

Primeurs 2015 : Expression de Fronsac donne le « la »

3 MARS 2016 0 COMMENTAIRE

Expression de Fronsac – Les propriétés

Château Barrabaque
Château Dalem
Château La Dauphine
Château de La Rivière
Château Gaby
Château Fontenil
Haut Carles
Château La Vieille Cure
Château Les Trois Croix
Château Moulin Haut-Laroque
Château Moulin Pey-Labrie
Château Villars

— Auteur



Mathieu Doumenge



Photo archive Sud-Ouest

Comme chaque année en amont de la Semaine des Primeurs, ce petit groupe réunissant douze propriétés des appellations Fronsac et Canon-Fronsac faisait découvrir aujourd'hui « son » millésime 2015. Morceaux choisis.

Nous allons bientôt être fixés. Ce millésime 2015 que l'on couvrait déjà d'éloges alors même que les raisins n'étaient pas dans les cuves, cet enfant chéri que tout le monde guettait depuis le tandem 2009-2010, que vaut-il dans le verre ? Alors que se

profile la Semaine des Primeurs à Bordeaux, du 4 au 8 avril, certains prennent déjà les devants et dévoilent aux professionnels leur dernier né. Un dernier né encore en cours d'élevage, certes – faut-il rappeler qu'à ce stade, les vins relèvent encore de l'esquisse de ce qu'ils seront, et qu'il faut au dégustateur beaucoup de prudence pour se prononcer sur ce qu'ils donneront en livrable – mais qui nous donne quelques indications sur le véritable profil du 2015.

Dany Rolland : « il me rappelle 2001 »

Comme chaque année, les douze propriétés membres du groupe Expression de Fronsac ont donné le coup d'envoi ce matin au Grand Hôtel de Bordeaux, pour une dégustation réservée aux professionnels. Les propriétaires ou directeurs étaient là en personne pour prêcher la bonne parole, à l'image de Dany Rolland, dont le Château Fontenil présente un profil dense, juteux, séveux. « Ce millésime 2015 est assez particulier : nous avons eu un bon cycle végétatif, mais le début d'été très chaud suivi par les pluies du mois d'août, puis enfin par un été indien qui a provoqué une photosynthèse importante, et donc pas mal d'alcool potentiel, exigeait une attention de tous les instants. Nous avons la chance d'avoir de bonnes maturités, de bonnes acidités (3,70 de pH à Fontenil), mais il fallait aller chercher la matière, car nous avons moins de tanins qu'en 2009 ou 2010. Nous avons opté pour des macérations (j'aime parler d'infusions...) assez longues, plus de 40 jours, pour avoir un bon milieu de bouche ».

Ce Fontenil 2015 est un 100% merlot : les cabernets qui entraient en petite dose dans l'assemblage ont été arrachés, et Dany envisage de les remplacer par... du chardonnay pour faire du blanc (décidément une nouvelle tendance sur la Rive Droite, nous y reviendrons très vite). « Si je devais le comparer à un autre millésime, ce serait peut-être le 2001 », poursuit Dany Rolland. « On a de la matière et de bonnes acidités, donc un bon potentiel de garde. C'est un vin qui peut s'inscrire dans l'Histoire, et c'est cela la force de Bordeaux et de la vente en primeurs ». A ce sujet, que pense Dany du futur positionnement prix de ce 2015 ? « Je ne sais pas ce que feront les 'grands' mais les propriétés comme nous n'ont pas une grande marge de manœuvre. Nous allons peut-être augmenter un tout petit peu. A Fronsac j'ai un prix de revient de 12 € par bouteille, il faut donc que j'indexe mon prix sur cette réalité économique. Heureusement, nous avons eu de bons volumes, 40 hl/ha ».

Attention aux volumes

propriété, est satisfaite de la qualité du millésime – il faut dire que de nombreux efforts sont consentis pour affiner le style des vins et leur précision, et cela se sent dans ce 2015. Au château de Carles, le directeur Thierry Perdigon annonce un rendement de 20 hl/ha pour sa cuvée Haut-Carles, mais ce faible rendement s'explique en partie par le cycle de restructuration que traverse actuellement le vignoble. Au château Moulin Pey Labrie (en bio depuis 2010), Bénédicte Hubau annonce un rendement de 28 hl/ha, « mais nous ne faisons jamais de gros rendements. Ce 2015 est avant tout un joli vin sur l'équilibre et la fraîcheur, avec un fruit bien mûr ; on peut dire que c'est le chaînon manquant entre 2009 et 2010 ».

Autre propriété convertie en bio, dont le millésime 2015 est le premier officiellement labellisé AB, le château La Dauphine se félicite que ce millésime réunisse à la fois qualité et quantité. « C'est un vin cachemire, tout en souplesse », s'enthousiasme la directrice Stéphanie Barousse, « et nous avons de beaux volumes, à 45 hl/ha. Nous récoltons les fruits du bio, après trois années difficiles qui ont vu les rendements un peu baisser, la vigne s'est ré-adaptée, et s'épanouit pleinement ». Avec 130 000 bouteilles de premier vin et 60 000 bouteilles de second vin, La Dauphine (qui a changé récemment de propriétaire) fait office de « poids lourd » de l'appellation Fronsac. Pour autant, là aussi, pas de grande marge de manœuvre sur les prix. « D'autant que Bordeaux est attendu au tournant. Même si le millésime est beau, il ne faudrait pas trop partir à la hausse », souligne Stéphanie Barousse. Les prochaines semaines lui donneront-elles raison ? Réponse sur ce site.