

L'heure de vérité des bordeaux

Supérieurs 2011

APPELLATION Sous l'impulsion de quelques visionnaires, ces crus vivent une révolution. Le dégustateur en perçoit déjà les résultats.

Avec les millésimes 2009 et 2010, toutes les appellations de Bordeaux vivent un véritable âge d'or. Dans la foulée, l'année 2011 démarre sur les chapeaux de roues, forte d'une floraison parmi les plus précoces jamais enregistrées, et connaît un mois de juin très chaud, mais la météo se gâte ensuite. Un temps quasiment automnal en août conduit à une maturation lente et très irrégulière, la pourriture s'installe dans les raisins ; il faut trier et prendre des risques à la vendange. À l'arrivée, le millésime 2011 se présente avec une grande hétérogénéité selon les travaux qui ont été effectués ou non dans la vigne et le savoir-faire des producteurs. Deux ans plus tard, la dégustation des vins en bouteille - véritable juge de paix - permet de séparer le bon grain de l'ivraie.

Si, au niveau des crus classés, certains s'en sortent bien grâce aux importants moyens déployés, on pouvait craindre que les bordeaux supérieurs aux moyens plus limités pâtissent de cette météo. Il n'en est rien. Avec Bernard Farges, devenu patron du Centre interprofessionnel des vins de Bordeaux, puis Hervé Grandeau, qui s'inscrit dans la même ligne, un véritable plan de qualité a été lancé en 2005-2006 : il s'agit du projet « Offensive 2009 » dont on mesure les résultats aujourd'hui. Les deux hommes ont pris l'appellation déclinante à bras-le-corps, n'ont pas hésité à mettre les vins dans les concours les plus prestigieux, comme celui de Los Angeles, où ils ont réussi leur percée ; ils ont lancé de véritables campagnes de promotion. Pourtant, il

n'était pas facile de bousculer le mastodonte. Les AOP bordeaux et bordeaux supérieurs représentent près de 60 000 ha de vignes, soit 700 millions de bouteilles et 55 % des bordeaux. Difficile de faire évoluer plus de 5 000 exploitations et la trentaine de caves coopératives, sans compter quelque 400 négociants.

Une nouvelle dénomination ?

Pendant longtemps droits et secs, souvent raides, les « petits bordeaux » ont fait l'objet d'une véritable révolution. Le cépage merlot, qui engendre des vins ronds et soyeux, a été largement privilégié. Le plan Quali-Bordeaux, financé par la production et le négoce, qui vérifie les conditions de production, a tiré l'ensemble vers le haut. « Si la qualité n'est pas au rendez-vous, la pénalité arrive aussitôt », souligne Bernard Farges. Il reste cependant du chemin à parcourir, en particulier du côté du marché du vrac (70 % des ventes), où les prix peuvent varier du simple au double, certains producteurs vendant à perte. Le syndicat a été conduit à mettre en place une société intermédiaire de négoce, baptisée Mercure, pour régulariser ce marché capital.

Autre projet, celui de la création des « bordeaux premier cru » : une nouvelle dénomination qui remplacerait l'actuelle « bordeaux supérieur » afin de créer une appellation régionale plus haut de gamme. Le cahier des charges a été validé, l'Institut national des appellations d'origine a examiné et a nommé une commission d'enquête, mais la route est encore longue avant de voir apparaître ce nom sur une étiquette. Le but est de « donner l'opportunité de sortir par le haut à des viticulteurs n'ayant pas eu la chance de naître dans un cru classé ». ■



Le Château de Reignac est mené par Yves Vatelot avec les techniques des crus les plus célèbres de bordeaux. DR

Notre sélection

Grand vin de Reignac 2011

Le château, situé sur une des plus belles croupes du Bordelais, est mené par Yves Vatelot avec les techniques des crus les plus célèbres de bordeaux. Il n'est pas étonnant qu'il en batte nombre de célèbres, dans les dégustations à l'aveugle. Le 2011 transcende le millésime avec un vin souple et dense, les tannins sont très fins, le tout de belle longueur avec un boisé subtil tout en élégance. 15,95 €. www.reignac.com

Château La Verrière 2011

Restructuré dans les années 1960, le domaine s'est peu à peu agrandi pour atteindre 60 ha avec des équipements techniques modernes. Le résultat se retrouve dans la bouteille avec un beau vin souple et ample, doté d'un joli boisé et d'une belle matière dense. Il se boit déjà avec plaisir et est à déguster dans les cinq ans. 80 % merlot et 20 % cabernet sauvignon. Prix d'ami. 5,80 €. www.chateaulaverriere.com

Château Lamothe-Vincent Héritage 2011

Christophe et Fabien Vincent ont dynamisé ce beau château de 90 ha. Le vin, de bonne densité, séduit par sa fraîcheur et sa longueur, la rondeur des 75 % de merlot étant équilibrée par la classe des 25 % de cabernet sauvignon. Il sera à son meilleur dans deux ans et se gardera de nombreuses années. Beau rapport qualité prix. 7,50 €. www.lamothe-vincent.com

Château de La Cour d'Argent 2011

Élaboré par l'excellent Denis Barraud, éminent producteur à Saint-Émilion, le vin est de bonne densité, un peu strict aujourd'hui, mais joliment nuancé, les tannins sont bien présents avec une belle matière. Un grand vin 95 % merlot, 5 % cabernet franc qui évoluera bien en bouteille. Bravo, d'autant que la production est conséquente : 130 000 bouteilles. 8 €. www.denis-barraud.com

Château Sainte Barbe 2011

Longtemps propriété d'Antoine Touton, qui l'a poussé vers le sommet, le château vient de changer de mains, mais la qualité ne change pas. Le vin est souple et joliment boisé - un peu « too much » pour certains - ce qui lui donne un grand charme. Les uns le boiront sur les belles notes épicées, les autres patienteront un ou deux ans pour que le boisé passe. 9,60 €. www.chateausaintebarbe.com

Château Couronneau

Cuvée Pierre de Cartier 2011
Elaboré en pur merlot. Le nez est un peu boisé et possède beaucoup de charme. Mais le vin présente aussi une belle matière. Il est souple, épicé à souhait, gourmand. À boire dans les trois prochaines années. Attention, la production, de 16 000 bouteilles seulement, risque de connaître une envolée du prix. 10 €. chateau-couronneau@wanadoo.fr