

Dossier **vin**BORDEAUX,
le renouveau ?

Spéculatifs, caricaturaux, peu écologiques...
les vins girondins ont été accusés de tous
les maux. Aujourd'hui, des changements sont
visibles, dans les vignes et dans les bouteilles.

Il n'est concevable d'imaginer une carte des vins sans une bouteille de bordeaux? Et pourtant! Les lieux du vin ne sont pas rares à boudier le plus célèbre vignoble français ou à en réduire la sélection à une portion très congrue. Prophètes en leur région, les vins girondins ne le sont plus forcément dans leur pays. Ce vent de défiance porte un nom quand ça tourne au vinaigre : le bordeaux bashing! Chez les patrons de bars à vins, les cavistes et les sommeliers, la liste des reproches est longue : le ronronnement des châteaux fermés comme des tours d'ivoire, une certaine arrogance, un esprit CAC 40, des pratiques culturelles conventionnelles continuant de faire la fortune des vendeurs de produits phytosanitaires, des vinifications très interventionnistes, des élevages trop marqués par le bois, des vins standardisés, des prix stratosphériques, le manque d'identité de crus parfois bodybuildés, etc. Cette critique en règle n'est pas sans fondements, mais elle manque aussi cruellement de nuances. Vision partielle, aveu involontaire de méconnaissance, elle revient à mettre tous les bordeaux dans le même sac, comme si le vignoble était un et indivisible, contraint à une seule « philosophie »

et à une unique façon de faire. Souvent, par exemple, ses détracteurs ne considèrent cette région viticole qu'à travers le prisme de ses grands châteaux et de ses propriétés les plus prestigieuses, qui parfois défraient les chroniques mondaine et économique, mais dont les vins ne représentent qu'un très faible pourcentage de la production bordelaise. Bref, mettons de côté ces reproches pour constater à quel point le vignoble girondin n'est pas condamné à l'immobilisme et évolue même dans le bon sens. D'après Jérôme Baudouin, journaliste à la *Revue du vin de France* et très fin connaisseur du Bordelais, « il a en tout cas vraiment pris conscience des faiblesses de son image en France et à l'étranger ». Un bon début pour une remise en question. Depuis quelque temps, il semble ainsi que se dessinent quelques (r)évolutions – dans les méthodes de production comme dans le profil des vins –, toujours insuffisantes pour ceux qui voient le verre à moitié vide, bigrement encourageantes pour ceux qui le considèrent à moitié plein.

VERS UNE VITICULTURE BIO ?

Difficile de dire que le Bordelais, il est vrai peu favorisé par des conditions climatiques océaniques, est à la

pointe du combat pour une viticulture biologique. On le dirait même un peu à la traîne, sa proportion de surfaces en bio (environ 7 %) ou en conversion progressant désormais très régulièrement mais sans encore atteindre la moyenne nationale. Reste que le sujet y est moins tabou qu'avant, pour plusieurs raisons. Bordeaux ne vit pas totalement sous cloche et ne demeure pas insensible à l'essor du bio et de la biodynamie qui touche le monde viticole et intéresse de plus en plus les amateurs, les clients domestiques et les importa-



teurs étrangers. Révélé par les médias, le scandale des pesticides largués sur les parcelles à deux pas des cours d'école a sûrement aussi éveillé quelques consciences. Et l'œuvre de longue haleine, ainsi que les vins remarquables, de partisans des méthodes « naturelles » – Château Falfas dans le Bourgeais, Paul Barre à Fronzac, Château Le Puy en francs côtes-de-bordeaux, Gombaude-Guillot à Pomerol, etc. –, ont sans aucun doute suscité des vocations. Ces pionniers ont eu l'aplomb et l'audace, il y a vingt ans ou plus, d'aller à rebours d'une vi-

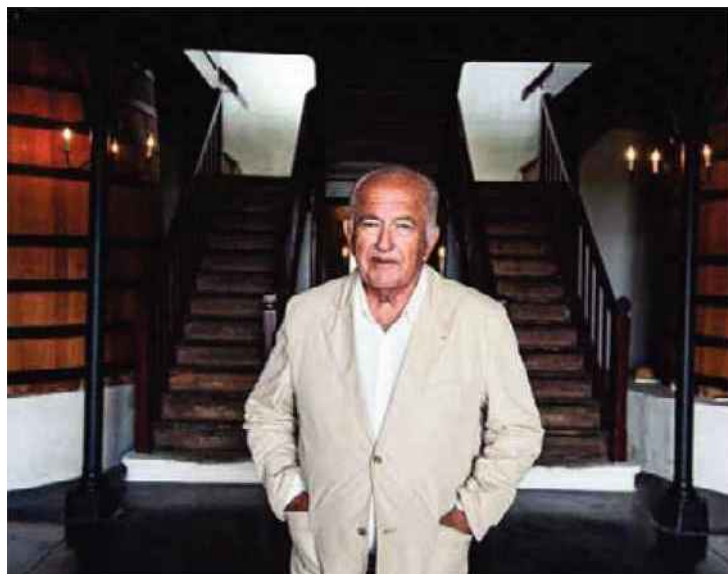
Artisanat Laurence Alias (à g.) et Pascale Choime, vigneronnes aux Closeries des Moussis, un petit domaine, travaillent en biodynamie depuis 2009.

ticulture de moins en moins paysanne. Une poignée à l'époque, ils ne sont toujours pas légion mais se sentent aujourd'hui un peu moins seuls.

A Bordeaux, le mouvement vers le bio et la biodynamie est né dans de « petits » domaines menés par des vigneron-artisans. La nouveauté de

ces dernières années? Le phénomène gagne les grands châteaux. Cap sur le Médoc. Le Château Pontet-Canet, à Pauillac, certifié par Ecocert et labellisé Biodyvin depuis 2010, a longtemps été le seul exemple à citer et à suivre. Aujourd'hui, ils ne sont pas tout à fait pléthore, mais les rangs grossissent de ces propriétés prestigieuses et crus classés engagés dans une démarche bio. A ce titre, l'appellation Margaux devient emblématique avec notamment les châteaux Palmer, Durfort-Vivens ou Ferrière, totalement convertis, comme depuis longtemps leurs





Pionnier Alfred Tesseron, propriétaire du Château Pontet-Canet, à Pauillac, a longtemps été le seul producteur de grand cru engagé dans une démarche bio.

plus modestes – mais pas moins talentueux – voisins du Clos du Jaugueyron ou des Closeries des Moussis.

Au-delà des initiatives propres à chaque château, quel rôle jouent les instances officielles, à commencer par le Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux (CIVB), dans le développement d'une viticulture durable et vertueuse? Allan Sichel, son président, rappelle que le CIVB s'est en-

gagé en faveur d'une sortie des pesticides, sans pour autant donner une échéance précise, et qu'il incite les opérateurs à s'engager dans le système de management environnemental (SME). « Poudre aux yeux » pour quelques bios purs et durs, ce dernier est une sorte de guide de bonnes pratiques pour réduire l'impact de l'activité viticole sur l'environnement : il a au moins le mérite de

susciter des réflexions et de multiples échanges entre les quelque 800 acteurs vitivinicoles – sur 6 000 – inscrits dans cette voie.

CHANGEMENT DE STYLE

Opportunisme commercial ou réelle conviction, respect de l'environnement, de la santé des hommes, des ouvriers viticoles et des consommateurs, les motivations qui poussent les châteaux, « petits » ou grands, à opter pour une conversion bio sont diverses. L'une des principales réside aussi dans la volonté de mettre en bouteille des vins de haute tenue. A la tête de Château Ferrière, premier des grands crus classés de Margaux certifié en bio, Alice Lurton explique : « La finalité est de faire des vins meilleurs, et c'est le cas. On a des acidités plus hautes, des vins plus tendus, plus minéraux, une complexité aromatique supérieure et davantage d'énergie. » Pas vraiment l'archétype bordelais. La question du style des vins n'est d'ailleurs pas anodine, loin de là. Le bordelais bashing a souvent mis en exergue la propension girondine à produire des vins caricaturaux, très flatteurs, surextraits, boisés, « parkérisés », en référence au célèbre critique américain Robert Parker... Est-ce parce que ce dernier a pris

CARNET DE DÉGUSTATION



Château Gombaude-Guillet
Pomerol, cuvée Pom'N'Roll bio (rouge), 2015, 34 €
Esprit décomplexé, cuvée à la fois intense et gourmande.
www.chateau-gombaude-guillet.fr

Closeries des Moussis
Haut-médoc bio (rouge), 2015, 17 €
Grande franchise d'expression, bouche fluide et sensuelle.
www.closeriesdesmoussis.fr

♥ **Château Le Geai**
Bordeaux supérieur bio (rouge) – Pure Nature, 2015, 14 €
Sans soufre. De la profondeur, du soyeux et un bon potentiel de garde.
www.le-g.fr

Château de Bellevue
Lussac saint-émilion bio (rouge), 2012, 12 €
Un merlot (95 %) tout en fruit, souplesse et rondeur.
www.chateau-de-bellevue.com

♥ **Château Tire Pé**
Bordeaux, Tire'vin vite, bio (rouge), 2016, 8,50 €
Energique, croquant, juteux... 75 cl de plaisir!
tirepe.blogspot.fr

Château Guadet
Saint-émilion Grand cru bio (rouge), 2015, 70 €
De la densité sur un fond d'une fraîcheur remarquable.
www.chateau-guadet-saintemilion.fr

G. ATGER/DIVERSITÉ POUR L'EXPRESS - C. JEANNE POUR L'EXPRESS



Traction animale Dans certains domaines (ici, au Château Pontet-Canet), les chevaux réapparaissent dans les vignes.

sa retraite et que son influence diminue de fait, parce qu'une nouvelle génération de vignerons plus ouverte arrive aux commandes des propriétés, ou parce que l'époque est à la soif de vins plus élégants? Toujours

est-il que l'on commence à goûter dans le vignoble aquitain des cuvées plus entacinées dans leur terroir, moins maquillées, plus souples, fraîches, fines et digestes, comme c'est le cas dans d'autres vignobles

comme le Languedoc ou la vallée du Rhône.

UNE TROISIÈME VOIE

Pour l'instant, la mue du vignoble bordelais ne concerne qu'une



CARNET DE DÉGUSTATION

Château Fogas

Côtes-de-bourg, Maldoror bio (rouge), 2015, 13,90 €
De la richesse mais absolument aucune lourdeur. Ultraprometteur!
www.fogas.fr

Domaine de l'Alliance

Bordeaux, Définition (blanc sec), 2016, 20 €
Fruits à chair blanche, matière charnue, finale saline. Expressif et racé.
05-56-63-11-25.

♥ Clos du Jaugueyron

Margaux, Nout bio (rouge), 2014, 35 €
Énergie, fluidité, précision, longueur...
Du dynamisme et de la finesse!
05-56-58-89-43.

Château La Grave

Fronsac, La Grave bio (rouge), 2015, 14 €
Sans esbroufe. Plein, lumineux, nourrissant au sens le plus noble du terme.
www.vignoblespaulbarre.com

Château Le Puy

Francs côtes-de-bordeaux, Emilien (rouge), 2014, 22,90 €
Bon de suite ou de longue garde, un vin rond, complexe et d'une grande finesse.
www.chateau-le-puy.com

♥ Domaine de L'A

Castillon-côtes-de-bordeaux (rouge), 2014, 30 €
Matière soyeuse, fruit net et éclatant, sincérité et élégance.
www.domainedela.com



frange minoritaire de ses domaines. Mais, malgré les freins et les résistances, le train semble en marche et ne plus vouloir s'arrêter. Reste aussi à savoir communiquer, à faire par exemple passer le message essentiel que Bordeaux n'est pas uniquement synonyme de grands crus spéculatifs inabordables ou de petits jajas bas de gamme vendus 1 ou 2 euros, mais qu'il existe aussi une très large viticulture « intermédiaire » portée par des artisans dont beaucoup sortent des vins remarquables, distingués par d'excellents rapports qualité-prix : « On n'a pas su cultiver notre image. Les vignobles familiaux, c'est la culture de Bordeaux. Beaucoup d'entre eux font un super boulot », affirme Stéphane Derenoncourt, le célèbre vigneron et consultant. David Barrault, au Château Tire Pé, ne dit pas autre chose : « Ce qu'on a un peu perdu ou mis de côté à Bordeaux, c'est l'âme des vigneron. Et ce n'est pas dans la dernière machine à tri optique que l'on va la trouver. » Allan Sichel semble conscient du manque de reconnaissance d'une certaine catégorie de domaines et de vins, délaissée par le négoce, et en fait l'un des chantiers principaux du CIVB : « La priorité est d'accroître la visibilité de Bordeaux sur le segment



Finesse Plus souples, plus digestes, plus enracinées dans leur terroir... les cuvées du vignoble aquitain se métamorphosent.

5-15 euros, car on y a de grands atouts. » A ces tarifs-là – voire un peu plus – et avec une belle qualité de travail et de vins, Bordeaux a toutes les chances de reprendre sa place

chez les cavistes ou à la carte des restaurants, et d'étouffer lentement mais sûrement le bordeaux bashing qui colle encore à la peau de ses raisins. **Pierrick Jégu**



CARNET DE DÉGUSTATION

♥ **Château Pontet-Canet**
Pauillac bio (rouge), 2012, 100 €
Un vin d'une pureté et d'une précision exceptionnelles.
www.pontet-canet.com

♥ **Clos Puy Arnaud**
Castillon-Côtes-de-Bordeaux bio (rouge), 2014, 32 €
La preuve formidable qu'intensité peut rimer avec justesse et équilibre.
clospuyarnaud.com

Château Valrose
Bordeaux, Gourmandise bio (rouge), 2015, 8,90 €
Extraction douce pour un maximum de fruit et de fraîcheur.
05-57-84-55-23.

Château Fonroque
Saint-Emilion Grand cru bio (rouge), 2011, 28 €
Tendresse et finesse... Une cuvée à la distinction discrète plus que m'as-tu vu.
www.chateaufonroque.com

Château Canon-La Gaffelière
Saint-Emilion Grand cru bio (rouge), 2014, environ 70 €
chez les cavistes
Du muscle, de la couleur, mais surtout de la classe et de la fraîcheur.
www.neipperg.com

Château Ferrière
Margaux (rouge) bio, 2015, environ 40 € chez les cavistes
Une matière caressante, un fruit raffiné, tanins délicats.
www.ferriere.com

R. DOUVIGNAU/REUTERS - C. JEANNE POUR L'EXPRESS