

## BORDEAUX

# Des petits vins plutôt bons et pas chers !

Voici un panorama des marques de bordeaux les plus vendues en grandes surfaces, dégustées et estimées par un jury de professionnels. Cette dégustation a réservé de bonnes surprises avec, à la clé, quelques produits dont le rapport qualité/prix est tout à fait remarquable.

**L**a région bordelaise représente plus du quart (28 %) des volumes des vins vendus en grande distribution. À moins de 5 €, les consommateurs ont un choix immense dans les rayons des grandes surfaces, où quelques marques fortes sont très présentes. Première signature dans cette catégorie, Baron de Lestac, du groupe Castel, vend près de 8 millions de bouteilles par an. Parée d'une encre dorée et d'un numéro de bouteille, son étiquette est la plus copiée. Pour notre dégustation, nous nous sommes focalisés sur le marché des bordeaux et des bordeaux supérieurs. Afin que l'échantillon soit le plus représentatif possible, nous avons sélectionné les poids lourds du secteur, de marques nationales ou de marques de distributeurs. Les prix s'échelonnent de 2,75 € à 10,50 €.

## UNE TOUCHE VANILLÉE ET ÉPICÉE

Dans ces bordeaux génériques se retrouvent généralement deux cépages, le cabernet sauvignon et le merlot, avec parfois aussi du cabernet franc, du malbec, du carmenère et du petit verdot. Leurs contre-étiquettes promeuvent la touche bordelaise, vanillée et épicée. Les cuvées sont élaborées dans des unités de production de taille industrielle, où se conjuguent toutes les techniques modernes pour élaborer des vins prêts à boire. La Gironde regroupe une cohorte de caves coopératives et d'unions adaptées pour répondre aux goûts des clients du monde entier qui commandent du fruit frais ou de la vanille, quand ce n'est pas les deux à la fois. Les chais

à barriques y jouxtent des cuveries abritant plusieurs centaines de milliers d'hectolitres. La thermovinification, qui consiste à chauffer le moût avant la vinification, estompe les arômes végétaux, mais l'ajout de levures aromatiques redonne le goût de fruit. Et les copeaux de bois gomment les aspérités pour dix fois moins cher que la barrique.

## LES MOINS DE 5 € CARTONNENT

Le miracle, c'est que cela donne des résultats ! Certes, ces vins ne sont pas de grands vins. Mais, de l'avis de nos dégustateurs professionnels, ils peuvent être à la fois bons et pas chers. Vous découvrirez même que le plus petit prix est mieux noté que le plus élevé. Et, à une exception près, les meilleures pioches se situent à moins de 5 €, équitablement réparties entre marques nationales et marques de distributeurs.

Signalons aussi que les bordeaux supérieurs, dont le cahier des charges est plus exigeant que celui des bordeaux, notamment sur la durée d'élevage plus longue de six mois, n'établissent pas la preuve éclatante de leur supériorité.

Pour vous permettre d'identifier ces vins, à la fois bons et pas chers, nous inaugurons ici une nouvelle mention signalant les meilleurs rapports qualité/prix. Elle est attribuée aux produits jugés bons (à partir de 13/20) et dont le prix moyen estimé par le jury représente le double du prix réel. Six de nos bordeaux l'ont décrochée, ce qui est la vraie bonne surprise de cette dégustation. ||



## Nos tests

- Le jury était composé de : Catherine Agelasto, maître sommelier ; Jean-Michel Deluc, maître sommelier ; Catherine Gerbod, journaliste ; Fabrice Hoerter, courtier juré expert ; Patrick Masbatin, maître sommelier ; Marie Orteux, professionnelle du vin ; Stéphane Philippa, courtier juré expert et François Prév, professionnel du vin.

- Chaque échantillon a été présenté de manière anonyme à quatre ou cinq jurés, lors de trois sessions. Comme cela se pratique en analyse sensorielle, les échantillons ont été présentés dans des verres Inao numérotés avec trois chiffres pour une neutralité maximale.

- Chaque juré a dégusté sa série dans un ordre différent des autres, afin de gommer l'effet induit par le même ordre de passage, et a attribué une note sur 20 (critères visuel, olfactif et gustatif). La notation s'appuie sur la grille de nos tests comparatifs : "Bon" (13 à 16,5), "Acceptable" (10 à 12,5), "Insuffisant" (en dessous de 10).