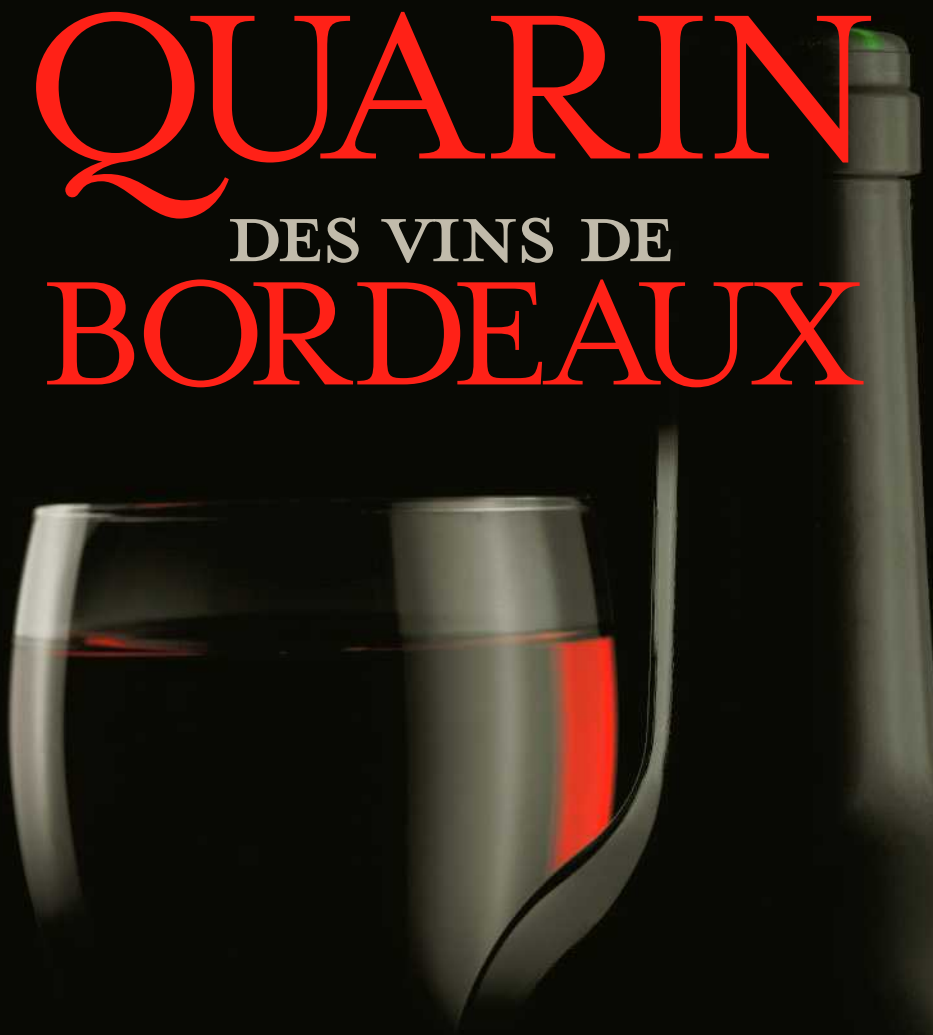


Jean-Marc Quarin

GUIDE QUARIN DES VINS DE BORDEAUX



{ 329 châteaux • les outsiders • les coups de cœur }

{ 5 400 évaluations de dégustation entre 2010 et 1994 }

{ La courbe qualitative des crus
d'après 16 300 notes de dégustation }

GUIDE
QUARIN
DES VINS DE
BORDEAUX

Jean-Marc Quarin

GUIDE
QUARIN
DES VINS DE
BORDEAUX

À mon épouse, Catherine, et mes enfants, Thibault et Lucile.
En les remerciant pour tout le temps accordé à mon exigeante passion.

Préface

Ce livre débute par une réponse aux questions qui accompagnent quotidiennement mon travail de critique : qu'est-ce que la qualité dans le goût du vin ? Comment la reconnaître en goûtant ? Comment la transmettre en écrivant ou en parlant ?

Savoir reconnaître la qualité dans le goût du vin, ne pas la confondre avec ses préférences personnelles, est utile pour acheter du bon vin, mais pas seulement. Nous sommes tous tentés de croire que parce que l'étiquette porte tel nom, que le vin est cher ou qu'il provient de tel terroir ou de telle année, il va nous procurer un intense plaisir. Or, comme je le montre dans cet ouvrage, il existe des différences d'une bouteille à l'autre. Ainsi la qualité d'un vin n'est jamais totalement garantie : elle s'éprouve à l'ouverture de chaque bouteille.

Dans les premières pages de ce guide, je donne ma méthode pour savoir différencier, d'une part, un bon vin d'un mauvais vin (ou une bouteille qui se goûte mal d'une autre qui se goûte bien) et, d'autre part, un bon vin d'un grand vin. Un examen de passage qui s'applique à chaque ouverture de bouteille et prend à peine une dizaine de secondes.

De plus, lorsque l'on sait ce qui se passe en bouche, il est facile de faire le lien entre la présence d'une sensation, noble ou pas, et le geste technique, heureux ou malheureux, d'un vigneron ou d'un vinificateur. Ce livre révèle les articulations entre la qualité du goût et celle du travail viticole et œnologique, et *vice versa*.

Pour être guidé sur ce chemin, j'ai choisi de parler surtout de la bouche. Je remets en cause l'usage excessif du nez dans les échanges sur le goût du vin. Trop subjectives, sauf entre experts, ces sensations sont intransmissibles. Au contraire, ce qui se déroule en bouche éclaire le goût lorsque l'on sait ce qu'il faut observer et comment le faire.

Ce livre est aussi un guide pour comprendre les vins du Bordelais de l'intérieur. À Bordeaux, vignoble bâti par les marchands, l'économie prime. Elle conditionne la vision du vin et structure le discours retransmis aux distributeurs, aux amateurs, aux journalistes, aux consommateurs, aux visiteurs. Les chapitres « Les crus classés de Bordeaux posséderaient-ils quelque chose que n'auraient pas les autres ? » ou encore « Le système de vente des grands bordeaux et ses conséquences pour les consommateurs » décryptent ces arcanes. Croyez-vous qu'il y ait réellement trente goûts différents de vins rouges à Bordeaux conformément aux trente appellations existantes ? Allons à l'essentiel. Parlons des deux familles de goût que sont la rive droite et la rive gauche. Pour chaque cru, le goût s'envisage comme une construction de sensations. Bonnes ou mauvaises, quelles sont-elles ? Comment les reconnaître et les nommer pour les partager ?

J'insiste également pour dire que « le bouchon est l'ultime dimension du vin ». À cause de la disparité de porosité entre les bouchons de liège, les bouteilles de la même caisse présentent des variations de goût. Pour la première fois, un guide rend compte de ces

variations. Je les ai découvertes en comparant les mêmes vins goûtés dans les châteaux à ceux présents dans les caves des particuliers. Certains millésimes célèbres sont pointés du doigt. Ils affichent le plus fort taux de variation. Ouvrir ces bouteilles présente aujourd'hui un gros risque de déception. Il est bon de les connaître.

Je dépense beaucoup d'argent, de temps et d'énergie à goûter ces vins dans la cave des particuliers hors de Bordeaux. Vu les écarts constatés, le résultat de ces dégustations est très frustrant. Il peut même apparaître à certains comme dangereux, tant ce qui est observé peut me couper d'une communauté peu consciente et assez incrédule devant cette réalité. Sauf que la science vient de confirmer ces variations. Pour des raisons évidentes d'intérêt, seule la critique indépendante peut en rendre compte.

Apprendre, c'est comparer. Cette démarche de comparaison est incessante dans mon approche du goût, c'est la meilleure technique de dégustation. Grâce à elle, j'ai développé le concept d'outsider : des vins dont le goût est supérieur à ce que l'étiquette laisse paraître. Le vignoble de Bordeaux dispose d'une grande réserve d'outsiders, tant ce qui dirige la vente n'est pas le goût mais l'appellation, le millésime, le classement, le prix et le nom de la marque. Ces outsiders sont signalés par un logo à côté du nom du château. Car on peut faire de superbes dîners avec des vins de 6 à 45 euros la bouteille quand on possède l'information utile ! C'est l'un des rôles de ce livre de vous la donner. Il vous aidera aussi à qualifier votre approche du vin auprès de vos amis.

Dans un contexte de globalisation du goût et de généralisation de la qualité au niveau international, la comparaison des grands bordeaux entre eux ou avec les vins étrangers permet de dégager un profil stylistique. Il existe un style à la française fait d'équilibre, de nuances, de raffinement. Bon nombre de bordeaux en sont dépositaires, mais pas tous. Dans le texte de présentation des crus, j'attire votre attention sur cet effet stylistique. À qualité égale, le consommateur souhaite, me semble-t-il, pouvoir se déterminer selon ce critère.

Enfin, j'ai souhaité que chacun puisse avoir d'un simple coup d'œil la vision globale du travail d'une propriété. À chaque cru correspondent ainsi un graphe et un tableau. Le graphe permet de visualiser la qualité de chaque millésime, tandis que l'inclinaison de la droite en pointillés indique la progression qualitative de la propriété de 1994 jusqu'à 2010 ; toutes les barres du graphe situées au-dessus de cette droite pointent les grandes réussites d'un cru. Quant au tableau, il donne la note sur 20 et son équivalent sur 100, le prix moyen TTC auquel ce vin est vendu dans le commerce, et surtout les dates de consommation de plus de 5 000 bouteilles. Autant d'informations utiles pour estimer la valeur gustative et financière de ce que vous possédez, établir des rapports qualité/prix, penser à ce que vous allez acheter ou évaluer les vins à revendre.

Jean-Marc Quarin

Sommaire

Introduction	13
La bouche avant le nez	13
Les difficultés à déguster des vins de Bordeaux jeunes	14
Savoir distinguer un vin rouge mal fait d'un vin rouge bien fait	14
Mais que manque-t-il à ce vin pour être un plus grand vin ?	17
La corpulence ou le passage du bon au grand vin	18
La souplesse ou la flexibilité de la consistance	21
De la glisse et du toucher de bouche	23
De la texture du vin, de son serrage et de son grain	24
De l'importance de la vivacité du vin	27
La longueur en bouche ou la persistance aromatique	30
Le goût est une construction	32
Les vins de Bordeaux sont des vins d'assemblage de plusieurs cépages	32
Le rôle des cépages dans la construction du goût des vins de Bordeaux	32
Principales régions de production de vins rouges sur la rive gauche et la rive droite (carte)	33
La rive gauche	34
La rive droite	34
Le merlot ou le plaisir	34
Le cabernet-sauvignon ou l'austérité positive	36
Le cabernet franc	37
Le petit verdot	38
Le malbec	39
Les résultats de l'assemblage rive gauche et rive droite	39
L'effet du millésime sur la qualité de la construction et ses conséquences sur la garde et le plaisir de boire	40
Qu'est-ce qu'un grand millésime ?	40
Qu'est-ce qu'un petit millésime ?	41
Les crus classés de Bordeaux posséderaient-ils quelque chose que n'auraient pas les autres ?	42
Le privilège de pouvoir sélectionner	43
Les avantages de la sélection du point de vue qualitatif	44
Les avantages de la sélection du point de vue financier	44
À Bordeaux, on ne prête qu'aux riches	44
Vivent les outsiders !	45
Conclusion	46
Le système de vente des grands bordeaux et ses conséquences pour le consommateur	47
La vente en primeur et l'absence de vente directe au consommateur final	48

Une réputation de vignoble fermé	49
Pas de vente directe aux particuliers et des prix moins chers chez les négociants	49
L'achat en primeur : le meilleur choix pour les crus réputés, surtout si leur volume est limité	50
Un système de vente unique pour valoriser la capitalisation du foncier	50
Le bouchon, l'ultime dimension du vin	51
« J'ai changé de bouchonnier »	52
Un bouchon garanti contre le goût de bouchon	53
Le coût des variations d'une bouteille à l'autre	53
L'appellation d'origine contrôlée et le bouchon	54
Le remplacement des bouteilles bouchonnées	54
La bonne démarche d'eProvenance	55
Variation d'une bouteille à l'autre : la science en passe de lever le voile	55
Non décanté, décanté ou double décanté ?	57
Bien comprendre les tableaux	59
Commentaires de dégustation	61
Classement des vins	769
Index des crus	777
Index des AOC	782
Remerciements	785

Bon vin, grand vin : la méthode Quarin

LA BOUCHE AVANT LE NEZ

En 1970, l'Institut national des appellations d'origine (INAO) a mis au point avec l'Association française de normalisation (AFNOR) son célèbre verre à dégustation de forme tulipée. Peu à peu, il remplaça chez les professionnels et les particuliers le taste-vin ou le petit verre ballon. Depuis, ce verre a créé un nouveau besoin : renifler et s'exprimer sur le nez du vin.

Le vin devenu à la mode et l'imagination des verriers œuvrant, l'usage du nez connaît une véritable hypertrophie. Qui ne s'est pas senti isolé dans un groupe de dégustation en entendant évoquer l'odeur du cassis, du musc, de l'abricot et même de l'abricot de Californie ? Cela se passe encore dans des lieux de formation réputés auprès de personnes qui ne parviendraient même pas à ranger l'odeur de la rose dans la série florale. Et bien que je sois un dégustateur très sensible aux parfums, aux odeurs, aux arômes, je ne crois pas à la communication sur le vin à travers ce type d'échanges, sauf entre spécialistes. Pour les autres, ils relèvent de représentations très personnelles qui font rarement sens.

Plus important encore, cet usage hypertrophié du nez ne convient pas à l'appréciation qualitative des vins de Bordeaux, notamment jeunes.

Le monde gustatif du bordeaux est celui du tanin bien plus que celui des odeurs. Il existe dans un vin de Bordeaux qui a moins de 3 ans une opposition entre l'intensité du nez et la présence de tanins. À cet âge, plus un vin a du nez, moins il possède de corps (lié au tanin) et *vice versa*. Or, un grand vin ne peut pas être sans corps. Sinon, il se présente dilué, mince, sans pouvoir jamais révéler les atouts de son origine, de son terroir avec le temps. En accordant trop d'importance au nez, de nombreux goûteurs risquent un contresens majeur : préférer à l'aveugle le second vin d'un château à son grand vin, là où le meilleur se trouve, là où les propriétaires portent leur effort maximal. Le grand vin jeune est moins flatteur, plus dense, moins aromatique, plus fermé, plus tannique et moins aisé à situer et à comprendre. C'est la raison pour laquelle il ne peut s'apprécier que par la bouche. Par elle s'ouvre la lecture de sensations essentiellement tactiles, qui informent sans ambages sur la qualité de constitution de tous les vins et leur potentiel à se révéler avec le temps.

De surcroît, les vins de Bordeaux sont vendus en primeur, c'est-à-dire avant même que leur élevage soit terminé, soit de 12 à 16 mois avant leur mise en bouteilles. À ce moment-là, le nez n'est pas en place. Il ne le sera pas avant un minimum de 5 ans de bouteille. Il s'exprimera définitivement entre 15 et 20 ans pour les meilleurs crus. À cet âge, son statut qualitatif ne peut plus être ignoré. Tant et si bien qu'il n'est plus besoin de posséder une méthode de dégustation dont le premier rôle est l'anticipation de ce qui sera révélé.

Ainsi, et même si cela semble paradoxal, pour savoir goûter les bordeaux jeunes et décider de les encaver ou pas, il vaut mieux cesser de raisonner en termes de saveurs (odeurs, arômes et saveurs sont liés en dégustation). L'essentiel est de centrer l'attention sur la présence physique du vin dans la bouche. L'expérience prouve que lorsque la bouche est bien en place le nez suit. Mais alors comment faire ?

Les difficultés à déguster des vins de Bordeaux jeunes

Il y a deux difficultés : l'une tient au vin, l'autre au goûteur.

La première est qu'il n'existe pas de lien entre la qualité d'un bordeaux rouge jeune et le plaisir. Un grand vin jeune n'est plaisant ni à boire, ni à marier avec un plat. Comment peut-il être qualitatif en étant si éloigné de notre premier élément d'appréciation qui est le plaisir ?

La seconde difficulté pour savoir apprécier la qualité d'un bordeaux rouge jeune – et donc tout en devenir – relève du fait que l'on peut aimer ce qui est mal fait. Combien de personnes confondent leurs préférences personnelles avec la qualité ? Beaucoup, sans doute. Sinon, comment expliquer qu'il y ait encore un public pour les 64 % de bordeaux que je trouve sans intérêt...

Pour des raisons économiques, les vins sont vendus jeunes et jamais prêts à être bus. Pour apprécier leur devenir, un dégustateur doit savoir quelles sensations signent la grandeur potentielle et assurent le bonheur pour demain. Le but consiste donc à les identifier et à leur accorder une valeur pour deviner le plaisir à venir.

Savoir distinguer un vin rouge mal fait d'un vin rouge bien fait

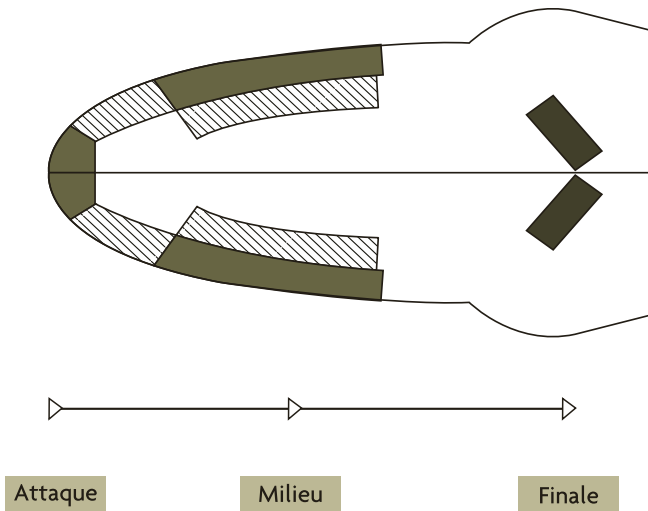
Comparé à un blanc sec ou à un rosé, un vin rouge se caractérise par la présence de tanin, c'est-à-dire une impression d'âpreté ou de dessèchement de la bouche. Ce tanin constitue la part majeure de la qualité du vin : il lui donne sa couleur, son corps, sa capacité de vieillissement. Il existe même un lien visuel entre la profondeur de la couleur et la puissance du corps. Plus la couleur est sombre, profonde, plus on s'attend à trouver un vin corpulent en bouche et *vice versa*.

Le tanin provient essentiellement de la pellicule du raisin, mais aussi des pépins, des rafles ou du bois de chêne. On reconnaît sa présence à la sensation râpeuse qu'il laisse, laquelle s'explique par des molécules qui bloquent la sécrétion de la salive. Sans cette dernière, la langue frotte contre le palais et induit une sensation de râpe liée à ce dessèchement.

Cette âpreté dépend à la fois de la quantité mais aussi de la qualité du tanin. Or, les sensations de râpe excessives et d'assèchement sont un signe de mauvaise qualité. Avec le temps, elles empêchent le vin de se bonifier et de se déployer.

Comment un vin rouge contenant du tanin peut-il alors nous donner du plaisir sachant que le rôle du tanin consiste à sécher la bouche ? La clé de l'énigme se trouve dans l'attention à porter sur le trajet qu'effectue le vin dans la bouche pour observer à quel moment apparaît le tanin. Est-ce dès l'entrée en bouche, plutôt vers le milieu ou plutôt vers la fin ?

Dessin de la langue

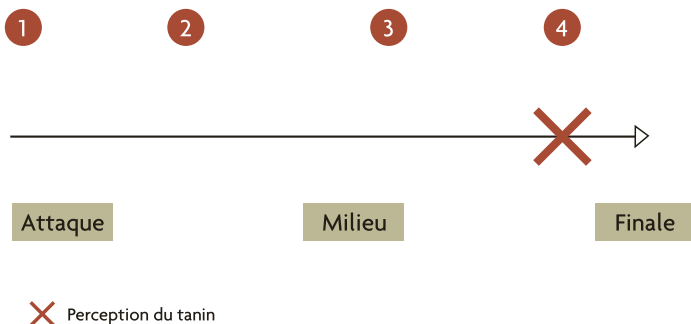


Préalable

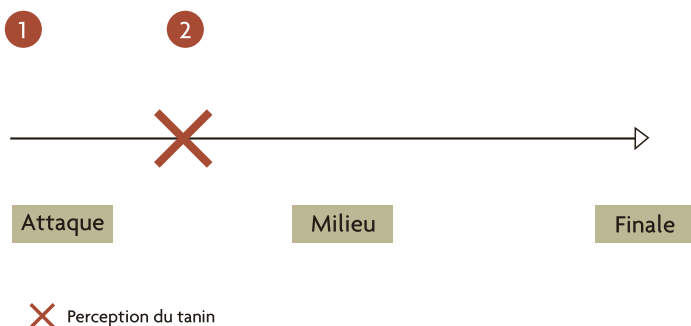
Pour être excité, il faut de l'excitant. Dans la bouche, l'excitation dépend du volume de vin pris et de la durée pendant lequel on le garde.

Dans un verre à dégustation, la quantité de vin servi – soit 6 cl (une bouteille pour 12 personnes) – représente deux à trois gorgées. Le temps de dégustation est d'environ 10 secondes. Ceux qui goûtent cette quantité en cinq ou six gorgées ne pourront jamais ressentir la même excitation que ceux qui vident leur verre en deux ou trois fois. De même pour la durée : laissons le temps à l'excitation de se mettre en marche. On sait, par exemple, que l'amer ne se perçoit qu'en fin de bouche. Or, ce qui s'y passe conditionne l'appréciation de la qualité potentielle.

Prenons deux vins rouges, A et B, et observons le trajet de l'excitation dans la bouche et surtout quand apparaît le tanin. Est-ce au début de la bouche, au bout de 2 ou 3 secondes ? Ou plutôt au milieu, pendant les secondes qui suivent ? Ou encore est-ce à la fin, après 7 à 10 secondes ?

Vin A pendant 10 secondes**Perception tardive du tanin**

- 1 Dès sa mise en bouche, nous sommes avertis que ce vin contient du tanin.
- 2 Toutefois, ce tanin ne s'amplifie pas. Il est ralenti dans sa fonction d'assèchement.
- 3 Il laisse apparaître d'autres sensations de nature tactile, liées au volume, au mouvement du vin, à sa façon de toucher le palais et à la présence du fruit.
- 4 En fin de bouche, le tanin apparaît dans sa nudité. Il râpe plus ou moins. Nous avalons ou nous crachons. L'excitation disparaît.

Vin B pendant 10 secondes**Perception précoce du tanin**

- 1 Dès sa mise en bouche, comme pour le vin A, nous sommes avertis qu'il contient du tanin.
- 2 À la différence avec le vin A, ce tanin s'amplifie rapidement. Un dessèchement envahit la bouche. Cette agression de la muqueuse par un tanin astringent, voire sec, empêche l'avènement des stades 3 et 4. Elle bloque aussi le reste de la bouche comme réceptacle de l'excitation à cause de la privation de salive. Nous sommes frustrés. Le vin finit court, sans prolongement, mais aussi désagréable. Le tanin est sec. Dans certains cas, on a envie de boire de l'eau.

Le vin est bien fait quand la sensation d'âpreté (le tanin) apparaît en fin de bouche

Sur une échelle de 10 secondes, plus la sensation met du temps à apparaître, meilleure est la qualité du vin. Ce principe s'applique tout autant aux vins jeunes qu'âgés et quelle que soit leur saveur. Dans un vin bien fait, le tanin se découvre entre le milieu de bouche et la finale. S'il se montre plus tôt, entre l'attaque et le milieu, je le considère comme mal fait et sans avenir. À Bordeaux, j'estime que 32 % des vins entrent dans la catégorie des vins mal faits et principalement secs.

Pourquoi le vin est-il alors mieux fait ?

Lorsque l'âpreté arrive tard, nous éprouvons avant sa perception une sensation de glisse. Cette dernière embellit la façon dont le vin nous touche le palais. Son caractère très positif tient au plaisir que nous procure la douceur de ce toucher. C'est bien connu, dans le frottement des muqueuses, pour qu'il y ait du plaisir, il faut que ça glisse ! Sentir le tanin, l'âpreté en fin de bouche, représente donc une garantie de plaisir. Le grand art des vignerons puis des vinificateurs est tourné vers ce seul objectif. Pour les premiers, il s'agit d'apporter de la vendange bien mûre, gage d'absence de sécheresse du tanin. Le rôle des seconds consiste à extraire ces qualités du raisin sans céder à la démesure qui risquerait de les écraser. Plus le tanin est bien proportionné à l'ensemble de la matière, plus il se sentira en fin de bouche. Le respect de cet équilibre crée les conditions d'apparition de la douceur du toucher de bouche et d'une nuance caressante. La difficulté majeure de ces professionnels tient au fait que jamais ils ne travaillent avec la même matière première tant chaque année diffère.

Eux producteurs comme nous consommateurs sommes soumis à la subjectivité de notre appareil gustato-olfactif, qui varie selon notre sensibilité, notre histoire et nos habitudes alimentaires. Ces données influencent ce que nous pensons être nos choix, notre liberté, nos préférences personnelles. Les observer, en avoir conscience, nous procure une liberté inédite. Mais avant d'en arriver là, et tant que cet appareil gustato-olfactif nous dirige plus que nous ne le dirigeons, il faut reconnaître les limites suivantes. Dans un groupe de dégustateurs, de convives non dégrossis, le même vin rouge peut être perçu comme légitimement tannique, trop tannique (astringent) ou pas du tout tannique. Ces écarts qui pourraient apparaître comme incontournables se résolvent pourtant quand on sait quoi regarder (l'âpreté) et où la regarder (à la fin de la bouche). Une expérience incroyable qui nous propulse de la subjectivité vers l'objectivité.

MAIS QUE MANQUE-T-IL À CE VIN POUR ÊTRE UN PLUS GRAND VIN ?

Les vins de Bordeaux sont généralement tanniques. Si cette âpreté les dessert dans leur jeunesse tant elle peut contrecarrer la notion de plaisir immédiat, en général, le temps les magnifie : il fond le tanin et développe un bouquet de vieillissement qui aromatise toute la structure de bouche.

Mais comment être certain de ses choix en achetant un vin jeune ? C'est-à-dire, comment savoir distinguer un vin rouge simplement bien fait d'un grand vin rouge à venir ?

Lorsqu'un vin possède peu de tanin, il est facile de ne le sentir qu'en fin de bouche et de le percevoir comme caressant. Il y a même un risque de le sentir léger puisque le tanin

fait le corps du vin. Dès que la quantité de tanin augmente, le corps gagne en puissance. En conséquence, l'âpreté du tanin devrait se ressentir plus tôt. Or, dans les grands vins, pourtant corpulents, cette âpreté reste localisée en fin de bouche. Mieux encore, il peut arriver qu'on ne la sente pas du tout. C'est bien cela la qualité !

Voici donc le descriptif de cinq sensations de bouche qui séparent radicalement le bon vin jeune du grand vin jeune. Sans leur coexistence simultanée, le grand vin ne peut pas exister. De leur présence découle aussi l'essentiel du vocabulaire de la dégustation.

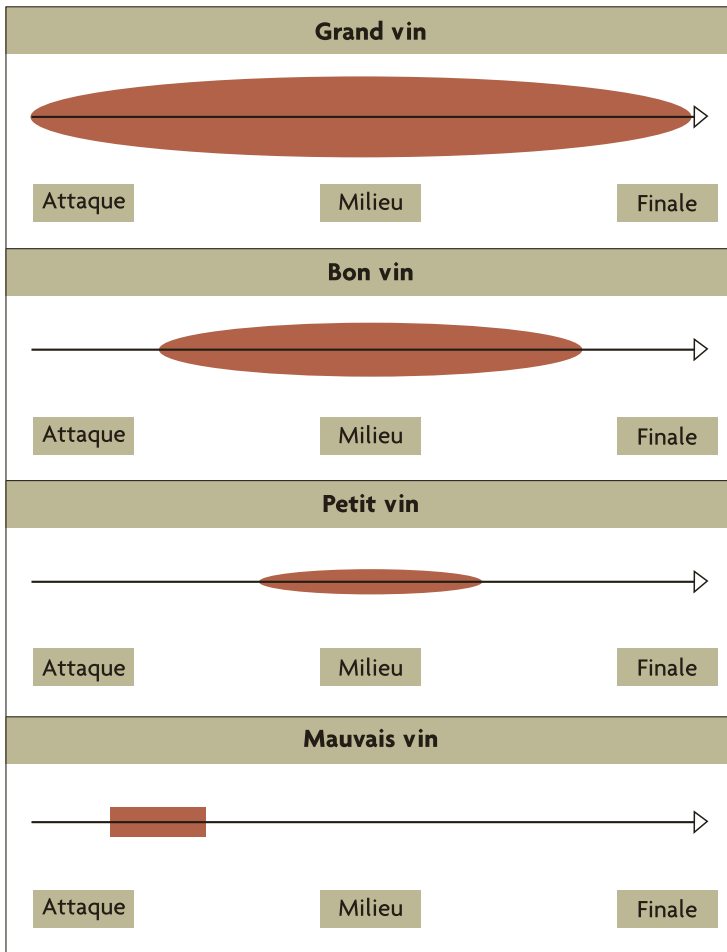
La corpulence ou le passage du bon au grand vin

Reconnaissance en bouche – Lorsque le vin est en bouche, on le mâche et il doit résister à la palpation. Sans cette réponse franche, le vin manque de corpulence, de présence.

Vocabulaire positif – matière, épaule, charpente, carrure, structure, densité, puissance, concentration.

Vocabulaire négatif – léger, fluide, dilué, aqueux.

La sensation de corps illustrée par les mots précisés ci-dessus est, à mon sens, la première sensation qui permet au vin de passer de l'état de bon mais simple à celui réputé supérieur, soit un monde plus riche en sensations de bouche. Ainsi, je juge les vins dotés de corpulence comme supérieurs, meilleurs et plus grands : ils sollicitent nos sens bien plus que les vins de la catégorie d'en dessous, certes bons mais simples. En termes de répartition de l'excitation au palais, ils offrent le déroulé le plus complet. Ils sont de suite présents et s'achèvent loin en fin de bouche. Par opposition, un vin manquant de corps se signale plus tard lors de son entrée en bouche et disparaît plus tôt au moment de la finale.



L'origine du corps du vin

Le corps ne se trouve naturellement que sur des vins issus de raisins mûrs. Il est avant tout le privilège des grands millésimes.

Des faits ou gestes qui influencent la maturité du raisin

En premier lieu, la climatologie. À travail égal, le climat fait la différence. Plus le millésime est grand, plus le corps est présent et *vice versa*. À Bordeaux, sans une période majoritairement sèche et chaude de juin à septembre, le raisin ne mûrit pas bien. Qui dit mûrissement difficile dit corps léger ou tanins durs. Au contraire, une maturité accomplie au moment des vendanges signe tous les grands millésimes. Ceux-ci se distinguent par la puissance et la hauteur de leur corps, leur largeur en milieu de bouche, leur finale sans angle tannique et leur longueur en bouche.

En deuxième lieu, et en même temps, le travail des hommes. Rien ne serait possible sans eux. Il existe une bonne façon de cultiver la vigne pour la préparer à une climatologie

dont on ne sait pas grand-chose à l'avance. À Bordeaux, seuls deux à trois millésimes sur dix sont grands. Tous se construisent au fil des jours en préparant la vigne à toute éventualité. Un jeu difficile, où l'instinct compte autant que les connaissances. La paresse disqualifie tous les prétendants. Le labourage, l'effeuillage, l'échardage, les vendanges vertes, les rendements modérés mettent la vigne en pole position pour l'emporter dans la course à la qualité si le temps se met à la pluie, à la dilution, à la pourriture grise. Une climatologie défavorable induit un petit millésime. Le corps manque, et tout le potentiel d'embellissement au vieillissement aussi. Le travail des hommes consiste à redresser la barre pour toujours favoriser une chaîne de détails qui, à terme, fera la différence : une présence en bouche supérieure au concurrent (je pense à la réussite exceptionnelle de Troplong Mondot 1992). Le travail des hommes joue donc le rôle d'un second terroir, une sorte de régulateur encore plus déterminant dans les années moyennes ou mineures que dans les grandes.

En troisième lieu, et en même temps, un vignoble en bonne santé avec des vignes plutôt âgées, plantées à la bonne densité. Les vieilles vignes présentent l'avantage de rendements modérés. Elles constituent aussi des réserves en sucre pour le millésime suivant. Une jeune vigne produira toujours plus, et son vin sera moins corpulent en milieu de bouche, moins profond et plus vif en finale. Ce résultat dépend aussi de la densité de pieds à l'hectare (voir « De la texture... », p. 24). Un producteur qui fait pisser la vigne n'obtiendra que des vins légers. En ce sens, la limitation des rendements par hectare entrant dans les décrets d'appellation d'origine contrôlée protège partiellement les consommateurs. Pour la qualité du goût, ce n'est pas le rendement administratif (rapport hectolitre par surface plantée) qui compte, mais la quantité de raisins produite par pied de vigne. Chacun comprendra qu'un vignoble dans lequel il manque de nombreux pieds produisant au total le même volume qu'un vignoble sans pied manquant donnera un vin toujours plus léger. Or, cette information (la quantité de pieds de vigne en activité) demeure cachée par les producteurs.

Le terroir et le corps

À Bordeaux, un sol ou un sous-sol argileux donnent au vin le corps le plus complet. L'argile, plus que tout autre support, infère une présence unique en milieu de bouche où le gras du vin émerveille. L'argile rend les meilleurs vins de Pomerol si pleins et si moelleux à la fois qu'on y parle « d'une main d'acier dans un gant de velours ».

Un sol sableux offre un corps léger, peu tramé (voir « De la texture... », p. 24) et des vins plus rapidement prêts à boire. Sur le calcaire, le corps prend une allure plus longiforme que volumineuse et se trame. Sur les graves, le corps paraît plus aérien et raffiné que sur l'argile ou le calcaire, mais aussi moins démonstratif. Une richesse plus basse en alcool participe à cette impression de discrétion.

Les techniques de vinification

Un bon outillage de chai, des cuves en nombre suffisant pour s'adapter aux écarts de qualité liés aux parcellaires (différentes parcelles de vigne), des cuves de formes aussi larges que hautes, le contrôle possible des températures pendant les vinifications, le nombre de remontages (action de remonter le jus de raisin en train de fermenter en haut de la cuve pour le passer sur le marc et en extraire la couleur et le corps), la technique de ces remontages (répétition et durée), la durée de la macération, l'adjonction de vin de presse (obtenu en pressant le marc), l'utilisation de concentrateurs (appareils éliminant l'eau du jus de raisin pour le concentrer), tous ces paramètres influencent

la corpulence. Ils comptent surtout pour gagner du corps dans les millésimes moyens où le travail des hommes aide à l'obtention d'un résultat que la nature seule n'a pas spontanément accordé.

La dégustation montre aussi qu'un vin corpulent résiste au temps bien plus qu'un vin léger. Il suffit de regarder la durée de vie des grands millésimes pour s'en persuader. Autant d'arguments pour placer le corps comme l'élément central de la grandeur du vin et dire qu'il en est la dignité, tant sa présence associe les qualités de travail à la vigne comme au chai.

Cependant, la corpulence a ses limites. Et seuls les vins au corps bien fait procurent des sensations heureuses en dégustation et garantissent un vieillissement harmonieux.

Le corps et l'acidité : deux notions inconciliables

Dans l'élaboration du vin, l'acidité joue un rôle sur la perception du tanin. Plus un vin est acide, plus le tanin se sentira. À l'inverse, une grande quantité de tanin dans un milieu non acide peut ne pas déranger la bouche.

Hormis l'usage pas toujours autorisé de la désacidification, un millésime moyen se présente souvent avec une acidité supérieure à un grand millésime. Cela vient du fait qu'un grand millésime est produit par des raisins plus mûrs. Dans ces conditions, et puisque c'est le tanin qui infère la consistance, il est facile de comprendre qu'on ne peut pas donner le même corps à un millésime moyen et à un grand millésime.

Sur un millésime moyen, généralement plus acide, le risque existe de rendre le tanin saillant, carré, rustique et désagréable. C'est la raison pour laquelle les processus d'extraction de la matière, et donc de la construction du corps, seront alors plus nuancés que sur un grand millésime. Sinon, adieu la douceur et la buvabilité. De même, les millésimes moyens plus sensibles à la présence du chêne neuf pendant leur élevage verront sa durée raccourcie avec une proportion de barriques neuves moindre.

Cela ne veut pas dire qu'un millésime moyen ne peut pas être bon, mais qu'il ne peut pas prétendre à autant de présence en bouche qu'un grand millésime. Voilà pourquoi on le consommera généralement plus tôt (par exemple, 2007 *versus* 2005). Et je préfère mille fois plus un vin léger mais harmonieux qu'un vin à la corpulence extraite, fabriquée à la cuve, qui jamais ne deviendra moelleuse et succulente. Il suffit de voir comment ont mal évolué certains 1994 d'aspect corpulent jeunes. Ils ont excité certains critiques mais se sont amaigris. Au contraire, les vins d'apparence plus discrète, mais d'un bon niveau, sont devenus des sucres d'orge (voir Branaire 1994, un saint-julien si bon actuellement).

La souplesse ou la flexibilité de la consistance

Reconnaissance en bouche – Lorsque le vin est en bouche, on le mâche. Il doit d'abord résister à la palpation, mais pas trop sinon son corps perd de l'élasticité et se durcit.

Vocabulaire positif – souple, matelassé, malaxable, flexible.

Vocabulaire négatif – dur, mou, rigide, saccadé.

Si le manque de corps pénalise le vin, l'excès de consistance dessert sa grandeur aussi, et peut générer une sensation de dureté et de raideur en bouche. Il est important de regarder au cours du déroulé de l'excitation comment se comporte la consistance. Bien souvent, la dureté apparaît entre le milieu et la fin de bouche. À cet instant, le vin perd une sensation essentielle qui l'empêcherait de se raidir : la souplesse. Celle-ci se définit comme la flexibilité donnée à la consistance pour qu'elle reste de qualité. Sans elle, le vin perd son caractère malaxable, et le déroulé de l'excitation devient saccadé.

Pour expérimenter cette sensation de rebondissement matelassé dans la bouche, comparons comment du flan servi à côté d'œufs au lait réagit à la palpation. Le flan n'y résiste pas. Il s'écrase. Il est mou. Les œufs au lait résistent quelques instants avant d'être détruits. Ils communiquent au palais une impression de flexibilité de leur matière.

Toutes les personnes qui commandent dans un restaurant une viande rouge saignante ou bleue comprendront aisément ce qu'est la dureté liée à un excès de cuisson. Trop cuite, la viande perd son heureuse souplesse, c'est-à-dire la flexibilité de sa consistance. Ne dit-on pas d'une viande trop cuite qu'elle est dure comme une semelle ? Notons, au passage, que les amateurs de viande saignante apprécient dans ce qu'ils nomment « son goût » tout autant la partie tactile (pas trop cuite) qu'aromatique, c'est-à-dire les saveurs de la viande. Il est même probable que, dans le goût de viande pas trop cuite, ce soit plutôt l'aspect tactile satisfaisant qui conditionne le bon goût que le goût en lui-même, c'est-à-dire les parfums, les arômes contenus dans la viande. J'y reviendrai.

Telle que décrite ici, la souplesse constitue une valeur gustative noble. Elle ne partage en rien l'usage que certains marchands font de ce vocable. Pour eux, vin « souple » signifie « gouleyant et facile », que l'on prend plaisir à boire jeune. Pour moi, la souplesse n'existe pas sans consistance. Sinon, je parlerais de mollesse, voire d'absence de relief.

Il n'y a de bons vins vieux que de bons vins jeunes

Quelqu'un qui a la chance de comparer fréquemment les bordeaux des années 1970 à ceux de la décennie 2000 mesure combien les vins de Bordeaux ont évolué en juste trente ans. L'un des changements majeurs concerne la facilité avec laquelle les vins jeunes peuvent se goûter. Et je préfère dire « peuvent se goûter » plutôt que « peuvent se servir à table ». En effet, dans l'idée de la bonne association avec les mets, rien ne peut changer l'apport du temps sur le développement du bouquet et la patine de la structure. Cette accessibilité actuelle des rouges jeunes fait croire à certains qu'ils n'auront pas la durée de vie de ceux d'antan. Mais quel est l'intérêt de la durée si c'est pour boire sans cesse des vins à la consistance dure, au caractère austère, voire sec, dans lesquels jamais le plaisir ne vient...

Le grand changement intervenu à la fin des années 1970 concerne la souplesse des vins.

En vendangeant plus tard des raisins plus mûrs, en limitant la macération à trois semaines au lieu de cinq, voire plus, les vins de Bordeaux ont gagné du corps tout en perdant la rudesse d'antan. La date de transition est 1975. Avec ce millésime, la plupart des modèles bordelais présentent de l'austérité. On la perçoit d'autant mieux en goûtant ces vins côte à côte avec les millésimes actuels. 1983 fait partie des derniers millésimes secs en fin de bouche. Après 1988, cette austérité tend à disparaître, avec encore des relents en 1994. Cette transition va durer quinze ans. À partir de 1998, un nouveau style se met en place. Cet assouplissement fait entrer le vin dans une nouvelle ère. En rendant les vins accessibles jeunes, on brise un modèle pseudo-élitiste de consommation, qui visait à savoir prendre des manières avec le vin pour l'apprécier. La souplesse de la consistance lui apporte une dimension hédoniste nouvelle, inconnue jusqu'alors. On nous a trop longtemps fait croire que le temps arrondissait les angles. Certes, le temps assouplit, mais il ne transforme pas une impression carrée et anguleuse en sensation ronde et soyeuse. C'est ainsi qu'il n'y a de bons vins vieux que de bons vins jeunes. Une lapalissade pour les gens instruits de la chose. Ceux-là savent depuis longtemps que la douceur ressentie dans les grands millésimes ne se perd jamais avec le temps. C'est ainsi qu'aujourd'hui les 1959, plus mûrs que les 1961, sont toujours agréables à boire. Un demi-siècle après, les 1961 restent toujours austères, sauf si on vous les sert

avec la cuisine grasse d'antan. Le gras de la cuisine bourgeoise, chassé par l'avènement de la nouvelle cuisine, permettait de servir des vins austères, durs et secs, sans que leur bouche n'en souffre. Les temps ont changé, mais dans le vin les préjugés ont la vie dure !

Je rencontre encore fréquemment des vins à la consistance dure. La raison tient à :

— Des vendanges trop précoces de raisins insuffisamment mûrs (voir « Des faits ou gestes qui influencent la maturité du raisin », p. 19).

— Une extraction mal maîtrisée. Si la consistance est un indice de qualité remarqué, on peut imaginer que bon nombre de vins, à Bordeaux ou ailleurs, essaient d'en posséder. La façon la plus simple, la moins chère et la moins sûre est de pratiquer une extraction forte pendant les vinifications (un peu comme si on laissait macérer le thé très longtemps), quitte ensuite à raboter les angles par diverses techniques d'élevage (le microbullage né à Madiran a trouvé là toute sa justification). Entre-temps, le vin se sera peut-être fait remarquer pour son corps plus ample que celui de ses concurrents et probablement fait acheter en primeur.

— Un élevage dans le bois mal conçu. Je goûte souvent des vins de petits producteurs qui essaient d'imiter les grands en élevant maladroitement leurs vins en bois neuf. D'une durée trop courte ou trop longue, dans un pourcentage de bois neuf trop important, ce type d'élevage remplit le vin de tanins de chêne qui le durcissent. À la dégustation, le nez attire, mais la bouche, surtout en finale, rebute. La sensation est la même avec l'usage autorisé – mais ridicule – des copeaux de bois.

— Les seconds vins et les vins de presse. Un autre cas très fréquent où la consistance manque de souplesse concerne l'usage excessif des vins de presse dans les seconds vins. Plus grossier et plus tannique que le vin de goutte, le vin de presse aide à la construction du corps lors de l'assemblage. Si les bons vins de presse vont dans le premier vin, les moins bons alimentent trop copieusement les seconds vins. Ils les durcissent et les séchent. Pour éviter ce gâchis, il faudrait créer un troisième vin ou accepter de vendre les lots plus rudes en vrac. Ce qui demande un travail supplémentaire et... coûte plus d'argent. « Bah, avec un beau nom et une appellation réputée sur l'étiquette, ça passera ! »

De la glisse et du toucher de bouche

Reconnaissance en bouche – Le vin présente un caractère glissant. Le tanin n'apparaît qu'en fin de bouche et il fait saliver.

Vocabulaire positif – caressant, soyeux, enrobé, gras, fondant, aérien.

Vocabulaire négatif – brut, massif, austère, carré, anguleux, astringent, sec.

Un corps mal fait et dur par manque de souplesse (caractère malaxable) peut se révéler pire encore s'il atteint un stade où la salivation ne se fait plus en bouche : la sécheresse. Je ne connais pas ennemi plus mortel pour la qualité que cet assèchement auquel la garde du vin en cave ne change rien, quoi qu'en disent bon nombre de marchands. (Mais ceux-ci ne seront pas à vos côtés dans 15 ans à l'ouverture de vos bouteilles !)

La sensation de glisse, de lubrification, de gras modéré, introduit de la douceur dans le monde brut du tanin et de la corpulence. Sa présence est toujours signe de grande qualité. Cette douceur est d'une nature tactile. Elle est liée à la manière dont le vin touche la bouche et se distingue de celle inférée par la présence de sucre. Ce toucher doux, plus subtil que la douceur de la saveur sucrée, se retrouve par exemple au contact caressant d'une peau ou celui soyeux des cheveux d'un enfant. Au pied de l'échelle qualitative, cette douceur tactile sépare le bon vin rouge du mauvais. Ensuite, plus le vin monte en corpu-

lence, plus cette impression de glisse joue son rôle. De caressante elle devient soyeuse et grasse, limitant la nature asséchante du tanin. En son absence, le vin se présenterait ferme, austère, anguleux. La présence de cette sensation soyeuse est une garantie contre les angles qui pourraient accrocher la bouche. On la repère dès les premiers instants de la dégustation, puis en fin de bouche, lorsque l'apparition du tanin se fait tardivement. Et lorsque le vin jeune est réputé gras, on sent bien un corps plein, une matière riche à l'enrobage tannique parfait, jusqu'à ce qu'en finale le tanin brille dans sa nudité.

Parmi les professionnels du vin bordelais, cette sensation de lubrification est souvent confondue avec la notion de rondeur – un mot que je n'utilise guère tant il porte en lui l'idée d'un corps facile et presque dilué. Et si ce descriptif de rondeur s'adapte assez bien à la visualisation du merlot sur un sol sableux, il échoue à se représenter la puissance du merlot sur l'argile et son corps plus allongé sur le calcaire. Sans parler de son usage antinomique avec le caractère plus structuré des vins de cabernet-sauvignon ou petit verdot qui, loin d'être ronds, peuvent se présenter pour partie soyeux ou gras.

Avec la progression de la viticulture, la baisse des rendements, une meilleure maturité des raisins, j'ai aussi expérimenté que ce toucher caressant était l'apanage des grands lieux viticoles. Les vins de Château Margaux, Cheval Blanc, La Conseillante que je goûte souvent à la sortie des cuves ont déjà, dès la fin de la fermentation alcoolique et bien avant la fermentation malolactique, un toucher royal.

Cependant, l'élevage contribue beaucoup à accentuer ce caractère et même à le créer. L'usage, très onéreux, de la barrique neuve en chêne et son pouvoir de micro-oxygénation améliorent les qualités de toucher de bouche des vins et contribuent à leur raffinement. Des crus tels que L'Église-Clinet et Angélus qui à leurs débuts élevaient peu en bois neuf ont gagné en qualité et en notoriété en augmentant leur pourcentage de barriques neuves. Ils démontrent que ces qualités de toucher et de glisse appartiennent autant à l'acquis qu'à l'inné. Sans parler du gras inféré par la fermentation malolactique en barriques neuves avant les jugements en primeur.

À la fin des années 1980, l'introduction de l'élevage sur lies dans les vins blancs secs bordelais a montré l'importance de la lie pour atténuer le boisage et le tannissage des vins blancs. La fermentation en barrique plutôt qu'en cuve, puis l'élevage sur lies totales ou fines ont véritablement créé un nouveau caractère soyeux. Depuis, les vins blancs secs de Bordeaux ont ajouté à leur descriptif un vocabulaire sur le toucher, inexistant auparavant. À partir des années 2000, l'élevage sur lies sera fréquemment utilisé pour les vins rouges. La lie graisse véritablement leur structure tannique.

Si la souplesse donne au corps du grand vin son caractère malaxable, la sensation tactile de glisse le dote d'une dimension soyeuse qui semble l'alléger tout en lui conservant, très paradoxalement, son occupation maximale de la bouche. Avec elle apparaît le raffinement de la matière que la précision de la texture ne fera qu'amplifier.

De la texture du vin, de son serrage et de son grain

Reconnaissance en bouche – Il s'agit de porter attention à la nature de la sensation râpeuse, en pensant aux différents grains de papier de verre pour polir la matière.

Vocabulaire positif – tramé, serré, texturé, velouté, charnu, grain fin, raffiné.

Vocabulaire négatif – creux, relâché, granuleux, rustique.

La texture est une sensation tactile composante de la qualité du goût. Dans certains aliments comme dans certains vins, elle occupe une part essentielle. Aucun Français n'envisage de manger une baguette ou un croissant datant de la veille : ils auraient perdu leur

croustillant. Prenons une carotte et coupons-la en deux. Puis utilisons une râpe fine pour la première partie, et une autre plus épaisse pour la seconde. Le goût est dans les deux cas identique – même parfum, même arôme. En revanche, la présentation tactile a changé selon l'épaisseur de la granulation. L'appréciation générale portée sur le goût des deux morceaux râpés différemment s'en trouve modifiée.

Dans la dégustation du vin rouge, la texture recouvre deux perceptions :

— Le serrage de la matière, c'est-à-dire la manière dont les tanins sont entrelacés ensemble à l'instar des fibres d'un tissu. Il existe ainsi des trames relâchées et d'autres serrées.

— La qualité de granulation que l'on peut accorder aux tanins : grains carrés et grossiers, grains ovales, aux angles à demi polis, et petits grains ronds et fins sans aucun angle.

Ces sensations responsables de la qualité du toucher se retrouvent dans le monde des tissus. Je touche avec la main comme je touche, palpe et tâte avec la langue. Dans le tissage, il existe des touchers plus ou moins rustiques ou raffinés, selon que l'on passe les doigts sur de la toile de jute ou de la soie. De même, la granulation du papier de verre infère une qualité de toucher variable, plus ou moins épaisse ou fine.

Le *nec plus ultra* de la texture du corps du vin est une sensation de solidité associée à celle de raffinement tel le toucher de la soie ou celui du cachemire. Ce qui ne va pourtant pas de soi. La solidité dans un vin avoisine trop souvent une corpulence vulgaire. Or, le comble du luxe pour un grand vin est de ne pas sentir les méfaits de cette solidité, soit sa rusticité. On obtient alors une sensation incroyablement belle et rare où la puissance coexiste avec le raffinement. Et c'est l'équilibre à rechercher. Sans texture raffinée, il n'y a pas de grand vin !

Le serrage

Cette texture raffinée si prisée est naturellement apportée par les vieilles vignes, par une haute densité de plantation à l'hectare et par un rendement par pied de vigne modéré à faible. Elle fait donc défaut aux vins issus de jeunes plantations et ce d'autant plus que la densité est faible (3 500 à 5 500 pieds/ha). Ces vins peuvent être bons, ils ne seront jamais grands. Cette densité de plantation s'est clairsemée à partir du début des années 1960 quand la mécanisation a envahi le monde agricole, et plus encore quand le SMIC horaire pratiqué dans les campagnes a rejoint celui des villes après Mai-1968.

Le serrage de la texture est donc le privilège des vignes bien plantées et âgées. Il faut attendre de 30 à 40 ans pour qu'elles induisent dans le vin des qualités inconnues auparavant. Comme pour les tapis extraordinaires, plus leur trame se serre, plus elle se double d'une sensation moelleuse. Le tanin est présent et se perçoit naturellement en fin de bouche. La douceur de texture, le moelleux et la granulation fine infèrent un toucher de bouche unique.

Lorsque Stéphane Derenoncourt a acheté le domaine de l'A, il a de suite planté un rang entre deux existants pour augmenter la densité et diminuer la sensation de creux inhérente aux vignes dites larges (plantées entre 3 500 et 5 500 pieds/ha). *Idem* pour Denis Dubourdieu au château Reynon, qui s'est rendu compte que des vignes plantées serré, même jeunes, produisaient un vin plus texturé que des vieilles vignes plantées plus large. En effet, en rapprochant les pieds, le système racinaire se met en compétition avec les pieds voisins. Pour trouver sa nourriture, il se développe en profondeur plutôt qu'en surface. Ce faisant, le pied de vigne se met à l'abri des excès de pluie et de chaleur. Le vin gagne en qualité et en régularité.

À Laroze, Guy Meslin a planté 1 hectare de cabernet franc à 10 000 pieds, alors qu'à Saint-Émilion la densité générale tourne autour de 6 600 pieds. Le célèbre château

Haut-Brion, premier cru classé en 1855, planté à 8 500 pieds/ha, replante chaque année 1 hectare à 10 000 pieds pour se mettre au même niveau que La Mission Haut-Brion et qu'une partie de ses concurrents médocains (Château Margaux et Latour) plantés à 10 000 pieds. Mouton et Lafite sont plantés plus large.

Pour le consommateur, il est important de connaître ces données pour s'assurer de la qualité de ses choix. Ils conditionnent le passage du statut de bon à grand vin. Ces différences se voient de suite dans les vins jeunes et n'iront qu'en s'amplifiant avec le vieillissement.

Le grain

Les modalités d'élevage, en particulier l'utilisation de la barrique de chêne neuve plutôt qu'usagée et de la cuve, influencent particulièrement la granulation du tanin.

Le même vin issu de vieilles vignes dont un lot serait élevé en cuve de béton et l'autre en fûts de chêne neufs n'est déjà plus le même vin au bout de 3 mois à peine. Le lot resté en cuve apparaîtra plus brut en fin de bouche. Celui élevé en bois neuf révélera une qualité de toucher inconnue dans le lot précédent : l'entrée en bouche est plus précise et plus soyeuse. Au milieu, le vin s'installe, prend son temps ; en finale, il s'étire, et même si celle-ci reste boisée, la différence de toucher, de texture est considérable. On doit ce changement à la micro-oxygénation apportée par le bois neuf. Une barrique neuve respire. Une barrique usagée ne joue plus ce rôle. Une cuve en béton reste étanche à l'air et bloque toute évolution. On pressent bien quels avantages peuvent tirer de cette utilisation du bois neuf les crus fortunés ou ceux qui travaillent leurs échantillons de primeurs à partir d'une barrique neuve.

Bien sûr, l'origine des bois de chêne influence aussi la texture des vins. Entre le chêne américain qui parfume et le chêne français qui reste neutre mais participe à la qualité de texture du vin, il existe un monde de nuances. Sans compter la question du séchage des bois et de la chauffe de la barrique.

Contrairement à une idée fort répandue, on n'élève pas les vins dans du fût neuf pour leur donner un goût de bois. Cet élevage est une contribution majeure à l'affinage de la texture du tanin et à la mise en forme du toucher de bouche (voir p. 23). Le fin du fin consiste à élever le vin dans 100 % de fûts neufs sans jamais sentir les méfaits du bois dans le vin, son caractère tannique grossier, son arôme trop boisé rappelant la planche et la sciure. Tous les professionnels qui pensent que les copeaux peuvent remplacer la micro-oxygénation naturelle inférée par le bois neuf se trompent. Les copeaux aromatisent, mais ils n'améliorent en rien la texture. Mal dosés, ils peuvent même la sécher.

À quantité de tanin égale, à même niveau d'élaboration soignée – c'est-à-dire lorsque le tanin se sent entre le milieu et la finale –, il existe des vins jeunes avec une granulation forte et d'autres avec une granulation fine. Bien entendu, les seconds laisseront le tanin se percevoir plus tard sur cette échelle courte de perception de 10 secondes. Le plaisir immédiat et la promesse d'un avenir meilleur n'en seront que plus grands.

La garde en cave peut affiner la texture tout comme le fait une simple décantation. Mais l'âge n'apportera pas ce qui n'est pas présent dès avant la mise en bouteilles du vin.

C'est la pratique de la dégustation des grands bordeaux qui m'a permis de conceptualiser ce point clé pour la qualité. Dès mes premiers commentaires, en 1990, j'ai parlé du toucher de bouche supérieur des premiers crus classés. Aujourd'hui, je sais que l'usage du bois neuf, de plus en plus cher, contribue aussi beaucoup à ces perceptions.

Par la suite, j'ai testé cette méthode de discrimination sur d'autres régions, en particulier la Bourgogne. On peut distinguer à l'aveugle les vins rouges de la Côte de Nuits de

ceux de la Côte de Beaune en n'observant que le comportement du tanin. À matière égale, la Côte de Beaune est toujours plus granuleuse en fin de bouche. À Bordeaux, les satellites de Saint-Émilion – Montagne, Lussac, Puisseguin – se remarquent par une texture plus grossière que les vins de Saint-Émilion. Il en va de même pour les vins des Côtes de Bourg. Dans le Médoc, l'appellation Listrac se range intégralement dans cette catégorie, et la majorité des vins de Saint-Estèphe aussi. Sur l'appellation Haut-Médoc, très étalée, les vins produits au sud, entre les villes de Margaux et Le Taillan, offrent majoritairement des textures moins granuleuses que ceux situés plus au nord.

De l'importance de la vivacité du vin

Reconnaissance – La vivacité recouvre deux perceptions : la fraîcheur ou l'éclat aromatique du nez et l'énergie qui anime le corps en bouche ; cette dernière est liée à la fraîcheur des arômes et à la présence subtile de l'acidité.

Vocabulaire positif – au nez : aromatique, jeune, frais, éclatant ; en bouche : juteux, dynamique, vivant, savoureux.

Vocabulaire négatif – au nez : commun, fade, blet, vieilli prématurément, oxydé, vert ; en bouche : blet, mou, lourd, acide, vif.

Pour ne pas être fade en bouche et amorphe tel un corps plein mais sans vie, le vin a besoin d'énergie, de vivacité. Leur présence s'explique à la fois par la fraîcheur aromatique du fruit, cet éclat ressenti dès le nez, et la présence équilibrée de l'acidité en bouche qui sans être apparente conditionne la tenue du vin.

Pour mûrir, le raisin a besoin de soleil et de chaleur. Cependant, un excès d'ensoleillement ou une température très élevée tuent les précurseurs d'arômes localisés dans la pellicule du raisin et détruisent toute acidité. Ces deux maux induisent automatiquement de la fadeur au nez et de la lourdeur en bouche. On le voit parfaitement dans les vins blancs. Les plus grands proviennent de régions plus fraîches que chaudes. Pour les vignobles du monde plantés en zone chaude, ces deux excès limitent l'accès à la grandeur. Quant à ceux plantés plus au nord, on connaît le risque de maigreur associé à un manque de soleil et de chaleur. Globalement, le Nord offre les arômes, le Sud, la corpulence.

Les spécialistes considèrent qu'il existe une position géographique médiane où la vigne peut donner le meilleur du côté des arômes comme de celui de la corpulence. Elle se situe autour du 45° parallèle dans l'hémisphère Nord. Le vignoble français et Bordeaux en particulier tout comme la vallée du Rhône, au nord de la ville de Valence, figurent sur cette ligne. Ce fait naturel pourrait expliquer pourquoi les vins français ont acquis la réputation d'être capables de s'embellir au nez et au goût pendant le vieillissement. Ils apparaissent plus captivants et plus raffinés dans leurs arômes que nombre de leurs concurrents situés plus au sud, dans des zones plus méridionales que septentrionales. De plus, l'âge apporte à leur structure une suavité qu'ils n'ont pas dans leur jeunesse.

La fraîcheur ou l'éclat aromatique au nez et en bouche

Dans la dégustation du vin de Bordeaux, la fraîcheur se définit par la sensation de frais (presque de froid) que l'on peut percevoir dans les narines en reniflant le vin dans le verre. Et cela avant même d'être pénétré par l'odeur elle-même. Par exemple, si l'on sent du sirop de menthe, on distingue bien la sensation de fraîcheur qui précède l'odeur de menthe à proprement parler.

Cette fraîcheur est un élément majeur de la complexité du nez. Elle introduit de l'élégance dans l'odeur, une sensation de pureté, de précision, de subtilité et de vie. Elle s'oppose à toute note lourde et grossière, mais aussi à l'odeur même qui désigne la mort d'un vin : l'oxydation de son fruité, lorsqu'il prend une note de pruneau avant de terminer sa vie par une odeur dominante de noix.

Cette fraîcheur se rencontre sur les vins jeunes et ceux plus âgés ou à maturité. C'est surtout chez ces derniers qu'elle émerveille et prend une précieuse valeur référentielle : en sentant et en goûtant le vin, son grand âge nous échappe. Devant tant de jeunesse, nous nous sentons modestes et bouleversés.

À Bordeaux, cette fraîcheur n'existe que dans les raisins vendangés mûrs mais pas surmûrs. Le merlot plus que le cabernet-sauvignon est très sensible à sa perte. 48 heures d'attente supplémentaires au cours des vendanges peuvent lui faire perdre son éclat et son goût. Entre 2000 et 2010, Bordeaux n'a connu que deux millésimes pluvieux au moment des vendanges (2001 et 2006). Habituellement, la crainte de l'arrivée de la pluie et de la pourriture vers le 20 septembre sonnait le départ des vendanges. Avec cette succession d'étés indiens, beaucoup de producteurs de la rive droite ont reculé la date des vendanges dans l'espoir que les tanins des pellicules mûrissent mieux. Ce faisant, certains ont oublié en route l'éclat de l'arôme. La pression de la vente en primeur en mars y est pour beaucoup. Un vin vendangé plus tard offre souvent un corps plus envoûtant dans sa jeunesse, tandis que celui plus frais au nez peut paraître moins moelleux en bouche. Il lui faudra plus de temps pour se livrer.

À Pomerol, terroir précoce, les chantres des vendanges à point sur les merlots sont Denis Duranton, à L'Église-Clinet, et Jean-Claude Berrouet, dans les vignobles Moueix. Michel Rolland vendange toujours plus tard. Le débat sur cette date des vendanges et la question de la fraîcheur sont d'importance. Ceux qui s'émerveillent devant la fraîcheur, et donc la jeunesse actuelle des grands bordeaux du passé, savent tous qu'ils sont issus de vendanges précoces. Les bordeaux faits aujourd'hui conserveront-ils ce pouvoir d'émerveillement ?

Pour moi, le choix est fait : je valorise les vins dont le nez est mûr mais frais. Si des consommateurs veulent goûter des vins à l'arôme plus simple, au fruité plus cuit ou confit, j'estime qu'ils peuvent facilement les trouver ailleurs qu'à Bordeaux. Seuls les grands vins combinent la fraîcheur et la corpulence à merveille. C'est comme cela qu'on les reconnaît. Et cette notion de fraîcheur fait aussi école à l'étranger.

La fraîcheur et la température de fermentation

La préservation du fruit, de son éclat, passe par une température de fermentation basse inférieure à 28 °C. Entre 1986 et 1992, j'ai longtemps admiré le nez des saint-julien de Lagrange et Léoville Las Cases vis-à-vis de celui de Gruaud-Larose vinifié au-dessus de 30 °C, probablement pour lui donner du corps. Avec le temps, ce dernier a développé des notes lourdes et animales manquant de classe, tandis que les autres ont gardé leur finesse.

La vivacité en bouche

L'autre composante de la vivacité se ressent en bouche quand le vin échappe à la mollesse et prend de l'énergie, de la tension au cours du déroulé de son excitation, sans perte de corps et de gras. Ce mouvement s'explique par la présence d'une acidité douce, qui vivifie sans durcir ni mordre. C'est le pH qui joue ce rôle : s'il se rapproche trop de 3,95, le vin se relâche en bouche, tapisse les côtés, caresse, paraît confortable, mais manque

d'allant et peut devenir ennuyeux. En fait, il ne donne pas envie d'être avalé. La sapidité lui manque. Associé à un fort degré d'alcool, ce déséquilibre est le propre des vignobles trop chauds où l'acidité chute et le fruit cuit plus qu'il ne mûrit.

Un pH plus bas, autour de 3,75, est bien plus idéal : il donne vie au vin tout en lui gardant la possibilité de se présenter complet – large, plein, riche – mais pas mou. Ce type de vin, que l'on retrouve en 2005, est l'apanage des grands vins qui auront besoin de temps pour se révéler. De surcroît, ce pH équilibré garantit la bonne stabilité biologique du vin et le protège de nombreuses déviations bactériennes. L'utilisation de désherbant, l'arrêt des labours et du travail du sol, la volonté d'économiser ont fait remonter le pH, condamnant les vins à une consommation plus rapide et à une garde moindre. Aujourd'hui à Bordeaux, dans les crus réputés, la tendance tend à s'inverser.

Une sensation recherchée dans les vignobles étrangers

Peu à peu, chez les meilleurs vinificateurs étrangers chemine l'idée que l'élégance bordelaise induite par la fraîcheur aromatique et l'absence d'oxydation représentent un plus dans la dégustation. En voici trois exemples.

Pingus, cru le plus réputé du Priorat (Espagne) – le plus cher aussi –, gère parfaitement la fraîcheur pendant l'élaboration de son vin. Dans cette région, la température est plus élevée qu'à Bordeaux. Le degré d'alcool de ce vin en 2009 se situe autour de 15, mais un pH de 3,75 l'équilibre parfaitement. Le vinificateur procède à la fermentation malolactique en barriques neuves de chêne, puis, au lieu de poursuivre l'élevage en bois neuf comme à Bordeaux, il le réalise dans des fûts ayant déjà contenu un vin. Les pores du bois bouchés forment une protection naturelle contre l'oxydation du fruit par l'air. Peter Sisseck garde ainsi à son vin, pourtant produit dans le Sud, un caractère fruité frais éclatant qui lui donne une élégance que n'ont pas ses pairs.

En Californie, Pierre Seillan, un Français originaire du Gers, vinifie La Joie et La Vérité, deux vignobles phares de Jackson Family Farm plantés en altitude pour échapper à la chaleur de la plaine. Il crée ainsi des conditions de maturation plus lente et plus profonde pour le fruit, lequel échappe aux à-coups de la chaleur et reste frais.

Dans la région de Rueda (Espagne), j'ai trouvé des vins blancs secs remarquables. L'altitude induit une vivacité et une fraîcheur telles qu'il est impossible à l'aveugle de situer ces vins blancs dans une région méridionale.

Finalement, chaque vignoble selon ses contraintes peut générer de la vivacité à sa manière. Pour le consommateur et le critique, l'essentiel est de retrouver dans le profil général du vin cette sensation vivante qui embellit le corps.

La vivacité et le terroir : le cas de Latour 1982 et des vins liquoreux botrytisés

Respecter le fruit à la cueillette, ne pas le vinifier à trop haute température, ne pas l'oxyder pendant l'élevage, pourquoi pas ? Mais ce n'est pas tout ! Au printemps 1983, alors jeune amateur de vin, je désirais acquérir pour mes premières primeurs du Latour 1982. Je m'adressai à un négociant local qui me déconseilla d'en acheter. Selon lui, il ne pourrait pas vieillir. Il le jugeait trop mou et pas assez acide pour ça ! (En fait, il était charnu, et cette chair déroutait.) J'ai suivi ses conseils... La suite est connue : Latour 1982 est devenu un vin extraordinaire que mon métier m'a permis de boire à de nombreuses reprises. Et jamais je ne l'ai trouvé mou, bien au contraire !

À Bordeaux, certains terroirs redynamisent le vin et le retiennent pour lui conférer de l'élégance. Voilà pourquoi on peut dire que le terroir est plus fort que le cépage, et même

que l'année climatique. C'est un constat sans explication. Ainsi, dans les beaux endroits, avoir peur de vendanger très mûr pour garder de la vivacité est un vrai malentendu. En 2005, il y a encore eu des vinificateurs qui ont réagi comme pour le Latour 1982 : vite, vite, ils voulaient acidifier la vendange !

Je note que le même phénomène existe à Sauternes et à Barsac pour les vins liquoreux très botrytisés. Le splendide La Tour Blanche 1989, que je jugeais mou jeune, a repris une incroyable énergie. De même pour le Nairac 1998. L'adage « les grands vins liquoreux mangent leur sucre au vieillissement » ne dit pas autre chose. En fait, chimiquement, le sucre ne diminue pas, l'acidité ne monte pas. Le vieillissement bonifie la perception, sans que l'on sache comment.

Les abus du discours sur la fraîcheur à Bordeaux

Dans l'ordre des concepts que je présente pour illustrer et identifier le grand vin, la vivacité ne vient qu'en cinquième position. Tout en étant majeur, ce concept reste couplé à celui de la consistance. L'un ne fonctionne pas sans l'autre. Or, dans l'histoire des bordeaux et dans la propagation du discours sur le vin, la fraîcheur a souvent été détournée de sa signification première. Trop de propriétaires, trop de marchands, trop de sommeliers ou autres prescripteurs l'utilisent à propos de vins qui, en vérité, manquent de maturité. Je le redis, la vivacité et la fraîcheur sans le corps ne sont que du vin maigre à l'équilibre acide. La belle vivacité, la belle fraîcheur n'accompagnent que les vins suffisamment charnus et larges en milieu de bouche. La dernière fois que j'ai entendu pareil commentaire dans une assemblée, c'était à propos de Lafite 1978 servi en double magnum. Il est très bon, mais au moment où le commentateur, meilleur sommelier du monde, saluait devant la docte assemblée sa fraîcheur, je pensais que s'il avait été vendangé huit jours plus tard la fraîcheur y brillerait toujours mais son gras mille fois plus.

Quant à mon achat manqué du Latour 1982, il donne à réfléchir. Avec l'habitude de produire des vins faciles et pas très mûrs, non pour plaire mais par souci d'économie, Bordeaux – tout Bordeaux ! – qui a souvent préféré en primeur les 1981 aux 1982 ne savait plus distinguer le bon vin du grand vin. Cette région s'est installée dans une culture du goût acide, sans générosité, au point de ne pas percevoir les mérites du millésime 1982, l'une des plus grandes années de son histoire. Voilà pourquoi à la notion de fraîcheur du fruit, qui contient peu ou prou une idée de froideur, je préférerais substituer désormais l'expression d'éclat aromatique.

La longueur en bouche ou la persistance aromatique

Voici la dernière pièce du puzzle qui complète la réponse à la question « Que manque-t-il à ce vin pour être un plus grand vin ? ».

La longueur en bouche est l'ultime critère qui permet de distinguer un bon vin d'un grand vin, jeune ou à maturité. Elle se définit comme la part aromatique qui survient et persiste après le crachage ou l'avalage du vin. Sa mesure s'effectue en secondes, qui se nomment « caudalies ». Brièvement dit, plus c'est long, plus c'est bon !

Il s'agit d'une perception que l'on retrouve dans la gastronomie dont je ne sépare pas le monde du vin. Les notions mêmes de consistance, de souplesse, de viscosité, de texture et de vivacité s'illustrent à travers la succulence des mets. Tout comme le goût d'un beau fruit mûr ou d'un grand café perdure en bouche une fois que nous les avons avalés, ce qui reste du goût du vin, son arôme, son parfum, nous éclaire sur son potentiel, s'il est jeune, ou la noblesse de son origine, s'il est à maturité.

Je recommande à ceux qui veulent aller vite dans leur apprentissage du vin de s'y fier totalement. Pour l'apprécier, il convient d'être attentif. Cette perception ne se manifeste qu'au-delà des 10 secondes nécessaires à l'excitation. Pour certains participants à des groupes de dégustation, trop enthousiastes ou anxieux, ce temps paraît une éternité. Ils ne peuvent s'empêcher de parler, rompant leur concentration et agaçant la nôtre. Pourquoi ne pas aller plus vite ? L'un des facteurs de la qualité du tanin – toujours lui – concerne l'amertume. L'amer se range dans la catégorie des défauts pour les rouges comme pour les blancs. Or, sa zone de perception se situe au fond de la langue et non au début. Il faut donc tout simplement laisser à celle-ci le temps d'être activée pour s'assurer que l'amer n'entache pas la fin de bouche.

Lors de cette finale, nous apprenons beaucoup de choses. En plus de la durée, il y a un vrai plaisir à examiner le caractère unidimensionnel ou varié de la persistance. Non seulement un grand vin dure, mais il change. Cette variation s'appelle « la complexité ».

Dans les grands vins à maturité, la longueur aromatique s'apprécie facilement. En effet, le tanin se fond après 15 à 20 ans de bouteille, les arômes se développent, et le bouquet perceptible au nez réapparaît en finale. Dans les vins jeunes encore tanniques, le processus diffère. En effet, il y a toujours dans un vin rouge compétition entre la présence des arômes et du tanin. Lorsque ce dernier est trop représenté (vin extrait), il tend à écraser notre perception de la partie aromatique du vin. Dans ces vins jeunes, le meilleur se manifeste quand l'arôme surgit après le tanin. Il crée alors une sorte de relais qui prolonge la présence en bouche. Cette qualité dénote qu'un tel vin jouit d'un excellent équilibre. Sinon, la finale s'achèverait uniquement tannique et plus simple.

La signature aromatique et le terroir

Tous les crus, malheureusement, ne sont pas capables de nous offrir des arômes, du goût, des parfums en fin de bouche. Selon mes observations, je dirais que certains se comportent comme s'ils possédaient cette qualité à l'état naturel. Ce qui ne devrait d'ailleurs pas empêcher les autres d'essayer de s'en approcher même s'ils n'obtiennent pas la même complexité. On ne perd rien à questionner le « naturel » et ce qui semble acquis. La révélation aromatique qui s'opère lors de la finale des grands vins à maturité est donc, selon moi, un moyen infaillible d'identifier les grands sols viticoles.

J'ai souvent entendu recommander l'achat de petits vins les grandes années et de grands vins les petites années. Mon expérience de l'évolution de ces petits vins dans le grand millésime 1982 à Bordeaux montre que jamais ils n'ont développé ni longueur ni complexité. Cette dernière est exclusivement l'apanage des grands terroirs. En revanche, je goûte des petits millésimes à point ou anciens de ces grands terroirs qui m'émerveillent par leur capacité à retransmettre, au-delà de leur faiblesse de constitution, le goût, le parfum de leur lieu d'origine. Je pense au Latour 1987, au Haut-Brion 1977, ou en Bourgogne à la Romanée-Conti 1975. Ces faits nous éclairent sur le pouvoir aromatique des grands terroirs. Une signature inexistante chez les autres, qui les condamne à ne pas réagir au vieillissement comme les vrais modèles. En conséquence, et puisque l'âge ne leur apporte rien de plus, ces vins sont à boire dans les dix ans qui suivent leur mise en bouteilles, guère plus. On ne peut pas le deviner en les goûtant très jeunes lorsque le fruit domine et éclate. C'est l'expérience, le suivi qui permettent de s'en rendre compte. En ce sens, la division des régions viticoles en appellations d'origine contrôlée (AOC) peut aider. Par exemple, les vins des Côtes de Blaye et Bourg sont moins aromatiques que ceux de Saint-Émilion. Et au sein de Saint-Émilion, Valandraud ou Canon la Gaffelière n'ont pas au vieillissement le parfum de Cheval Blanc.

LE GOÛT EST UNE CONSTRUCTION

Le vignoble bordelais compte 60 appellations d'origine contrôlée (AOC), dont 30 sont des vins rouges. Cette nouvelle désenchantera le visiteur pressé ! Quoique...

Dans un pays tel que la France, qui offre plus de 300 variétés de fromage, AOC eux aussi, ce visiteur sera enclin à croire que Bordeaux dispose de 30 goûts de vins rouges bien différenciables. Or, il n'en est rien ! À Bordeaux, il existe seulement deux familles de vins différentes, deux sortes de « goût », de constitution, selon que le cru est situé sur la rive gauche ou sur la rive droite. La bonne connaissance de ces deux bases est fondamentale pour commencer à comprendre ces vins.

Les vins de Bordeaux sont des vins d'assemblage de plusieurs cépages

Selon que le cru est situé sur la rive gauche ou sur la rive droite, son assemblage de cépages diffère. Sur la rive gauche, le cabernet-sauvignon est majoritaire ; sur la rive droite, le merlot domine. Leur présence conditionne le profil des vins, en bouche comme au nez. Quant à la différenciation précise entre les appellations au sein de chaque rive, elle relève plus des efforts qualitatifs des crus qui les composent que de leur position géographique. Il n'est qu'à voir comment l'appellation Côtes de Castillon, si peu valorisée au début des années 1990, l'est devenue après l'investissement de quelques propriétaires de Saint-Émilion, doués de savoir-faire et bien connectés au commerce. Autrement dit, l'accès à la qualité est ouvert, même s'il est plus facile à travail égal pour certains plutôt que pour d'autres.

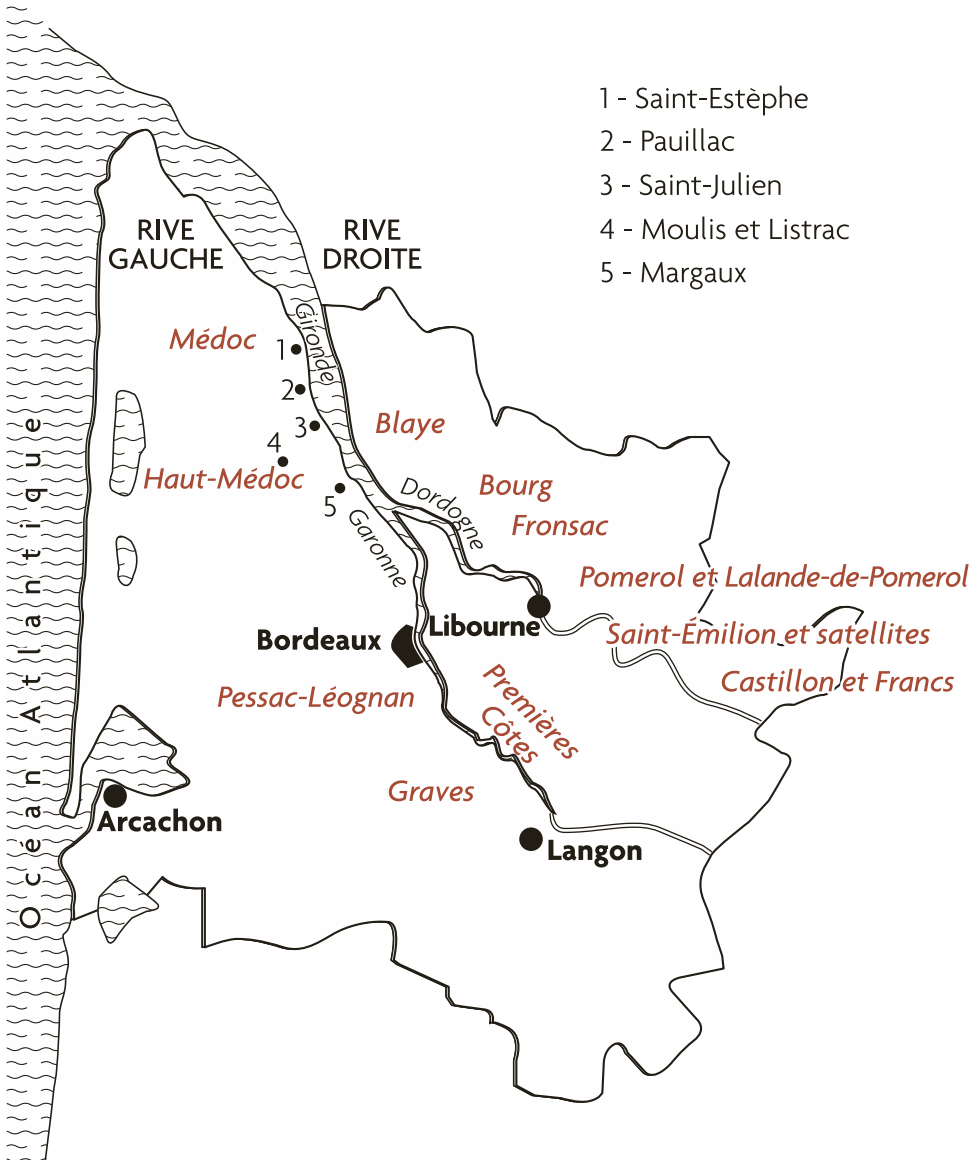
Le rôle des cépages dans la construction du goût des vins de Bordeaux

Bien qu'ils soient fondus dans l'assemblage, les cépages conditionnent l'excitation tactile en attaque, au milieu et en finale. La grandeur du vin repose sur l'intensité de ces excitations. Les cépages ont donc une valeur tactile à connaître.

Quand on boit du vin, on goûte une unité, un résultat. En pénétrant les coulisses de la construction, on perçoit mieux sur quoi s'appuie ce résultat et d'où il provient. En coulisses, on découvre que ce n'est pas tant la saveur qui joue un rôle dans cet assemblage que les qualités de présence physique dans la bouche.

Par ailleurs, cette perspective permet de repenser les associations entre mets et vins pour se rendre compte que celles-ci ne reposent pas uniquement sur une opposition ou une harmonie avec la saveur. Elles peuvent se bâtir sur l'entente tactile entre le vin et le plat.

Principales régions de production de vins rouges sur la rive gauche et la rive droite



Remarque : Les bordeaux et les bordeaux supérieurs AOC sont produits indifféremment sur la rive gauche et la rive droite.

La rive gauche

Cette région concerne les appellations situées sur la rive gauche de la Garonne et de l'estuaire de la Gironde. Il s'agit de : Bordeaux, Bordeaux supérieur, Médoc, Haut-Médoc, Listrac-Médoc, Margaux, Moulis, Pauillac, Saint-Estèphe, Saint-Julien, Graves, Pessac-Léognan.

Cépages utilisés dans l'assemblage

Ils sont principalement quatre.

1 - cabernet-sauvignon (45 % à 90 %).

2 - merlot (10 % à 50 %).

3 - cabernet franc (0 % à 25 %).

4 - petit verdot (0 % à 10 %).

Ce nombre élevé vis-à-vis de l'autre rive est dû à la taille moyenne des propriétés. En Médoc, la superficie moyenne pour un cru bourgeois est de 26 hectares et pour un cru classé de 56 hectares. Une vaste superficie recouvre des réalités de sol tout aussi variées.

La rive droite

Cette région concerne les appellations situées sur la rive droite des fleuves Garonne et Dordogne, puis de l'estuaire de la Gironde. Il s'agit de : Blaye, Blaye Côtes de Bordeaux, Bourg et Côtes de Bourg, Premières Côtes de Bordeaux, Castillon-Côtes de Bordeaux, Francs-Côtes de Bordeaux, Graves-de-Vayres, Sainte-Foix-Bordeaux, Bordeaux, Bordeaux supérieur, Saint-Émilion, Saint-Émilion grand cru, Lussac-Saint-Émilion, Montagne-Saint-Émilion, Puisseguin-Saint-Émilion, Saint-Georges-Saint-Émilion, Lalande-de-Pomerol, Pomerol, Fronsac, Canon-Fronsac.

Cépages utilisés dans l'assemblage

Il s'agit surtout du merlot et du cabernet franc.

1 - merlot (45 % à 100 %).

2 - cabernet franc (0 % à 55 %).

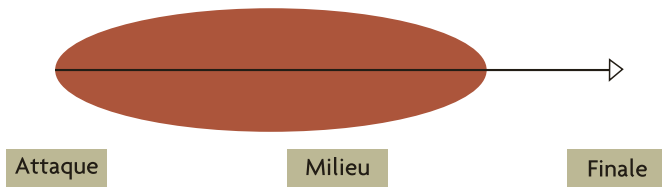
La taille moyenne des propriétés variant entre 2 et 12 hectares a probablement limité l'utilisation d'un nombre plus important de cépages.

Certaines propriétés possèdent du cabernet-sauvignon et du malbec qu'elles utilisent en faible quantité et surtout les belles années.

Le merlot ou le plaisir

Valeurs tactiles – caresse, chair, volume, gras, fort pouvoir glissant.

Intérêt pour la construction en bouche – moelleux et charnu de l'attaque puis volume, puissance, largeur et hauteur au milieu.



Le dessin montre les zones d'excitation de la bouche, le caractère plein, l'absence d'angle, la valeur de ce cépage pour la première partie du palais et son manque en finale.

Le merlot est le cépage le plus utilisé à Bordeaux. Il occupe 63 % des surfaces plantées. Les viticulteurs l'apprécient pour sa précocité. Il se vendange en premier et peut être mûr avant que les marées d'équinoxe de la fin septembre n'amènent les pluies. Il est très sensible à la coulure et à la pourriture grise, mais son bon volume de production compense ces risques.

Il règne en maître sur la rive droite et trouve ses plus belles expressions à Pomerol et Saint-Émilion. Ses proportions dans l'assemblage varient de 50 % à 100 % (Le Pin et Petrus sont 100 % merlot). Son succès sur cette rive peut s'expliquer par le type de sol frais auquel il convient bien : le sable, l'argilo-calcaire, le calcaire et l'argile. Il apporte au vin de la couleur. Son nez se présente souvent très fruité avec parfois une note chaleureuse, délicieusement exotique (aspect du Sud). Il sent encore des nuances animales allant de la viande à la fourrure. Ce qui explique pourquoi tant de chroniqueurs recommandent le service des saint-émilion et des pomerols avec le gibier.

Sur l'argile de Pomerol, ce cépage prend des notes florales (violette) mais aussi de truffe. Sur le calcaire, son fruité intense vire à l'odeur truffée avec le temps. Il est plus simple, avec un fruité moins éclatant, un peu plus cuit sur les sols de graves, sauf vendange précoce. En bouche, son moelleux inféré par une acidité basse et un degré d'alcool élevé variant de 13 à 15,5 en font le cépage idéal pour exciter le palais dès les premiers instants et bien occuper le milieu de la bouche. Il caresse, remplit avec l'avantage de ne présenter aucune aspérité tannique.

Sur l'argile de Pomerol, le merlot gagne en profondeur de couleur, devient très charnu au milieu de la bouche, puissant et même tannique en finale. Son odeur est crémeuse comme son toucher de bouche. Sur le calcaire pur à Saint-Émilion, il change de style et s'allonge au lieu de se mettre en boule. Le calcaire le trame et diminue sa largeur. Son profil se rapproche alors de celui du cabernet-sauvignon rive gauche.

En Médoc où il est aussi présent, son expression est plus pâle que sur la rive droite. Sa principale raison d'être vise à utiliser sa douceur tactile pour amoindrir les angles du cabernet-sauvignon vendangé à maturité médiocre. L'histoire économique désastreuse du Médoc dans les années 1930 fut déterminante dans sa large implantation dans des crus tels que Siran, Coufran, Pichon Longueville Comtesse de Lalande et Palmer appartenant à la même famille. On le trouve aussi à Saint-Estèphe, vignoble longtemps complexé par ses tanins rustiques, induit par un sol plus froid et la présence de calcaire. Au-delà de Saint-Seurin-de-Cadourne, au sein de l'appellation Médoc, les sols de graves se raréfient pour devenir plus calcaires. Le merlot y vient bien (voir Tour Haut Caussan).

À Pessac-Léognan – et notamment à Pessac –, le merlot réussit très bien, avec des atouts comparables à ceux de la rive droite, à Pape Clément, La Mission Haut-Brion et Haut-Brion. Au vieillissement, les crus développent des odeurs tout à fait comparables à des vieux pomerols et *vice versa*.

Dans la construction du vin, le point faible du merlot reste son peu de présence en finale. De plus, la récurrence des étés indiens dans les millésimes récents a mis en évidence d'une façon massive son incapacité à conserver un fruité frais et jeune s'il est vendangé trop tard. De l'agréable odeur de prune, il vire très vite à celle du pruneau. Des études actuelles tendent à montrer que cette dernière dans un vin jeune est un signe de vieillissement prématuré du vin. Aussi agréable soit-elle, l'odeur de pruneau signifie que de tels vins ne gagneront plus au vieillissement le nez tant estimé des grands bordeaux à maturité.

Le cabernet-sauvignon ou l'austérité positive

Valeurs tactiles – structure, texture, allonge, grain fin.
Intérêt pour la construction en bouche – structure, trame, vivacité, longueur, finesse aromatique.



Le dessin montre les zones d'excitation bien réparties dans la bouche, le caractère allongé, la présence d'un angle à l'attaque lié à l'acidité et d'un autre, moins ouvert en finale, lié au tanin, ainsi qu'un milieu de bouche moins charnu, moins haut et moins large que le merlot.

En Gironde, le cabernet-sauvignon occupe 25 % des surfaces plantées. Cependant, il règne en maître dans les assemblages des crus classés de la rive gauche, plus en Médoc que dans les Graves. Sa présence s'explique par la nature des sols. Le cabernet-sauvignon a un cycle de maturité tardif. En moyenne, il se vendange huit jours après le merlot. Il a besoin de sols chauds. Une exigence à laquelle répondent les croupes de la rive gauche, constituées de graves et de sable : la topographie pentue élimine l'eau, le sol filtrant aussi, les cailloux retiennent la chaleur. Ce type de sol n'existe pas rive droite, sauf dans le secteur de Figeac, Cheval Blanc et jusqu'à la jonction avec Pomerol.

Le cabernet-sauvignon colore bien les vins. Son nez frais et subtil, mais peu aromatique jeune, évoque le cassis et la mûre. Avec le vieillissement, il prend un nez d'âtre et une odeur de cèdre. Il reste longtemps un vin au fruité éclatant et jeune. Dans les vignobles à la viticulture médiocre et/ou aux vendanges trop précoces, ce cépage se repère par une odeur de poivron vert (pyrazine). Un tel nez signale que la structure de bouche sera maigre. Le vieillissement ne lui apportera rien (voir Cos d'Estournel 1997).

Le cabernet-sauvignon donne au vin sa colonne vertébrale, sa structure, sa longueur en bouche et sa capacité à vieillir. De par son acidité, plus prononcée que le merlot, et son degré d'alcool plus faible, ce cépage se montre très tannique. Son dessin en bouche est une sorte de rectangle. Son acidité pointe de suite à l'attaque sous une forme vive, au pire acide, tout au contraire du merlot. En finale, l'angle droit du dessin souligne son caractère accrocheur. Plutôt austère jeune, il présente une étonnante capacité à se patiner avec le vieillissement en bouteille. Il gagne même une sucrosité inimaginable quinze ans auparavant. J'appelle ce don l'« austérité positive ». Je rappelle qu'en primeur Émile Peynaud disait du grand millésime 1986 en Médoc qu'il faisait mal à la bouche. En ce moment, les meilleurs vins de ce millésime deviennent des sucres d'orge. On peut donc attendre

ces vins en confiance, dès lors que dans leur jeunesse ils sont tanniques et aromatiques en finale, mais pas secs. Haut-Brion, cru classé de Graves situé à Pessac, illustre à mon sens la quintessence de ce développement. De tous les bordeaux, il est celui que l'on peut acheter très âgé avec le plus de confiance.

Enfin, le cabernet-sauvignon n'a pas tout à fait le même profil selon le type de sol. Toute sa complexité aromatique apparaît sur les sols et sous-sols de graves épaisses (odeur d'âtre et de cassis), ces derniers inférant en bouche une qualité de grain de tanin très raffinée (voir Batailley, Lafite, Mouton).

Sur les sols de graves posés sur un sous-sol argileux, le cabernet-sauvignon gagne un gras qui n'a rien à envier au merlot. Ces observations sont très claires dans des millésimes chauds ou secs dans lesquels l'argile protège contre les arrêts végétatifs (voir des crus tels Montrose, Latour ou même Lynch-Moussas 2003). Sur les sols plus calcaires, il présente un corps plus longiforme, droit, avec peu de largeur en milieu de bouche, mais une belle présence en finale (voir Clos Floridène rouge).

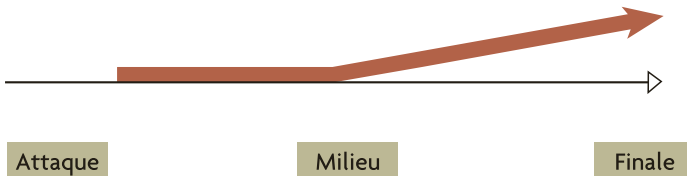
Son caractère anguleux est un appel au merlot pour lui arrondir les angles et remplir son milieu de bouche. Dans le cadre d'une viticulture moyennement appliquée, cet assemblage était une impérative nécessité. En plus, le merlot rehausse naturellement le degré d'alcool total.

Tous les amateurs de vins de Bordeaux apprennent ainsi que le bordeaux est un vin d'assemblage. Restera-t-il tel quel ? Depuis 2000, le commerce florissant relève le niveau de la viticulture. Les Médocains redécouvrent la grandeur du cabernet-sauvignon. Bien soigné à la vigne, vendangé mûr, ce cépage offre une chair en milieu de bouche et même dès l'attaque dont on croyait le merlot seul capable. À Château Margaux, Latour, Mouton Rothschild, Rauzan-Ségla, Pichon-Longueville, Lagrange, Saint-Pierre, le cabernet-sauvignon chasse de plus en plus des pourcentages de merlot dans l'assemblage. Les vins y gagnent en raffinement et en complexité.

Sur la rive droite, ce cépage est peu présent. Les sols trop froids ne lui conviennent pas. Planté à la demande de l'administration au cours des années 1960, il a été souvent mis dans des zones basses, gélives ou trop humides, ce qui n'a rien arrangé. Les propriétés qui en sont pourvues l'utilisent surtout les belles années quand il atteint la maturité, sinon elles prennent le risque de tanins rustiques. Pour l'éviter, ce cabernet-sauvignon alimente souvent le second vin.

Le cabernet franc

Valeurs tactiles – toucher de bouche raffiné, onctuosité.
Intérêt pour la construction en bouche – trame, finale, éclat fruité, grain de tanin fin, allonge, embellissement au vieillissement.



Le dessin montre les zones d'excitation dans la bouche : faiblesse en attaque et au milieu, et caractère ascendant et très présent en finale. Le manque d'épaisseur du trait illustre un corps peu charnu et un profil rectiligne sans largeur, soit aucune occupation des côtés de la bouche.

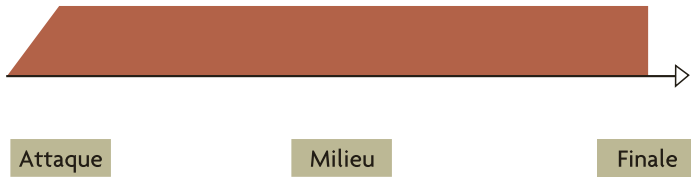
Le cabernet franc couvre à peine 11 % des surfaces plantées en Gironde. Cette petite proportion indique le peu d'attrait qu'il représente pour ses utilisateurs. Royal pour son toucher et sa classe aromatique dans certaines propriétés de la rive droite (L'Église-Clinet, Vieux Château Certan, Cheval Blanc, Lafleur, Hosanna, Angélus, Ausone, Pavie Macquin...), il peine dans de nombreux autres lieux, en particulier dans le Médoc. Il n'obtient de splendides résultats que sur des vignes âgées et sur des plants reproduits par sélection massale : deux handicaps pour le commun des viticulteurs. Son principal défaut en condition de production moyenne est une absence de présence à l'attaque et en milieu de bouche. Il peut être dilué et plus proche de l'acidité que de la douceur. Dans les meilleurs endroits, son nez à la fois crémeux et frais est irrésistible. Il y est aussi charnu que le merlot dans un style plus allongé que volumineux. Cépage exigeant, le cabernet franc réagit mal aux gros rendements. C'est l'un des grands cépages de la rive droite où il complémente parfaitement le merlot en finale.

Il est peu utilisé sur la rive gauche où le cabernet-sauvignon le supplante par sa corpulence. Mais là encore, une viticulture rigoureuse le sert et stylise énormément l'assemblage (voir Léoville Las Cases, Les Carmes Haut-Brion, Haut-Brion).

Le petit verdot

Valeurs tactiles – corpulence, puissance, trame.

Intérêt pour la construction en bouche – présence à l'attaque ; puissance, vivacité et hauteur au milieu ; trame tannique, longueur et caractère épicé en finale.



Le dessin montre les zones d'excitation bien réparties dans la bouche, le caractère allongé mais aussi plein, avec de la hauteur et du volume. La présence d'un angle à l'attaque pointe le caractère vif de ce cépage. L'angle en finale illustre son profil très tannique, parfois trop. En somme, bien réussi, ce cépage ressemble à l'excitation du cabernet-sauvignon en plus plein, mais en plus rustique aussi.

Cépage difficile à cultiver, au bois cassant avec le vent, le petit verdot couvre moins de 1 % des surfaces plantées en Gironde. Cependant, dans les vignobles haut de gamme du Médoc, son pourcentage dans l'assemblage peut aller jusqu'à 20 %. Sa maturation tardive constitue un frein à son utilisation tant il peut être végétal. Son succès n'arrive que lors des grands millésimes, trois années sur dix. Il ressemble alors à un super cabernet-sauvignon, avec plus d'acidité, des tanins plus carrés, mais aussi du gras et une note finale originale, épicée et légèrement poivrée.

Dans les millésimes moyens, son acidité et son tanin anguleux illustrés par les angles du dessin rebutent. Il est trop rustique.

Sa réintroduction dans le Médoc, au début des années 1980, est un indicateur de la bonne santé du vignoble. Le petit verdot a besoin de sols chauds, et trouve donc toute sa place les années chaudes quand le merlot peut être mou. Sa présence dans l'assemblage vivifie alors le corps à l'instar du cabernet-sauvignon, sans en avoir toutefois la finesse. Il suffit de 3 % dans

l'assemblage pour qu'il en modifie les caractéristiques. On le trouve désormais en bonne proportion dans des crus tels que Belle-Vue, Kirwan, Palmer, Lagrange, Luchey-Halde.

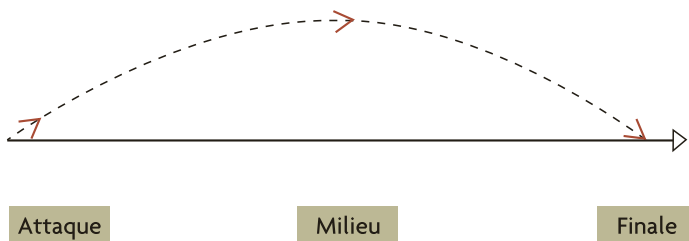
Le malbec

Valeurs tactiles – tendreté, fluidification.
Intérêt pour la construction en bouche – trame, longueur.

On l'appelle « malbec » ou « pressac » à Saint-Émilion. Son utilisation tend à disparaître. Les viticulteurs par le passé l'appréciaient pour son aptitude à très vite colorer le vin sans macérer longtemps. Sa viticulture est exigeante. Pour rester qualitatif, son rendement doit être modéré. Sur des vieilles vignes, il produit alors des vins structurés, avec des arômes originaux et épicés en fin de bouche. Les jeunes viticulteurs le réhabilitent lorsqu'ils trouvent à acheter de vieilles vignes dans les Côtes de Bourg ou à Blaye. Le meilleur exemple que je connaisse est incarné par Bel-Air La Royère, qui en possède 30 % dans son assemblage.

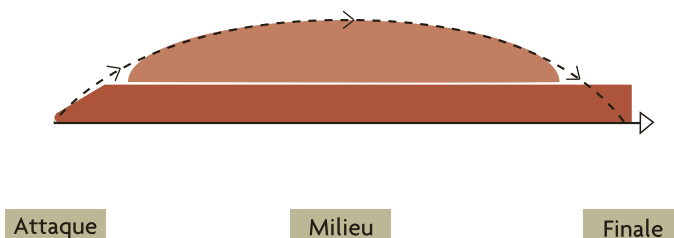
Les résultats de l'assemblage rive gauche et rive droite

Si j'accordais un dessin géométrique en bouche au vin à maturité que nous aimons boire, il prendrait une forme ovale (voir *Le Goût du vin* d'Émile Peynaud) : le vin entre doucement en bouche, caresse et monte lentement jusqu'au milieu. Il s'y installe, superbe pendant quelques secondes, en équilibre. Puis le vin redescend, se mêle à la salive. Tout est si bien adapté au palais qu'il devient impossible de s'en séparer. Nous l'avalons presque malgré nous. Cette montée lente et ce décroscendo sans heurt tracent une forme ovale qui fait figure de modèle.



L'assemblage rive gauche

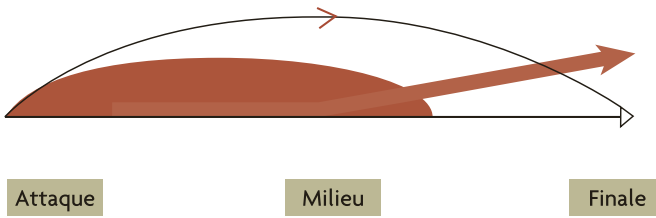
Superposons le dessin du merlot sur celui du cabernet-sauvignon.



L'apport du merlot adoucit l'angle d'attaque du cabernet-sauvignon, puis remplit et élargit le milieu de bouche. Le cabernet-sauvignon continue à exprimer ses avantages en finale. Résultat : le merlot a gommé les angles de ce dernier et lui a apporté un heureux moelleux, source de plaisir immédiat. En termes d'excitation, ce milieu bien rempli profile un dessin de bouche ovalisé. Si besoin, le rôle du petit verdot sera de renforcer le corps. Le cabernet franc, lui, apportera des notes aromatiques subtiles en fin de bouche.

L'assemblage rive droite

Superposons le dessin du cabernet franc sur celui du merlot.



On voit que le merlot brille à l'attaque et au milieu, tandis que le cabernet franc existe surtout en finale. La superposition construit un vin plus complet où le cabernet franc étire la finale comme le fait le cabernet-sauvignon sur l'autre rive.

L'effet du millésime sur la qualité de la construction et ses conséquences sur la garde et le plaisir de boire

Le millésime – ou l'année – retrace dans le goût du vin les conditions de maturité propres à chaque cépage et à chaque type de sol. Cette histoire climatique n'existe que dans les zones de production placées autour du 45^e parallèle Nord. Plus au sud, la similitude du climat d'une année sur l'autre n'induit pas de différence majeure dans le goût du vin. Ainsi, à Bordeaux, il existe des années à cabernet-sauvignon, c'est-à-dire rive gauche (1982, 1986, 1990, 1996, 2000, 2003, 2004, 2005, 2009, 2010), ou des années à merlot, c'est-à-dire rive droite (1982, 1985, 1989, 1995, 1998, 2000, 2001, 2005, 2006, 2008, 2009, 2010).

Qu'est-ce qu'un grand millésime ?

C'est une année où pour des raisons climatiques tous les cépages arrivent à bonne maturité alors qu'ils ne mûrissent pas en même temps. Leur association, leur assemblage créent une synergie qualitative, source de grand potentiel à travers la structuration du corps. Ce potentiel de plaisir ne se révélera qu'avec le temps. Lors du vieillissement en cave, le nez se développe pour devenir un bouquet. En bouche, le tanin se fond, toutes les aspérités se gommant. Le vin gagne une texture veloutée et une succulence suave qui se doublent pour les plus grands crus d'une belle persistance aromatique originale en finale. À juste titre, il est recommandé d'attendre de 15 à 20 ans pour que les meilleures bouteilles donnent la quintessence de leur expression.

L'erreur communément admise par le public consiste à croire que si le vin est réputé grand, il est bon à être bu de suite. Certes, ce n'est pas du poison, mais à Bordeaux

« grand » signifie « doté d'un fort potentiel » et non pas « bon au plaisir immédiat ». Mal informés, trop de gens boivent de véritables joyaux patrimoniaux trop tôt. Ils se privent d'un plaisir certain par manque de connaissance du goût des grands vins à point. Combien de bouteilles de 2005 ont-elles déjà été éclusées ? Quant au commerce, vu l'augmentation du prix des grandes marques, vu le coût des stocks, il est très mal placé pour faire œuvre de conseil et d'éducation. Le plus important est que ça tourne !

Qu'est-ce qu'un petit millésime ?

Un petit millésime est une année où, pour des raisons climatiques, les viticulteurs ont été obligés de vendanger un ou plusieurs cépages avant leur parfaite maturité. S'ils ne possèdent pas leur type, ils ne peuvent pas jouer leur meilleur rôle dans l'assemblage, la construction et la structuration du corps. Par conséquent, dans une petite année, la création de potentiel n'existe pas. À quoi bon attendre, alors, puisque rien ne sera révélé avec le temps... De nombreux consommateurs commettent l'erreur de croire qu'une bouteille étiquetée « grand cru » doit être attendue envers et contre tout. Ils consomment les petits millésimes trop tard ! Or, une année moyenne se boit dans les 10 ans qui suivent la mise, tant que le fruit frais égaye le goût. Au-delà, et à de rares exceptions près, la mort rôde dans les bouteilles. Les seuls moyens de garder une année moyenne vivante longtemps sont, soit de conserver le vin dans une cave très froide où la température ne dépasse jamais 10 °C, soit de l'acheter en magnum, double magnum ou impériale.

Ainsi, ce qui différencie une grande année d'une petite concerne surtout la taille et l'épaisseur du corps. Nous attendons une grande année en cave pour que son goût se complexifie, mais surtout pour que son corps, enfin déconcentré par l'âge, puisse s'accommoder avec les mets. Or, cette concentration amoindrie est le propre d'un petit millésime ou d'une année moyenne. Donc, inutile d'attendre. Je me souviens d'avoir été ému par la dégustation d'un Margaux 1995, une très grande année, servie en apéritif. Lors du déjeuner, nous ouvrîmes une bouteille de Margaux 1993. Passer d'un grand millésime à un millésime moyen en quelques minutes, et dans cet ordre, aurait dû condamner le 1993. Or, il était tellement à point et si délicieux, que le plaisir de le savourer fut un incroyable bonheur. Je pose donc la question : qui peut vous garantir que le plaisir de boire un millésime moyen au bon moment sera inférieur à celui de boire un grand millésime dans vingt ans ? Personne, évidemment !

Bien sûr, toutes les années moyennes n'ont pas ce statut. Deux conditions sont nécessaires :

— D'une part, le vin doit être fait avec la recherche de l'équilibre. À cet effet, son vinificateur doit échapper à la pression de la critique et du commerce qui pousse à faire des vins concentrés envers et contre la nature. Comme les vins de Bordeaux se vendent en primeur, longtemps avant d'être mis en bouteilles et bien avant d'exprimer leur profonde personnalité, la tendance induite par la puissante critique américaine est de faire croire à une corpulence toujours parfaite, une sorte de « bodybuilding » du corps. Philippe Dhalluin est aujourd'hui le vinificateur de Mouton Rothschild. Auparavant, il dirigeait Branaire (Duluc-Ducru) à Saint-Julien. Je lui parlais récemment de mon émerveillement devant l'irrésistible charme d'une bouteille de Branaire 1994. Spontanément, il me raconta comme son vin avait été mal jugé jeune, critiqué pour son absence de carrure. Celle-là même qui aurait été anguleuse aujourd'hui et sans charme. Ne pas avoir peur de paraître léger au milieu d'un océan de vins pseudoconcentrés pour être délicieux plus tard relèvera bientôt de l'exploit dans le Bordelais. Pour le consommateur, il est utile de connaître les vinificateurs et les propriétaires qui osent s'engager hors des sentiers battus de la mode pour, à terme, offrir un vin délicieux.

— D'autre part, pour parvenir à élaborer une année moyenne délicieuse, il convient que le vin provienne d'un raisin le plus mûr possible. Si de tels millésimes échappent à la verdeur, à l'acidité, au goût de pourri, au tanin sec, bref, tout ce qui faisait la petitesse par le passé, je vous les recommande. Depuis 1998, la viticulture progresse. Le niveau de qualité moyen à Bordeaux augmente. De plus en plus de crus réussissent à produire de bons vins dans des années climatiques imparfaites. Le summum est atteint par le millésime 2007, où des crus peu connus tels Seguin à Pessac-Léognan, Clos Manou dans le Médoc ou La Mauriane à Puisseguin-Saint-Émilion, Clos Puy Arnaud ou encore le Domaine de l'A dans les Côtes de Castillon se révèlent brillants. Ni les marchands, ni les particuliers n'ont conscience de cette progression du niveau moyen. Ils continuent à discriminer les vins entre eux à travers le prisme vieillissant du millésime. Les marchands ne veulent pas prendre acte de ce progrès pour continuer à acheter au prix le plus bas les vins des grands châteaux. Quant aux amateurs particuliers, ils appliquent bêtement une recette d'achat des grands millésimes et de mépris des petits sans réellement savoir pourquoi. Un jour, j'ai proposé à un amateur de déguster à l'aveugle deux millésimes de Corbin, Saint-Émilion grand cru classé, le célèbre 2005, millésime qu'il avait en cave, puis le 2002 dont il connaissait la réputation moyenne et qui ne l'intéressait pas. Or, au goût, il préféra le 2002... CQFD. Et tant mieux pour les vrais amateurs qui ont compris qu'avec un petit millésime bien fait on accède au plaisir plus tôt et à un moindre coût.

Soyez audacieux, comparez à l'aveugle les années moyennes en magnum avec les grandes en bouteille ! Vous confondrez beaucoup de vos amis.

LES CRUS CLASSÉS DE BORDEAUX POSSÉDERAIENT-ILS QUELQUE CHOSE QUE N'AURAIENT PAS LES AUTRES ?

Bordeaux est le plus vaste des vignobles AOC de France. Il s'étend sur 117 500 hectares de vignes divisés en 60 appellations d'origine contrôlée, dont 30 en vins rouges. Il comptait en 2009, 8 642 viticulteurs selon le nombre de déclarations de récolte et 11 000 châteaux au sens d'étiquette comportant les termes de « château », « clos » ou domaine. S'y ajoutent, à ce jour, 5 200 références de marque n'incluant pas ces termes sur l'étiquette. Le consommateur fait donc face à une offre de 16 200 références de vin !

Parmi elles, 162 crus sont classés. On les trouve sur les régions de Sauternes-Barsac (27), du Médoc (60), des Graves (14) et de Saint-Émilion (61). Si on compte en plus une quinzaine de crus à Pomerol qui mériteraient d'être classés, le nombre total de ces propriétés célèbres représente à peine plus de 1 % de la production bordelaise sur 661 316 800 bouteilles produites en 2009. En revanche, leur chiffre d'affaires avoisine 30 % des 3,37 milliards d'euros générés par la vente des vins de Bordeaux. Un poids énorme !

Pour tout amateur ou professionnel, la question est de savoir ce qu'ont ces vins que n'auraient pas les autres, ce qui les distingue, ce pourquoi d'autres n'atteignent pas leur niveau et leur statut.

Contrairement à ce que nombre de gens croient, ce n'est pas la « supériorité » des sols qui distinguent ces vins, telle une position innée à jamais scellée dans la pierre. À Bordeaux, au contraire de la Bourgogne, le classement concerne une hiérarchie entre les marques que sont les noms de châteaux et non pas les sols. Pour l'instant, seul le classement de Saint-Émilion demande – mais n'impose pas – que l'assiette foncière du cru

pressenti au classement révisable tous les dix ans ne bouge pas. Quant aux crus classés du Médoc, des Graves et de Sauternes, leur nom, leur superficie, les parcelles qui les composent, les sols, et parfois même les cépages, n'ont plus rien à voir avec les paramètres existants au moment des classements de 1855 et 1959.

L'histoire des crus bordelais montre qu'ils changent de nom, s'agrandissent ou rapetissent selon les fluctuations de l'économie. À Saint-Julien et Pauillac, le nombre de ceux qui ne sont pas classés tend à disparaître. Tous sont rachetés par les plus gros, les crus classés de 1855. En une signature, la terre d'un cru bourgeois, située sur la même appellation, devient celle d'un cru classé. La valeur du foncier se multiplie d'autant plus que le cru acheteur est très réputé. Voilà l'intérêt capitalistique majeur de l'économie viticole des crus classés du Bordelais, en particulier du Médoc. On comprend pourquoi Bordeaux attire tant d'investisseurs.

En raisonnant par l'absurde, on peut imaginer qu'un cru classé achète tous ses voisins de la même appellation et agrandisse son assiette foncière jusqu'à la posséder à lui tout seul. Une idée qui a dû en tenter plus d'un. En effet, en 2009, il n'y avait que 1 489 hectares d'appellation Margaux dans le monde, à peine 804 hectares à Pomerol, etc. Les derniers exemples en date (2009-2010) concernent la disparition de La Tour Haut-Brion, cru classé de Graves, dont les 4 hectares ont été répartis dans La Mission Haut-Brion appartenant au même propriétaire. Dans l'appellation Saint-Estèphe, Montrose, deuxième cru classé en 1855, a acheté 20 hectares de Phélan Ségur, cru bourgeois.

L'administration contrôle annuellement le droit d'une propriété à obtenir, selon sa qualité, le nom d'une appellation contrôlée, mais pas celui à posséder une position dans un classement. C'est l'erreur que font bon nombre de profanes qui donnent le bon Dieu sans confession dès lors que l'étiquette brille d'un grand nom. Par exemple, un cru de Margaux est contrôlé à chaque récolte pour avoir le droit d'être un vin de l'appellation Margaux, non pas pour celui d'être ou non un cru classé. Les crus classés du Médoc existent depuis 1855. Que le vin soit superbe ou sans intérêt, le cru garde sa position dans le classement d'origine. Seul Mouton Rothschild, lors d'une révision générale qui a tourné court en 1973, a eu le temps de passer du rang de deuxième à premier. À Saint-Émilion, un cru est contrôlé à chaque récolte mise sur le marché pour avoir le droit de se parer du nom de Saint-Émilion AOC ou de Saint-Émilion grand cru AOC, et non pour appartenir à la catégorie des grands crus classés ou premiers grands crus classés A ou B. Les classements du Médoc, des Graves, de Sauternes ne sont jamais contrôlés. Seul celui de Saint-Émilion voit sa validité éprouvée tous les dix ans.

Le privilège de pouvoir sélectionner

Un château a le droit de mettre dans sa production tout le vin issu des vignes plantées dans la même appellation. Selon son étendue, un cru couvre des types de sols différents. L'âge des vignes varie, les cépages et les porte-greffe aussi. Cette production revêt un caractère inégal. L'expérience prouve qu'assembler du moins bon avec du très bon dégrade la qualité. Ainsi de nombreux crus possèdent un second vin. On y met les jeunes vignes, les lots qui se goûtent moins bien et tout ce qui nuit à la qualité du premier vin. Ce pouvoir de séparer le meilleur du plus modeste est le plus grand privilège d'un cru classé.

Les avantages de la sélection du point de vue qualitatif

La sélection préserve la qualité. Elle permet à un cru de rester dans la compétition avec ses voisins ou ses homologues français ou étrangers.

Séparer le très bon de l'ordinaire représente un intérêt évident. Mais il y a mieux encore. Il arrive que les professionnels hésitent sur l'évaluation du niveau de ce qu'ils jugent. Imaginons que cinq cuves représentent toute une récolte. Deux se révèlent de suite comme excellentes. Elles seront assemblées ensemble pour composer le premier vin. Deux autres de qualité moindre constitueront le second vin. La dernière, soit 20 % du volume total, se goûte parfois au niveau des deux meilleures, parfois en dessous. Après avoir examiné l'état du marché, celui des stocks, de la concurrence, etc., le propriétaire décide d'assembler cette cuve de belle facture avec le second vin. L'avantage apparaît double. Premièrement, la forte qualité du premier vin reste entière. Deuxièmement, cette cuve remonte la qualité du second vin préétabli avec un apport de 30 % de volume de haute volée. Au bilan, cette sélection drastique préserve la première marque et en crée une seconde de belle facture. Ainsi des vins tels Les Forts de Latour, Pavillon Rouge de château Margaux, Chapelle d'Ausone, Clos du Marquis s'élèvent au niveau qualitatif de certains crus classés de leur appellation (bien qu'ils n'en soient pas n'étant que les seconds vins de crus classés).

Les avantages de la sélection du point de vue financier

L'obstacle à la sélection concerne la perte de volume qu'elle induit et une probable diminution des gains. Or, dans le cas des crus classés bordelais, le contraire se produit. La diminution du volume de vin dans un marché porteur tel celui que Bordeaux connaît pour les crus réputés raréfie l'offre et tend à agir mécaniquement sur l'état de la demande. Contrairement à ce que l'on aurait pu croire, cette perte de volume est largement compensée par une montée des prix du premier comme du second vin.

Avec ce pouvoir de sélection, le second vin n'est plus considéré comme la poubelle du premier. Les crus ont tendance à créer une troisième sélection, souvent vendue en vrac, non signée, pour apurer la qualité et augmenter avec elle l'image de leur dauphin. Étroitement lié à l'image du premier vin, le second vin reste demandé. Son prix monte. Tout cela ne serait pas possible sans l'incroyable outil de marketing que représente le classement. Il distingue le meilleur de la masse et permet que les crus fassent ces efforts tout simplement parce qu'ils sont connus.

Aujourd'hui, des crus tels château Margaux ou Latour poussent la sélection en dessous du seuil des 40 % de premier vin, et vendent leur second vin à un prix dont jamais ils n'auraient rêvé, même pas pour leur premier.

À Bordeaux, on ne prête qu'aux riches

Imaginons qu'un nouvel investisseur, heureux d'acheter un cru bourgeois, décide de travailler comme les crus classés. Il sélectionne le meilleur et se retrouve avec 40 % de premier vin et 60 % de second. Ravi de son application et de son résultat, il invite les

courtiers à goûter la conclusion de ses efforts. Les compliments fusent. Chacun salue la performance, l'investissement et même l'audace que, de mémoire de professionnels, on n'avait pas connus sur ce cru depuis des lustres. Arrive enfin la discussion sur le prix. En moins de temps qu'il n'en faut pour le dire, les illusions s'écroulent.

— Vous n'y pensez pas ! À ce prix, c'est invendable !

— Personne ne vous connaît ! Soyez raisonnable, vous n'êtes pas un cru classé !

— D'ailleurs, dans cette appellation, pour un cru tel que le vôtre, le juste prix serait de tant.

Alors, l'enthousiasme pétri de bonnes intentions qualitatives de notre homme chute. Il fait ses comptes. Ne pouvant espérer plus d'argent, il comprend qu'il doit augmenter le volume. En élargissant la sélection, il perd la qualité optimale et se disqualifie dans la compétition. Finalement, il produira 80 % de premier vin et 20 % de second. Ce dernier, totalement inconnu, ne peut plus lui rapporter. C'est bien connu : on ne prête qu'aux riches !

Vivent les outsiders !

Comment s'en sortir ? En vendant en direct ? Mais il faut travailler, se déplacer, promouvoir, argumenter, savoir présenter, avoir de l'envie, du temps et de l'argent. Éviter ces courtiers et ces négociants accablants qui prennent une si belle marge ? Ou pourquoi pas plaire ? Oui, plaire à tout prix aux critiques les plus influents. Qui sont-ils ? Qu'aiment-ils ? Vite, vite, qu'on donne la recette !

Certes, c'est une façon de réussir sur le marché. Je ne l'apprécie guère, tant elle se sert du goût de Bordeaux plus qu'elle ne le sert. Elle s'en moque même franchement. L'appellation, les cépages, l'histoire, les sols, les pieds de vigne, les façons de travailler, les noms mêmes de la région de production, les équipes de travail et même les dégustations ne deviennent que des prétextes. Dans ce contexte plus développé sur la rive droite que sur la rive gauche, je remercie souvent secrètement un certain nombre de crus qui ont décidé de suivre leurs convictions en s'en remettant au temps. Ceux-là travaillent à des œuvres d'art quand d'autres ne visent que l'éphémère avec lequel le temps viticole et agricole ne peut s'accommoder. On dira que c'est le marché. Je répondrai : où sont la volonté et l'imagination créatrice des hommes ?

Ainsi je distingue dans cet ouvrage ce que je nomme « les outsiders ». Un outsider est un cru dont le goût est supérieur à ce que l'étiquette laisse paraître. Gérés par des passionnés, ces crus se battent avec des valeurs de goût. Ils ne rechignent pas à sélectionner, à travailler, à s'appliquer, et nous offrent des vins splendides à des prix incroyables et sains (voir Domaine de l'A, Château d'Aiguilhe, Château d'Angludet, Belle-Vue, Clauzet, Clos Louie, Clos Manou, Clos Puy Arnaud, Le Crock, Gloria, Haut-Condissas, Lafon la Tuilerie, À Nos Amours... de Lafont-Fourcat, La Mauriane de Rigaud, Moulin Haut Laroque, Seguin, etc.).

Cette démarche de recherche se trouve même au sein de crus classés moins connus. Eux aussi se battent contre les standards commerciaux et la critique institutionnelle. C'est le cas de Branaire, Corbin, La Clotte, Fonroque, Grand-Pontet, Laroze, Saint-Pierre ou même de Lagrange, si souvent sorti en dégustation devant les ténors de l'appellation Saint-Julien. Tous auraient pu faire autrement pour aller plus vite, gagner de suite plus d'argent, puis revendre et partir. Jusqu'à l'arrivée du prochain propriétaire qui n'y connaissant rien, mais osant tout, se voit tout à coup affublé du vocable de génie du vin. Quelle région !

Conclusion

On l'aura compris, la première qualité d'un cru classé est le marketing, l'image que représente le classement, sans laquelle peu de gens, y compris les journalistes, s'intéresseraient à lui. La seconde qualité est la gestion. Comme dans toute entreprise, elle s'appuie sur la production, la vente, le marketing, l'innovation et l'investissement. Cette capacité à sélectionner est l'arme fatale pour devenir meilleur. Elle se révèle encore plus avantageuse lorsque le marché est porteur. Elle permet à travers l'investissement agricole (biodynamie, travaux en vert, arrachage et replantation avec de meilleurs porte-greffe, meilleures densités, rehaussement du palissage) et le renouvellement des chais (nouvelle réception de vendange, réhabilitation de la gravité, utilisation de cuves adaptées à la taille des parcelles) d'homogénéiser la qualité d'un millésime à l'autre et, surtout, d'identifier des parcelles à la qualité ignorée. Jusque-là, leur production se noyait dans le mélange de trop grosses cuves. Elle allait dans le second vin. Or, certaines années, ces productions peuvent être dignes du premier vin. Ce n'est pas le même prix de vente !

La sélection induit un enrichissement financier et apporte de nouvelles connaissances. Elle permet à ceux qui peuvent la pratiquer de fonder la qualité à partir de leurs meilleurs sols. Dans l'absolu, cela ne veut pas dire que ceux-ci sont meilleurs que ceux du voisin. Combien de crus non classés possèdent de superbes parcelles, dignes des plus grands, dont le propriétaire ne sait rien et le consommateur final encore moins ?

En 2010, le château Montrose n'a-t-il pas acheté une vingtaine d'hectares – les meilleurs, semble-t-il – à son voisin non classé, le château Phélan Ségur ? 20 hectares, qui en une signature se sont mis au prix du foncier de Montrose, soit probablement le triple ou plus. Cette parcelle appelée « Font Petite » se compose de 70 % de merlot et 30 % de cabernet-sauvignon. À quoi va-t-elle servir ? Actuellement, Montrose arrache d'anciens merlots pour les remplacer par du cabernet-sauvignon. Et pour garder sa proportion de merlot dans l'assemblage, il se servira de ceux en provenance de la parcelle nouvellement acquise. Peut-être qu'avec une application à la vigne que ne pouvait soutenir économiquement Phélan Ségur et de la sélection cette parcelle deviendra l'un de ses cœurs qualitatifs. Le génie de Montrose est d'avoir su acheter ces 20 hectares que Cos d'Estournel ou tout autre cru de Saint-Estèphe n'ont pas pu faire leurs. Certes, la hauteur du prix a joué, mais l'excellence des conseillers aussi !

Et si j'appliquais à Bordeaux le classement bourguignon, tous les crus seraient divisés en parcelles « grand cru », « premier cru » et « appellation communale ». C'est dire le formidable potentiel d'amélioration des vins de Bordeaux lorsqu'ils se mettent à sélectionner. Et que serait la Bourgogne si elle assemblait au lieu de diviser ses productions... Jusqu'à aujourd'hui, un grand vin se définit à Bordeaux comme un cru capable de faire très bon en grand volume. Historiquement, le Médoc a puisé dans cette approche ses lettres de noblesse. Sans le dire, il en tient même le concept. À Bordeaux, les grands châteaux, ceux qui produisent le plus, font le prix d'une récolte. À ce titre, la rive gauche et ses surfaces étalées, surtout en Médoc, conditionnent le prix de vente de la rive droite. L'inverse n'existe pas.

Le volume représente une sécurité lorsque l'économie peine : il suffit de baisser le prix. En période faste, il permet d'assurer la promotion d'une marque montante sur les marchés mondiaux, qui demeurent impénétrables si les distributeurs manquent de vin. Enfin, le volume autorise la spéculation. Pour le coup, il manque à la Bourgogne. Lors de la présentation en primeur du Montrose 2010 aux professionnels bordelais, le président des courtiers en vins s'est publiquement félicité de l'agrandissement de l'assiette foncière de château Montrose : il aura plus de vins de ce cru classé à négocier. Il plaide à la fois

pour ses revenus et ceux de Montrose. Ces démarches sont indissociables. Pourvu que le classement demeure ! Et tant mieux si ce ne sont pas les sols qui sont classés mais les marques !

Depuis 1998, et l'argent aidant, tous ces crus classés – rive gauche et rive droite confondues – possèdent les moyens de rompre avec une démarche industrielle, souvent associée au grand volume. L'approche devient plus parcellaire. Avec elle naît aussi un discours plus artisanal sur les terroirs. Sur les crus de petites superficies de Pomerol, la sélection se fait même au niveau du rang de vigne. Dans ce registre, la rive droite (Saint-Émilion, Pomerol et Fronsac) est pionnière. Les petites surfaces, la présence sur place des propriétaires, la facilité de décision autorisent des expérimentations plus laborieuses à initier rive gauche. Ce n'est pas un hasard si l'expérience des vins de garage a fleuri sur cette rive.

Partout, les propriétaires commencent à comprendre qu'une parcelle n'est pas un carré de vignes rangées comme une armée romaine, mais un sous-sol découpé moins rationnellement. L'intérêt premier n'est pas de se signaler comme artisan, même si certains le font, mais d'atteindre avec ces nouveaux moyens des qualités meilleures encore.

Le nouveau défi économique consiste à gérer d'importants volumes, tout en personnalisant la vision, les approches et les savoir-faire. Dans cette démarche, Bordeaux est en train de se « bourgogniser ». À son statut unique et reconnu de plus grande force de vente au monde, ce vignoble ajoute en ce moment une dimension artisanale et se cherche une approche culturelle (entendez le nouveau discours sur la minéralité des vins de Bordeaux – voyez la création d'un centre culturel du vin à Bordeaux) qui ne peut que venir redorer un peu plus son blason dans l'imaginaire des buveurs de vin.

Du côté des amateurs de bordeaux, il appartient à chacun de savoir comment son imaginaire du vin est assuré.

LE SYSTÈME DE VENTE DES GRANDS BORDEAUX ET SES CONSÉQUENCES POUR LE CONSOMMATEUR

Les grandes régions de production bordelaise ne sont pas nées en même temps. L'existence de Saint-Émilion remonte au Moyen Âge. Celle de Pomerol découle de sa position d'étape sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. Les Graves tels que nous les connaissons aujourd'hui sont apparus avec la constitution du vignoble de Haut-Brion, entre le milieu du ^{xvi}^e et du ^{xvii}^e siècle. Le Médoc est né le dernier, à la fin du ^{xvii}^e siècle et surtout au ^{xviii}^e. Cette vaste région, longtemps composée de marécages et de landes, mais idéalement située le long de l'axe commercial constitué par le fleuve Gironde, a pour géniteurs les marchands venus du nord de l'Europe. Ils s'installèrent à Bordeaux à la fin du ^{xvii}^e siècle. La bourgeoisie locale refoula ces étrangers majoritairement protestants hors des enceintes de la ville. Cette zone au bord du fleuve, où résidaient les moines chartreux, devint très vite le quartier des Chartrons, haut lieu des négociants de Bordeaux. L'histoire des grands vins y a débuté et s'y poursuit de nos jours. Un demi-siècle après leur venue, ces marchands étrangers allaient détenir les clés de la ville, tant la richesse coulait entre leurs mains.

Ce sont eux qui ont véritablement créé l'économie viticole bordelaise et la région du Médoc tout entière. Pour vendre, ils ont encouragé la production. Sans eux, il n'aurait

point été besoin de faire du vin ici. Ces distributeurs, en subventionnant les producteurs, ont institué dès le début un lien profond de domination.

Dans leurs chais, ils adaptaient le goût des bordeaux à celui des clients de leur pays d'origine. Sans entrave, sans réglementation, guidés par une seule idée : le goût du client final (croyez-vous que cela ait changé ?). On leur doit la création de la marque Bordeaux. Un bordeaux pas tout à fait le même pour tous et adapté à chacun, Hollandais ou Allemand. Le vin descendait en barriques, sur les gabarres, ces bateaux à fond plat, depuis le Médoc vers la ville. Dans leurs chais, ils assemblaient ce qu'ils voulaient comme ils le voulaient : millésimes, régions, couleurs. Mieux encore, ils achetaient via des courtiers les châteaux connus en barriques. Chaque marchand élevait les vins dans ses propres chais comme il le souhaitait – en bois, en cuve, avec des durées variables selon l'état des ventes. Au moment de la mise en bouteilles, ce n'était plus les mêmes vins, le miracle commercial consistant ensuite à leur donner le même nom, même s'ils avaient été traités différemment. Quel beau business ! Ainsi, par exemple, du Beychevelle, comme tous les autres châteaux mis en bouteilles par un négociant belge ou un négociant anglais, n'avait pas toujours le même goût mais toujours la même étiquette. Personne ne le savait.

Le classement de 1855 va distinguer toute cette économie. La hiérarchie des crus allait désormais dépendre du prix de vente et non d'un classement des sols. À la fin du XVIII^e siècle, le phylloxéra portera un coup d'arrêt à cette richesse. Au début du XX^e siècle, les manifestations paysannes en France contre la fraude et l'idée de créer des appellations d'origine contrôlée sonneront le glas de cette incroyable aventure libérale. En 1923, Philippe de Rothschild édicte que toute la récolte de Mouton Rothschild sera mise en bouteilles au château. Peu à peu, il sera imité par tous. En 1999, j'ai dégusté six Petrus 1947 (une fortune !) dont certains mis en bouteilles par divers négociants belges, d'autres à Bordeaux et un autre au château. Aucune de ces bouteilles n'avait le même goût. Toutes valaient le même prix. La seule bonne provenait de la mise au château. La volonté de Philippe de Rothschild ne s'est donc pas imposée à tous de suite. Elle mettait à mal le rôle des courtiers, ces dégustateurs négociateurs en charge d'acheter les meilleurs lots au prix le plus attractif. Pascal Delbeck, longtemps vinificateur du Château Belair, premier grand cru classé B à Saint-Émilion, me racontait que jusqu'en 1975 Belair était vendu de la sorte.

De cette époque très inventive et bénie pour le commerce persiste toute l'architecture commerciale de l'organisation de la vente des vins de Bordeaux. Elle façonne l'organigramme, les mentalités discrètes et, surtout, tout le discours sur le vin, celui qui est entendu et colporté vers et par l'amateur final.

La vente en primeur et l'absence de vente directe au consommateur final

Les marchands, rationnels et efficaces, ont divisé le travail. D'un côté, les producteurs ; de l'autre, les distributeurs ; et les courtiers, qui faisaient – et font encore – le lien entre eux. Pour s'attacher la production, les marchands ont apporté la garantie d'acheter la récolte chaque année. En échange de quoi, le producteur ne vendait jamais en direct au client final, réservant ses ventes aux négociants de la place de Bordeaux, lesquels distribuaient vers le monde entier. Les marchands avançaient l'argent pour les travaux de la vigne et la vinification. Ils prenaient le relais pour l'élevage. Lorsqu'un producteur périssait, ils

achetaient la propriété et, ultime gourmandise, lui accolaient leur nom. Ils tenaient le vignoble à leur merci.

Selon Peter Sichel, interviewé dans *Bordeaux Quintessence* n° 1, « l'achat sur souche d'une récolte sur l'autre s'interrompt en 1961. Les vins se vendaient tellement mal que même les crus classés négociaient une partie de la récolte avant de l'avoir ramassée. Le marché des 1961, année mythique pour sa qualité, a commencé en février 1961 (sept mois avant la récolte !) sur la base des prix de 1960, année médiocre ». Plus tard, cette façon d'acheter le vin avant sa complète réalisation s'est étendue aux particuliers pour devenir la vente en primeur. Chaque année, les plus grands bordeaux s'achètent au mois de juin suivant la récolte, alors même qu'ils sont en cours d'élevage et ne seront disponibles en bouteilles que 12 à 16 mois plus tard. Leur qualité et le prix du marché s'établissent sur la base d'échantillons.

Une réputation de vignoble fermé

Le fait que le plus gros acheteur de grands crus de Bordeaux soit le négoce bordelais et jamais le consommateur final a plusieurs conséquences. Ainsi, on doit à ce mode de vente unique au monde l'origine de la réputation si fermée des Bordelais. Selon les millésimes, un grand cru dont la production varie entre 50 000 et 300 000 bouteilles vend celle-ci en 24 heures ou 72 heures. Pourquoi donc s'embêter à organiser un système de visites et d'accueil ! Même si ce dernier point a beaucoup changé depuis les années 1990, Bordeaux traîne toujours une réputation de vignoble fermé, voire obscur. Même si c'est de moins en moins vrai, il reste que ces propriétés et toute la région, à quelques exceptions près (voir le travail de Jean-Michel Cazes à Pauillac ou celui d'Henri Duboscq à Haut-Marbuzet), n'ont pas la culture du consommateur final chevillée au corps.

Pas de vente directe aux particuliers et des prix moins chers chez les négociants

Autre conséquence, les grands crus ne vendent pas en direct aux particuliers. Et si cela se produit, les prix sont toujours plus élevés que chez les négociants. Ce fait est contraire à tout ce qui se passe ailleurs dans le vignoble français. Depuis le début des années 1990, les propriétés connues s'ouvrent lentement au public. Dans les premiers temps, elles excluaient la vente de vin à tous les visiteurs pour ne pas trahir la relation commerciale exclusive établie avec le négoce. Et les visiteurs ne comprenaient rien à cette attitude ! Face à leurs demandes réitérées, les crus ont « consenti » à vendre des bouteilles, les cédant plus cher que chez le négociant. Un consommateur averti achète donc les plus grands crus au négoce. Aujourd'hui, on trouve même des marchands qui vendent le vin à la bouteille sans augmentation de prix vis-à-vis de la caisse de douze. Pendant longtemps, le consommateur passait pour un inculte s'il demandait à acheter du vin à la fin d'une visite. Le comble d'un mépris sans bornes pour celui sans qui la filière n'existerait pas !

L'achat en primeur : le meilleur choix pour les crus réputés, surtout si leur volume est limité

Troisième conséquence : les grands crus célèbres, surtout s'ils sont de petite superficie (les pomerols, par exemple), disparaissent très vite du marché. La meilleure façon de les acheter au prix juste est de le faire en primeur, même sans les avoir goûtés.

Un système de vente unique pour valoriser la capitalisation du foncier

Quatrième conséquence : le système de vente via le négoce de place représente un outil extraordinaire de valorisation des crus et des marques, objectif essentiel pour les propriétaires.

Le groupe Suntory, premier distributeur de boissons au Japon, quatrième au niveau mondial, possède depuis 1983 le château Lagrange, cru classé situé à Saint-Julien. Il pourrait distribuer Lagrange et son second vin, Les Fiefs de Lagrange, en direct. Or, ce propriétaire vend son vin au négoce bordelais, puis le lui rachète pour le distribuer. Ce faisant, il perd de 15 à 20 % de marge commerciale. Pourquoi le fait-il ? Pour gagner plus encore !

L'arrivée des Japonais dans le Médoc, presque isolée, n'était pas très bien vue. Pourtant, ils ont mis à la direction de Lagrange l'élite des professionnels locaux. Le négoce craignait que ce fournisseur parfaitement équipé pour vendre en direct lui échappe. En lui vendant son vin pour le lui racheter ensuite, Lagrange se gagne les « bons mots » de la distribution au sujet de sa qualité. Plus un négociant distribue un cru, plus il gagne d'argent avec, et plus il en dit du bien. L'histoire montre que plus un vin est distribué par le négoce bordelais, plus sa réputation grimpe. La première qualité d'un vin de Bordeaux, avant même d'être bon, est d'être bien distribué, autrement dit de posséder avant tout un bon goût de marge. Cette qualité de la distribution agit sur la réputation et peut induire une hausse du prix (n'oublions pas que les crus de 1855 ont été classés selon leur niveau de prix). Mais surtout, cette distribution conditionne la valeur foncière d'une propriété. Selon Marcel Ducasse, ex-directeur de Lagrange, le cru a perdu de l'argent chaque année jusqu'en 1995. Mais s'il avait décidé de vendre, il aurait dans l'instant multiplié astronomiquement sa mise. C'est l'objectif désiré.

Le château Marquis de Terme, cru classé de Margaux, a longtemps vendu son vin en direct à quelques négociants français et étrangers en ne passant pas par la place de Bordeaux. Il a fait marche arrière récemment, le prix de vente ne décollait pas. Cette marque manquait de visibilité. Le lecteur observera attentivement comment, depuis que ce cru est revenu sur la place de Bordeaux, le discours sur sa qualité est en train de changer. Qui reçoit les critiques et les journalistes étrangers ? Qui est leur poisson pilote dans ce dédale de propriétés ? Les marchands. Ils continuent à faire leur travail avec la même attitude de profit que par le passé, et nul ne peut le leur reprocher. Un lecteur m'écrivait pour me remercier de lui avoir permis d'acheter du Marquis de Terme 2002 à 15 euros la bouteille. Il le trouvait – à juste titre – délicieux mais s'étonnait de ne pas lire de meilleure critique à son sujet. En 2005, en pleine campagne primeur, un négociant étranger me contacta pour me dire qu'il ne comprenait pas la forte note que j'attribuais à Beauséjour (Duffau-Lagarosse). Je lui expliquai que j'avais goûté tous les lots avant l'assemblage et que j'étais sûr de mon jugement. Peu à peu, il me raconta que le négoce bordelais le décou-