

# Bordeaux 2015, la reconquête

REPORTAGE | Trop cher, formaté, coupé du terroir... le vignoble phare en France est depuis des années sous le feu des critiques. Le tout dernier millésime, dégusté en primeur début avril, devrait être celui du renouveau



Dégustation  
des primeurs  
à Bordeaux.

CHRISTOPHE GOUSSARD/VU  
POUR « LE MONDE »

BORDEAUX, envoyée spéciale

**D**e quoi a-t-on parlé à Bordeaux, lors de la traditionnelle Semaine des primeurs début avril? De vin! C'est fou, non?

Depuis dix ans, ce n'était pas le sujet... On y discutait prix, marché, tendance, notes; le vin avait tout bonnement disparu. Dans les verres, il y en avait, mais qui manquait souvent de sincérité, cherchant davantage à faire partie du concours général que d'être bu et rebu. Vendu et revendu, ça oui. Mais le style...

Parions que le millésime 2015 marquera une date. Il pourrait même mettre fin au « bordeaux bashing », dont pas mal de chroniqueurs, souvent à juste titre, se délectent depuis des années. Il est vrai que la critique a pris des proportions délirantes. Le chef du Noma par exemple, à Copenhague, élu plusieurs fois meilleur restaurant du monde, s'enorgueillissait dernièrement de ne proposer aucun cru bordelais sur sa carte. Comment est-ce possible qu'à l'heure où une Cité du vin ouvre dans la capitale girondine, on en soit arrivé là? Il y a les prix exorbitants – pour une petite minorité, rappelons-le. Mais surtout le breuvage n'était plus adapté aux palais contemporains. Tant de vigneron se sont fourvoyés en faisant un vin qui ressemble à ce que certains attendaient d'eux. La boisson a subi tant de chirurgie esthétique qu'il ne ressemblait plus à sa nature.

Caricature? Sans doute. Mais pour devenir cette brebis galeuse auprès des restaurants et cavistes, le vignoble bordelais avait nié son lien à sa terre, trop absorbé par la bulle spéculative chinoise – et un potentiel de commandes fou – qui a vite fait d'exploser. Avec 2015, le bon sens semble enfin rétabli. Il n'y a qu'à voir les vignes, moins délaissées, qui revivent.

Pour la première fois, le consultant Stéphane Derenoncourt, qui travaille en ce sens depuis plusieurs années, a présenté à Saint-Emilion le millésime 2015 de ses clients selon une thématique de terroirs. Du jamais-vu dans ce vignoble. Certes, la spéculation ne va pas disparaître, mais les propriétaires retrouvent leurs racines, et ils apparaissent même plus détendus.

Alors qu'il est en cours d'élevage, le vin est dégusté « en primeur » par quelque 6 000 professionnels. C'est à ce moment-là que la cote du millésime est discutée, décidée. Soit un an ou deux avant sa mise en bouteilles. Sur ce marché, ce n'est pas seulement le goût du vin qui importe, mais une panoplie d'autres critères, telles l'offre et la demande comme pour n'importe quelle place boursière. Au risque d'oublier la finalité du vin: qu'il soit bu. Le retrait cette année du critique américain Robert Parker, qui faisait la pluie et le beau temps dans le Bordelais, a changé la donne. Les négociants se réapproprient leur métier et n'attendent plus les notes d'un seul homme pour faire les prix. Autre signe: avec 2015, les acheteurs français sont de retour. Aussi bien pour le goût des vins que pour leur prix.

## Une nouvelle vague de vigneron

La dégustation des vins de 2015 se révèle éloquent. On retrouve la voie des origines, celle qui a fait aimer les bordeaux, jusqu'à l'émotion, dans les grandes années anciennes. C'est qu'une nouvelle vague de vigneron arrive, en harmonie avec la nature, avec des vins sains, délicieux, raffinés. Le rêve retrouvé des bordeaux exceptionnels. Et la fin d'une longue parenthèse d'un vignoble qui a vécu trop longtemps sur le court terme.

Ce sont des milliers de professionnels qui se sont rassemblés sur les routes rives

droite et gauche de la Garonne. Les Américains ont fait un retour remarqué. Ils traversent le chapelet de villages aux noms célèbres, ont rendez-vous dans les châteaux. Sur les parkings, les belles voitures de location s'accumulent. Arrêtons-nous à Cos d'Estournel. Pas moins de huit cents personnes sont venues déguster lors de la première journée de présentation. A l'intérieur, l'aréopage de visiteurs fait silence pour se concentrer sur les trois verres à goûter, élégamment présentés. Digne d'une montre suisse, l'organisation se révèle fluide, efficace, et humaine. Les propriétaires Michel Rey-

## Le médoc est à son summum, avec des margaux magnifiques

bier et son fils Raphaël sont là, soutenus par toute l'équipe de l'entreprise: tous reçoivent individuellement les professionnels pour des conditions optimales de découverte du 2015. Précision, raffinement. A l'image des vins.

Un peu plus loin: Château Lynch-Bages. C'est Jean-Charles Cazes qui reçoit, sans chichis, comme le vrai vigneron qu'il est. On se dirige d'un bon pas vers la salle de dégustation, où tout est prêt pour ne pas perdre de temps: verres, vins à température, fiches techniques... Les mots qui nous semblent appropriés pour le Château-Lynch Bages 2015, blanc et rouge, sont « fraîcheur », « élégance », « élevage discret ». C'est bon, c'est délicieux. On dira la même chose de Château Ormes de Pez. Mais n'oublions pas qu'à

ce stade, rien n'est définitif. Il faudra attendre encore au moins un an avant la mise en bouteilles. Mais le charme est là. C'est ce qui compte.

Pour le « goûteur » qui n'a pas le temps de vagabonder de château en château, une autre dégustation est organisée dans le nouveau stade de football de Bordeaux par l'Union des grands crus de Bordeaux. La « compétition » n'a pas eu lieu sur la pelouse, n'exagérons pas, mais dans la partie restaurant du stade, face aux gradins. Les 125 vins à déguster sont bien rangés, à égalité, par appellation, soutenus par quelques propriétaires venus se mettre à la disposition des professionnels.

Arnaud Thomassin, qui dirige Château de France, est venu prendre le pouls du marché, bien qu'il ne commercialise en primeurs qu'à peine 10% de sa production: « Je viens pour voir comment les acheteurs notent le millésime, quel écho il a », précise-t-il. Il déjeune, tout près des dégustateurs, le nez encore dans le verre à juger, avec son voisin de Larrivet Haut-Brion qui, lui, vend 98% de son vin sur la Place. L'organisation de cette dégustation rassembleuse est une première: le gain de temps est énorme. Et surtout, les conditions – tables blanches, lumière du jour – plaisent aux professionnels qui enchaînent les notations pour se faire une idée globale du millésime. Plus d'un millier d'acheteurs, négociants et journalistes ont participé à cette dégustation au stade. Il y avait vraiment de quoi se donner une image de la tendance, selon les rives et les zones.

Les discussions s'engagent aussi sur certaines appellations, comme celle de sauternes qui présente des liquoreux d'une qualité rare. Certains propriétaires affirment néanmoins que l'avenir de sauternes ne peut rester uniquement côté sucre et qu'il faudra bien entamer

une orientation vers des blancs secs. Les débats entre révolutionnaires et traditionalistes s'enflamment. Car qui veut boire du moelleux aujourd'hui? C'est une vraie question à laquelle le marché répond sévèrement. Pourtant, le savoir-faire historique a été bien récompensé en 2015 par un climat qui met à son avantage la pourriture noble, avec des acidités très équilibrées.

## Trames élégantes et racées

Ce qui frappe cette année en dégustant les vins les uns après les autres, c'est l'homogénéité, fondée sur des trames élégantes et racées. Le médoc est à son summum, avec des margaux magnifiques (citons Château d'Issan, avec des tanins très raffinés) ainsi que les pessac-léognan – Château Haut-Bailly, par exemple, fera partie des très grands vins du millésime.

Qu'en sera-t-il des prix? La hausse va osciller entre 5% et 30%, mais il ne faut pas oublier que la majorité des crus classés se commercialisent en primeurs à moins de 50 euros. A ce jour, les prix ne sont pas arrêtés. Ils ne le seront qu'à la fin du mois de juin.

Mais prenons déjà l'exemple du Domaine de Chevalier qui a proposé la sortie de son millésime le vendredi 3 juin: « A midi, j'avais vendu 90% des 2015. Mais j'aurais pu en vendre 120%, tant cela a été rapide », raconte Olivier Bernard, le propriétaire. Je n'avais jamais vu ça pendant des primeurs. J'ai choisi de vendre à un prix raisonnable, qui reviendra à 60 euros aux consommateurs en France. C'est moins cher que nos 2009 et nos 2010 [avec une baisse de 40%], mais plus cher que les 2014 [avec une hausse de 30%]. » Il semblerait, sauf cas exceptionnel, que toute la région ou presque suive ce mouvement. On va reboire du bordeaux au restaurant! ■

LAURE GASPAROTTO