



LE SOUTIEN  
SANS  
MODÉRATION  
DE MACRON

PAGES 2-3

EMMANUEL PIERROT/VU POUR « LE MONDE »  
D'APRÈS ÉRIC FEFERBERG/AFP

Un président de la République qui parle volontiers de vin, c'est une petite révolution en France. Depuis le début de la V<sup>e</sup> République, les chefs d'Etat s'étaient montrés très discrets sur leurs préférences viticoles. Parce qu'ils n'en avaient pas la culture, ou le goût. Et aussi pour ne pas attiser la colère des représentants de la santé. Emmanuel Macron s'est débarrassé de cette pudeur. Que ce soit dans une vidéo de dégustation, des déclarations de soutien, par l'embauche d'une conseillère à l'Élysée ex-lobbyiste du vin, ou grâce à l'implication de la filière dans la prévention santé, le nouveau président a montré un attachement inédit pour le vin. Ses motivations sont claires : ce secteur possède une économie florissante, rayonne à l'international, symbolise l'excellence à la française. Et puis, Emmanuel Macron défend le vin, car il l'apprécie. Ce goût n'est en revanche pas partagé par les députés de La République

en marche, qui lui préfèrent le Coca-Cola à la buvette de l'Assemblée nationale. Mais, entre la filière vin et les associations de santé, les rapports sont tendus. Jusqu'à présent, le chef d'Etat se posait en juge de paix pour ménager les susceptibilités de chaque camp. Sans le vouloir, Emmanuel Macron a rompu le fragile équilibre. Depuis le mois de février, les pro et les anti s'affrontent. L'un met en avant le patrimoine culturel, vante les bienfaits de la modération. L'autre rappelle que l'alcool tue en France près de 50 000 personnes chaque année, provoque maladies et drames sociaux. Et affirme que, même consommé avec modération, il nuit à la santé.

**Boire moins et mieux**  
Le face-à-face n'est pas près de s'apaiser. Il y a quelques jours encore, un collectif de médecins et militants contre l'alcoolisme a proposé « dix mesures efficaces » pour lutter contre la consommation excessive. Parmi elles, la taxa-

tion selon le degré d'alcool et la définition d'un prix de vente minimum. La filière vin a réagi dans un communiqué où elle dénonce une « croisade engagée contre le vin », à travers des « polémiques stériles et virulentes ».

Sous les pavés de Mai 68, qui aurait imaginé qu'un tel affrontement politique pourrait se jouer ? Pas Daniel Cohn-Bendit, que nous avons interrogé sur les vins qu'il aime. Rouges, évidemment. Et sa vision des politiques viticoles. Elle est pleine de modération. Il faut dire qu'en 1968 on buvait plutôt du vin en vrac, les appellations étaient à leurs débuts, et le vin se buvait plus qu'il ne se dégustait. Il ne coûtait pas cher. Alors que Bordeaux présente ses grands crus en primeur, nés d'un millésime 2017 difficile, marqué par le gel, nous sommes partis à la recherche de bons bordeaux à moins de 10 euros. Il y en a. Les Français boivent moins. Oui, mais ils boivent mieux. Boire moins et mieux, un vrai slogan politique. ■

OPHÉLIE NEIMAN ET MICHEL GUERRIN

**SÉLECTION**  
**BORDEAUX**  
**ROUGES NOS**  
COUPS DE CŒUR  
À MOINS DE 10€  
Page 6

**REPORTAGE**  
► L'avant-Primeurs  
de Jeffrey Davies  
Le négociant américain  
installé à Bordeaux  
a organisé, fin mars,  
une dégustation  
pour les plus fameux  
critiques du monde.  
Page 4



**ENTRETIEN**  
► Daniel Cohn-Bendit  
L'ex-trublion de Mai 68  
n'a pas voulu aborder  
cette commémoration.  
Il a préféré parler  
de ses amis du  
pic Saint-Loup et de vin,  
rouge, naturellement.  
Page 7



**Emmanuel  
Macron,  
au Salon de  
l'agriculture,  
à Paris,  
le 24 février.**  
LEMOUTON-POOL/SIPA  
STEPHANE MAHE/REUTERS

## Un président sous influence ?

Emmanuel Macron aime le vin et le fait savoir. Une position inédite de la part d'un chef de l'Etat, qui rassure la filière viticole mais qui met en émoi les acteurs de la santé

**L**a filière viticole ne pouvait rêver d'un meilleur ambassadeur : un président de la République qui aime le vin. Mais surtout, un président qui ne craint pas de le faire savoir. Même s'il boit avec beaucoup de modération. Une position inédite dans la V<sup>e</sup> République, révélée dès la campagne présidentielle et qui ne s'est jamais démentie depuis. Un pari risqué, aussi : pour beaucoup d'électeurs, le vin est d'abord un produit nocif pour la santé. Du reste, nul autre président, avant lui, ne s'était risqué à faire une telle déclaration d'amour au vin.

Emmanuel Macron a trois raisons de casser ce tabou : le vin est le deuxième secteur d'exportation, cumule 13 milliards de chiffre d'affaires et génère près de 500 000 emplois. C'est le symbole de la réussite française par excellence. Et puis... et puis, ça tombe bien, il le connaît bien. Deux vidéos sont là pour le prouver, réalisées quand il était encore candidat, en décembre 2016, à l'occasion d'un entretien avec *Sud Ouest* et *Terre de vins*. On y voit le président goûter des vins

**« L'idée d'associer  
les viticulteurs  
à la prévention est  
une excellente idée ! »**

**MARIE-CHRISTINE  
VERDIER-JOUCLAS**  
députée La République  
en marche du Tarn

lors d'une dégustation à l'aveugle : « On sent le cuir, le sous-bois. On peut aller vers Pauillac... c'est un bordeaux en tout cas. Le nez ne trompe pas ! »

De passage à Bordeaux, où il venait de s'entretenir avec des représentants de la filière, il acceptait de prolonger l'interview par une dégustation surprise. « Nous ne l'avions pas prévu, se remémore Rodolphe Wartel, directeur de *Terre de vins*. L'idée était qu'il nous donne un avis sur trois bouteilles pour comprendre ses goûts. Et le voilà qui se prend au jeu et essaie de reconnaître leur origine. Nous avions sous-estimé ses connaissances. J'ai été bluffé par la précision de ses réponses. » Si Emmanuel Macron place à tort un pessac-léognan à Pauillac, il démasque sans difficulté un blanc produit dans l'Entre-deux-Mers et un rosé de Provence. Il égrène aussi des noms de vin qu'il aime : Chasse-Spleen, Duhart-Milon, Roc de Cambes, « en côtes-de-bourg, où un travail formidable a été

fait par les Mitjaville [propriétaires du Château]. Et évoque, en dehors de Bordeaux, Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, les rouges de Bandol, ceux de Corse, les blancs de Chassagne-Montrachet, les givrés et autres rullys.

Aucun doute, Emmanuel Macron connaît bien la géographie viticole. Et, selon Rodolphe Wartel, cela n'a pas échappé aux vignerons : « On a eu énormément de retours suite à cette interview, de surprise et de satisfaction face à ce candidat qui osait aimer le vin. Depuis son élection, quand on écoute les gens qui comptent dans la filière viticole, nous percevons des signes de confiance à son égard. » Emmanuel Macron s'éduque tôt au vin. Ses parents, médecins, sont amateurs et possèdent « un certain nombre de bouteilles à la cave ». Il développe ses connaissances lors de son passage à la banque Rothschild. Notamment grâce à quelques escapades viticoles aux côtés d'Alexis Weill, qui s'occupe, pour la banque, de transactions liées au vin : « Il a un très joli palais et, objectivement, il goûte très bien, résume ce dernier. Emmanuel Macron n'abuse pas du vin, loin de là. Mais il en a la culture. Il a aussi des amis vignerons. Cela dépasse l'opération de charme à une corporation. »

**« N'emmerdez pas les Français »**

Il est, depuis, resté fidèle à la filière : « Moi, je bois du vin le midi et le soir. Même si ce n'est plus la mode, paraît-il... » C'était le 22 février, lors d'une conférence de presse en marge du Salon de l'agriculture. Cette phrase n'était pas seulement destinée à remercier une vigneronne qui lui offrait une bouteille de faugères. Mais à clore une vive polémique en cours depuis un mois. Aux journalistes, le même jour, il empruntera même à Georges Pompidou le célèbre : « N'emmerdez pas les Français », pour défendre le vin. Et d'enfoncer le clou : « Tant que je serai président, il n'y aura pas d'amendement pour durcir la loi Evin. »

Ses propos couronnent une série inédite de prises de position sur le vin dans la sphère publique. A son origine, un incendie, allumé par la ministre de la santé, Agnès Buzyn. Sur France 2, le 7 février, elle déclare, dans un pays où le vin est toujours traité comme un alcool « à part » : « En termes de santé publique, c'est exactement la même chose de boire du vin, de la bière, de la vodka ou du whisky... (...) Scientifiquement, le vin est un alcool comme un autre. »

Rapidement, le contre-feu s'organise, les prises de parole se multiplient sur le sujet. Il y a Nathalie Delattre, sénatrice de la Gironde, qui évoque, lors des questions au gouvernement, un risque de « prohibition ». Le premier ministre lui répond, rassurant : « Comme des millions



de Français, j'aime le vin.» Dans la foulée, un collectif de personnalités s'enflamme dans les colonnes du *Figaro*: «*M<sup>me</sup> Buzyn, cessez de diaboliser le vin, qui est une part de la civilisation française!*» Le patron de la majorité, Christophe Castaner, tente lui aussi, sur France Inter, de séparer le vin des autres alcools. Avec des paroles qui laissent perplexes: «*Il y a de l'alcool dans le vin, mais c'est un alcool qui n'est pas fort.*»

Et puis le président de la République, qui sonne la fin du combat avec le fameux «*n'emmerdez pas les Français!*»! Conséquence logique, un collectif de médecins se range du côté de la ministre et signe une tribune, toujours dans *Le Figaro*: «*Vu du foie, le vin est bien de l'alcool.*» Entretiens, de France 5 à Canal+, de France Inter à RMC, les médias se sont emparés du sujet. Du jamais-vu pour ce thème habituellement si discret dans les journaux et pourtant si emblématique de la France: le vin et sa cohorte de résultats économiques florissants, d'emplois, de patrimoine au rayonnement international, de culture... et d'alcooliques, de ravages sur la santé et de drames sociaux.

A l'image d'une pièce de monnaie aux deux faces obstinément opposées et irréciliables. Et voilà qu'à la faveur des articles resurgit un nom qui avait suscité l'émoi, lors de la composition du cabinet du président: Audrey Bourolleau. Elle

était la référente agricole du mouvement En marche! durant la campagne. Elle est désormais conseillère agriculture, pêche, forêt et développement rural à l'Elysée. Mais on ne retient qu'une chose, son poste précédent: lobbyiste du vin. Elle était «*M<sup>me</sup> Vin & Société*», une association représentant les emplois de la vigne et du vin, en fait le principal lobby de la filière. Décrite comme «*beaucoup plus maligne et beaucoup plus bosseuse que n'importe qui*» par d'anciens collaborateurs, Audrey Bourolleau a fait, à 38 ans, presque toute sa carrière dans le vin. En dehors de passages chez BIC et Heineken, elle a travaillé dans la distribution des vins Baron Philippe de Rothschild, a été directrice de l'Union des côtes-de-bordeaux, dirigeante pour la société de distribution de boissons Dream Tank, avant d'accéder au poste de déléguée générale de Vin & Société.

A cette fonction, elle accomplit plusieurs faits d'armes. Comme sa participation à l'amendement, voté fin 2015, assouplissant la loi Evin, qui encadre la publicité sur les boissons alcoolisées... amendement que l'ancien ministre de l'économie avait, dans un premier temps, tenté d'inscrire dans sa loi Macron. Dès sa nomination, dix-sept organisations d'addictologues avaient fait entendre leur mécontentement, plusieurs titres alertaient sur l'entrée d'une lobbyiste de la filière viticole au gouvernement.

Sur le plateau du *Quotidien*, l'émission de Yann Barthès sur TMC, encore récemment, on diffuse une chronique intitulée «*Emmanuel Macron est-il sous l'influence du lobby du vin?*», dans laquelle Audrey Bourolleau est longuement désignée. Du côté de la filière, on modère: «*Je suis consternée par l'image que certains nous prêtent, n'hésitant pas à nous comparer à la NRA [le lobby américain proarmes], se désolé Krystel Lepresle, actuelle déléguée générale de Vin & Société. Je rappelle que notre budget de fonctionnement annuel est de 1,6 million d'euros, que nous sommes quatre salariés. C'est ça, un lobby tout-puissant? Notre seule force, c'est celle des territoires, des 70 départements qui font du vin.*»

#### Des groupes protecteurs

Mais attaquer le jus de la treille publiquement, ce n'est pas seulement attaquer Vin & Société. D'autres groupes, bien mieux insérés dans le fonctionnement politique, en sont les protecteurs. L'Association nationale des élus de la vigne et du vin comme le groupe d'études Vigne, vin et œnologie au Parlement rassemblent des élus municipaux, sénateurs et députés de tout bord. «*Nous ne sommes pas un lobby, c'est hors de question, avertit Marie-Christine Verdier-Jouclas, députée La République en marche*

du Tarn, fraîchement élue coprésidente de Vigne, vin et œnologie, qui regroupe cent huit députés. *Nous étudions ce que nous disent les vignerons et les viticulteurs et nous envisageons des propositions.*» Les sujets vont de la suppression du glyphosate à la fiscalité agricole, des drones dans les vignes à la santé.

«*L'idée d'associer les viticulteurs à la prévention est une excellente idée! Tout le monde applaudit à cette perspective.*», se réjouit la députée du Tarn. C'est encore une autre grande victoire de la filière: un courrier de l'Elysée, envoyé fin janvier, proposait à tous les acteurs de la filière de participer à un plan de prévention santé sur les conduites excessives et à risque.

Krystel Lepresle s'en félicite: «*Cela faisait au moins cinq ans que Vin & Société réclamait d'être acteur de la prévention. Pour donner des repères de consommation, en quantité comme en qualité.*» L'ombre d'Audrey Bourolleau plane, mais l'actuelle déléguée de Vin & Société se moque de la rumeur: «*Contrairement à ce que tout le monde croit, ce n'est pas la conseillère à l'agriculture qui m'en a parlé face à face. C'est la conseillère santé, Marie Fontanel!*» «*Peu importe qui a fait l'annonce, coupe-t-on au cabinet de l'Elysée. Elle vient de l'Elysée dans la globalité. Et nous n'avons missionné personne. Nous avons encouragé*

*tous les acteurs de la filière agroalimentaire à nous faire des propositions sur la santé, ainsi que des associations, comme [l'association] Avec modération!*»

Il n'empêche. Entre un président qui banalise la consommation quotidienne de vin, et l'entrée de la filière sur le terrain de la santé, les médecins en addictologie ont de quoi bondir. Et l'agrandissement du pictogramme «*interdit aux femmes enceintes*», prévu pour 2019 sur les bouteilles, ne suffira pas à apaiser la colère de ces derniers. Pour Michel Reynaud, professeur en psychiatrie, addictologue et président du Fonds Actions Addictions, le grand danger du vin est d'avoir réussi à faire entrer de fausses informations dans les consciences: «*On veut nous faire croire qu'une consommation modérée est bonne pour la santé, mais c'est faux. La vérité est que le risque augmente dès le premier verre régulier, que l'alcool est la première cause de dé-mence précoce, la deuxième cause de cancer. Et source de nombreuses violences familiales. Au lieu de cela, on nage dans un bain d'informations positives.*» Ce bain ne risque pas de se vider, tant l'image que véhicule un chef d'Etat est déterminante. Quand Emmanuel Macron boit un verre de vin en public, les vignerons chantent, les médecins ont la gueule de bois. ■

OPHÉLIE NEIMAN

## Les chefs d'Etat de la V<sup>e</sup> République entre raison et défense du terroir

Du général de Gaulle à François Hollande, leur goût pour le vin n'a pas grand-chose à voir avec la politique qu'ils ont menée

Quand il s'agit de vin, un président de la République se doit d'utiliser toute la mesure et la diplomatie dont il est capable. Il lui faut en effet jongler entre son goût personnel, l'importance de l'économie du secteur et les conséquences de sa politique de santé publique.

### Le général de Gaulle, le père de la cave de l'Elysée

Alors que le général de Gaulle dirige la France, les Français boivent chaque année 160 litres de vin par personne. Posture publique oblige, le président affiche son austérité. Il n'ignore cependant pas la symbolique forte du vin pour la France: c'est lui qui crée la cave de l'Elysée, comme un relais d'ambassade.

En avril 1959, alors qu'il suit la route des vins de Bourgogne, il dit au maire de Gevrey-Chambertin: «*Je ne pouvais pas m'arrêter dans votre pays sans marquer la considération particulière que j'éprouve*

*pour l'illustration qu'il apporte à la renommée nationale.*» Même s'il boit peu, le général ne dédaigne pas un petit verre de porto chez lui le soir. Il apprécie également le champagne, notamment Drappier, qui se situe à quelques kilomètres de chez lui, à Colombey-les-Deux-Eglises.

En 1990, la Maison crée même une cuvée «*De Gaulle*»... Le «*de Gaulle*» est également un tire-bouchon dont les deux leviers se déploient de chaque côté, parce qu'il fait penser au général levant les bras, un geste familier pendant ses discours.

### Georges Pompidou, bienfaiteur du Mouton-Rothschild

Après de Gaulle, si Pompidou n'a plus de colonies à gérer, il lui faut composer avec les nouveaux départements d'outre-mer, notamment ceux des Caraïbes. Pour des raisons diplomatiques donc, il introduit le punch antillais dans les buffets de réception de l'Elysée.

Plus gourmet que le Général, il passe néanmoins peu de temps à table, et boit avec modération en public et en privé. Avec lui, la table de l'Elysée passe au bordeaux. Avec Chaban-Delmas, maire de Bordeaux, comme premier ministre, et lui-même qui a été directeur général de la banque Rothschild, les Châteaux Lafite-Rothschild, Duhart-Milon, Mouton-Rothschild et Clarke sont souvent servis à la table présidentielle.

C'est sous son impulsion que Mouton devient premier grand cru classé du Médoc, modifiant pour la première et seule fois le classement de 1855. Pompidou apprécie pourtant des vins plus modestes: des moulis, tels les Châteaux Chasse-Spleen et Poujeaux, ainsi que le cahors.

### Valéry Giscard d'Estaing, le connaisseur discret

Bien qu'il soit resté en retrait sur la question, Giscard aime le vin, et surtout en connaît parfaitement la culture. Au Salon de l'agriculture où il ne se rend que trois fois, il goûte du bout des lèvres le verre de vin qu'on lui tend. En privé, il préfère le vin rouge: le chambertin en Bourgogne, Cheval Blanc à Saint-Emilion et, plus couramment, le chinon.

### François Mitterrand et la loi Evin

Mitterrand est le seul président à être originaire d'une région viticole, celle des cognacs et des pineaux. Ses ancêtres étaient même producteurs de vinaigre. C'est sous son deuxième mandat, le 10 janvier 1991, qu'est entérinée la loi Evin. Cette loi poursuit la politique menée par les gouvernements précédents contre le tabagisme et l'alcoolisme.

En 1975, la loi Veil concernait la cigarette. En 1987, la loi Barzach régleme pour la première fois la communication sur les vins et les spiritueux. La mention «*à consommer avec modération*» apparaît. Du nom du ministre de la santé, Claude Evin, la loi durcit considérablement les règles de la publicité aussi bien pour le tabac que pour le vin.

C'est donc modérément que le président déclare son goût pour le Château Haut-Marbuzet, un saint-estèphe, et pour le sancerre rouge de sa circonscription de Château-Chinon.

### Jacques Chirac, le houblon plutôt que la vigne

Pendant ses deux mandats, le budget vin de la cave de l'Elysée est dopé d'au moins 20 %.

Mais Chirac affiche clairement sa préférence pour la bière, la Corona notamment, que sa fille, Claude, lui a fait découvrir. Dans la famille, c'est surtout Bernadette qui est passionnée par le vin et par le pauillac en particulier.

C'est elle qui fait passer l'entretien d'embauche de Guillaume Joubin pour le poste de sommelier en chef pendant le second mandat. De son côté, le président se fait faire des fiches sur le vin afin de ne pas rester en berne dans les dîners officiels.

### Nicolas Sarkozy, le buveur d'eau qui assouplit la loi Evin

Ce n'est pas parce que Nicolas Sarkozy ne boit pas de vin qu'il n'en mesure pas l'importance pour l'économie nationale. C'est même sous la présidence de ce buveur d'eau que la cave de l'Elysée est la plus fournie: elle reste en effet la première cave de la République. Quand Sarkozy quitte le Palais, elle contient près de 25 000 bouteilles (elle en fait la moitié aujourd'hui). Sous son mandat, la loi Evin est assouplie par la loi Bachelot en 2009 qui autorise notamment la publicité du vin sur Internet.

### François Hollande, un défenseur enthousiaste

Comme son prédécesseur, François Hollande continue à infléchir la politique sur le vin. Pourtant, dès le début de son mandat, en 2013, il avait fait sensation en décidant de vendre aux enchères une partie de la cave de l'Elysée. Il s'agit en réalité d'en réorganiser le positionnement et d'autofinancer de nouveaux achats vers des vins plus modestes.

Au Salon de l'agriculture, il s'affiche comme le plus zélé des présidents sur le temps passé à en arpenter les allées. Il y passe jusqu'à douze heures d'affilée, battant le record de Chirac qui était de dix heures. On le voit goûter un bergerac et déclarer spontanément: «*C'est une petite bombe.*»

Il apprécie le vin, le montre, mais reste consensuel: il ne reconnaît aucune préférence. Il est aussi le premier président à ouvrir, en 2015, le salon professionnel Vinexpo à Bordeaux, créé en 1981. En janvier 2016, la loi Evin est assouplie: la référence à la région de production n'est plus considérée comme une publicité. Mais les temps ont changé: depuis l'ère de Gaulle, la consommation individuelle annuelle des Français est passée à 42 litres. ■

LAURE GASPARTOTTO

## Les sodas en force à l'Assemblée

Le renouvellement des élus à l'Assemblée nationale a eu des conséquences sur la buvette du Palais-Bourbon. La consommation d'alcool, d'abord. Elle est à été divisée par deux entre juillet et octobre 2017. Il ne s'agit pas là d'un phénomène transitoire de sobriété puisque, début avril, le constat est identique: les nouveaux députés délaissent le raisin fermenté et les produits de la distillation.

Premier questeur, Florian Bachelier a consulté le conseil d'administration des restaurants de l'Assemblée pour en savoir plus. Le député d'Ille-et-Vilaine, chargé d'établir le budget de fonctionnement du Palais-Bourbon, souhaitait en effet s'ajuster aux nouvelles soifs. «*Les nouveaux députés, dont 351 sont du parti La République en marche [LRM], sont plus représentatifs de la société française: la consommation d'alcool baisse en France, elle baisse également à l'Assemblée nationale*», a conclu le député breton LRM. Cette baisse de la consommation pourrait notamment s'expliquer par le coup de jeune qu'a vécu l'Assemblée: de 54 ans, la moyenne d'âge des députés est passée à 48 ans et demi.

Les élus issus de la société civile seraient également moins enclins à consommer

de l'alcool pendant la journée. Conséquence directe, la questure va vendre une partie de la cave de l'Assemblée, 5 100 bouteilles en tout. Elle espère ainsi économiser 77 000 euros par an. Cette diminution serait-elle donc une bonne nouvelle, sur le plan tant sanitaire que financier?

#### Tituber ou se déhancher

Pour la seconde partie, c'est sûr, mais les médecins des parlementaires vont devoir affronter un autre problème: la baisse de l'alcool est contrebalancée par l'augmentation de sodas chez les jeunes députés macronistes, du Coca-Cola en particulier. «*Et surtout du Coca Zero*», précise Redouane Ouraou, chef de cabinet de Florian Bachelier.

La buvette s'est ainsi trouvée en rupture de cette boisson gazeuse à plusieurs reprises, tant dans la version sucrée que dans la version édulcorée. La buvette a tout de même fait grincer des dents François de Rugy, le patron des lieux. Et cela n'avait rien à voir avec le vin: en pleine nuit d'octobre dernier, quelques élus ont troqué l'alcool pour la sono, transformant le Palais-Bourbon en piste de danse. Tituber ou se déhancher, ils ont choisi. ■

O. NE.

# Bordeaux 2017 : le boire plutôt que spéculer

La semaine des Primeurs, rendez-vous annuel des grands crus bordelais, s'est tenue du 9 au 12 avril. Négociants, journalistes et importateurs du monde entier ont dégusté un millésime marqué par le gel

On s'attendait à des Primeurs moroses. Il n'en fut rien. Et même l'afflux des professionnels du monde entier pour venir découvrir le dernier-né a étonné tout le monde. «*On voit arriver jusqu'à 2000 visiteurs par jour*», s'étonne Basile Tesseron au Château Lafon-Rochet, à Saint-Estèphe, qui reçoit l'Union des grands crus de Bordeaux ce mardi 10 avril 2018. Il en attendait deux fois moins. Surtout pour un millésime où il n'y aura pas grand-chose à vendre : moitié moins de vin qu'en 2016 ! Le gel d'avril 2017 a eu raison de la moitié de la récolte bordelaise, avec des températures allant jusqu'à -5 °C.

Une situation qui n'est pas sans rappeler le millésime 1991. De nombreux propriétaires ont d'ailleurs ressorti de leurs caves des 91, pendant des dîners de discussions, afin de faire un point sur son évolution et le comparer au devenir du millésime présenté. Les surprises étaient plutôt bonnes, telle la beauté d'un palmer 1991 qui laisse envisager une belle garde pour les vins de 2017. Peu d'appellations ont été épargnées par la rudesse climatique de l'année dernière. Seul le nord du Médoc en sort quasi indemne. Mais au sein même des vignobles, les situations sont à étudier au cas par cas. D'où la marée de profes-

sionnels qui a envahi les chais pendant cette semaine de présentation des Primeurs. Ils veulent tout goûter. Car même là où il y a du vin, les assemblages sortent du classicisme.

Au Château Figeac, à Saint-Emilion, par exemple, les gelées ont beaucoup affecté les cabernets francs : ils sont logiquement moins présents dans le résultat final. Ce nouvel assemblage lui donne un caractère différent des millésimes précédents. Mais le résultat est tel que les propriétaires envisagent des plantations différentes pour l'avenir. Non seulement pour s'adapter au changement climatique, mais aussi pour réorienter un peu le style de leur vin. «*On produira 48000 bouteilles de 2017, au lieu de 120000 bouteilles*», explique Frédéric Faye, le directeur de Figeac, qui n'a donc pas de second vin à présenter. Comme beaucoup d'ailleurs. Au Château La Dominique, à Saint-Emilion, idem, tout comme à La Conseillante, à Pomerol, pour n'en citer que quelques-uns.

Au Château Angélys, à Saint-Emilion, on goûte heureusement le premier comme le second vin, Le Carillon, qui se révèle majestueux. A Pavie, tout près, Gérard Perse déclare : «*Nous n'avons rien perdu sur ce vignoble, mais nous avons subi une perte de 30% sur celui de Monbousquet*.» En réalité, il existe une certaine logique parmi cette

hiérarchie des parcelles préservées : la lutte contre le gel s'est concentrée sur les meilleures d'entre elles. De l'usage d'un hélicoptère aux premières lueurs du jour, à un nettoyage manuel de chaque rameau, jusqu'à la conduite différenciée du vignoble, un travail hors norme a été fait pour sauver la récolte. «*C'est le millésime qui a coûté le plus cher à produire*», soupire Véronique Sanders, directrice du Château Haut-Bailly en pessac-léognan qui a perdu 35 % de sa récolte. Chez elle, ce sont surtout les merlots qui ont gelé. Haut-Bailly 2017 comporte donc de facto plus de cabernet et ça lui va très bien. Si le style change légèrement, l'identité du vin est préservée. Les plantations futures de la propriété seront décidées en conséquence.

## « Goûter l'évolution »

Mais d'autres vigneronnes, comme Anabelle Cruse au Château Corbin, à Saint-Emilion, ont vu l'intégralité de leur vignoble cuire avec le gel d'avril. «*J'avais décidé dans un premier temps de m'enfuir de Saint-Emilion pendant la semaine des Primeurs, mais je me suis ravisée. Je fais goûter l'évolution de mes millésimes précédents, 2015 et 2016*», positive-t-elle. Il faut donc aller du côté du Médoc pour voir des situations plus optimistes.

Au Château d'Issan, à Margaux, par exemple, le gel n'a pas frappé. C'est d'ailleurs l'un des seuls de l'appellation à n'en avoir pas souffert. Les vins se révèlent denses, structurés, dans une belle tension. Idem à Lynch-Bages, à Pauillac. Son directeur Jean-Charles Cazes reçoit, heureux, dans le chai de Haut-Batailley qu'il vient tout juste d'acquérir, pour présenter tous ses vins. Ses Ormes de Pez, notamment, détonnent.

Face à une telle hétérogénéité des situations, impossible de déclarer que 2017 est un grand millésime. Il l'est, ici ou là, mais à chacun de se faire sa propre opinion. En blanc, il offrira de réelles surprises, notamment version sec. A Fourcas Hosten, en listrac-médoc, par exemple, le blanc 2017 est sans doute le plus beau de l'histoire du Château : il offre des perspectives vraiment alléchantes.

Ce qui est certain, c'est que de part et d'autre de la Garonne, il existe de très beaux vins, expressifs et délicats, aptes à vieillir avec grâce. Mais aussi des Châteaux qui ont fait des compromis avec la qualité. Il faudra se donner la peine de goûter. Impossible d'acheter à l'aveugle pour spéculer. Finalement, avec 2017, le vin de Bordeaux retrouve son sens premier : celui d'être bu. ■

LAURE GASPAROTTO

## Dans les coulisses de l'avant-Primeurs

REPORTAGE | A côté des grands châteaux, des négociants, comme Jeffrey Davies, organisent des « tastings » plus confidentiels

BORDEAUX (GIRONDE) - envoyée spéciale

La pluie a des effets insoupçonnés. Celui, par exemple, de saper une dégustation de vin. Dans son bureau bordelais, le négociant américain Jeffrey Davies jette un œil navré sur l'aiguille du baromètre : «*Ce n'est pas un temps à dégustation*.» La dépression nuageuse de la fin du mois de mars, la «*pression baromérique*», comme il la surnomme avec un léger accent, a tendance à fermer les vins, qui s'expriment moins.

A l'aube de la période des Primeurs, quand les grands dégustateurs viennent goûter le millésime 2017 dont la réputation n'est déjà pas fameuse, voilà qui tombe mal. Heureusement, Jeffrey Davies est rodé aux Primeurs comme aux dégustations. Négociant à Bordeaux depuis 1996, il est l'un des plus respectés, et ce n'est pas sans raison : il connaît ses vins. Dans sa petite salle de *tasting*, 59 bouteilles ouvertes, prêtes à être versées, s'alignent sur une étagère, devant une table recouverte d'une nappe blanche.

### Un rôle central

La société de négoce Signature Selections de Jeffrey Davies, dans le quartier Caudéran, est un lieu discret, totalement inconnu du grand public. D'ailleurs, on y reçoit rarement, et seulement des professionnels. Pourtant, avec les quelque 300 négociants de Bordeaux, son rôle est central dans les Primeurs : une fois les prix fixés par les châteaux, il leur achète les vins et assure leur mise sur le marché. A côté des imposants vignobles bordelais, qui présentent en grande pompe leurs vins frais éclos, les dégustations de Jeffrey Davies ont la mine modeste mais drainent les plus fameux critiques du globe. Les producteurs ne sont pas en reste : «*En période de Primeurs, nous sommes archi-sollicités par les châteaux pour présenter leurs vins à des journalistes. Mais je ne choisis que ceux que je connais bien. Il faut que j'y trouve un intérêt, que ce soit une propriété qui monte ou qu'elle ait bénéficié d'investissements importants*.»

Selon les millésimes, Jeffrey Davies revend les vins d'environ 250 domaines. Sur presque tous les continents, à des importateurs ou à des gros cavistes, mais aussi en France, notamment à une enseigne de grande distribution dont il ne dira pas le nom. Pour l'heure, celui qui s'est

Jeffrey Davies,  
en mars 2017.  
JOHAN BERGLUND



installé négociant bordelais en 1996 attend l'une des personnalités les plus marquantes des Primeurs : le critique américain James Suckling. Longtemps rédacteur en chef du magazine *Wine Spectator*, désormais à son compte, il est un critique influent, de ceux dont une bonne note peut faire flamber les ventes et les prix d'un vin. «*Je ne présente qu'une toute petite partie de mes vins aujourd'hui*, précise le négociant. *C'est celle que je juge la plus intéressante et qui se déguste bien en ce moment*.» Ce jour est important : «*Faire goûter les vins que je vends à de grands journalistes me permet d'avoir leur avis. Les commentaires qu'ils vont en faire seront essentiels pour en assurer la promotion par la suite*.» Mais James Suckling est en retard. Il a pris l'avion de la Californie

la veille, a démarré sa journée à Haut-Bailly, puis s'est arrêté à Haut-Brion. Après la dégustation, il doit encore se rendre au Château Lafite. Quand il arrive enfin, c'est entouré d'une solide équipe : son fils Jack, un sommelier français installé à Hongkong, un assistant venu de Toscane. Ils photographient les étiquettes, renseignent sur ordinateur la fiche de chaque vin, qui est immédiatement transférée sur l'écran du dégustateur. La grosse artillerie.

### Tester plusieurs fois

«*Désolé pour le retard, notre emploi du temps est serré. En deux semaines, nous avons prévu d'explorer 62 châteaux*.» James Suckling s'exprime dans un français excellent. Mais pourquoi venir chez Jeffrey Davies s'il se rend déjà sur le lieu

de production ? «*C'est un bon ami. Je goûte chez lui pour revoir mon opinion. Durant les Primeurs, il est important de goûter plusieurs fois un même vin. Jeffrey fait partie de mes sources honnêtes. Il a de bonnes informations sur chacun des vins qu'il présente. C'est sa grande force*.» Durant les deux heures et demie, les vins défilent dans les verres. Le dégustateur ponctue d'exclamations : «*Wouaouh, exciting wine!* [pour Pontet-Canet] ; «*Bloody Good!* [pour Château Dalem] ; «*Excellent, beaucoup de précision* [pour les Carmes Haut-Brion].» Parfois la mine est moins réjouie. C'est le silence. Le négociant donne alors des détails, reste optimiste : «*On craignait le pire. Mais les cabernets sont mûrs, les vins assez souples. Le seul reproche est qu'ils n'iront peut-être*

pas très loin dans le temps.» Le plus ardu reste à faire : «*Maintenant, tout va dépendre du prix que vont pondre les châteaux. Pour l'instant, on n'a qu'une partie de l'équation : la qualité est bonne. Mais on ne sait pas si le rapport qualité-prix le sera*.» Davies attend encore quelques journalistes dégustateurs, puis il emmènera de gros clients dans ses domaines favoris pour leur montrer le travail. Plus tard, quand la période des Primeurs se sera achevée, quand celle de la détermination des prix de vente battra son plein, il glissera son avis à différents châteaux. «*Ce n'est pas toujours bien accueilli! Ils pensent qu'on dit toujours la même chose : c'est bien quand le prix baisse, c'est mauvais quand ça monte*.» Réponse prévue mi-mai. ■

OPHÉLIE NEIMAN

# Sur la Garonne, ça bouge côté fourneaux

Depuis 2015, la ville de Bordeaux attire des chefs jeunes et inventifs qui renouvellent le genre

Pour constater le dynamisme de la gastronomie bordelaise, il suffit de se promener dans les rues de la ville. Les terrasses sont pleines, et pour peu qu'il fasse beau, elles deviennent noires de monde. Depuis 2015, le phénomène s'est accentué : Bordeaux attire des chefs jeunes et inventifs qui renouvellent le genre. Avec succès, puisque Bordeaux s'affiche aujourd'hui comme la ville de province qui contient le plus de restaurants par habitant. Soit 1411 restaurants en 2018 pour 150 000 habitants intra muros, selon la chambre de commerce de Bordeaux. Ou un restaurant pour 106 personnes, sans compter les nombreux touristes qui profitent de cette offre.

Cette vitalité donne le tournis : depuis trois ans, plus d'une centaine de restaurants ouvrent leurs portes chaque année. Attention : autant les ferment aussi. Sauf l'an dernier. Le quartier des Quinconces concentre toujours la moitié de la gastronomie bordelaise. Mais de nouveaux quartiers apparaissent, tel celui de Bacalan, à côté de la Cité du vin. Sa réussite est flagrante. En novembre 2017, les halles gourmandes de Bacalan ont ouvert grâce à la société Biltoki, l'une des rares en France à gérer un marché habituellement exploité par la commune.

## « Communauté du bien-manger »

A sa tête, Romain Alaman, ses deux frères et un cousin, se sont fixé pour objectif de « créer le lieu le plus convivial de la ville ». Pour mettre en place leur « communauté du bien-manger », les jeunes trentenaires ont choisi des artisans locaux, deux par métier, afin de laisser le choix au consommateur. Primeurs, bouchers, poissonniers, fromagers, boulangers animent chaque jour cette halle où l'on peut aussi s'asseoir à l'une des tables centrales pour déguster leurs produits. On y trouve ainsi la plus petite boulangerie de France qui est aussi la seule à produire son pain sur le marché.

« Deux fois par semaine, nous organisons des événements le soir, comme des paellas géantes ou des barbecues. On attire jusqu'à 5 000 personnes », explique Romain Alaman. Il leur arrive aussi de privatiser les halles. Château Lafon-Rochet y a ainsi fait déguster ses primeurs à ses négociants début avril.

Dans la journée, c'est surtout avec le côté latin des marchés, c'est-à-dire, selon leurs mots, « un lieu d'échanges et de vie », que Biltoki souhaite renouer. Au milieu d'un marché couvert habillé de lames de bois et à l'architecture contemporaine, un chef propose un plat du jour, mais il peut également faire cuire la viande ou le poisson que vous venez d'acheter si vous avez envie de déjeuner sur place. Le lieu attire déjà 100 000 visiteurs par mois. Et au regard des travaux des immeubles alentour, qui vont héberger des milliers de bureaux dans les mois qui viennent, ce chiffre ne fera que croître.

En devenant gastronomique, la restauration rapide gagne forcément du terrain sur la restauration traditionnelle. Cette dernière subit donc un vent nouveau. Certes, Bordeaux préserve ses institutions, comme Le Chapon Fin, Le Bistrot du Sommelier ou Le Pavillon des Boulevards, dans des genres

différents mais sûrs. D'autres, plus récents, font aussi parler d'eux. Avec l'acquisition de sa première étoile au Michelin en début d'année, Garopapilles, ouvert en 2014, s'impose comme la table incontournable du moment. Avec vingt-six couverts, proposés lors de quatre déjeuners et deux dîners par semaine, il faut réserver très à l'avance.

Ici, on entre par la cave spacieuse, dont les vins sont choisis par Gaël Morand, avant de glisser jusqu'à la salle du restaurant au fond, en passant devant la cuisine ouverte, où officie le chef Tanguy Laviale. Contrairement à tant de lieux à la mode, Garopapilles se découvre dans une atmosphère sereine et posée. Le duo parfait Tanguy-Gaël se retrouve dans l'harmonie des accords mets et vins. Les plats changent chaque jour et tout dépend du marché, de la saison et de l'inspiration.

## Retour au temps

Quant aux vins, signe de modernité, la carte ose s'aventurer au-delà du vignoble bordelais. On y goûte, par exemple, un tartare de langoustines avec une soupe de mangue, dans lequel des éclats de noisettes font le lien, avec un bergerac blanc 2016 cuvée « Final Cut » du Domaine du Jonc Blanc. Ou encore : avec un agneau de lait d'une tendresse infinie, accompagné de raviolis fraîches teintées à la chlorophylle (ce qui prend deux jours à réaliser), Gaël propose un verre de Puy Arnaud 2007, un castillon aussi fondant que le plat. « On discute beaucoup pour trouver nos accords », explique Gaël. « Le temps est important, souligne Tanguy. Celui pour penser au plat, mais aussi celui pour l'apprécier. » Personne ne vous mettra dehors chez Garopapilles. Un vrai retour au temps, pour précisément contraster avec l'offre de la gastronomie rapide.

Un peu plus loin, sur les quais des Chartrons, un restaurant malin, ouvert il y a deux ans, jongle avec les deux types de restauration : Symbiose. D'un côté, on mange assis à table et on goûte les inspirations du jeune chef de 25 ans, Felix Clerc. Pour un menu déjeuner à 20 euros, vous pouvez goûter, par exemple un ceviche de daurade au nigori yuzushu (une liqueur) avec un sorbet à la rhubarbe et une crème de chou-fleur, puis un ris de veau laqué à l'ananas fermenté, avec avocat et coulis de maïs. D'un autre côté, au fond, dans une pièce séparée par une horloge comtoise, on déguste avec des tapas les cocktails préparés par deux jeunes bar tender. L'offre bordelaise se diversifie ainsi pour surprendre toujours un peu plus.

Là, c'est une table italienne, ouverte en 2014, l'une des meilleurs de la ville, Tentazioni avec une carte interminable de vins 100 % italiens à des prix généreux. Ici, c'est une cave clandestine, ouverte par l'extennisman Mickaël LLodra chez lui. Pour vingt places au maximum, il vous donne accès à sa cave personnelle, avec une collection des plus beaux flacons du monde. Et ce ne sont là que quelques exemples parmi d'autres qu'il faut prendre le temps d'explorer : la cuisine en cocottes Au Bistrot près des capucins, les dim sum de Madame Pang, ou Comptoir cuisine, place de la Comédie... Bordeaux n'a jamais été aussi gourmande. ■

L. G.

## Les trois vins coups de cœur de Leigh Barkley, chef sommelier

Depuis six ans à la tête de l'une des plus belles caves bordelaises avec un millier de références, le Canadien Leigh Barkley est trentenaire, comme toute la nouvelle équipe du Chapon fin.

Sur l'institution, créée en 1825, souffle donc un air de jeunesse jusque dans les plats du chef, Nicolas Nguyen, qui officie depuis 2014. Cette vigueur rejaille sur le choix des vins, produits ici et ailleurs. Voici trois de ses références proposées à la carte.

**Château de Pressac, saint-émilion « Grand Cru classé », 2009**

« J'ai un très beau souvenir de ma découverte de ce château

bordelais, où je suis allé avec mon fils. Lui était impressionné par la bâtisse magnifique. Moi par les vignes joliment perchées en terrasses devant le domaine. Le vin est un rouge puissant, juteux, plein de charme. Très aromatique, il exhale de notes de fruits sauvages, complétées par des notes grillées et épicées, avec une touche florale en finale. D'une belle longueur, ce vin accompagne une entrecôte ou même un poisson. »  
80 euros sur table.

**Painted Rock, cabernet franc de la vallée de l'Okanagan, 2015**

« Sur le terroir de grès de cette vallée canadienne, le cabernet

franc a une expression unique, que l'on ne retrouve nulle part ailleurs. Je ne vais pas conseiller un vin étranger qui ressemble aux vins de Bordeaux. Celui-ci est précis, velouté, frais, avec des notes de cerise confite et de baies des bois. Je le recommande avec un magret de canard. »  
95 euros sur table.

**Clos du Jaugueyron, margaux, 2011**

« Parmi une centaine de vins que je dégustais un jour, celui-ci m'est apparu évident entre tous. En biodynamie, il est pur, délicat, frais. Pour le goûter, c'est bien de l'attendre un peu. »  
150 euros sur table. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR L. G.



UN TERROIR  
LEGENDAIRE

CLOS DES LUNES

GRAND VIN BLANC SEC  
BORDEAUX

WWW.CLOSDESLUNES.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# NOTRE SÉLECTION DE BORDEAUX ROUGES À MOINS DE 10 EUROS

De bons bordeaux sans se ruiner ? La preuve avec ces bouteilles, choisies parmi 130 rouges, issus du très flatteur millésime 2015 et dégustés à l'aveugle par nos spécialistes Ophélie Neiman et Laure Gasparotto

## HAUT-MÉDOC

### Château du Breuil cru bourgeois

Un parti pris fort vers une modernité qui lui va bien. Bien construit, axé autour du merlot, ce vin révèle un joli fruité, marqué par des notes gourmandes de petits fruits rouges (mûre, fraise). Finale toute en fraîcheur, très agréable. 8,90 €. *Tél. : 05-56-59-58-13*

### Château Larrivaux, « L'X »

Si le vin trahit un savoir-faire très technique, avec un élevage boisé prononcé, il n'en est pas moins bien balancé, entre des saveurs fruitées et une architecture droite et structurée. Habile donc, cet assemblage de merlot (en majorité), de cabernet-sauvignon et d'une pincée de petit verdot, se veut facile et gourmand. 9,50 €. *Tél. : 05-56-59-58-15*

### Château Cantegrif

Axé sur le fruit, il est à consommer dans les cinq ans dans une ambiance légère de salades estivales ou viande grillée. Gourmand, digeste et bien fait, ce vin mi-cabernet-sauvignon, merlot, possède de jolis tanins souples qui gardent les papilles en éveil. 9,50 €. *Tél. : 05-56-58-05-62*

## GRAVES

### Château Graveyron

Un coup de cœur pour ce vin très intéressant, riche et complexe. Ses saveurs se révèlent élégantes, harmonieuses et équilibrées. Bref, il a tout d'un grand vin. Franchement, très joli ! 7,90 €. *Tél. : 05-56-67-23-59*

### Château Saint-Robert, « Les Tournelles de Saint-Robert »

Avec ses arômes de fruits frais, son attaque en bouche fluide et rafraîchissante, ce graves joue la carte du vin accessible et modeste. Tant mieux, on l'a préféré à des bouteilles nettement plus prétentieuses et inutilement boisées. L'autre point positif est sa jolie longueur, qui s'achève avec une note cacao. 8,50 €. *Tél. : 05-56-63-27-66*

### Château Bel-Air

On ne peut pas poser son nez au-dessus de ce verre de vin sans être intrigué. Car, ici, les arômes parlent. Ils disent qu'ils viennent de loin : d'un sol qui n'est pas banal, et surtout bien tenu. Cela sent l'Histoire ! Judicieusement élaboré, ce vin se manifeste tout en élégance, équilibre et longueur. Finale marquée par des notes de framboise. 8,70 €. *Tél. : 05-56-67-50-75*

### Clos Bourgelat

Un joli graves, qui colle bien au caractère de l'appellation. Rien de tapageur, il faut prendre le temps de rentrer dans ce vin aux arômes discrets. C'est la bouche qui nous convainc réellement : la structure est assez légère, mais il en résulte un vin tendu avec une jolie longueur et une finale croquante. L'élevage en barrique est présent dans les tanins, mais bien équilibré. Un travail très soigné pour cette propriété familiale. 8,80 €. *Tél. : 05-56-27-01-73*

### Château de Sauvage

Ce vin est beaucoup plus civilisé que son nom ne l'indique. Il est dominé par de jolies notes de violette qui le rendent encore plus gourmand. Majoritairement issu de merlot, il possède des saveurs fruitées, juteuses et gourmandes. Bien

fait, bien pensé, il reflète ce que le bordeaux peut offrir de très belle qualité à petit prix. Un vin généreux. 9 €. *Tél. : 06-23-32-59-52*

### Château Brannens

Un coup de cœur pour ce vin qui exhale de magnifiques arômes de cassis. Quant aux saveurs, elles sont superbes grâce à la profondeur (due sans doute à des sols de qualité) et à l'équilibre de l'ensemble (dû à un bel assemblage de cabernets francs et sauvignon avec du merlot). Finale sur des notes réglissées. 9,50 €. *Tél. : 05-56-63-07-05*

### Château d'As

Original, avec sa complexité aromatique centrée sur des herbes comme le thym ou le romarin, ce graves se déploie longuement selon une logique bien structurée. Ensemble séducteur, marqué par une majorité de merlot qui le rend si enjoué. 9,50 €. *Tél. : 05-56-62-94-85*

### Château de Gravas, « La Tentation de Gravas »

Très beau jus pour ce vin habilement conçu à majorité de cabernet, comme le veut son terroir. L'équilibre entre les arômes et les saveurs est remarquable. La texture soyeuse vient caresser la bouche avec des notes de fruits rouges très élégantes. L'ensemble est à la fois léger et imposant. L'expérience vaut le détour : c'est même le moment de cuisiner des cailles rôties pour la tenter. 9,50 €. *Tél. : 05-56-27-06-91*

### Château Pedebayle

Avec de tels arômes alléchants, comment ne pas succomber à la gourmandise ? Ce vin, élevé pendant deux ans en cuves en Inox afin d'en préserver les notes fruitées, se révèle rassurant. Bien fait, avec des tanins travaillés sur la rondeur, il montre aussi un potentiel de garde de quelques années. Sinon, vous pouvez déjà l'apprécier dans la simplicité d'un poulet rôti. 9,70 €. *Tél. : 05-56-63-07-05*

### Hautes Gravières

Les arômes sont certes très axés sur la torréfaction, ils n'en sont pas moins élégants. Ce vin magnifique, surtout issu de merlot et d'un peu de cabernet-sauvignon, exprime équilibre et raffinement. Il prouve aussi que cette appellation produit de très belles bouteilles ! Le vin, avec ses notes grillées et épicées, s'achève lentement dans une sacrée longueur pour laisser une sensation de velours ample au palais. Majestueux. 9,90 €. *Tél. : 05-56-35-53-00*

### Clos Maragnac

Dans ce vin, tout est à sa place. Cerise sur le gâteau, dans cette dégustation où le rapport de force est en faveur de celui qui aura les tanins les plus puissants, ce graves s'impose par son juteux énergétique. Fluide, il poursuit son déroulé de saveurs dans une longueur marquée par des saveurs fruitées. 9,95 €. *Tél. : 05-56-63-07-05*

## BORDEAUX

### Alexandre Sirech & Co, « Cuvée Le Bordeaux »

Ce qui frappe dans ce vin, c'est la sensualité de sa texture : plus velours que ça, difficile de trouver ! On est au cœur du fruit, de sa pulpe, de sa générosité. Au palais, les notes de cerise, mûre et cassis se succèdent et s'entremêlent harmonieusement. A découvrir avec une volaille rôtie pour mieux révéler les notes épicées de la finale. 9,90 €. *Tél. : 05-56-88-32-92*

## BORDEAUX SUPÉRIEUR

### Château Peychaud

Quel plaisir ! Voilà un vin joyeux, gorgé de fruits, avec une dominante de framboise et une pointe de miel. Enfin un vin qui ne se cache pas derrière un maillage boisé. Il n'en a pas besoin : c'est juteux, issu d'un joli raisin et le résultat est délicieux. Vu le prix, c'est inouï. 5,40 €. *Tél. : 05-56-38-80-55*

### Château Le Grand Verdus

Dans cette appellation qui pêche souvent par un boisé peu élégant, on apprécie particulièrement quand les notes fruitées et la texture fine prennent le dessus. C'est le cas ici : du fruit gourmand, de la fraîcheur en finale. C'est net et précis : on valide ! 6,90 €. *Tél. : 05-56-30-50-90*

### Château Trocard

Après aération, ce beau vin aux reflets rubis se dévoile avec des notes de fruits rouges mûrs, de café, un ensemble assez rond. En finale, les tanins se montrent un peu plus fermes, mais assez enveloppés pour plaire aisément et à tous. Voilà un vin plaisant et facile qui, tout en restant résolument bordelais, accommodera une soirée décontractée, à base de charcuterie ou de viande grillée. 7 €. *Tél. : 05-57-55-57-90*

### Château de Ribebon

On adore l'énergie qui se dégage de ce vin d'une puissance harmonieuse. Sa structure élégante est centrée sur des notes boisées mais bien intégrées à un jus de très belle qualité. Finale longue et gourmande. 7,30 €. *Tél. : 05-56-68-81-82*

### Château Pierrail, « Les Hauts de Naudon »

Ce vin est une bonne affaire pour qui veut le stocker encore quelques années : ses tanins lui donnent la charpente qu'il faut pour cela. Quant au goût, il est chocolaté, réglissé, subtilement épicé. Une personnalité sérieuse issue d'un travail qui l'est tout autant. 8,20 €. *Tél. : 05-57-41-21-75*

### Château de Chelivette

Saveurs franches, juteuses et fruitées. Un vin délicieux, très bien conçu, à base de l'assemblage classique merlot - cabernet-sauvignon. Voilà qui fait du bien ! A boire avec des fusilli à la bolognaise : la texture du vin s'y prête parfaitement. En conversion biologique et biodynamique. 9,50 €. *Tél. : 05-56-21-99-29*

### Château Penin, « Grande Sélection »

Simplement bon : le nez est fruité avec une jolie note de vanille, l'élevage (en barriques de chêne de l'Allier pendant douze mois) est harmonieux. La bouche est équilibrée, à mi-chemin entre la fraîcheur et la gourmandise. Bref, tout est à sa place dans ce pur merlot sans aucune fausse note. En découvrant l'étiquette, on comprend pourquoi : Château Penin est une référence. 9,80 €. *Tél. : 05-57-24-46-98*

### Château Citran, « Le Bordeaux »

Miam ! Les arômes exubérants exhalent des notes complexes d'herbes aromatiques. Un vin qui en a dans le coffre... Sa ligne de conduite provient d'une matière première saine, mûre et juteuse. Longueur et élégance marquent ce vin à boire avec de bons petits plats de la cuisine bourgeoise. 9,90 €. *Tél. : 05-56-68-81-82*

### Domaine Populus Alba

Vin provocateur cherche preneur ouvert d'esprit. Car la bouteille se distingue entre

mille : elle a la silhouette bourguignonne ! Evidemment, ça ne suffit pas à faire apprécier le contenu, plus classique que le flacon : un nez discret, très bordelais, relevé par une note de caramel. Mais la bouche est très équilibrée et s'achève avec de la gourmandise. L'ensemble respire le travail bien fait. Après vérification, les vendanges sont manuelles, la vinification est intégrale en fûts : quel courage ! 10 €. *Tél. : 06-72-95-09-50*

## CANON-FRONSAC

### Château Lafond

Des arômes expressifs de fruits noirs qui ont largement pris le soleil : on est servi côté gourmandise. Avec un nez si solaire, ne sera-t-il pas un peu pataud en bouche ? Que nenni, on le trouve même tonique. Et cela lui confère une harmonie originale mais charmante. Un équilibre de funambule qui nous plaît. 8,50 €. *Tél. : 05-57-24-96-93*

## FRONSAC

### Château Castagnac

Ce 100 % merlot exhale des notes gourmandes de cerise. Sa texture se révèle d'une belle digestibilité. Ensemble traditionnel et bien conduit qui offre une générosité simple, grâce à des notes de vanille, cassis et légèrement tabac en bouche. Ceux qui ne peuvent pas se passer d'un vin rouge avec leur fromage aimeront le choisir pour l'accompagner. Un très bon rapport qualité-prix. 7 €. *Tél. : 05-57-84-44-07*

### Château Bourdieu La Valade

Un vin qui a du jus ! Juteux comme quand on croque un fruit, construit de manière étirée, avec de l'allonge, des tanins bien intégrés. On apprécie sa franchise et sa personnalité épurée, qui l'impose comme une évidence. 8 €. *Tél. : 06-70-52-23-09*

### Château Mayne-Vieil

Un coup de cœur pour ce vin de pur plaisir, qu'on imagine volontiers en vin du quotidien tant il est agréable. Ce 100 % merlot a un nez de fruits cuits, une bouche souple, il est prêt à boire tout de suite, avec une pizza ou un simple steak. Plus qu'une gourmandise : un délice. 8,50 €. *Tél. : 05-57-74-30-06*

### Château Tasta

D'emblée, un côté rassurant, ici. Et on découvre, après avoir enlevé le masque, qu'il s'agit d'une propriété familiale depuis 1922. Y aurait-il un lien ? Toujours est-il que la permanence de la viticulture se ressent dans ce vin bien cadré et structuré. Ses notes aromatiques font saliver, et ça, c'est une qualité majeure ! 8,50 €. *Tél. : 05-57-24-97-62*

### Château Moulin Haut Villars

D'abord sentir : pas besoin de trop approcher son nez du verre, les arômes de torréfaction sont exubérants. On aime ou pas. Nous, on dit oui, car ce maquillage reste judicieux et cache des saveurs très énergiques, juteuses et longues. Voilà donc qui est bien élevé et bien conduit, dans un style tranché et cohérent. 9,50 €. *Tél. : 05-57-84-32-17*

**Château de La Rivière, « Les Sources »** Voici le second vin du magnifique Château de La Rivière, l'un des fers de lance de l'appellation fronsac. Mais qui n'a rien d'un suiveur : cette cuvée s'impose par sa gourmandise et sa précision.

Essentiellement issu de merlot, « Les Sources » séduit avec des notes profondes d'épices douces. Une très belle découverte. 9,90 €. *Tél. : 05-57-55-56-56*

## SAINT-ÉMILION

### Château Hautes Graves du Rouy

Avec de tels arômes mûrs de groseille, difficile de résister à ce saint-émilion. D'autant qu'en bouche ce vin se révèle des plus sympathiques. Ses saveurs, friandes et bien centrées, sont pleines de fraîcheur. Un très joli vin qui raconte longuement l'histoire de son terroir. 6,50 €. *Tél. : 05-57-74-90-59*

### Clos Castelot

Joli nez fruité qui reflète harmonieusement les saveurs juteuses et légèrement briochées. Rondeur et gourmandise marquent ce vin, qui n'est pas sans élégance. Ce second vin du Château Guillemain La Gaffelière possède autant de charme qu'un très beau potentiel de garde. 10 €. *Tél. : 05-57-74-46-92*

## SAINT-ÉMILION GRAND CRU

### Château La Grâce Dieu, « La Fleur du Prieuré »

Un très joli saint-émilion qui exprime parfaitement son origine, avec sa dominance de merlot. Avec un toucher soyeux et des saveurs veloutées, il offre des notes de mûres et d'épices. Finale élégante qui laisse envisager un beau potentiel de garde. 9,50 €. *Tél. : 05-57-24-71-10*

## CASTILLON-CÔTES-DE-BORDEAUX

### Hervé Largeteau, « 1453 »

Délicieux ! Cette cuvée rappelle la date de la bataille de Castillon qui marque la fin de la guerre de Cent Ans. Un vin pour célébrer la paix donc, et ça se sent dans ses arômes veloutés, ses saveurs conviviales de petits fruits rouges. La finale friande se prolonge d'autant mieux si elle est accompagnée d'un plat chaleureux comme un gigot d'agneau. 8 €. *Tél. : 06-82-72-04-78*

### Château Veyry, « Very Veyry »

Un régal ! Ce vin emballé parce qu'il ne manque pas de personnalité avec ses arômes de tabac et d'épices très marqués. Le nez affirmé est contrebalancé par une bouche formidablement équilibrée entre les tanins et la fraîcheur, avec de la longueur en prime. Ce vin de l'œnologue Christian Veyry, à forte dominante merlot, prouve une fois de plus que l'appellation castillon-côtes-de-bordeaux regorge de super-vins à petit prix. 9,50 €. *Tél. : 06-07-28-53-80*

### Château Lagrange Monbadon

Bio n'est pas coutume en Bordelais, sauf en castillon-côtes-de-bordeaux où les vignobles sensibilisés à ces nouvelles pratiques dominent. L'appellation est exemplaire en la matière. Et ce vin génial, chic, pur et complexe en est un très joli témoin à découvrir absolument. 9,95 €. *Tél. : 05-57-40-18-20*