

LETTRE SUR LE VIN DE BORDEAUX N°5 (10 02 05)

VERTICALES YON-FIGEAC, PAVIE, BRANE-CANTENAC, PICHON BARON

Une verticale est un terme professionnel qui signifie une dégustation de plusieurs millésimes d'un cru. C'est une <<visite>> en profondeur qui donne la mesure du niveau qualitatif général, des modifications de politique de production et d'élaboration (volontaire ou par le fait d'un nouveau propriétaire) et qui dégage au fil des millésimes le style du vin, le potentiel de garde et l'influence du terroir sur le degré de finesse. Par cet éclairage régulier (tous les mois sauf article spécial ou campagne de dégustation primeur d'avril à juin), je souhaite inciter l'amateur à découvrir ou à mieux connaître certains crus classés ou assimilés sans oublier des révélations nouvelles de crus moins connus.

Ces informations sont complémentaires de mes guides: <<Les Grands Bordeaux depuis 1945>> et <<Les Bons Bordeaux-1500 crus abordables>> qui par essence sont plus synthétiques, moins descriptifs.

CHATEAU YON-FIGEAC SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE
www.vgas.com bordeaux@vgas.com

25 ha d'un seul tenant dans la partie N O de Saint-Emilion sur un sol argilo-sablo-graveleux à quelques encablures de Ch Figeac, propriété de Bernard Germain, originaire des Côtes-de-Blaye (voir plus loin) et producteur comme son fils de grands vins blancs de Loire (Ch de Fesles à Bonnezeaux et Ch de La Roulerie Côteaux de Layon Chaume). L'encépagement se compose de 80% Merlot (M), 20% Cabernet-Franc (C F). Tout est mis en place, dans les vignes et dans les chais, pour obtenir dans le vin, en fonction du millésime, l'expression la plus authentique de ce grand terroir. On constate notamment de petits rendements et une cuvaison en raisin rouge entier (entre 10 et 30% selon les millésimes), rarissime à Bordeaux alors qu'elle est de rigueur en totalité -100% de raisins entiers- dans certains des plus grands crus bourguignons. La verticale, 2003 (encore en barrique)-1993, a mis en exergue une qualité très régulière avec cependant une structure nettement renforcée mais sans excès à partir de 1998. Le style très classique voire hyperclassique m'a séduit. Assez austère, très tannique et sans boisé perceptible, le vin jeune n'aura pas l'heur de plaire à certains palais influents. Il offre - c'est la contrepartie à mon sens - les plus belles perspectives d'un vieillissement heureux. On peut en juger par la finesse, l'élégance et la race tannique de certains millésimes à point: 1989, 1990, 1994. Les millésimes plus jeunes et particulièrement les 1998, 2000 et 2001 méritent d'attendre patiemment, entre 5 et 10 ans voire plus, dans la cave d'un connaisseur.

Je recommande aussi vivement les crus que produit Bernard Germain en Côtes-de-Blaye (blanc sec: Ch Charron 2002 et Ch Lacaussade Saint Martin 2002;

rouge: Ch Charron 2002 et Ch Peyredoule 2002) et en Côtes de Bourg (rouge: Ch Peychaud 2002). Qu'il s'agisse du contenant, de l'habillage et surtout du contenu (de bonne garde) tout est vraiment remarquable.

CHATEAU PAVIE SAINT EMILION PREMIER GRAND CRU CLASSE (B)
www.chateaupavie.com vignobles.perse@wanadoo.fr

35 ha: 8 sur le plateau argilo-calcaire, 22 en côtes, 7 en pied de côtes. 70% M, 20% CF, 10% Cabernet-Sauvignon (CS). Gérard Perse, propriétaire depuis 1998, n'a reculé devant aucun sacrifice (investissements énormes en tous genres) pour faire revivre ce terroir prestigieux, l'un des plus grands dans l'histoire de Saint Emilion. Souhaitant ne pas introduire forcément dans le Grand Vin les parcelles moins qualitatives du <<pied de Côtes>> et pour conserver la même surface dévolue au Grand Vin, il vient d'annexer les quelques hectares situés sur le plateau du Ch La Clusière, un cru classé réputé pour son terroir et qui de ce fait disparaît. Le perfectionnisme le pousse aussi à rechercher des rendements très bas (25 hl/ha!) pour donner à son vin une structure imposante, gage très certainement, lors d'un grand millésime, d'un vieillissement séculaire. Si les premiers millésimes restent, à mon avis, encore trop marqués par l'empreinte du chêne, le 2000, allie les deux plus grandes vertus puissance et finesse extrême (déjà!) lesquelles sont réputées antinomiques lorsque le terroir n'est pas à la hauteur. Ce 2000 est vraiment magnifique et son potentiel inouï. Tout participe au renouveau de cet illustre fief dont on garde en mémoire de grandes bouteilles, à condition, me semble-t-il, de modérer encore, au cours de l'élevage, la participation du chêne neuf, plus souvent préjudiciable à l'expression du Merlot qu'à celle du Cabernet-Sauvignon.

Gérard Perse est aussi l'heureux propriétaire, depuis 1997, d'un autre Grand Cru Classé à Saint-Emilion, le Ch Pavie-Decesse (10 ha dont trois ha en production pour cause de replantation) et de Ch Monbousquet Saint Emilion Grand Cru, sa première acquisition en 1993, 32 ha à Saint-Sulpice de Faleyrens, dont la qualité très régulière du vin rouge mérite le détour du palais (voir <<Les Bons Bordeaux>>). Et le Ch Monbousquet blanc (AOC Bordeaux Blanc, 1 ha, 90% Sauvignon), découverte récente, est, je crois, une heureuse surprise tant les grands blancs secs ne sont pas légion à Bordeaux.

Château BRANE-CANTENAC 2ème CRU CLASSE 1855 MARGAUX
www.brane-cantenac.com mail contact@brane.cantenac.com

85 ha à Cantenac; 65% (CS), 30% M, 5% CF; densité 7000 à 8000 pieds/ha; âge moyen: 35 ans. Ch Brane -Cantenac est l'un des prestigieux joyaux viticoles que la famille Lurton (Lucien) a su conserver dans le patrimoine depuis 1925. Un des fils, Henri, copropriétaire et gérant depuis 1992, hautement diplômé (DNO, DEA pédologie), s'est entouré d'une équipe formée à l'Université à son image, pour procéder à une révolution silencieuse et obtenir en quelques années le retour du Cru parmi l'élite médocaine. En schématisant, le renouveau constaté à partir de 1995 et plus concrètement à partir de 1998, trouve sa justification dans

la construction d'un nouveau chai; la maîtrise des rendements: moins de 35 hl/ha pour 2001, 2002, 2003 et une sélection drastique des meilleures parcelles pour le Grand Vin: les 45 ha du classement de 1855, dont le fameux plateau de Brane. Depuis 1992, seulement 30% de la récolte en moyenne a accès au Grand Vin. On élabore aussi un second vin, le Baron de Brane, un Margaux digne de son AOC et de sa désignation, dont tous les millésimes sont à conseiller à l'amateur, et enfin un troisième vin. La prouesse d'Henri Lurton et de son adjoint Christophe Capdeville est d'avoir conçu un projet tout en douceur, d'avoir su respecter le style historique du cru: la finesse, la subtilité, le raffinement, la race... tout en lui apportant plus de structure. Comme celle-ci est le support nécessaire pour un long et harmonieux vieillissement, nous sommes sûrs qu'Henri Lurton a réussi son pari de redonner à Brane toute sa splendeur. La verticale 2004-1983 a révélé le style classique d'un des plus grands vins de Margaux, porté dans le temps par des assemblages majoritaires en Cabernet-Sauvignon avec une complémentarité notable, parfois égalitaire (2001, 1997), du Merlot. Nous avons découvert d'une part des millésimes réputés moyens de bonne facture tels 1994, 1993, 1991, 1985, 1983 (ce dernier est cependant réussi à Margaux) et d'autre part des millésimes en tous points remarquables (structure, finesse et potentiel de garde) qui, j'en suis sûr, combleront les amateurs exigeants: 1986, 1989, 1995, 1996 et évidemment les millésimes récents: 1998, 2000, 2002, qui réclameront 15 à 25 ans de bonne cave pour atteindre, à l'instar des 1959, toute leur magnificence.

Château **PICHON-LONGUEVILLE** 2ème CRU CLASSE PAUILLAC
www.pichonlongueville.com mail infochato@pichonlongueville.com
Joyau du patrimoine bordelais d'Axa – Suduiraut 1er CC Sauternes, Cantenac-Brown 3ème CC Margaux, Canuet Cru Bourgeois (CB) Margaux, Pibran CB Pauillac – Pichon Longueville commande un vignoble de 70 ha, de 35 ans d'âge moyen, planté à 9000 pied/ha. Christian Seely, le très british manager, partage son temps entre Bordeaux et Porto (Quinta de Noval). L'encépagement: 60 % CS, 4 % CF, 35 % M, 1 % Petit-Verdot est approximativement représentatif de l'assemblage du Grand Vin sachant que dans certaines grandes années (très médocaines) le Cabernet-Sauvignon et son petit frère le Cabernet-Franc peuvent atteindre jusqu'à 75%. C'est dans le Médoc et à Pauillac, plus qu'ailleurs dans le monde, que le Cabernet-Sauvignon trouve sa terre d'élection. Pichon-Longueville appartient à l'illustre conservatoire de ce cépage né dans le Médoc de l'observation opiniâtre et clairvoyante de générations de vignerons depuis le milieu du 17ème. Les anciens n'avaient pas les mots pour l'écrire mais ils avaient le goût juste. Une remontée dans le temps 2003-1989 a démontré la régularité de la qualité de tous les millésimes confirmant ainsi le classement du cru; l'étonnante jeunesse de millésimes peu réputés: 1991, 1992, 1993, 1994 que je conseille vivement aux amateurs, ils n'auront pas, à mon sens (goût) à le regretter; enfin l'exceptionnelle qualité des 2002, 2000, 1998, 1995, 1996 et

1989, tous possédant les aptitudes pour vieillir lentement en bonne cave, entre 15 et 25 ans sinon plus, et atteindre, à l'instar des 1959, la précellence du goût. Le vin jeune montre un arôme d'une grande pureté tout autant retenu et discret tant il est immature, sans jamais, il faut le souligner car c'est la marque des plus grands vins, la moindre note de boisé ou de brûlé qui viendrait troubler, masquer tous les prémices de la finesse olfactive. En bouche, la masse tannique bien que d'une race et d'une puissance rares, rend le vin austère, drapé dans une réserve aristocratique. Il exige du temps, beaucoup de temps pour fondre les éléments, dompter les tannins, générerle bouquet et dévoiler à terme, l'élégance, la subtilité mystérieuse de la flaveur. La patience est le tribut à payer aux vins qui ont le terroir en eux. Et à propos de Pichon-Baron, on peut reprendre cette citation (p 126 des <<Grands Bordeaux depuis 1945>>) empruntée à Jean-Paul Kauffmann, grand connaisseur des vins de Bordeaux <<Le vin est une des rares choses qui laisse croire que le temps n'est pas irréversible. Avec les grands vins on a l'impression de remonter le temps en sens inverse >>