Le Monde DES VINS

A la Cité du vin, à Bordeaux, le 17 avril, Patrick Carteyron (Château Penin), Vincent Bache-Gabrielsen (Château Pédesclaux), Pascale Choime et Laurence Alias (Closeries des Moussis). IVAN MATHIE POUR « LE MONDE »

BORDEAUX, TERRE INCONNUE

La ville de Bordeaux n'a jamais été aussi flamboyante. *« La belle endormie s'est réveillée »*, affirmait, en 2016, le guide de voyage *Lonely Planet*, qui l'élisait destination touristique la plus attrayante, devant Los Angeles ou Le Cap. Comment s'en étonner ? Le nouveau quai des Chartrons est une réussite, le port de la Lune rayonne, le Grand Théâtre aimante, les bâtiments du XVIIIe siècle sont nettoyés. Et, bien sûr, il y a la Cité du vin qui, depuis son ouverture, en 2016, attire plus de 400 000 visiteurs par an.

Pourtant, si la ville a conquis son image d'ouverture, le vignoble, lui, reste figé dans une image classique ou « tradi ». Qui ne bouge pas. Mis à part quelques châteaux prestigieux, il ne profite pas de l'engouement mondial pour la ville, dont il partage pourtant le nom. L'œnotourisme est dans les tuyaux, mais il a pris du retard par rapport à d'autres régions viticoles, comme la Provence.

Un manque d'aspérités

Surtout, depuis une dizaine d'années, le « bordeaux bashing » ne semble pas faiblir. Cette expression est apparue à la suite de critiques françaises et britanniques sur la montée des prix des grands crus, alors chouchoutés par les marchés américains puis chinois. Elle a ensuite gagné le gosier des consommateurs en quête de goûts aventureux, alors que le bordeaux manquerait d'aspérités.

Cette tendance se confirme dans les restaurants : les sommeliers de la France entière, pour surprendre les clients, explorent des régions moins connues, moins cotées aussi. Ils délaissent les visites dans le vignoble girondin.

Bordeaux pâtit d'avoir construit son image sur les grands crus classés qui accaparent les lauriers. Le revers de la médaille ? 97 % de la région viticole est souvent oubliée par les experts (critiques, cavistes, sommeliers, blogueurs, etc.) qui donnent le ton dans un secteur mondialisé. Et si le bordeaux reste le vin le plus acheté en grande surface, c'est à un prix moyen et très bas de 5,83 euros la bouteille.

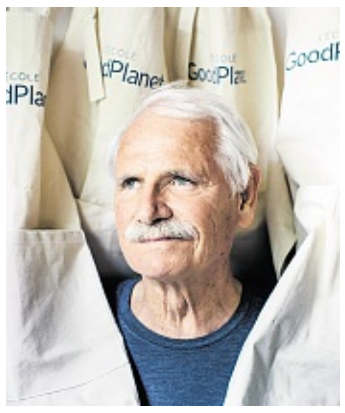
Nous avons donc enquêté sur ce vignoble qui éprouve un sentiment d'injustice. Nous avons eu de belles surprises parmi une quinzaine de petites appellations bordelaises et les milliers de propriétés méconnues. Nous avons rencontré des vignerons de talent – certains sont réunis sur cette photo réalisée à la Cité du vin. Et puis nous avons dégusté et sélectionné de très bonnes bouteilles jusqu'à 15 euros. Sur la rive droite de la Garonne, avec les appellations blaye-côtes-de-bordeaux, lalande-de-pomerol, montagne-saint-émilion ou castillon-côtes-de-bordeaux, le merlot, cépage gourmand et facile à boire dans sa jeunesse, dépoussière l'image des bordeaux. Profitez-en, ces vins méritent d'être découverts. ■

MICHEL GUERRIN ET OPHÉLIE NEIMAN

DOSSIER

En finir avec le « bordeaux bashing »
Le vignoble bordelais veut réhabiliter ses vins
PAGES 2-3

Notre sélection
De bons bordeaux à 15 euros maximum
PAGE 6



ENTRETIEN AVEC
YANN ARTHUS-BERTRAND
Le président de la fondation GoodPlanet raconte son rapport au vin
PAGE 7

Le Monde
JEUDI 25 AVRIL 2019

En finir avec le « bordeaux bashing »

Il pourrait s'agir d'une simple antipathie de salon, mais la réalité tient plutôt du désamour pour le vignoble bordelais. Pour le contrer, certains vignerons s'affranchissent de l'image tenace de crus vieillots et hors de prix

En mai 2016, à Bordeaux, Philippe Massol à la Cité du vin, dont il est le directeur.
GEORGES GOBET/AFP

BORDEAUX - *envoyée spéciale*

Il se passe quelque chose avec les bordeaux. Il y a ce caviste qui vient d'ouvrir Chai parisien dans le 9e arrondissement de Paris et qui constate, navré, que les ventes de ses bordeaux *« s'effondrent »* quand ceux de ses bourgognes *« explosent »*. Il y a ces 35 sommeliers de toute la France, à qui « Le Monde des vins » a demandé, en février, de citer une bouteille coup de cœur, et dont pas un n'a songé à nommer un bordeaux. Il y a surtout, le 4 octobre 2018, la colère de Nicolas Martin, alors directeur de l'office du tourisme de Bordeaux. Sur les réseaux sociaux, il publie un manifeste, supprimé depuis, contre les *« restaurants bordelais qui ne proposent pas de bordeaux dans leur carte des vins »*. Un comble pour une ville dont le nom désigne à lui seul la région viticole la plus célèbre du monde, berceau des vins les plus prestigieux. Et qui s'ouvre de plus en plus au tourisme, avec ses bâtiments rénovés, ses quais aménagés, sa Cité du vin, ses grands restaurants.

Des appellations inconnues du public peinent à se faire entendre. Pourtant, discrètement mais sûrement, elles fournissent les atouts d'un bordeaux de demain

Voilà une dizaine d'années que la Gironde a trouvé un nom à son adversaire : le « bordeaux bashing ». Soit une certaine complaisance à critiquer les vins de la région. Un snobisme éphémère, pensait-on. Mais derrière cette expression, une réalité tenace s'est installée, plus proche de l'éloignement que de l'antipathie de salon.

Pour les grands crus, le coupable est d'abord la violente hausse des prix entre 2005 et 2010. Dans le restaurant L'Arôme, du 8e arrondissement parisien, une étoile au Michelin, le chef sommelier Renaud Laurent affiche de beaux bordeaux à sa carte, des *« références solides »*. Mais il rencontre une clientèle *« dont les parents ont acheté ces vins mais qui ne veut ou ne peut pas suivre les prix actuels. Parallèlement, les autres vignobles ont grimpé en qualité. Par exemple le Rhône, qui fait de supers vins moins chers »*. Bordeaux ne sait-il faire que cher ? *« Il y a sûrement de bons rapports qualité/prix sur les bordeaux non classés mais, honnêtement, je les connais peu. »*

Tout est dit. Si l'on met de côté quelques châteaux dont les vins sont prestigieux et rutilants, l'immense majorité du bordeaux reste mal connue. De Castillon à Cadillac, des appellations restent ignorées du public et peinent à se faire entendre. Pourtant, discrètement mais sûrement, elles fournissent les atouts d'un bordeaux de demain. *« Le monde des grands crus classés, ce n'est que 3 % des volumes ! Le reste se bat tous les jours pour commercialiser ses vins »*, assène Allan Sichel, président du Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux (CIVB).

Pour Véronique Barthe, vigneronne et vice-présidente de l'organisme de défense et de gestion des AOC bordeaux et bordeaux supérieur, *« le "bordeaux bashing", on veut en sortir, mais on est en plein dedans à Bordeaux même »*. L'ennemi serait donc également dans la place… Choquée par la raréfaction des petits bordeaux sur les cartes des restaurants locaux, Véronique Barthe se donne pour mission de les remettre à l'honneur : *« C'est comme les divorces, il y a des torts des deux côtés. Les restaurateurs et les vignerons ne se sont pas assez rendu visite. On veut aussi aller au contact des consommateurs. Il faut déjà être fort chez nous pour être fort ailleurs. »*

Justement, Patrick Carteyron, de Château Penin, en AOC bordeaux supérieur, reçoit des visiteurs. *« Il en passe tous les jours, nous avons ouvert le caveau il y a trente ans et nous vendons beaucoup aux particuliers. »* Le vigneron produit toute une gamme de vins *« sur le fruit »*, gourmands et faciles d'accès, qu'il vend entre 6 et 15 euros. Dans cette appellation, il s'en sort bien. Selon Véronique Barthe, les vins AOC bordeaux et bordeaux supérieur tournent en moyenne autour de 5 à 6 euros.

« Une jeune génération qui innove »

Dans les chiffres des ventes, le désamour n'est pas flagrant. Le tassement est limité : – 2 % entre 2016 et 2017 (163 millions de bouteilles en AOP) mais un chiffre d'affaires en hausse de 1 %, qui correspond au désir du CIVB de poser des prix de vente au-dessus de 5 euros. L'année 2018 a en revanche connu un fort recul de 12 % des ventes en volumes, mais qui s'explique par la chute historique de récolte l'année précédente (– 39 %, un record en vingt-cinq ans). C'est dans les grandes surfaces que les ventes de bordelais s'érodent franchement, – 11 % des volumes entre 2011 et 2016, selon France Agrimer. Tout en restant la région la plus présente sur les rayons.

A la tête du CIVB, Allan Sichel reste confiant : *« Entre 10 et 15 euros, je considère que Bordeaux apporte un des meilleurs rapports qualité/prix au monde. Nous avons beaucoup à proposer, des blancs, du rosé, du crémant. Et du bio, dont les ventes ont progressé de 15 % en 2018, ce qui fait de nous la région bio la plus représentée en grande surface. Ainsi qu'une jeune génération qui innove. »*

Bordeaux réserve en effet des surprises. Pour preuve, une appellation y est née il y a seulement dix ans. Les côtes-de-bordeaux réunissent les côtes de Blaye, de Castillon, de Francs et les petites Cadillac et Sainte-Foy, toutes en coteaux et sur la rive droite. *« D'abord pour avoir une meilleure lisibilité à l'export. On nous situe plus facilement,* explique la porte-parole des côtes-de-bordeaux, Françoise Lannoye. *Même en France, on était inconnus. Pour Castillon, certains faisaient l'amalgame avec le Roussillon ! »* Depuis leur union, les cinq appellations sont passées de 11 % de vente à l'export à 23 %. Ils en profitent pour se doter d'une image plus jeune et dynamique que le reste du vignoble. *« Les côtes font plein de vins différents, avec du malbec dans les assemblages, quelques vins sans sulfites ajoutés, des vins en amphore. »*

Les vins différents, c'est aussi ce qui, paradoxalement, peut rendre le bordeaux branché. Octobre 2018 : repas « people » à la Maison Bréguet, dans le 11e arrondissement parisien, pour associer le bordeaux à la gastronomie moderne. Aure Atika, Keren Ann ou Manu Payet sont présents. A table, que des bordeaux, inconnus ou presque, mais tendance. Parmi eux, un haut-médoc, les Closeries des Moussis. A l'opposé des grands châteaux de 60 ou 100 hectares, ce domaine ne compte que 3 hectares en location, travaillés en biodynamie et au cheval sur les deux tiers des parcelles. *« On est fières de montrer qu'on peut produire de manière paysanne sur de toutes petites surfaces, avec de la vente directe, et que c'est viable »*, explique Laurence Alias, l'une des deux vigneronnes du domaine. Qui dit parfaitement comprendre le « bordeaux bashing » voire le partager : *« Les bordeaux modernes ne nous intéressent pas. Avec beaucoup d'extraction, des degrés d'alcool élevés, trop lourds, ils ne correspondent pas à ce qu'on aime. »* Sur les salons de vignerons auxquels elle se rend depuis 2012, une phrase la touche plus que toute autre : *« Votre vin nous réconcilie avec les bordeaux. »*

Surprise dans les grands classiques

Le changement se fait aussi dans les couleurs, entre nouveautés et résurgences. Le rosé pâle, typé Provence, connaît un succès grandissant chez les producteurs bordelais. Mais d'autres ne délaissent pas pour autant une couleur presque oubliée et qui, pourtant, selon le propriétaire de Château Penin, Patrick Carteyron, est porteuse d'avenir, le clairet. Entre rouge et rosé, il réconcilie les jeunes consommateurs lassés des rouges tanniques et les amateurs pour qui le rosé n'est pas un vin sérieux. Pour Allan Sichel, les clairets sont *« intéressants aromatiquement et gastronomiquement mais ne trouvent pas leur place »*. Patrick Carteyron n'est pas d'accord : *« Les instances bordelaises n'ont jamais soutenu le clairet, parce que le négoce n'en fait pas. Mais le mien se vend très bien, c'est un vrai vin au fruité exacerbé, que tous mes clients adorent. Les Belges comme les Anglais, les Américains et les Australiens. »*

Mais le bordeaux surprend aussi dans les grands classiques. Même parmi les appellations éprouvées, les châteaux évoluent. Rien qu'à Pauillac : Latour a annoncé à l'automne la certification de ses vins, désormais biologiques. De plus petits se font connaître, tel Pedesclaux, à l'amélioration galopante. Pour Vincent Bache-Gabrielsen, son directeur technique et œnologue, le Médoc tout entier est à redécouvrir. *« La rive gauche a beaucoup bougé ces vingt dernières années. On a tous fait des erreurs de jeunesse avec la satisfaction de récolter le dernier, de faire des vins concentrés. Mais on a remis le goût au centre, pour un meilleur équilibre entre fraîcheur et maturité, vers des vins plus digestes. »* Entre 2003 et aujourd'hui, il s'est également occupé d'une petite propriété du Haut-Médoc, le Château Belle-Vue. Particulièrement harmonieux, ni trop gourmand, ni trop boisé, ni trop astringent, il montre une belle réussite, avec notamment une surprenante cuvée 100 % petite verdit, un cépage bordelais réputé difficile, mais frais et épicé. Belle-Vue vient d'être sélectionné pour acquérir, peut-être, la mention « Cru bourgeois exceptionnel ». *« Réponse en mars 2020. On croise les doigts »*, glisse Vincent Bache-Gabrielsen. ■

OPHÉLIE NEIMAN

La reconquête passe aussi par le blanc

On ne connaît que le rouge à Bordeaux. Or, historiquement, Bordeaux est blanc ! Jusqu'en 1975, c'était la couleur majoritaire dans le vignoble », rappelle Christophe Chateau, directeur de la communication du Conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux (CIVB). La capitale girondine a donc décidé de mettre ce blanc à l'honneur. A l'occasion du festival Bordeaux fête le fleuve, qui aura lieu du 20 au 23 juin, 80 vignerons et négociants de la région présenteront leurs vins blancs. Une première, qui pourrait se renouveler si le succès est au rendez-vous.

L'objectif est stratégique : s'adapter aux goûts des jeunes. *« Ils boivent désormais plus de blancs secs et de rosés que de vins rouges,* ajoute le porte-parole du CIVB. *Il faut leur montrer que le bordeaux est également pour eux. Nous souhaitons capter cette nouvelle clientèle, qui consomme du vin en dehors du repas. »*

Cet événement célébrera aussi le liquoreux et le crémant. Car ce dernier est le plus gros succès viticole de la région : la production de crémant de Bordeaux a été multipliée par trois ces cinq dernières années, atteignant presque 10 millions de bouteilles (dont un tiers de bulles rosées).

« La fraîcheur de la jeunesse »

Les liquoreux vivent en revanche une période plus délicate. Ils peinent à séduire le consommateur français, qui ne raffole plus du sucre. Lors de la présentation des vins 2018 en primeurs, en mars, les producteurs de sauternes et barsac se réjouissaient de la récolte homogène et tardive, qui offre une belle concentration aromatique aux vins. *« C'est un dilemme complexe,* explique Jean-Jacques Dubourdieu, producteur du Château Doisy-Daëne, à Barsac. *Les consommateurs veulent plus de fraîcheur et de légèreté dans les liquoreux, mais comment l'obtenir ? En diminuant le sucre ? Non ! Car c'est la concentration du jus dans les raisins qui donne les précurseurs aromatiques. Moins de sucres, c'est moins d'arômes. Il faut donc au contraire augmenter l'acidité du vin, à la vigne et dans l'élevage. »*

Pour Slanie de Pontac-Ricard, présidente du Conseil des crus classés de sauternes et barsac, la solution serait d'inciter à les boire à un autre moment qu'au dessert, *« car, alors, on les zappe, on a assez bu »*. Elle préconise de les apprécier à l'apéritif, *« avec la fraîcheur de leur jeunesse »*. Autre piste : produire sur ces terres à blancs sucrés… des vins blancs secs. De grands châteaux s'y sont essayé, comme Yquem ou Guiraud, avec leurs emblématiques cuvées « Y » et « G ». *« Ce n'est pas un avenir pour nous,* tranche la présidente. *Les blancs secs ne coûtent pas cher, il serait très compliqué de valoriser nos vins alors que l'offre est déjà foisonnante. »* ■

O. NE.

« L'image classique des vins bordelais les dessert »

ENTRETIEN | Pour Philippe Massol, directeur de la Cité du vin, l'ouverture de la capitale girondine a peu profité au vignoble

La Cité du vin, à Bordeaux, connaît le succès depuis son ouverture en 2016, avec plus de 400 000 visiteurs par an. Il s'agit d'un parcours culturel sur l'univers mondial du vin, sans collections, à travers l'outil numérique. Son directeur, Philippe Massol, s'exprime sur l'image de la ville et de son vignoble, et s'inquiète des difficultés que rencontre la Cité.

Pensez-vous que Bordeaux et son vignoble ont une image fermée ?

C'était sans doute vrai avant qu'Alain Juppé *[maire de Bordeaux de 1995 à 2004, puis de 2006 à 2019]* donne du dynamisme à la ville. La Cité du vin est à ce titre exemplaire. Construire un tel bâtiment, proposer un tel parcours sans mettre en avant le Bordelais mais les vignobles du monde entier sont des preuves d'ouverture. Le Conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux était le premier à défendre cette ligne. Quel autre vignoble offre une telle approche ?

Cette ouverture, s'observe-t-elle dans les restaurants ?

Oui. Je ne pensais pas, en arrivant ici pour créer la Cité, voir autant de bouteilles non bordelaises sur les cartes des restaurants. On boit beaucoup de vins d'ailleurs à Bordeaux, bien plus, me semble-t-il, que dans d'autres régions viticoles. C'est lié, je pense, au fait que le vin bordelais a une image classique et de tradition. Or, les sommeliers cherchent autre chose, et leurs clients veulent aussi boire « décalé ». Cette image classique renforce les quelques très grands crus qui s'exportent fort mais dessert la grande majorité des propriétés.

Retrouvez-vous cette ouverture dans le public de la Cité du vin ?

Oui, car la Cité attire surtout le public familial et touristique. Nos visiteurs sont étrangers à près de 40 %, issus de 180 pays. C'est plus que la présence des touristes étrangers dans la ville, qui est déjà énorme. Notre public étranger pourrait monter à 50 % à l'avenir, parce que nous offrons un voyage immersif avec un casque et des explications en huit langues.

Etre aussi dépendant du tourisme, est-ce une bonne chose ?

Le seul problème est que la venue des touristes dépend de facteurs qui nous échappent : la conjoncture mondiale, la perception de la France, la météo… La première année fut excellente, avec 420 000 entrées. La deuxième le fut encore plus, avec une augmentation de 4 %. C'est rarissime – la plupart des lieux voient leur public baisser après l'effet de nouveauté. Mais la troisième année, de juin 2018 à juin 2019, a connu une baisse de 10 % à 15 %. Cela nous préoccupe.

Est-ce lié à un intérêt moindre ?

Non, plutôt à des éléments extérieurs. La baisse a commencé à l'été 2018 avec la Coupe du monde de football : les touristes des pays sélectionnés étaient rivés devant leur télévision. Et puis la saison a bénéficié de quatre mois magnifiques – les gens ont préféré aller à la plage. Et surtout, depuis l'automne 2018, le mouvement des « gilets jaunes » a beaucoup perturbé la ville de Bordeaux…

Votre modèle est-il en danger ?

La Cité fonctionne sans subventions – un modèle rare. Les entrées représentent 70 % de notre budget. Quand elles baissent, il faut trouver d'autres sources de financement.

Comment ?

En valorisant notre marque. Nous sommes associés à un projet de musée du vin à Pékin, qui devrait ouvrir en 2022 sur le modèle de notre Cité. Son nom, « Le chemin de la connaissance du vin », montre que ce projet est dans l'esprit du nôtre. Nous apportons notre expertise, mais en prenant en compte la culture du vin en Chine. Nous avons observé la façon dont les Chinois visitent notre Cité : ils vont plus vite, et, pour eux, le vin est lié à la fête et à la joie. Le parcours doit être ludique, simplifié, avec des postes de dégustation un peu partout – impossible en France avec la loi Evin. A nous de veiller à ce que ce projet soit plus culturel que commercial.

Nous préparons aussi une exposition itinérante, « L'Odyssée du vin », inspirée par notre Cité. Un parcours, de l'Antiquité à nos jours, qui se développera dans des espaces de 500 à 1 000 m², loués à des villes. Ce sera une exposition numérique où il y aura aussi des objets à toucher et à sentir. Le projet doit être attrayant, clair, prendre le moins de place possible et être démontable. Les premières étapes pourraient avoir lieu aux Etats-Unis ou en Chine en 2020.

Avez-vous un autre projet ?

Nous créerons, à partir de 2020, les Assises du vin et de la santé. Vin et santé sont deux mondes qui s'affrontent sans dialoguer. A nous de les mettre à la même table. La Cité doit être le lieu du débat. C'est aussi cela, l'ouverture… ■

PROPOS RECUEILLIS PAR MICHEL GUERRIN

Le Monde
JEUDI 25 AVRIL 2019

En primeur, des vins puissants et charmeurs

Début avril, 6 000 professionnels ont participé aux primeurs de Bordeaux. Verdict : un millésime ardu mais exceptionnel

Dégustation des primeurs de bordeaux aux vignobles Fayat, à Saint-Emilion, le 2 avril. GUY CHARNEAU

BORDEAUX - *envoyée spéciale*

Le printemps est là mais le baromètre des vins de Bordeaux n'indique pas le beau fixe. Parce que l'année 2018 fut rude. Les exportations ont chuté de 14 %, et le marché français n'a fait guère mieux, avec un recul de 12 %. C'est en grande partie lié à des récoltes médiocres et au fait qu'il y avait moins de bouteilles à vendre, mais d'autres raisons se sont greffées. D'abord, en fin d'année, les manifestations des « gilets jaunes » et les incidents violents qui les ont émaillées ont perturbé l'activité des supermarchés, des cavistes et des restaurants. Particulièrement dans la ville de Bordeaux et sa périphérie. Ajoutons un marché chinois en baisse (– 31 % en volume) et les inconnues du Brexit, qui touchent un pays important pour le secteur. Résultat ? Des pertes considérables pour les maisons de vin du Bordelais.

Mais pas pour tout le monde. A la Compagnie médocaine des grands crus, le négociant Georges Haushalter, qui vend principalement des grands vins à des restaurants et à des cavistes, confie : *« Ma société enregistre pour 2018 une hausse entre 10 % et 15 % des ventes de Bordeaux. Grâce, surtout, au marché français. »* Mais il s'inquiète : *« Je ne cache pas que décembre a été très mauvais, et que le début de 2019 est terrible. »* Protégé jusqu'ici, le marché des grands crus risque donc, lui aussi, de pâtir d'un contexte économique maussade.

C'est dans ces conditions difficiles qu'ont eu lieu, début avril, les primeurs de Bordeaux dans les propriétés prestigieuses des deux rives de la Garonne. L'enjeu était donc crucial. D'autant que ce rendez-vous annuel des primeurs – un fonctionnement unique au monde – donne la tendance du marché, avant les autres régions viticoles. Les châteaux viticoles ont ouvert leurs portes pour faire déguster les vins issus du dernier millésime, donc des vendanges de septembre 2018 (les bouteilles ne seront commercialisées que dans quelques années). Les clients qui ont dégusté sont des négociants, réunis sous le terme de la « place de Bordeaux », qui fixent un prix pour chaque cru et ensuite les commercialisent. Etaient aussi présents des journalistes de plusieurs pays, notamment des Etats-Unis ou du Royaume-Uni, qui eux dégustent pour noter ces vins en primeur – un exercice redouté, qui va influer sur les ventes.

Mille visiteurs de plus que l'an passé

Certains craignaient une affluence moindre. Ce fut le contraire : du 1er au 5 avril, plus de 6 000 professionnels du monde entier, soit un millier de plus que l'an passé, ont sillonné les routes des châteaux bordelais. Sans doute les acheteurs ont-ils été attirés par la rumeur d'un millésime 2018 de grande qualité et par l'espoir de décrocher un prix avantageux. Pourtant, les premiers prix qui viennent d'être annoncés sont plutôt en hausse. Mais ils ne concernent que 4 % des châteaux, les plus prestigieux, alors que la grande majorité des autres ne devraient pas être aussi bien lotis.

Les Chinois sont venus moins nombreux, dans la logique d'un marché en baisse, mais les Américains étaient en force, ce qui est une tendance nouvelle. *« Ces derniers achètent généralement peu en primeur, sauf si le millésime est jugé grand »,* analyse Jean-Michel Laporte, du Château Talbot, qui ne travaille quasiment qu'avec la place de Bordeaux (95 % de ses ventes). Mais ce qui a surpris le plus, c'est la démultiplication des marchés, comme en témoignent les acheteurs accourus du Vietnam, du Cambodge, de Malaisie, du Pérou, sans compter l'Ukraine et l'ensemble des pays de l'Est européen.

Néanmoins, si le millésime 2018 enthousiasme, il n'a pas été facile à produire. *« Il nous a créé plein de frissons »,* confie Bruno Borie, propriétaire du Château Ducru-Beaucaillou, à Saint-Julien. C'est un euphémisme… L'ensemble du vignoble bordelais évoque une année éprouvante. Elle a commencé avec des pluies record. Et puis le printemps a vu surgir des maladies. *« De mémoire de vigneron, ce fut le printemps le plus éprouvant des trente dernières années concernant la lutte contre le mildiou »,* raconte Guillaume Pouthier, du Château Les Carmes Haut-Brion. Changement complet à la fin du printemps, avec un beau temps de juillet à fin octobre. *« On a donc pu exploiter comme on voulait »,* poursuit Guillaume Pouthier.

« C'était l'année de l'eau et du feu », résume Florence Cathiard, au Château Smith Haut-Lafitte, qui a enregistré quelques pertes de récolte, mais s'en sort bien. Même sentiment pour Véronique Sanders, à Haut-Bailly : *« 2018 est une année d'extrêmes. Des pluies excessives durant l'hiver et le printemps, puis la sécheresse d'un long été ensoleillé, rare et idéal. »* Au Château La Dominique, où les vins sont particulièrement réussis, Jean-Claude Fayat parle *« d'un millésime "phénix" »*, pour dire le renversement de la météo.

Une météo chaotique, à la fois rude et belle, a pour résultat une qualité qui diffère beaucoup d'un château à l'autre. Aussi les acheteurs ont-ils préféré venir la jauger par eux-mêmes. Les responsables du Château de Ferrand, grand cru classé de saint-émilion, ont jugé la qualité si haute qu'ils ont mis toute la production dans le premier vin (pas de second vin donc). *« Ce serait le rêve si toutes les années étaient comme celle-ci »*, s'enthousiasme Gonzague de Lambert, directeur de Ferrand.

Les parcelles bio à la peine

D'autres châteaux ont eu moins de chance, martyrisés par le gel ou la grêle, qui ont engendré à eux deux jusqu'à 80 % de pertes de raisin. Les parcelles cultivées en bio n'ont pas été à la fête : 70 % de pertes pour celles du Château-Figeac. Du coup, le travail au vignoble a été considérable, y compris le week-end. C'était un millésime à ne pas lâcher. Mais le vin de Figeac s'en sort bien, avec une texture solaire, une couleur lumineuse et une fraîcheur époustouflante. De même, à Pomerol, les vins de La Conseillante conservent leur ADN de notes fruitées et fleuries : bâti pour la garde, il est néanmoins gourmand aujourd'hui.

Dans l'ensemble, les vins se révèlent puissants et charmeurs, même en primeur. Un millésime qui devrait donc séduire les sommeliers, d'autant que certains producteurs bordelais cherchent à reconquérir les restaurants, notamment ceux qui ont décidé de ne pas passer par la place de Bordeaux pour vendre leurs bouteilles. Ainsi, Stéphane Derenoncourt a décidé de sortir de ce système en 2012 pour son Domaine de l'A, en castillon-côtes-de-bordeaux. Ce dernier organise sa dégustation de primeurs avec d'autres domaines dont il est le consultant. *« Les vins de Bordeaux ont longtemps été hégémoniques sur les cartes de restaurants, mais comme leurs prix sont devenus inaccessibles, deux générations de sommeliers se sont désintéressés de notre région,* explique le vigneron-consultant. *Et puis le sommelier aime savoir qui est le vigneron à qui il achète, comment il achète. Sa préoccupation ne cadre pas avec le système de commercialisation de la place de Bordeaux. »* ■

LAURE GASPAROTTO

> **« 2018 est une année d'extrêmes. Des pluies excessives, puis la sécheresse d'un long été ensoleillé, rare et idéal »**
>
> VÉRONIQUE SANDERS
> gérante du Château Haut-Bailly

Les batailles de Sylvie Cazes

RENCONTRE | La vigneronne et restauratrice veut réhabiliter le bordeaux, qu'elle estime victime d'une réputation injuste

BORDEAUX - *envoyé spécial*

Sylvie Cazes parle plus volontiers du vignoble bordelais que des vins familiaux. C'est rare. Elle est même désarmante : *« Vous m'écouterez plus si je parle des atouts de notre région plutôt que de mes affaires. »* Elle pourrait évoquer les châteaux sous étiquette Cazes, dont le fameux Lynch-Bages, à Pauillac. Elle pourrait évoquer le Château Chauvin, un grand cru classé de 16,5 hectares à Saint-Emilion qu'elle a acheté en 2013 avec ses enfants. Ou le restaurant Le Chapon fin, une institution à Bordeaux, qu'elle dirige et qui mériterait une étoile.

Sylvie Cazes, qui est le contraire d'une grande gueule tout en parlant cash, aime mettre en avant des *« projets collectifs »* pour faire la promotion de son vignoble. Evoquer son père, André Cazes, qui fut maire de Pauillac pendant quarante ans. Elle a travaillé avec Alain Juppé à la mairie de Bordeaux, fut présidente de l'Union des grands crus de bordeaux. Elle dirige l'agence Bordeaux Saveurs, spécialisée dans l'œnotourisme. Elle est présidente de la Cité du vin à Bordeaux. Elle a envie de parler de Saint-Emilion, un terroir qui *« bouge fort »*.

Mais un sujet la préoccupe : pourquoi aucun des quelque trente sommeliers français à qui nous avons demandé le nom d'une bouteille coup de cœur n'a cité de vin bordelais (« Le Monde des vins » du 26 février) ? *« Pourquoi ces experts du goût nous ont mal jugés ? »*

Elle pourrait balayer la question, dire que les sommeliers ne reflètent pas la consommation française. Elle renchérit : *« Pourquoi les sommeliers étaient bordeaux et le sont beaucoup moins. Pourquoi nos bouteilles, en dehors des très grandes tables et des très grands crus, sont snobées. Pourquoi certains sommeliers se vantent de n'avoir aucun bordelais à leur carte ? »*

La roue va tourner

Sylvie Cazes pose les questions et donne les réponses : *« Le bordeaux a une réputation de vignoble installé dans ses appellations, classifications et crus hiérarchisés, alors que le sommelier emprunte les chemins de traverse. Du reste, le goût en vogue va aux vins qui cassent les codes – tout le contraire du bordelais. »* Elle reconnaît aussi : *« Les autres régions, notamment le Languedoc, ont fait beaucoup de progrès depuis vingt ans. »*

Alors Sylvie Cazes bataille contre une image du bordeaux qu'elle trouve injuste – combat difficile, ajoute-t-elle. D'abord celle d'un vin hors de prix. *« La majorité des vins de bordeaux coûtent de 5 à 15 euros. Avec des merveilles et des appellations satellites remarquables. »* Pourquoi les sommeliers ne vont pas « chercher » ces bouteilles ? *« Un fils de 30 à 40 ans qui voit tant de bordeaux dans la cave de son père va chercher ailleurs pour se démarquer. »* L'autre critique faite à bordeaux est d'offrir des vins uniformes. *« Faux ! »*, dit Sylvie Cazes. *« L'œnologue Michel Rolland conseille des dizaines de propriétés, mais il n'y en a pas une qui ressemble à l'autre ! »* Sylvie Cazes trouve tout autant injuste de reprocher aux professionnels bordelais de ne penser qu'à vendre son vin à l'étranger et de délaisser la France. *« Ce travail de fond a pris un temps fou, mais il profite aujourd'hui à tous les vignobles. »*

Sylvie Cazes est persuadée que la roue va tourner. *« Il y a des cycles. N'oubliez pas qu'à la fin des années 1960, on vendait une bouteille de bordeaux contre neuf de bourgogne. Aujourd'hui c'est l'inverse. Et puis, à la suite de la crise des subprimes, il y a une dizaine d'années, Bordeaux ne vendait quasiment plus une bouteille aux Etats-Unis. C'est reparti en flèche. »* Et de prophétiser : *« Nous allons faire bientôt un retour en force dans les restaurants. »* ■

M. G.

Le Monde
JEUDI 25 AVRIL 2019

NOTRE SÉLECTION DE BORDEAUX À 15 EUROS MAXIMUM

Sur plus de 200 bouteilles dégustées à l'aveugle, Rémi Barroux, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman ont retenu les meilleurs rouges du millésime 2016, issus d'appellations méconnues de la rive droite de la Gironde et de l'Entre-deux-Mers

BLAYE-CÔTES-DE-BORDEAUX

Château Les Jonqueyres, « If des Jonqueyres »
Isabelle et Pascal Montaut produisent en biologique cet assemblage de merlot (80 %) et de cabernet sauvignon (20 %). Un très beau vin qui s'impose immédiatement par sa franchise et ses saveurs fruitées qui coulent de source, sans aucun artifice. **9 €.** *Tél. : 05-57-42-34-88.*

CADILLAC-CÔTES-DE-BORDEAUX

Château Fayau, « Jean Médeville »
Certes, ce vin est encore très marqué par ses arômes boisés dus à son élevage en barrique de chêne pendant douze mois. Mais attendez un peu et vous verrez comme il se détendra. Ses notes de vanille laissent alors la place à des saveurs de petits fruits noirs, comme le cassis. Un ensemble bien tenu par le cabernet sauvignon (40 %) et assoupli par le merlot (60 %). **8,60 €.** *Tél. : 05-57-98-08-08.*

CANON-FRONSAC

Château Toumalin
Superbe vin que l'on aurait tort, à ce prix, de ne pas déguster. Le nez est superbe, l'attaque suave et ronde, et la suite est à la hauteur : belle longueur en bouche, avec des arômes de fruits rouges (fraise) que relèvent des notes vanillées apportées par un élevage en fût. **10 €.** *Tél. : 07-88-53-34-20.*

Château Mazeris
Bon, attention ! Là, on a du puissant, mais pas de la grosse artillerie : ce vin est charpenté, mais complexe. Les arômes laissent la part belle aux fruits, type fraise des bois, avec un côté sous-bois, humus, fumé aussi, qui invite à la gastronomie du Sud-Ouest, ses canards, ses truffes. **14 €.** *Tél. : 05-57-24-96-93.*

CASTILLON-CÔTES-DE-BORDEAUX

Château des Rochers, « Rochers Bellevue »
Vêtu de sa robe violine, ce vin propose une jolie bouche de fruits noirs et rouges bien mûrs, confits. La viticultrice, Patricia Aroldi, a fait le choix du bio, puis de la biodynamie (depuis 2003). Un choix validé par le côté gourmand de cette cuvée, au prix très séduisant. **7 €.** *Tél. : 05-57-47-93-15.*

Château Beynat
Voici une belle cuvée en biodynamie (Ecocert) proposée par Nathalie Boyer et Alain Tourenne. L'assemblage merlot-cabernet franc offre de beaux fruits (bien mûrs), et des épices qui se révèlent en finale. Un très beau rapport qualité/prix. **7,60 €.** *Tél. : 05-57-40-01-14.*

Château Blanzac
Quel joli nez, qui offre ses arômes de fruits rouges, bien mûrs ! L'assemblage merlot (les deux tiers) et cabernet franc est délicat, avec des tanins soyeux. Un vin qui fond en bouche et qui pourrait accompagner tout le repas. **11 €.** *Tél. : 06-75-52-52-60.*

Château Manoir du Gravoux, « La Violette »
En dépit de son nom, ne cherchez pas trop la fleur dans cette belle cuvée où le merlot (90 %) s'épanouit. En revanche, des fruits noirs et rouges compotés, oui, du cassis notamment. Vin riche mais accessible au palais. **11 €.** *Tél. : 05-57-47-93-32.*

Château d'Anvichar
Non, il ne s'agit pas du nom d'un village. Anvichar, c'est pour les prénoms des trois enfants de la famille Galineau : André, Victor et Charles. Sinon, bravo à ce 100 % merlot qui propose une belle structure, complexe, avec des fruits rouges bien présents. Peut aussi attendre. **14 €.** *Tél. : 05-57-47-91-15.*

CÔTES-DE-BORDEAUX

Jean Merlaut, « Jean-Baptiste Dudon »
Avec son nez dominé par des notes poivrées élégantes et son velouté bien en chair, ce vin est simple et sincère. D'une belle tenue, il fait partie de ces classiques réconfortants, issus d'un assemblage bien balancé entre merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon. **6,90 €.** *Tél. : 05-57-97-77-35.*

Château Fontbaude, « Pèlerin de Fontbaude »
Voilà qui développe tout le panel de la séduction, à commencer par les arômes friands de fraise légèrement confiturée. Un vin bio qui déroule sur le palais une complexité excitante. Un beau travail à saluer, surtout quand le résultat est à ce prix. **7,50 €.** *Tél. : 05-57-40-06-58.*

CÔTES-DE-BOURG

Château du Luc
Ce petit domaine viticole (14 hectares), en agriculture biologique certifiée, a donné naissance à un vin de belle allonge. D'abord extraverti au nez, avec des notes de moka, de cerise mûre, il gagne en bouche une fraîcheur qui donne de la hauteur à ses abords gourmands. En prime, il dure avec finesse. Un joli voyage. **8 €.** *Tél. : 05-57-64-93-38.*

Château de Barbe, « Pourpre »
Propriété de la famille Richard, ce château bénéficie des conseils de l'œnologue renommé Eric Boissenot. Résultat : un vin harmonieux, frais comme un jardin, avec ses arômes de petites baies des bois, mûre, groseille, framboise, parfum de ronces. Une belle longueur, de la fraîcheur, de la finale, une légère note vanillée avant de disparaître. Imparable. **12 €.** *Tél. : 05-57-42-64-00.*

Château Mercier, « Prestige »
A la fois attirant et d'une finesse charmante, ce vin élaboré par Isabelle Chéty et son frère Christophe (13e génération !) a tout pour plaire. Des arômes de fraise, de framboise, de menthe, une bouche délicate et harmonieuse, des tanins soignés. C'est la petite robe noire à sortir en toute occasion, même à la dernière minute. **13,10 €.** *Tél. : 05-57-42-66-99.*

Château Haut-Guiraud, « Péché du Roy »
La cuvée prestige de ce domaine de 30 hectares regorge d'arômes de petits fruits, type groseille et cassis, agrémentés d'une pointe de cacao. Le vin gagne en gourmandise en s'ouvrant et offre une jolie texture, soyeuse, aux tanins fins et serrés. Un vin indéniablement élégant. **14,20 €.** *Tél. : 05-57-64-91-39.*

FRONSAC

Château de La Dauphine, « Delphis de La Dauphine »
C'est beau et bio. L'attaque est suave, puis la puissance des fruits rouges et noirs (cassis, myrtille…) emporte le palais. On goûte beaucoup l'équilibre et la finesse. **10,50 €.** *Tél. : 05-57-74-06-61.*

Château Barrabaque
La cuvée est prête à boire mais elle peut tout aussi bien attendre. On en appréciera que mieux les fruits rouges mûrs, presque confits, les saveurs vanillées. L'attaque est franche et fraîche. Du beau travail. **11 €.** *Tél. : 05-57-55-09-09.*

Château Les Roches de Ferrand, « Grande Sélection »
Issu des meilleures parcelles, élevé dix-huit mois dont douze en barrique de chêne, ce vin est abouti. La bouche est harmonieuse avec ses arômes d'épices, de fruits confiturés. Un vin frais mais puissant. **13,35 €.** *Tél. : 05-57-24-95-16.*

Château de La Rivière
« C'est un millésime de terroir, de patience, homogène », nous dit de ce vin Xavier Buffo, le directeur général de la propriété. Ce qui donne, une fois débouché, un bel équilibre entre acidité et tanins affirmés, et des arômes de fruits rouges séducteurs, soutenus par des senteurs boisées et vanillées. **15 €.** *Tél. : 05-57-55-56-56.*

Château Tessendey
Joli fronsac, précis et très fruité, avec de la maturité pour des fruits presque confits. Les tanins sont assouplis par un élevage de quinze à dix-huit mois en barrique, et ils n'occultent pas la fraîcheur de ce vin très agréable. **15 €.** *Tél. : 05-57-84-32-26.*

LALANDE-DE-POMEROL

Château Voselle
Cette petite propriété familiale de 6 hectares, où la vigne n'a jamais côtoyé le désherbant, a fait le choix de ne pas passer son vin en barrique. Et cela lui va bien. Le nez est frais, fruité typé cabernet malgré sa dominante de merlot. On apprécie particulièrement sa structure en bouche, soignée, avec des tanins impeccables. **9,60 €.** *Tél. : 05-57-51-61-77.*

Château La Croix Chaigneau
Mi-merlot, mi-cabernet franc, il dégage un attirant parfum de fruits très mûrs. Ses tanins solides mais élégants et sa structure dense promettent une belle garde : attendre cinq à dix ans pour en profiter vraiment. **12,80 €.** *Tél. : 05-57-51-31-31.*

LUSSAC-SAINT-ÉMILION

Château de Tabuteau
Après avoir carafé ce 2016, vous verrez apparaître le cœur du sujet : une texture soyeuse et franche qui porte haut et longuement les notes fruitées. Une belle affaire que ce vin qui se marie volontiers avec beaucoup de plats dits « de ménage », de la blanquette au pot-au-feu. A découvrir. **10 €.** *Tél. : 05-57-74-63-07.*

Château La Claymore
On n'hésite pas une seconde à garder ce vin si évident, grâce notamment à la profondeur de ses arômes et de ses saveurs. Tout est à sa juste place, dans un délié harmonieux et droit. Un vin bien construit sur des tanins au toucher de velours. Belle longueur. **11,10 €.** *Tél. : 05-57-74-67-48.*

Château du Courlat
A ceux qui n'aiment pas les fortes personnalités : passez votre chemin ! Ce vin a du tempérament, et une sacrée intensité. Nous, c'est précisément ce qu'on aime, les partis pris francs. On y va donc à fond sur le merlot qui compose à 90 % cet assemblage, et juste épicé d'un peu de cabernet franc. Résultat : un vin bien bâti et juteux. **15 €.** *Tél. : 05-57-51-62-17.*

MONTAGNE-SAINT-ÉMILION

Château Flaunys
Les arômes de ce vin suscitent spontanément une mise en appétit. En bouche, en effet, la chair est bien présente, bien tenue grâce à des tanins savoureux, savamment travaillés. Le travail méticuleux se traduit ici par un vin d'une belle assise et d'une longueur lumineuse. **11,10 €.** *Tél. : 05-57-74-67-48.*

Château Pavillon Ferrand
Ce vin s'apprécie sur toute sa longueur : au départ un parfum de mûre et de framboise en confiture, qui s'enrichit de notes torréfiées. En bouche, il semble d'abord tout en rondeur, mais ses tanins marqués lui donnent de l'allonge. En conclusion, il a tout bon. **12 €.** *Tél. : 06-89-34-85-18.*

Château Roc de Calon
Dans cette appellation, nombre de vins nous ont déçus par des tanins trop asséchants. Ce n'est pas le cas de cette cuvée, à la texture soyeuse et élégante, d'un équilibre convaincant. En prime, des arômes de framboise et de chocolat délicieux. **12 €.** *Tél. : 05-57-74-63-99.*

Nicole Tapon, « BB Moines »
Il y a quelque chose de sanguin dans ce vin, un petit côté nerveux, mais aussi dynamique. Bref, un assemblage bio, largement dominé par la rondeur et la suavité du merlot. Du coup, l'ensemble est gourmand, plein d'élan, juteux : il aiguise les papilles de ses notes fruitées bien mûres. **12 €.** *Tél. : 05-57-74-61-20.*

Château Vieux Bonneau
On est séduit dès les premières secondes grâce à ses arômes envoûtants de fruits noirs (myrtille, cerise noire). Ce bol de fruits frais nous accompagne tout au long de la dégustation, avec beaucoup de générosité en bouche. Un vin joyeux. **13 €.** *Tél. : 05-57-74-60-72.*

Château Tour Bayard
Voilà un vin bien construit : tout y est franc et à sa place. Le nez est chatouillé sans retenue, avec des arômes de fruits mûrs, des notes torréfiées jusqu'au caramel, la gourmandise est totale. En bouche, il est bien équilibré, et ses tanins encore assez fermes promettent une belle garde de dix ans. Si vous ne souhaitez pas attendre, optez pour une pièce de bœuf grillée. **14 €.** *Tél. : 05-57-74-51-05*

PUISSEGUIN-SAINT-ÉMILION

Château Moulin des Laurets
Tout simple, mais plaisant, ce vin propose une ample palette aromatique, dans laquelle les fruits, les fleurs se conjuguent avec bonheur aux épices, et des tanins souples que permet un merlot, ultramajoritaire (95 %). Et le prix est, lui aussi, attractif. **7,30 €.** *Tél. : 05-57-55-09-33.*

Château Teyssier, « Cuvée d'exception »
Jolie rondeur pour ce vin gourmand, avec de la tension qui apporte une fraîcheur appréciable. Les arômes de fruits noirs le disputent aux notes épicées, et le tout donne un vin subtil et velouté. **9 €.** *Tél. : 05-57-74-63-11.*

Château Puisseguin la Rigodrie
L'extraction lente de cet assemblage de merlot (90 %) et de cabernet franc lui procure une belle intensité. Les fruits fondent dans la bouche et la vinification en cuve exclusivement apporte de la vivacité. L'équilibre de ce vin bio est parfait. **12 €.** *Tél. : 05-57-40-04-98.*

Château Bel-Air
On aime l'équilibre de ce vin, avec des tanins discrets, une pincée boisée, mais vraiment légère, due à un élevage en barrique de douze à dix-huit mois. Le nez invite à la dégustation, avec des arômes de fruits noirs et rouges. **13,10 €.** *Tél. : 05-53-82-48-31.*

Château Bernon Bécot
Le jeu de mots est facile, mais on embrasse bien volontiers ce vin de Caroline et Pierre Bécot. Issu d'une sélection parcellaire, il propose ses arômes fruités, soutenus par une palette aromatique complexe. Ne demande qu'à s'ouvrir. **14 €.** *Tél. : 06-79-11-36-65.*

Château de l'Anglais
A n'en pas douter, l'élevage en fût de chêne apporte une belle charpente à ce vin, ainsi que des notes boisées et vanillées, qui habillent les fruits rouges mûrs avec délicatesse. Du beau travail, de la vigne au chai. **14 €.** *Tél. : 06-03-85-14-53.*

SAINTE-FOY-CÔTES-DE-BORDEAUX

Château Galouchey
Cette toute petite appellation de l'Entre-deux-Mers, à l'extrême est du département, héberge beaucoup de bonnes surprises. Comme ce vin, peu expressif à l'ouverture, mais à la bouche fraîche et étirée, fine. Sur la finale, il se révèle, avec de jolis arômes de fleurs et de cuir. Pour le prix, on n'hésite pas. **7,60 €.** *Tél. : 05-57-47-40-76.*

Château Carbonneau, « Séquoia »
On est d'abord séduit par le parfum de fruits frais qui s'échappe du verre, entre framboise et cerise, une sensation authentique. Le vin est tout aussi charmant posé sur la langue, arrondi et gourmand comme un petit lapin de Pâques. **10 €.** *Tél. : 05-57-47-46-46.*

Château Pré la Lande
Un vin différent dans cette dégustation, qui nous a interpellés. Non pas pour ses arômes, mûrs et précis, mais pour sa bouche fluide, souple… et d'une « buvabilité » exceptionnelle. En clair, un vin qui se déguste sans lassitude, jusqu'à la fin de la bouteille. Vin en biodynamie, très peu de sulfites. **14,90 €.** *Tél. : 06-74-24-93-79.*

Château Martet, « Les Hauts de Martet »
Gourmandise à tous les étages. Les tanins sont veloutés, on sent le cuir chaud, le chocolat, la vanille, la bouche est enrobée mais garde de la fraîcheur. Un vin flatteur qui fait l'effet d'une friandise. **15 €.** *Tél. : 05-57-41-00-49.*

SAINT-GEORGES-SAINT-ÉMILION

Château Divon, « Ad Astra »
Inutile d'attendre davantage, ce vin est déjà prêt à boire, façonné pour être aimé dans sa jeunesse. Le fruité est mis en avant, avec des arômes frais et mentholés. La bouche est souple, suave. On se ressert volontiers. **9,50 €.** *Tél. : 06-85-52-47-82.*

Château Saint-André Corbin
Voilà un vin sérieux et convaincant, classique dans le bon sens du terme. Dans le verre, le nez est expressif, bien balancé entre le cuir, le tabac et la menthe, un boisé équilibré. En bouche, les tanins sont élégants et l'ensemble est frais. Réussi. **14 €.** *Tél. : 05-57-24-73-03.*