

LE TOURBILLON DES NOTES DES BORDEAUX EN PRIMEUR

Cette estimation si subjective et parfois improbable de la qualité !

L'achat en primeur, une pratique typiquement bordelaise, n'a d'intérêt que si le vin est susceptible de prendre de la valeur au moment de la livraison. Ainsi concerne-t-il surtout les marques renommées, très demandées dans le monde entier pour les grands millésimes (solaires) tel 2009 (voir l'analyse du millésime dans les NL15 pour la climatologie et NL16 pour la qualité des vins). Il est donc important pour les futurs acheteurs de se rendre compte très tôt, six mois après la récolte, du niveau de qualité annoncé, du style des vins, et de prendre position, le cas échéant, avant l'été auprès des négociants. Ainsi, la première semaine d'avril voit-elle affluer dans les châteaux des importateurs, des négociants, des cavistes, des journalistes et même des grands amateurs, de toute la planète.

Il est communément admis dans le sérail de critiquer ces dégustations pour la précocité de la période et pour les dérives que peut induire la recherche de la meilleure note dans les médias.

En avril, le vin est au début de son élevage, il lui reste encore 12 à 18 mois à passer en fût, au cours desquels il subira soutirages, collage, filtration... autant de manipulations censées le bonifier et le préparer à un heureux vieillissement en bouteille. Il peut arriver, volontairement ou non, que le vin n'évolue pas comme prévu, que, par exemple, la prise de bois soit trop forte au point de le défigurer, parfois à jamais. A cette époque si précoce, le vin est en devenir et ne reflète pas toujours sa qualité finale.

Le second point concerne l'assemblage final réalisé ou pas à cette époque de l'année. Deux écoles s'affrontent, par œnologues interposés. Les classiques, regroupant les plus grands crus, principalement en Médoc, se font un point d'honneur à mettre en fût l'ensemble au plus tard fin janvier et à faire déguster le vin futur dans la plus grande honnêteté. Les modernes sont partisans, sans véritablement l'avouer, de différer l'assemblage et donnent à déguster une approximation du vin à partir des lots ou des cépages élevés à part. On évoque

les % de cépages, la répartition grand vin / second vin mais, de l'aveu de certains maîtres de chai, rien n'est encore décidé. Ce ne sont que des suppositions. D'ailleurs on peut penser que les notes obtenues et leur influence sur le marché peuvent modifier le projet initial concernant les volumes et la constitution des cuvées finales ! De là évidemment à truquer les échantillons, il n'y a qu'un pas qui peut rapporter gros !

Déjà que la dégustation d'un vin en bouteille présente une part de subjectivité, on se trouve là, pour une partie des crus classés, surtout rive droite, dans une situation telle que la notation devient ridicule sinon fallacieuse. Et pourtant le grand vent médiatique des notes balaye Bordeaux, affirmant des jugements définitifs sur des objets souvent hypothétiques ou en devenir. Voilà comment se fait, en partie, le marché des Bordeaux en primeur. En année favorable, plus de 400 crus (dont 200 crus classés et assimilés) peuvent se vendre, tout ou partie, huit mois après la récolte. Une manne pour les heureux élus parmi les 6000 crus qui vinifient et mettent en bouteille à la propriété ! Le renom des plus grands crus, la concurrence entre les châteaux et les volumes importants mis en marché, font que Bordeaux est devenu le fond de commerce de la critique du genre. La mode du vin conduit même des magazines généralistes à se lancer dans le tourbillon des notes !

Rares sont les dégustateurs qui prennent du temps pour cet exercice difficile, la plupart viennent deux ou trois jours pour noter les 400 étiquettes qui se présentent à la loterie. On comprend que, pour être remarqués dans ces longues séries, les vins puissent s'écarter des canons de la beauté classique et proposer des sortes de caricatures anabolisées pour impressionner les dégustateurs, dont malheureusement le goût ne fait pas toujours dans la finesse. Les dérives œnologiques pour obtenir ces bêtes à concours, expérimentées depuis 20 ans par les vins de garage, trahissent même certains terroirs historiques, surtout rive droite, aux mains de nouveaux venus dont le seul but est de gagner de l'argent. Ils n'hésitent pas à s'écarter – en ont-ils vraiment conscience ? – du classicisme historique des vins de Bordeaux, celui qui a fait leur réputation et qu'on cherche (désespérément) à imiter dans le monde entier, pour présenter, via les personnes influentes, le vin qui gagne.

Soulignons tout de même que ces dérapages, ces incongruités du goût, restent encore minoritaires en haut de la hiérarchie. La majorité des grands crus, les plus réputés, sans être insensibles à ces censeurs, n'en relâchent pas moins leur

volonté farouche de présenter dans leur vin nouveau assemblé l'essence même de leur terroir. Ils continuent d'offrir, au fil des millésimes, le style classique le plus abouti où prévalent toutes les vertus du grand vin : le raffinement, l'harmonie, la pureté, l'équilibre, la fraîcheur tout autant que le potentiel de garde. Le vin dicté par la vérité de la nature et non celui conçu pour plaire à des dégustateurs peu entraînés parfois ou fatigués par le marathon qu'on leur impose.

Depuis 20 ans, la dégustation en primeur m'a beaucoup appris, eu égard au temps que j'y passe (1 mois) pour la compréhension des millésimes : évaluer tôt la qualité générale et le style des vins. J'ai eu la satisfaction d'avoir réalisé des analyses préalables pertinentes et originales sur certains millésimes, mais aussi la déception de m'être trompé dans quelques cas sur le niveau de la qualité future. Les rouges 2002 en rive gauche, par exemple, sont beaucoup plus grands, souvent du niveau des 2000, qu'ils ne m'apparurent en primeur. Cependant, j'ai toujours eu la conviction que ces dégustations, imposées par le marché, n'avaient pas grande valeur concernant les textes et surtout les notes. Le rapprochement de ce travail avec celui de la dégustation en bouteille, la seule qui vaille, n'avait aucune pertinence.

A partir du millésime 2007, j'ai arrêté de publier mes commentaires de dégustation, cru par cru, et de noter sur 100.

Plus que de s'attacher à des notes plus ou moins fantaisistes – sauf à rechercher des plus values – faites confiance aux châteaux qui habituellement vous séduisent. Y compris ceux* qui ont la réputation de rechercher, à terme, la plus grande finesse.

*voir dans « *Les Grands Bordeaux de 1899 à nos jours* » (Mollat Editeur) le palmarès de mes plus grandes bouteilles.

HOMMAGE BIS ET APPUYE AU PETIT VERDOT

Dans la NL 15, sur mon site www.franckdubourdieu.com, j'avais exprimé par le menu mon enthousiasme pour ce cépage annexe qu'est le Petit-Verdot après l'heureuse découverte de Ch. Tour de Gilet, un Bordeaux-Supérieur de Macau. Et voilà que peu après, M. et Mme de Bortoli du Ch. Moutte-Blanc (20% de

Petit-Verdot), très connu des amateurs, me convient avec cinq professionnels à une verticale de Moisin, Bordeaux Supérieur, de 2009 à 1994. Une de leur cuvée 100% Petit-Verdot issue d'une parcelle de 0,50 ha plantée à 5000 ceps/ha il y a plus de 80 ans par le grand père de M. Bortoli. Quelle aubaine pour prendre la mesure de ce cépage à travers le temps ! Un cépage oublié ou relégué à la portion congrue dans la plupart des châteaux médocains, mais qui ne cesse de nous intriguer.

Avant de résumer les impressions gustatives de cette verticale, revenons sur l'écosystème du Petit-Verdot à Macau. Au lieu dit Moisin, proche de Tour de Gilet, dans les palus, il vit heureux à 300 m de la rivière, les pieds dans l'eau. En hiver la nappe est à 50 cm et on peut, dit-on, arracher les ceps à la main ! Inondable à souhait, son environnement tient plus de la culture maraîchère (les artichauts de Macau) ou du maïs que de la haute viticulture de croupe. Dans cette argile trop riche et battante, indésirable pour transcender tout autre cépage noble, le Petit-Verdot contredit les vérités propres au terroir viticole. Jusqu'à penser que la croupe graveleuse, pauvre en argile, chaude et sèche, où il est souvent implanté, ne serait pas son lieu de prédilection. D'ailleurs dans certains crus, il occupe les bas de pente colluvionnés et humides. Outre ses difficultés culturales – il est « coulard » et pousse comme un fou – sa disgrâce, dans certains crus, ne relèverait-elle pas aussi d'un choix inadapté des parcelles ? Une autre particularité du Petit-Verdot l'autorise à être récolté avant sa pleine maturité, sans que le vin en porte les tristes désagréments (végétal, verdure, acidité, dureté ou amertume des tannins...). Une prouesse fort louable car à l'approche de la maturité, il a tendance à éclater ses baies à la moindre pluie, tant elles sont petites et serrées. Cette plasticité lui donne de se défier des conditions climatiques, ce que démontre l'insolente qualité des millésimes océaniques (1994, 1999, 2004, 2007, 2008). De plus, comme il vit les pieds dans l'eau, la grande sécheresse lors des millésimes chauds ne lui pose bien sûr aucun souci !

Étonnamment dense et profonde, la couleur des plus vieux millésimes de Moisin constitue le premier signe de la résistance de ce cépage au vieillissement.

Au fil de la dégustation, l'arôme se révèle d'une grande pureté, livrant dans les millésimes jeunes, un fruit frais, mûr, d'une grande précision, et dans les millésimes plus anciens, une complexité séduisante (fruits mûrs, confits, secs ; vanille ; cèdre ; baume...). Faut-il ajouter que l'élevage (18 mois) se fait dans les meilleurs bois de chêne français (forêt de Bertrange) avec seulement 40% de

neuf. En bouche, le vin domine vraiment son sujet et particulièrement le bois neuf qu'on ne perçoit jamais. On a la sensation de croquer ce cépage à pleines papilles dans sa plus pure et noble expression.

Que dire de plus sinon qu'on est en présence d'un **grand vin**, tendu, svelte, compact, rigoureux voire strict dans les années récentes. Et qu'avec l'âge, 10 ans au moins, il prend de la dimension, du volume, de l'ampleur, du fondu, avec une trame tannique d'une grande finesse qui persiste longuement. De la race et même de la classe ! Ne sous-estimons pas cependant la partition que joue ici l'âge des vignes.

A la question « *Combien seriez-vous prêt à payer ce vin ?* » j'ai répondu sans hésiter 30 € car je considère qu'il possède le niveau de beaucoup de crus classés. Malheureusement pour les propriétaires et heureusement peut-être pour l'amateur que vous êtes, il coûte beaucoup moins cher eu égard à son appartenance à l'appellation Bordeaux Supérieur (voir sur le site www.bordeauxwineweb.com de Passion-Vin, rubrique « Les Bordeaux »).

Un peu longue la messe bis du Petit-Verdot ! Mais je la dis à la hauteur de mon enthousiasme renouvelé et décuplé.

Ô BISTRO A PESSAC

LE RESTAURANT DES PESSAC LEOGNAN

La critique gastronomique n'est pas ma spécialité mais je ne peux m'empêcher de vous parler de ce lieu voué à la bonne chère et aux vins de l'Appellation la plus proche de Bordeaux. Originaire de Lille, Laëtitia Le COUTEY, après des études hôtelières et une solide expérience sur le terrain (La Tupinia, L'Iguane, Plaisance) décide de créer un restaurant dans une zone viticole et d'y associer exclusivement ses vins. En 2009, elle devient cogérante et associée du Garden Ice Café à Pessac dont elle réalise la reconversion vers son objectif oenogastromique. D'abord par des travaux (50 couverts) et l'aménagement d'une cave au fond du restaurant avec des casiers qu'il faut ensuite garnir. L'établissement change d'enseigne et devient Ô BISTRO. Il s'agit ensuite de convaincre les vigneronns de l'opportunité de cette initiative. L'épreuve n'est pas simple, mais il faut compter sur la personnalité de Laëtitia, sa passion, sa détermination et bien sûr son professionnalisme qui finalement auront raison des

réticences immédiates. Des personnalités de l'appellation (O. Bernard, J.Ph. Delmas, L. Lurton, B. Magrez) séduites par ce projet ont ensuite entraîné les autres propriétaires. La cave compte aujourd'hui 60 crus (sur une totalité de 75 dans l'appellation) dont les 15 crus classés.

Laëtitia a gagné son pari et Ô BISTRO ne désemplit pas.

Tout est prêt pour accueillir les amoureux de la table pour dans ce cadre voué au vin de Pessac Léognan, l'appellation préférée des bordelais et à la cuisine authentique du chef Benjamin MONSINJON, ancien d'un trois étoile parisien. Le premier menu à 19€ est parfait, accompagné, le cas échéant, d'un ou deux verres de vin de crus souvent méconnus, un blanc sec sur l'entrée puis un rouge.

Les solitaires ont leur table d'hôtes et ceux qui veulent mieux connaître cette AOC communale (10 communes, 1300 ha de rouge et 300 de blanc) peuvent rallier le Club Œnologique de Ô BISTRO (soirée découvertes avec les propriétaires, cours de dégustation par le sommelier...).

Un restaurant (midi et soir) au service du vin ou inversement, tout près de Bordeaux, voilà qui méritait d'être fortement encouragé.

Réservation indispensable. 0556460025 – info@obistro.fr – 34, avenue Jean Jaures – 33600 Pessac