





VINS FRANÇAIS UN VENT NOUVEAU

Et si on changeait de regard sur le vin français ? Redécouverte de cépages oubliés voire méprisés, comme l'aligoté bourguignon (lire ci-contre), exploration de nouveaux terroirs ensoleillés en plein Languedoc-Roussillon (p. 54) et dans le nord de la vallée du Rhône (p. 58), halte gustative dans des domaines du Val de Loire qui ont le vent en poupe (p. 56) ou initiation aux crus bordelais (p. 52) : la presse étrangère qui a sillonné l'Hexagone se surprend à découvrir une France plurielle jusque dans ses vins.



Un Anglais à Bordeaux

Un vin se déguste, il ne se boit pas : voici ce qu'a découvert ce journaliste anglais, bien décidé à comprendre les mystères de l'œnologie lors d'un séjour dans le vignoble bordelais.

—**The Independent** (extraits) Londres

A peine trois jours après mon arrivée dans le vignoble bordelais, je suis devenu un véritable expert en vin, je sniffe chaque arôme et je suis capable de les définir sans problème. Enfin tant qu'ils s'approchent des six expressions que je viens d'apprendre. Non content de fourrer mon nez dans les verres de vin, j'exerce aussi mon odorat sur les fûts en chêne américains, les gants en cuir et même les ballons vides. À Bordeaux les amateurs de vin sont tellement maniaques qu'ils inspectent la vaisselle pour y débusquer la moindre trace de détergent ou d'humidité susceptible d'altérer le goût de leur grand cru.

D'habitude, je fais moins le malin. Je suis plutôt jus de canneberge que vin rouge, et ma seule compétence œnologique consiste à hocher la tête comme un idiot quand le serveur d'un resto hors de prix me fait goûter le vin, sous le regard navré de ma petite amie du moment.

Découvertes. Mais c'était avant que je ne participe à un stage d'œnologie, où l'on m'a assuré que ma complète ignorance n'était pas un obstacle. La première chose à faire pour bien connaître le vin est de se prendre très au sérieux quand on commence la dégustation. Au Château du Tertre, un domaine millénaire, j'apprends que je dois pencher mon verre au-dessus de la serviette ou de la nappe pour y étudier la couleur qui s'y reflète (les nuances orange indiquent l'état d'évolution du vin) et ensuite laisser venir le "premier nez". C'est à ce moment-là qu'on inhale le bouquet en tenant le verre bien immobile afin de sentir les notes dominantes. Palpiter des narines avec ostentation est en option. Vient ensuite le moment de faire tourner le vin dans son ballon afin de l'aérer et d'en libérer les autres arômes.

Moi qui étais complètement sceptique, je suis stupéfait de voir à quel point ces deux étapes peuvent changer votre perception du vin. Le nez plongé dans mon verre de Château du Tertre 2005, je commence à découvrir des arômes de fruits, de prune et une touche de cannelle en plus des crevettes que nous mangeons en entrée. Prendre le temps d'aiguiser tous vos sens dans un tel paysage est une vraie expérience de pleine conscience. Comparé à ma vie quotidienne faite de plats à emporter et de déjeuners sur le pouce, le seul fait de prendre le temps de humer, de mobiliser mes papilles et d'analyser tout ce que je mets en bouche suffit à m'ouvrir

tout un univers de sensualité. C'est un véritable bonheur que d'étudier mes propres réactions devant des vins de qualité et de m'apercevoir – quand je ne subis pas les regards moqueurs de mes compagnons de table ou les foudres de serveurs impatients – que je remarque un grand nombre d'arômes inattendus.

Je suis initié à l'art salissant de l'assemblage des cépages au Château Paloumey, armé d'une pipette afin d'obtenir le bon mélange de cabernet sauvignon et de merlot fruité. Notre hôte – Pierre Cazeneuve – nous met tout de suite à l'aise avec son franc-parler. "Faire du vin, c'est comme faire de la confiture, le plus dur c'est d'avoir de beaux fruits", dit-il, encore sous le coup de la disparition de 40 % de sa récolte en une seule nuit de gel.

J'apprends rapidement qu'il n'est pas bon de vouloir tout comprendre et qu'en matière de vin, il n'y a pas vraiment de règles. J'arrête de vouloir tout décortiquer après les premiers regards courroucés lancés par notre hôte. Pourtant, entre deux questions, je suis heureux de me rendre compte que j'apprends quelque chose de nouveau à chaque dégustation. C'est seulement quand on suit le trajet du raisin du cep jusqu'au fût qu'on commence à remarquer la subtilité de chaque cru. Je découvre ainsi que les différents fûts de chêne apportent au vin une note différente – le chêne américain, la noix de coco ; le chêne britannique, la vanille ou le sucre brûlé. Chaque terroir – c'est-à-dire le micro-environnement unique où est produit le vin – peut donner des résultats complètement différents dans un rayon de vingt mètres.

Le seul fait de prendre le temps de humer, de mobiliser mes papilles, suffit à m'ouvrir tout un univers de sensualité.

Tous les soirs, je finis par m'endormir bêtement dans la voiture qui nous raccompagne à l'hôtel. Dans mon état semi-comateux, j'arrive quand même à me rendre compte qu'en seulement quatre jours je suis passé du parfait ignare au genre de personne qui s'éternise le nez dans son verre avant de le boire, tout en dissertant avec lyrisme sur les notes de fruits rouges et les tannins. Un fin connaisseur en vin ? Je n'ai pas cette prétention, mais je commence à avoir du nez.

—**Andy Jones**
Publié le 30 mai



DANIEL PUELLES

Chic naturel

Ses châteaux historiques, ses domaines connus dans le monde entier, ses grands crus : pour le journal néerlandais **De Volkskrant**, "quand on entend 'Bordeaux', on pense aristocratie, chic, médecins et notaires". Quitte à laisser dans l'ombre des "petits" vins issus de "petits" producteurs, pourtant tout aussi honorables que les saint-émilion et autres Château Margaux. Même son de cloche dans **The New York Times**, qui est allé près de Pomerol à la rencontre d'une famille de viticulteurs, parmi les premiers à avoir opté pour la biodynamie dans une région traditionnellement sceptique quant à ce modèle d'agriculture. Au domaine du Château le Puy, un tiers des vignes sont labourées par des chevaux et certaines rangées sont enduites d'infusions d'ortie. Objectif : respecter l'écosystème pour que "vers, microbes et bactéries creusent leur trou dans le sol, laissent les racines des vignes plonger jusque dans le rocher calcaire, et in fine, pour apporter élégance et finesse aux vins". Depuis quelque temps, certains prestigieux châteaux du Bordelais ont, eux aussi, fini par se convertir à cette philosophie.