



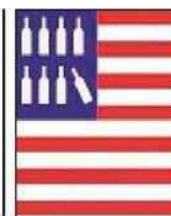
Suédois

Sommellerie A 31 ans, le suédois J.A. Rosengren remporte le titre de meilleur sommelier du monde. Il devance deux français, David Biraud (3ème), le favori et Julie Dupouy (2ème) engagé pour l'Irlande. C'est un faux Clos Saint-Denis de Ponsot qui a fait la différence.



Défi

Roi du monde ? Fils du candidat républicain aux accents provocateurs, Eric Trump dirige en Virginie la Trump Winery, 80 hectares de cépage bordelais. Son objectif « faire les meilleurs vins du monde » rappelle le manque de modestie du père. ■



Tafta

Appellations en danger. Avec d'autres producteurs (fromages), les vigneron demandent le respect des appellations dans le traité de libre-échange entre Europe et États-Unis. L'enjeu est de taille : ne pas transformer l'appellation d'origine en nom générique. ■

Vin sur vins

Bordeaux en reconquête

Diversité

Entre les stars et les appellations plus modestes, Bordeaux a parfois dérouter les consommateurs. Le vignoble puise désormais dans les formidables ressources de son territoire pour reconquérir la clientèle française.

Jean-Yves Vif

jean-yves.vif@centrefrance.com

Bordeaux, le nom d'un vin. Mieux même, Bordeaux est considéré comme le vignoble le plus célèbre du monde, celui qui propose les crus les plus chers, les premiers

à avoir été classés. Bordeaux fait rêver ! Ou faisait rêver les amateurs. Aujourd'hui, le vignoble est critiqué, sans doute le plus attaqué de France, pour diverses raisons : vins trop onéreux, goût modifié et standardisé par le marketing, retard dans l'alternative au tout chimique.

Marque

Paradoxe, l'histoire des trente dernières années, rive gauche et rive droite (*) confondues, porte les stigmates d'un certain élitisme. Au début des années 80, les grandes bouteilles de saint-émilion, pomerol ou médoc se dégustaient dans le cercle fermé de passionnés initiés aux mystères de l'assemblage des cabernet, cabernet-sauvignon ou merlot, tous adeptes de vins de garde. Puis Margaux, Pe-



YQUEM. Les grandes marques ont entraîné les autres crus dans la surenchère des prix. photo AFP

trus, Latour ou Yquem sont devenus des marques achetées par les fortunes du CAC 40. Un grand château bordelais signifie la réussite, encore plus avec un chai dessiné par un architecte de renommée.

La tradition d'export (70 % actuellement) a alors dessiné une image et renforcé le business. Dans la foulée, les autres crus sont, à leur tour, financièrement devenus inaccessibles. Conséquence, un certain désamour avec le simple amateur, celui qui contribue à ancrer l'identité s'est enclenché. La présence massive dans les foires aux vins a également brouillé le message pour une clientèle perdue dans le dédale des différentes appellations : moulis, listrac barsac, haut médoc, sauternes... Comment comparer Chasse-Spleen

(moulis) avec Ausone 1^{er} cru de saint-émilion ?

L'influence Parker

À la manœuvre, Robert Parker et son relais français Michel Rolland, ont influencé le goût, l'orientant vers des vins accrocheurs, plus explosifs. « La parkérisation » naissait et les saint-émilion, tout en puissance, vont parfois effacer le médoc. Avec sa particularité de vin d'assemblage, Bordeaux se prête en effet aux interprétations les plus ouvertes. Les vins de garage apparaissent, tel Château Valandraud, petite parcelle optimisée, vin rare et donc cher. Parker s'impose partout avec sa fameuse notation sur 100, référence internationale des guides (1985). Mais aujourd'hui les 113.000 hectares pour 5,4 mil-

lions d'hectolitres ne se résument pas aux grands crus. La croissance mal maîtrisée a entraîné surproduction et déclassement des vins en dehors des appellations prestigieuses avec des vigneron concurrencés par les nouveaux vignobles.

Reste que Bordeaux sait produire des vins qui défient le temps avec une fraîcheur remarquable. N'est ce pas l'exemple des grands médocs sensuels et harmonieux ? Il existe donc mille raisons de croire en l'avenir. L'ouverture prochaine de la cité du vin symbolise parfaitement la nouvelle volonté commune du vignoble.

(*) Rive gauche de la Gironde avec la ville de Bordeaux c'est notamment le médoc, les graves et le sauternais. La rive droite de la Dordogne avec Libourne et Saint-Émilion, Pomerol Fronsac, Castillon...

Toute la finesse de margaux chez Deyrem Valentin

Cru bourgeois, Deyrem Valentin symbolise l'élégante finesse de margaux en droite ligne des fondamentaux du travail de la vigne et d'une vinification à la bordelaise.

Nichée à Soussans tout près de château Margaux, avec vue sur la Gironde, cette propriété de 15 hectares représente le parfait exemple de la continuité d'une histoire familiale construite avec patience et discrétion.

Créée en 1730, la propriété est dans la famille Sorge depuis 1928. Aux commandes désormais, Christelle Sorge, en charge de la vigne et de la vinification, associée à sa sœur Sylvie responsable de la gestion.

Ces deux passionnées, nées dans le vin, bénéficient de l'expérience de leur père Jean, garant de l'excellence médocaine, lui qui connaît chaque rang de vigne. D'ailleurs entre terroir, vigne et chais, tout n'est-il pas



CHRISTELLE SORGE. En charge de la vigne et de la vinification. DR

réalisé dans les règles de l'art depuis le travail sur le végétal et les sols avec un encépagement à dominante cabernet-sauvignon (63 %) complété par du cabernet franc (15 %) et du merlot (20 %). La cuvée haut de gamme de ce cru bourgeois, se pré-

sente généralement sous une belle robe grenat soutenue et elle offre un nez fin et élégant.

La dégustation dévoile de jolis arômes de fruits noirs et de notes vanillés. En bouche l'élégance persiste au travers d'une fine structure tannique. Les mil-

lésimes déjà anciens, tel le 2005, déroulent une longueur en bouche pour un final avec éclat même si nous restons dans la tradition de margaux d'un vin sans tapage.

Vinifications bordelaises avec régulation de température et vieillissement de quinze mois dans des barriques de chêne (30 % de neuf) illustrent la patience. « J'aime produire des vins raffinés, élégants et féminins » explique Christelle, remarquable dégustatrice qui au fil des millésimes a effectivement fait gagner en finesse. Et comme chez les grands vignerons, les cuvées d'entrée de gamme, Soussans et Valentin offrent un très bon rapport qualité-prix.

J.Y. V.

(*) Château Deyrem Valentin, 1 rue Valentin-Deyrem, Soussans, 33400 Margaux, Tél. 05.57.88.35.70. Cru bourgeois Château Deyrem Valentin 2011, 18,50 € ; 2012, 19 € ; 2013, 17,50 € ; 2014, 19 € ; Château Valentin 2010, 10 €.



HUMEUR

Chaud et froid

Mauvaise semaine pour plusieurs vignobles français du nord mais également du sud, victimes du gel (moins quatre). Chinon et bourgueil, chablis ainsi que les trois côtes de bourgogne, saint-pourcain sont affectés à des niveaux dépassant parfois 50 %. Constat paradoxal, la gravité du coup de froid tient en grande partie au réchauffement climatique ! L'hiver doux a en effet avancé la sortie des bourgeons ensuite détruits par une gelée loin de l'exceptionnel pour la fin avril. Preuve supplémentaire que l'adaptation aux modifications climatiques ne s'effectuera pas en adaptant les cépages ou en modifiant le calendrier de travail de la vigne.

J.Y. Vif

LE CONSEIL

ANDRÉ SCHLISTEUR

Cave Côté Millésimes à Guéret

Tel. : 05.55.41.11.60



Allegresse 2015. Le domaine Dansault, en Indre-et-Loire, travaille en bio des vignes en enherbement naturel. Avec l'arrivée de la belle saison, le cabernet franc de ce vin bio rosé du Val de Loire offre un nez aromatique et une bouche fraîche. « C'est un vin idéal pour les apéritifs ». 6,70 €.

Pic-saint-loup Haut Lirou 2014. Un vin, fin et corsé, issu des cépages mourvèdre, grenache et syrah. « On entend presque les cigales quand on l'ouvre ». Accompagne apéritif et tout type de viandes. 10,90 €

Chambolle-Musigny 2009. Installés sur un sol calcaire, les ceps de pinot noir d'Alain Jeanniard donnent un vin fin et élégant, « l'un des plus délicats de la côte de nuits ». Pour accompagner veau et viandes blanches. 22,50 €