



DOSSIER

A LA RECHERCHE DU BON PETIT CRU

DOSSIER



À la recherche du bon petit CRU.

RÉPUTÉ POUR SES ÉTIQUETTES PRESTIGIEUSES ET SES VINS DE GARDE, LE VIGNOBLE BORDELAIS SE MODERNISE. SANS RENIER LA TRADITION, DE JEUNES PRODUCTEURS MISENT SUR LE GOÛT AVEC DES CRUS MOINS ONÉREUX, À CONSOMMER SANS ATTENDRE.

Texte Rémi BARROUX – Illustration ZELOOT

QU'IL ARRIVE PAR L'AUTOROUTE DE BAYONNE OU DE PAU AU SUD, de Toulouse, à l'est, ou encore de Paris, le voyageur est alerté par un panneau : « Le vignoble du Bordelais ». Mais il serait bien en peine de décrire ce fameux vignoble. Le nom de Bordeaux évoque-t-il plutôt les châteaux prestigieux, les appellations célèbres et les marques illustres aux prix spectaculaires ou appelle-t-il l'image de vins omniprésents dans le commerce, la grande distribution et accessibles à toutes les bourses ? Raconte-t-il la puissance du négoce, les milliers de domaines, ici appelés châteaux quelle que soit la bâtisse qui abrite le chai, ou les coopératives rassemblant des vigneronnes vivant parfois dans la précarité ? Bordeaux change, et ses vins évoluent. Pour en comprendre la diversité, il faut remonter à l'identité première du Bordelais. C'est avant tout un immense vignoble – 118 000 hectares là où la Bourgogne en revendique moins de 30 000 – sur un « petit » territoire, le seul département de la Gironde, quand la Bourgogne court sur trois départements et que le vignoble du Languedoc-Roussillon occupe une région entière.

Bordeaux, c'est le négoce, depuis le I^{er} siècle apr. J.-C. quasiment, celui qui emmena les grands noms du vin dans le monde entier, mais celui aussi qui vend les bordeaux en vrac. « Les crus classés ont créé la notoriété du Bordelais, ils ont ouvert les marchés aux États-Unis, en Asie... Nous vendons 650 000 hectolitres, soit plus de 10 % de toute notre production, en Chine. Si ces grands vins ne l'avaient pas fait, on vendrait moins de bordeaux tout court. Mais cette richesse n'a pas ruisselé sur l'ensemble du vignoble », détaille Bernard Farges, directeur du Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux (CIVB). Ici, le vin est un véritable écosystème avec plus de 9 000 exploitations drainant quelque 60 000 emplois en Gironde. Bordeaux serait aussi une identité, celle de l'assemblage des cépages, avec les marqueurs que sont le merlot, le cabernet sauvignon et le cabernet franc en rouge. Mais cela ne définit toujours pas le vignoble tel qu'il existe aujourd'hui.

Dans l'Entre-deux-Mers, la région viticole coincée entre Garonne et Dordogne, se trouve un domaine viticole de 17 hectares. Acheté en 2017 par Anaïs Bernard et Bastien Pestourie, 34 et 35 ans, l'ancien château de l'Espinglet est devenu la Bastane, contraction des prénoms des deux trentenaires, et s'est ouvert au tourisme avec un gîte et deux belles chambres d'hôtes. Ce domaine, aux vins frais et dynamiques, en bio, représente bien une tendance actuelle. Entre les crus à plus de 50 euros et la masse vendue largement au-dessous de 10 euros. La gamme, qui s'étend ici de 9,30 euros pour le rosé à 35 euros pour une cuvée Édition, un assemblage des barriques « les plus performantes » avec une étiquette en forme de BD, tourne surtout autour de 10 à 15 euros. « Si on vend à 50 euros, ce n'est pas nous, ce n'est pas notre image. On ne vit pas dans un château. Mais, à 6 ou 7 euros, on ne saurait pas produire le vin que l'on aime », explique Anaïs Bernard, originaire de Gaillan-en-Médoc, où elle dirige aussi le domaine familial, le Château Gadet Terrefort. « Bordeaux s'est endormi sur ses lauriers. La nouvelle génération assume la tradition d'élevage et d'assemblage, mais va vers plus de goût, à l'écoute du terroir », insiste Bastien Pestourie, qui a travaillé du côté de Saint-Émilion. « On peut faire de très bons vins en dehors des grands crus », disent-ils en chœur, devant un sympathique côtes-de-bordeaux 2017, 100 % malbec (14,70 €).

« Je pense que, d'une certaine manière, il faut tuer l'image traditionnelle de Bordeaux, celle de buveurs d'étiquettes. On doit revenir à la recherche du goût, du terroir », abonde Rachel Hubert, qui dirige, en biodynamie, deux châteaux dans le Blayais, Château Peybonhomme-les-Tours et Château La Grolet. Signe de cette tendance vers des vins plus frais, la belle cuvée classique de Peybonhomme, dont 30 % passaient en barrique il y a dix ans, est désormais vinifiée en cuve béton. « On est sur la pureté du fruit », explique Rachel Hubert, ce que confirment son élégant Blanc Bonhomme (20 €), sémillon et sauvignon, ou son très goûteux merlot 100 %, Les vacances de monsieur Merlot (11 €).

Le fruit, donc, et salut les copeaux ! Oublié le bois outrancier, signe d'une « parkérisation » (du nom du dégustateur américain Robert Parker) de tout le Bordelais. « *Parker a représenté une période économique faste pour nombre de propriétés, mais il y a eu à la fois des avantages et des effets délétères comme la surextraction et un boisé agressif* », reconnaît Bernard Farges. Le vignoble, sans renier cette tradition où la barrique joue son rôle, veut jouer la modernité. « *Tous les bordeaux ne se goûtent pas de la même façon. Et ce goût évolue. Certains mettent encore des copeaux pour masquer les défauts d'une vigne mal soignée. Mais cela donne des vins sans identité* », s'émeut Marie, l'une des deux dynamiques sœurs Courselle, à la tête du Château Thieuley, à La Sauve, 80 hectares de vignes, et deux gammes complètes, dont les prix vont de 8 à 13 euros. Les deux faces du Bordelais y sont présentes avec le classique Château Thieuley, une touche de bois et 80 % de merlot, et la cuvée Les Deux Sœurs (2015), élevée en cuve béton, pour un « *vin très pur, de terroir* ». À Daignac, Véronique Barthe travaille aussi à « *des vins plaisirs* ». À la tête du Château La Freynelle, domaine de 75 hectares qui remonte à 1789, la vigneronne propose des bouteilles à moins de 8 euros, à l'exception d'une cuvée Émotion, aux arômes de fruits rouges et noirs (12 €). « *On travaille des vins à boire, structurés et plaisants, et que l'on n'a pas besoin d'attendre vingt ans* », explique Véronique Barthe.

La garde, autre marqueur de Bordeaux, se perdrait-elle ? « *On réalise des vins consommables plus tôt. Je me souviens d'animation en grande distribution, il y a plus de vingt ans. Pour la clientèle d'alors, un médoc de moins de cinq ans n'était pas envisageable, même si je leur disais : "Mais, s'il vous plaît, buvez-le maintenant"* », raconte Laurent Vaché, directeur de la cave Uni-médoc, à Gaillan-en-Médoc, 180 vigneronnes sur plus de 1 000 hectares. Ici, aux confins du Médoc, entre estuaire et océan, sur les 4 millions de bouteilles vendues chaque année, les prix vont de 6 à 21 euros, et l'un des plus grands succès, le Château Clément-Saint-Jean, élevé en barrique pendant neuf mois, au nez de cassis et de réglisse, est à 11,20 euros.

Le Bordelais viticole est d'abord celui des appellations « de base », bordelais et bordelais supérieur, 55 % du volume, auxquels on peut ajouter les côtes-de-bordeaux, 15 % – les grands crus, seulement 10 %. Les coopératives représentent un quart de la production. Le prix moyen d'une bouteille en grande surface, en France, est de 5,87 euros, selon le CIVB.

Et près de 80 % des ventes s'y font au-dessous de 10 euros. Le poids lourd du Bordelais, Producta Vignobles, premier producteur de la région, qui regroupe 17 caves coopératives, soit 2 500 vigneronnes sur 20 000 hectares, 20 millions de cols chaque année, connaît bien cette réalité. Pour Mathias Arné, son responsable qualité et produits, « *entre les deux vitesses de Bordeaux, les grands crus et les autres, il faut proposer un cœur de gamme accessible et attractif* ». Il faut aussi innover comme avec cette jolie cuvée Hona (homme et nature), 100 % merlot et « *sans sulfites* » (5 €), au nez floral et fruité.

« *Notre travail, c'est d'aller au contact des clients pour leur montrer qu'on peut faire des vins de qualité à 5 euros* », renchérit Rémi Villeneuve, le maire de Saint-Genis-du-Bois (90 habitants) et propriétaire du château Motte Maucourt, 50 hectares et des vins ne dépassant pas 6,50 euros.



«Les grandes appellations ont été notre locomotive, mais aujourd'hui elles nous desservent, car tout le monde pense que le bordeaux est cher.»

Le Bordelais évolue aussi sous la contrainte climatique. Des 11° que titraient les vins dans les années 1950, on en est à 14° aujourd'hui. «Et cela, ça change la nature d'un vin. Or les gens cherchent moins de maturité, de confituré», résume Bruno Boidron, ex-directeur des éditions Féret et expert du Bordelais. Mais Bordeaux doit rester un symbole d'équilibre et d'élégance, signes de l'assemblage de cépages qui est sa marque.»

Pour faciliter l'accès du grand public aux vins de Bordeaux, le CIVB vient de lancer l'application Parlez-vous Bordeaux?, mettant en scène deux sommeliers virtuels. En scannant une collerette apposée sur quelque quatre millions de bouteilles, entre 3 et 10 euros, dans les rayons de grandes enseignes, l'acheteur sait si le vin est un «rouge intense», un «rouge gourmand» à boire tout de suite ou encore un «blanc douceur», comprendre un liquoreux. Le Bordeaux dans une ultime simplification. (M)

