





TOUS EN UNIFORME.

Les dégustations à l'aveugle des grands crus en primeur auraient-elles favorisé une "standardisation de haute qualité" ?

Jérôme Baudouin

Les vins de Bordeaux ont-ils sacrifié leur âme sur l'autel de la standardisation du goût ? Chercheurs, vigneron, dégustateurs et directeurs de grands crus apportent une réponse et livrent des perspectives intéressantes.

Par Jérôme Baudouin

Si il est une critique récurrente faite aux vins de Bordeaux, c'est bien l'uniformisation de leur goût. Critique justifiée ou non, elle revient en boucle dans les discours contre Bordeaux. Dès les années 90, les critiques visant la parakérisation de certains crus ont été les premiers révélateurs d'une forme d'uniformisation du goût. Il est indéniable aujourd'hui que le dégustateur américain Robert Parker a permis l'émergence d'un certain style de vins très mûrs, opulents et boisés. Dès lors, la brèche était ouverte avec les conséquences qui s'en sont suivies. La vogue des œnologues conseils, notamment Michel Rolland, pour accompagner les domaines à développer jusqu'à la caricature des vins "parkérisés".

Diktat des primeurs

Une image qui colle encore à la peau du vignoble bordelais, au point qu'aujourd'hui, de nombreux vigneron ne se retrouvent plus dans ces vins et dénoncent une « standardisation dans la très haute qualité », comme nous le montrions dans notre enquête sur ces vigneron qui inventent des bordelais différents (lire La RVF n° 579, mars 2014). Toutefois, comment se caractérise l'uniformisation des vins de Bordeaux ? Est-elle réelle ou simplement supposée par la qualité intrinsèque des vins ? Une question beaucoup plus abstraite qu'il n'y paraît.

« Nous pouvons aujourd'hui constater que certains crus, par souci de recherche de reconnaissance, ont usé de techniques œnologiques pour rendre leur vin plus séduisant aux yeux d'une certaine critique », reconnaît Olivier Berrouet, l'actuel directeur de Pétrus. En cause notamment le diktat des primeurs. Où les vins sont notés et commentés alors qu'ils ne sont pas encore mis en bouteilles. L'objectif, avoir la meilleure note le plus tôt possible pour mieux vendre son vin. Une course folle à laquelle participent des centaines de grands crus et crus classés, épaulés par des stars de l'œnologie dont le plus célèbre est Michel Rolland. « Si l'on goûte ces vins dans leur prime jeunesse, on va effectivement les trouver tous similaires, mais au stade des primeurs, ce n'est encore que du jus de raisin fermenté dans des barriques », plaide Olivier Poels, le responsable du comité de dégustation de La RVF. « Ce phénomène ne touche pas seulement Bordeaux, on le retrouve aussi en Bourgogne ou dans la vallée du Rhône », poursuit le dégustateur qui réfute l'idée d'une standardisation dans les grands vins.

« Effectivement, si l'on compare des vins jeunes à l'aveugle en mettant face à face certains bordelais supérieurs et des premiers crus classés, les bordelais supérieurs peuvent sortir vainqueurs. Mais un Latour, un Pétrus ou un Cheval Blanc mettent au minimum dix ans avant de s'exprimer pleinement et de révéler la grandeur de leur terroir. Et c'est la même chose en Bourgogne ou en Côte Rôtie.

AXEL MARCHAL

Chercheur, spécialiste du goût et dégustateur à La RVF, il observe que la qualité moyenne des vins de Bordeaux a fortement progressé depuis vingt ans.



J. Baudouin

Malheureusement aujourd'hui, la tendance est de boire des vins jeunes, ce qui donne le sentiment d'une forme d'uniformisation », poursuit Olivier Poels.

Défaut ou typicité ?

Une position que rejoint Axel Marchal. Si le jeune chercheur en œnologie déguste régulièrement pour La RVF, il est avant tout maître de conférences à l'Institut de la vigne et du vin de Bordeaux et spécialiste du goût. Ce Jurassien a aussi vinifié en Bourgogne. Pour lui, « Bordeaux n'a jamais produit des vins aussi bons techniquement. Malheureusement, un grand nombre de défauts, comme les brettanomyces ou les notes de poivron, ont longtemps été considérés comme des signes distinctifs de typicité et non comme des défauts ». Pour lui, la situation est paradoxale. Il observe qu'à tous les niveaux, depuis la cave coopérative jusqu'au grand cru, la qualité moyenne de production s'est considérablement élevée depuis vingt ans. « Aujourd'hui, nous reprochons aux vins de Bordeaux d'être exempts de défauts. Faut-il pour autant parler de standardisation ? », interroge Axel Marchal.

« Avec l'élimination des défauts les plus flagrans, l'écart

entre les petits producteurs et les grands crus s'est fortement resserré, ce qui peut donner le sentiment d'une forme d'uniformisation », plaide de son côté Olivier Poels. « Bordeaux ne doit pas confondre "la profondeur et l'ennui", comme disait Sacha Guitry. Or aujourd'hui, si les vins sont techniquement bons, ils peuvent parfois manquer de personnalité », lance le vigneron Loïc Pasquet, créateur du domaine Liber Pater qui réhabilite de vieux cépages.

Le mancin noir

Contrairement à la Bourgogne qui ne cultive que le pinot noir pour l'élaboration de ses vins rouges, Bordeaux utilise trois cépages principaux : le merlot, le cabernet-sauvignon et le cabernet franc. Depuis quelques années, de nombreuses voix s'élèvent pour en réintroduire d'autres afin de produire des vins différents. Loïc Pasquet milite dans ce sens. Et pour appuyer son argument, il a récemment organisé un débat sur le sujet. La scène se passe à la Maison des vins des Graves de Podensac, le 8 octobre dernier. Autour de la vaste table, une cinquantaine de convives a débattu sur le goût des vins de Bordeaux, en compagnie du grand expert ampélographe, Pierre Galet, 94 ans. Le vieux savant prend la parole en début de repas pour rappeler que le goût du vin n'est pas immuable et que l'encépagement, facteur de goût, a beaucoup changé en un siècle. « Au moment du classement de 1855, le merlot était totalement inconnu dans le vignoble

14 BORDEAUX DIFFÉRENTS À DÉCOUVRIR

De nombreux vignerons prennent des chemins de traverse pour interpréter leur terroir. Voici une sélection de 14 cuvées d'auteur.

Par P. Maurange

18/20

• BEL AIR-MARQUIS D'ALIGRE
Margaux 2005

Depuis 60 ans, Jean-Pierre Boyer élabore ici un vin hors mode, d'une distinction rare. Le 2005 est d'une pureté suprême, avec des notes de graphite et de tabac blond. Bouche soyeuse. Douceur d'un fruit très mûr, d'une tenue exceptionnelle.

Environ 40 €

17/20

• GOMBAUDE-GUILLOT
Pomerol 2010

Claire Laval, qui conduit le château Gombaude Guillot depuis 1983, y applique avec conviction une agriculture biologique et une approche très "naturelle" de la vinification. Le 2010 est délicieux, tout en suavité et en élégance. Laissez-lui encore deux ou trois ans.

Environ 39 €



LOÏC ET ELENA PASQUET.

Au domaine Liber Pater, le couple réhabilite le castet et le mancin, deux cépages régionaux voués à la disparition.

bordelais. À l'époque, les vigneronns cultivaient du castet, du mancin et bien sûr des cabernets, mais pas de merlot qui ne fera son apparition qu'à la fin du XIX^e siècle », rappelle-t-il. À cette époque, près de quarante cépages différents étaient cultivés en Gironde. Certains crus classés avaient un encépagement totalement différent d'aujourd'hui. « Le château d'Issan, à Margaux, était planté à 100% en mancin noir, au moment de son classement », révèle Loïc Pasquet qui reste persuadé que l'un des meilleurs moyens de sortir de cette uniformisation du goût est de réintroduire certains cépages oubliés. Parmi les convives, des vigneronns des Graves, des directeurs et propriétaires de crus classés qui expliquent leurs travaux afin de sauvegarder des sélections massales de très vieux ceps plantés de franc pied.

Sauvegarde de vieux cépages

Au détour de la conversation, Xavier Planty, le directeur et copropriétaire du château Guiraud à Sauternes, rappelle un fait étonnant. « J'ai goûté avec un courtier spécialisé dans les sauternes de très vieux millésimes de château Guiraud, datant de la fin du XIX^e siècle et du début du XX^e siècle. Leur profil était très similaire au Guiraud moderne que nous



produisons, à la différence près qu'à cette époque l'encépagement comportait 30% de riesling ! » Conclusion pour le vigneron : « Avec le temps, le terroir prend le dessus sur le cépage et imprime le vin ». Mais l'idée de réintroduire des cépages anciens fait son chemin, même auprès des instances officielles. « La Fédération des grands vins de Bordeaux s'est emparée de la question et des expérimentations sont aujourd'hui menées », explique Loïc Pasquet qui a été l'initiateur de cette histoire, dans son domaine des Graves.

Le vigneron est même en train de réaliser avec l'Inra de Bordeaux, un travail

de sauvegarde et de multiplication des cépages castet et mancin. Ses vins sont d'ailleurs la traduction de ce travail de réhabilitation. « Ils ont été abandonnés lors de l'émergence du productivisme car ils avaient un rendement insuffisant. Mais aujourd'hui la question ne se pose plus de la même manière et ces deux cépages peuvent apporter de la complexité aux vins », poursuit Loïc Pasquet pour qui l'identité des vins de Bordeaux passe par l'assemblage. « Les Bourguignons travaillent sur la notion de microterroir avec deux cépages. Cela ne sert à rien d'avoir la même démarche. À Bordeaux, nous avons

17/20

• CLOS JAUGUEYRON Margaux 2010

Originaire de Languedoc, Michel Théron est arrivé à Bordeaux en 1988 pour préparer son BTS vitiœno. En 1993, il reprend le Clos Jaugueyron, à Arsac. Certifié en biodynamie depuis 2009, son margaux 2010 allie dans un style complet finesse marga-laise et puissance médocaine.

44 €

17/20

• LIBER PATER Graves 2010

Loïc Pasquet débute sa carrière de vigneron en 2005 et dès le départ, il replante des cépages oubliés. Ainsi castet, marselan et saint-macaire côtoient les merlots, cabernets et petit verdot. Liber Pater est un vin puissant au style classique. Après 22 mois d'élevage, 2010 montre un profil sanguin.

Environ 3000 €

16/20

• CHÂTEAU DE BOUILLEROT Bordeaux 2011 Cep d'Antan

Thierry Bos, enfant de Gironde-sur-Dropt, fait revivre des cépages oubliés comme la carmènière, le malbec et, dans une moindre mesure, le petit verdot et le cabernet franc. Épicé et gourmand, Cep d'Antan offre aussi un caractère agréable, avec un joli charme.

Environ 9 €

16/20

• CHÂTEAU LE PUY Francs Côtes de Bordeaux 2010 Émilien

Cette vaste propriété de 55 ha, appartenant à la famille Amoreau, intégralement cultivé en bio, revendique une identité très forte dans ses vins. Comme dans cette cuvée où la fraîcheur des graves et le velouté du merlot rendent ce rouge long et savoureux.

107 €



la tradition de l'assemblage qu'il ne faut pas négliger », rapporte-t-il. Pour lui, le vignoble girondin a la chance de posséder une grande variété de sols auxquels chaque cépage historique est adapté. « Il faut imaginer que nous avons un rapport avec le vin comme un peintre impressionniste avec sa palette de couleurs. Nous jouons avec cette diversité pour créer des vins colorés et libres, avec une multitude d'arômes », résume le créateur de Liber Pater.

Sucre contre diversité

L'un des plus importants facteurs qui a favorisé l'image de vins uniformes est sans doute l'élévation du degré d'alcool et de la sucrosité ressentie. La conjonction du réchauffement climatique et de méthodes culturales permettant de limiter le rendement a renforcé le degré des vins. Et tous les crus de la région, même les plus prestigieux ont subi cette évolution. Ainsi, Jean-Philippe Delmas, le directeur du château Haut-Brion, a pu constater que ses vins ont pris de deux degrés d'alcool en vingt ans. Le réchauffement climatique, allié à une meilleure maîtrise technique, a réduit les écarts qualitatifs entre deux millésimes. Les vinificateurs qui ont commencé leur

ODILE ET PATRICE BORTOLI.

Depuis 1994, ils élaborent la cuvée Moisin, issue uniquement de petit verdot, un cépage décrié par les Médocains, mais qui donne ici un vin puissant et épicé, à forte personnalité.

16/20

• CHÂTEAU RICAUD

Blaye 2012

Quartet

Assemblage en quatre quarts des cépages merlot, malbec, cabernets sauvignon et franc. Avec 18 mois d'élevage en barriques, il conserve une expression très juteuse de fruit noir. Finement vanillé en finale, ce vin possède de la personnalité.

12 €

16/20

• CHÂTEAU CANON SAINT-MICHEL Canon-Fronsac 2012

Son profil minéral le distingue dans la dégustation et met en exergue ses origines de sols calcaires. Il affiche un profil droit, pur et sincère dans l'expression de son fruit en bouche. Il possède les capacités d'une garde de dix ans. Domaine certifié AB.

14 €

15,5/20

• CHÂTEAU LA CADERIE Bordeaux supérieur 2012 Authentique

Un rouge d'un fruit éclatant pour cette propriété travaillant en bio depuis de nombreuses années. Un boisé patiné vient complexifier la bouche et les arômes de la finale. Un délicieux vin à boire dans les deux ans à venir.

7,50 €

15,5/20

• LA CLOSERIE DES MOUSSIS Haut-Médoc 2011

Son fruité sincère, sa douceur de tanins et sa gourmandise rendent cette bouteille très sincère. Avec une légère aération, le vin gagne en pureté d'expression et séduit par sa longueur relevée par une fine acidité en finale. Un vin à découvrir.

Environ 16 €



OLIVIER BERROUET.

Le directeur de Pétrus estime que les consommateurs asiatiques pourraient permettre à Bordeaux d'éviter l'écueil de la standardisation.

carrière dans les années 70 le constatent chaque année.

Le goût asiatique

Dans le même temps, le marché américain a eu une forte influence sur le style des vins, amplifié par le phénomène Parker. Si bien que les vins sont devenus plus ronds, plus aimables, même jeunes. L'apport des notes toastées et vanillées par l'élevage en barriques neuves, a participé également de cette concentration. Cette rondeur apparente a gommé les différences entre les crus. « On le remarque surtout dans les jeunes années », nuance toutefois Olivier Poels.

Si les Américains ont apprécié ces bordeaux bodybuildés au cours des deux dernières décennies, les nouveaux marchés pourraient bien redessiner le profil des vins. C'est en tout cas le point de vue d'Olivier Berrouet. « Le marché asiatique est en pleine expansion et je pense que c'est une grande chance pour éviter l'écueil de l'uniformisation », explique le vinificateur de Pétrus. Olivier Berrouet analyse le goût des Asiatiques ainsi : « Ils ont une très grande culture du goût, et notamment dans la maîtrise de l'amertume, contrairement aux Américains qui préfèrent les vins plus ronds et plus sucrés. Les Asiatiques s'orientent vers des vins



J. Baudouin

de structure plus classique, avec un bon niveau d'acidité et des amers maîtrisés ». Les Chinois seront-ils les sauveurs de la diversité des bordeaux ?

Loin des marchés d'Extrême-Orient, certains vigneron n'ont pas attendu l'arrivée des Chinois pour se détourner de cette soi-disant uniformisation. Producteurs de vins sans soufre, en bio ou avec des cépages marginaux, ces vigneron marquent leur différence. Ils sont souvent peu connus, mais ils sont aussi les garants de la diversité de Bordeaux. Comme à Macau, aux portes de l'appellation Margaux, où Patrice et Odile Bortoli élaborent, depuis 1994, la cuvée Moisin, uniquement à partir de petit verdot. Ce cépage marginal du Médoc, très exigeant à cultiver, est la pépite du vigneron. « C'est une vieille

petite parcelle de plus de 80 ans qui donne des vins remarquables très épicés et puissants, avec beaucoup de personnalité. D'ailleurs, ils ne font pas l'unanimité auprès de mes clients », raconte Patrice Bortoli. Certains sont pourtant de véritables passionnés de cette cuvée et ne viennent que pour elle. Le vigneron a réussi à sauvegarder sa parcelle. « Nous avons réalisé une collection de clones à partir d'une sélection des meilleurs pieds de notre parcelle et l'an prochain nous allons planter un demi-hectare de petit verdot à partir de notre collection », ajoute Patrice Bortoli qui grâce à sa plantation, va renforcer la diversité de ses cuvées. Le renouveau de Bordeaux passe aussi par ses vigneron artisans dont les cuvées ne cherchent qu'à retranscrire l'esprit du lieu où elles sont plantées. ●

15/20

• CHÂTEAU
MIRAMBEAU PAPIN
Bordeaux supérieur 2011
Le Vin pour mon Ami

Xavier Landeau exploite ce cru avec une véritable volonté d'excellence. Cette cuvée révèle un caractère cabernet à la fine nuance de poivron en finale. Classique, sans excès, c'est un vin élégant et désaltérant.

Environ 12 €

15/20

• CHÂTEAU TIRE PÉ
Bordeaux Les Malbecs 2012

Situé dans le sud languonnais, ce domaine a retrouvé vie grâce à Hélène et David Barrault. Le vignoble est composé de vieilles vignes dont des malbecs qui, certaines années, font l'objet de cette cuvée. Il faudra être patient pour aborder Les Malbecs 2012, à la bouche serrée, mais juteuse.

15 €

15/20

• CHÂTEAU MASSEREAU
Bordeaux supérieur 2011

Basés à Barsac où ils élaborent un sauternes de haut niveau, éloigné de toute école, Philippe et Jean-François Chaigneau canalisent la nature pour obtenir des expressions profondes. Cette cuvée sans soufre, harmonieuse, propose un grain fin et enlevé.

Environ 15 €

14/20

• CHÂTEAU MOUTTE BLANC
Bordeaux supérieur 2013
Cuvée Moisin

À Macau, dans le sud du Médoc, Patrice de Bortoli vinifie une minuscule parcelle de petit verdot vieille de 80 ans et qui donne la très jolie cuvée Moisin. Elle est construite autour d'une trame agréable, avec une touche acidulée en finale.

14,80 €