

Le corps retrouvé à Saint-Loubès est celui du facteur de Libourne

Page 16

La mise en garde d'un vigneron sur les cépages résistants

Page 11

Algérie Bouteflika renonce



Pour « satisfaire une demande pressante » des Algériens, le président Bouteflika n'est plus candidat à sa propre succession. Une conférence nationale pour réformer le système politique est annoncée. PH. J. MATTIA/LE PICTORIUM

INTERNATIONAL

Confronté à la pression de la rue, le président algérien a fait savoir qu'il renonçait à briguer un cinquième mandat à la tête de l'État, hier soir. Les élections présidentielles sont reportées sine die

Pages 2-4

FOOTBALL

Zidane revient au Real dans le rôle du sauveur

Neuf mois après sa démission, il a signé hier pour retrouver son poste d'entraîneur

Page 34

GIRONDINS DE BORDEAUX

Paulo Sousa veut insuffler « la culture de la gagne »



Sousa rencontrait la presse, hier au Haillan. F. COTTEAU

Le nouvel entraîneur entend redonner à Bordeaux son lustre d'antan, sans révolution

Page 33

RUGBY/TOURNOI DES SIX NATIONS

Le XV de France panse ses plaies à Dublin avant l'Italie

Page 32

Supplément La Mer notre avenir



igc-construction.fr

IGC,
CONSTRUCTEUR
DE CONFORT



45 AGENCES • 40 ANS D'EXPÉRIENCE • 35 000 MAISONS

Vins

Calon Ségur mise sur la viticulture verte

SAINT-ESTÈPHE (33) Ce cru classé 1855 termine sept ans de travaux et prépare les Primeurs. Une cellule recherche et développement est créée pour travailler « plus vert »

César Compadre
c.compadre@sudouest.fr

Quand il faut presque un an pour figurer les espaces verts autour d'un château, on imagine que nous sommes chez un grand nom. Bienvenue à Calon Ségur, en AOC Saint-Estèphe, dans le Médoc. Un cru classé 1855 appartenant depuis 2012 au groupe bancaire Crédit Mutuel Arkéa, via sa filiale assurance, Suravenir.

« C'est notre plus bel investissement ! » se réjouit Jean-Pierre Denis, son président (1). Habitant Paris, il vient souvent en Gironde. Il s'est impliqué durant les sept ans de travaux qui s'achèvent dans cette propriété de 55 ha, mais aussi dans de multiples activités locales, comme sponsor de l'UBB et de l'Arena, la nouvelle salle de spectacle de Bordeaux.

Ouvert aux amateurs

« Nous avons tout refait, en lançant aussi un programme de replantation jusqu'en 2032, en arrachant du merlot pour planter du cabernet sauvignon », indique Laurent Duffau, le gérant (2). Au menu, un chai de cuves en inox, des chais à barriques, des locaux techniques, une salle de dégustation et des bureaux. Sans oublier une chartreuse avec huit chambres à l'étage et des salons en enfilade au rez-de-chaussée. Un décor grand luxe pour les clients professionnels. « Nous nous ouvrons aussi au grand public, par petits groupes. C'est désormais un devoir pour des domaines comme nous. » (3)

Ce Calon Ségur tout neuf sera montré aux centaines de négociants, acheteurs et autres prescripteurs attendus fin mars pour la traditionnelle semaine des Primeurs. « Nous sommes confiants car la qualité du millésime 2018



Vincent Millet (directeur d'exploitation), Jean-Pierre Denis (président du groupe Crédit Mutuel Arkéa, le propriétaire du château), et Laurent Duffau (gérant). PHOTO CLAUDE PETIT / SUD OUEST

est au rendez-vous », explique Vincent Millet, directeur d'exploitation. Même si les degrés d'alcool des vins, ici comme ailleurs, atteignent des records.

Haies et biodiversité

Le bordelais arrivant sous les projecteurs, le château pourra montrer son travail pour une viticulture plus verte. Comme dans les entreprises, un service de recherche et développement voit le jour. Objectifs ? « Lutter contre l'esca, maladie des ceps aujourd'hui sans remède ; sélectionner nos propres plants de vigne et trouver une voie médiane entre le cahier des charges du bio et la viticulture conventionnelle », détaille l'expert, en soulignant les bienfaits du Crédit d'impôt recherche (CIR).

Les équipes veulent stimuler les défenses de la plante, testent des drones pour identifier les maladies et un système d'ondes pour éliminer les herbes. Deux kilomètres de haies seront plantées pour loger de la biodiversité et séparer les parcelles des habitations. « Étant près d'une zone Natura 2000, nous avons réuni le personnel pour le sensibiliser. » En ligne de mire également, se débarrasser des écrevisses de Louisiane et des ragondins, deux fléaux.

- (1) Près de 200 millions d'euros.
(2) Trois vins sont produits : Calon Ségur (plus de 100 euros la bouteille), Marquis de Calon Ségur, et Saint-Estèphe de Calon Ségur. Le groupe possède aussi le château Capbern.
(3) Visites sur rendez-vous. 25 euros.

PLACE AUX TRAVAUX

Nombre de châteaux bordelais menés de gros travaux. C'est le cas à Lynch-Bages (Pauillac), à Figeac (Saint-Émilion), à Latour-Martillac (Pessac-Léognan) ou à Haut-Bailly (Pessac-Léognan) où les grues viennent d'être installées. À Haut-Brion, des années de rénovation sont à l'agenda (un entrepôt souterrain de stockage de bouteilles est déjà fait). À Saint-Émilion, Troplong Mondot et Figeac refont presque tout. D'autres grands vont aussi se lancer dans des chantiers, c'est le cas de Léoville Las Cases et de Ducru Beaucaillou (Saint-Julien). Ce dynamisme se retrouve dans des propriétés plus modestes et les caves coopératives, grâce notamment aux aides européennes.

LA BOUTEILLE DU MARDI

CAVA FREIXENET
Espagne. Prix : 6,50 €

Le cava est le vin effervescent produit en Espagne. Une référence de l'autre

côté des Pyrénées. Le raisin peut provenir de tout le pays. Celui de cette bouteille est de la région de Valence. Jolie couleur jaune pâle. Des bulles agréables. À boire frais à l'apéritif ; ou en dessert, par exemple avec des tartes aux fruits. Ce cava est certifié bio. La marque Freixenet – dont la maison mère se trouve près de Barcelone – est proposée depuis longtemps dans la grande distribution française.

Comme le prosecco italien, elle connaît un certain succès. Partout dans le monde, les effervescents ont le vent en poupe. Freixenet appartient à Henkel, géant allemand des bulles.



COTATION DU VRAC SYNDICAT DES COURTIER

Prix en euros HT (tonneau de 900 l)
Source : CIVB

RÉCOLTE 2017

Bordeaux rouge : 1 000-1 200
Bordeaux supérieur : 1 350-1 600
Côtes : 1 300-1 500
Médoc : 1 700-2 200
Sat. St. Émilion : 2 800-3 000
Lalande de Po. : 3 800-4 200
Sauternes : 6 000-6 300
Bergerac rouge : 900-1 050
Monbazillac : 3 000-3 150

RÉCOLTE 2018

Bordeaux rouge : 1 050-1 300
Prix moyen Bordeaux rouge : 1 200 €

Tranches de pix (% vol. total)
Moins de 1 150 € (41 %)
1 150 à 1 199 (6 %)
1 200 à 1 249 (18 %)
1 250 à 1 299 (18 %)
1 300 et plus (17 %)
Bordeaux rosé : 1 200-1 300
Côtes : 1 300-1 500
Graves rouge : 2 000-2 300
St.Émilion : 4 100-4 500
Sat. St.Émilion : 2 800-3 300
Bordeaux blanc : 1 000-1 300
Entre-deux-Mers : 1 150-1 300
Graves blanc : 1 600-1 950
Graves supérieures : 2 100-2 200
Bergerac sec : 950-1 150
Côtes de Bergerac : 1 000-1 150
Vin sans indication géographique (VSIG) rouge : 60/65

ÉCHANTILLONS

« La bouteille du mardi » est ouverte à tous. Merci d'envoyer vos échantillons à César Compadre, « Sud Ouest », 23 quai des Queyries, 33094 Bordeaux Cedex. Échantillons récents à la vente avec plaquette de présentation, fiche du produit, circuits de vente et prix.

ÉCHOS DU VIGNOBLE

Vinexpo Paris vise surtout les spiritueux

SALON Du 13 au 15 janvier 2020, la première édition de Vinexpo Paris misera sur les spiritueux, avec l'espace Be Spirits. La communication du salon est centrée sur cette niche. Reste à savoir si elle suffira à en faire un succès, sachant que les Vinexpo passés, à Bordeaux et ailleurs, s'appuyaient sur les vins.

À Fronsac, le château de La Rivière recrute

TECHNIQUE La Rivière, belle propriété de l'AOC Fronsac, vient de recruter un directeur technique. Il s'agit de Thomas Do Chi Nam, vingt-cinq ans d'expérience à des postes similaires en Bordelais. Dirigé par Xavier Buffo, ce château appartenant à des Chinois, possède de multiples certifications environnementales.

La France et l'alcool, un mariage complexe

LIVRE Deux journalistes analysent les relations complexes entretenues par notre pays avec l'alcool (vin, bière, spiritueux). Les syndicats viticoles en colère, la bière artisanale ou la disparition des cafés sont aussi traités. « Tournée générale, la France et l'alcool », par Thomas Pitrel et Victor Le Grand. Ed. Flammarion. 314 p. 19 euros.

