74^{ème}, Haut-Brion 80^{ème}, Lafite-Rothschild 90^{ème}, sur 160 crus dégustés du millésime 2000! Certains oenologues ont le pouvoir magique de concevoir de faux grands vins, réunissant dès la naissance les critères d'une beauté troublante par l'association de qualités structurelles souvent antinomiques (1): d'une part la puissance ; d'autre part la souplesse, la plénitude voire le charme racoleur. Les recettes pour fabriquer ce << prêt à plaire >>, applicables sur n'importe quel terroir, sont destinées davantage à remporter un tel concours aveugle qu'à garantir un vieillissement harmonieux ou à satisfaire les dégustateurs les plus exigeants. Faut-il préciser que dans leur jeunesse les crus appelés à un brillant avenir ne présentent pas naturellement ce paradoxe structurel mais souvent arborent une fière austérité, déroutante pour le béotien, sinon une réserve aristocratique, de bon aloi pour le connaisseur. Ainsi, en pratiquant ce genre de dégustation, on en arrive à un déni de terroir caractérisé qui voue aux gémonies les finages les plus illustres. S'il faut critiquer la méthode, on doit aussi douter de la capacité de certains palais, même professionnels, à apprécier l'autre dimension du vin, celle qui offre l'émotion : la finesse ou du moins ici ses prémices. Les crus des grands terroirs bordelais, que ces palais européens ont relégués loin derrière parce qu'étant dépourvus des dimensions et de la texture requises pour cet immédiat gustatif, rattraperont sans nul doute le peloton de tête. En vertu de tous les attributs de la finesse inféodés au terroir, ces crus se situeront à terme devant la plupart de ceux qui sont ici encensés. Et les sans-grades portés par une

telle médiatisation se révèleront dans quelques années de superbes attrape-nigauds. On doit condamner cet exercice et ses fallacieuses conclusions tout autant que les moyens parfois (souvent) nécessaires pour gonfler artificiellement les vins. Il serait opportun de retourner le compliment à celui qui qualifia si élégamment les Beaujolais, à l'instigateur de ce tasting. J'espère que vous pardonneriez mes idées pour le moins radicales mais j'exprime, je crois, une vérité difficilement contestable par les amateurs de grands vins, tout autant qu'une passion non dissimulée.

Franck Dubourdieu

(1) sauf pour de grands terroirs dans quelques rares millésimes solaires tels :1982, 1990, 2000, 2003.

(2) de nombreux professionnels et amateurs s'étant émus de lire << La valse des grands Bordeaux >> dans Paris-Match cette lettre sera publiée sur le site www.franckdubourdieu.com (lettre N°7, rubrique << Découvertes / News >>)