



Denis Dubourdieu se sert aussi de son intuition et de sa sensibilité pour révéler la personnalité et le goût d'un vin.

Denis Dubourdieu, œnologue consultant, Bordeaux

Contre la surtechnologie du vin

Il compte parmi les meilleurs œnologues et vinificateurs du monde. Comme jadis Émile Peynaud, pionnier en la matière, il fait confiance à la science et au bon sens. Rencontre.

Interview : Barbara Schroeder
Photos : Rolf Bichsel

Denis Dubourdieu, vous êtes vigneron, œnologue consultant, et professeur à l'Université de Bordeaux. Depuis Émile Peynaud, qui enseigna aussi dans cet établissement, l'œnologie a beaucoup changé.

Émile Peynaud était un praticien, spécialiste du vin rouge, à qui l'on doit la découverte importante de la fermentation malolactique. Qui plus est, il possédait ce talent rare de pouvoir populariser l'œnologie. De mon côté, je me suis spécialisé dans les vins blancs à Bordeaux qui ont perdu cinq sixièmes de leur surface cultivée depuis les années 70, époque d'Émile Peynaud. Il n'a fait qu'effleurer certains sujets comme les défauts ou les maladies du vin que nous avons aujourd'hui identifiés, en trouvant des moyens pour les prévenir.

Pour Émile Peynaud, le processus de vinification ne débutait réellement qu'au chai. Entre les années 50 et 70, malgré la qualité médiocre des raisins et une production aux volumes importants, les progrès en œnologie ont suffi à améliorer non seulement les vins de Bordeaux, mais aussi d'ailleurs. Aujourd'hui, nous définissons un style de raisin et adaptons nos méthodes vitivinicoles en fonction.

Vous venez de la région de Barsac célèbre pour ses vins liquoreux. Cela explique-t-il votre spécialisation dans les vins blancs ? Après Émile Peynaud, les vins rouges n'étaient-ils plus perfectibles ?

Si, si. Nos recherches sur les défauts du vin ont fait œuvre utile pour la vinification des vins rouges. Je suis un chercheur d'arômes certainement un peu fou. Les arômes du Sauvignon et du Chardonnay furent assez simples à identifier. Aujourd'hui, je travaille sur les parfums typiques des cépages rouges. Ce faisant, j'ai été fasciné par un phénomène particulier, à savoir que tous les raisins – exception faite du Muscat – ont des parfums et des arômes terriblement simples. Ce n'est qu'à partir de la vinification que se développent des arômes distincts selon le cépage et le terroir.

Vous n'êtes pas seulement chercheur, mais aussi œnologue consultant. Comment évitez-vous les vins, à Bordeaux, en France ou à l'étranger, qui portent votre marque, votre signature ?

Justement, je m'en garde bien ! Les vins qui ne font que flatter l'ego de leur propriétaire ou de l'œnologue consultant perdent, à mes yeux, de leur charme. Pour moi, il y a deux catégories de vins : les vins d'orgueil et les vins sensibles. Les vins d'orgueil reflètent la fierté plus

ou moins boursoufflée du propriétaire ou du consultant – et c'est souvent la raison pour laquelle le consommateur les apprécie : le vin flatte l'ego, fait étalage de l'importance du propriétaire en tant que collectionneur. Le plaisir gustatif n'est que secondaire. Personnellement, je fais tout pour cacher ma signature. Mon travail consiste à faire en sorte qu'un Haut-Bailly, un Latour-Martillac ou un Carbonnieux possèdent exactement le goût d'un Haut-Bailly, d'un Latour-Martillac ou d'un Carbonnieux. Pour être grand, il faut être typique.

Vous ne voulez quand même pas me faire croire que vous pouvez faire abstraction de l'ego du propriétaire ?

Pour ce faire, j'ai développé une nouvelle stratégie, la psycho-œnologie. J'essaie de le conseiller au mieux de ses intérêts. Une bonne note dans les médias peut être utile, mais pas à n'importe quel prix. Le monde est plein de vins éphémères. Moi, je vise le long terme, je mise sur le plaisir des papilles et le capital sympathie. Les vins arrogants finissent par fatiguer. Les vins délicats et élégants portent plus de sympathie. Si l'on fait appel à mon savoir-faire en tant que consultant, c'est parce que le propriétaire partage ma philosophie. Je ne suis en aucun cas l'ambassadeur de ses vins.

Mais l'ambassadeur des vins «sensibles» ? Plutôt cela. Je voudrais toutefois vous expliquer ce que j'entends par là. Un vin sensible est un vin contemporain, moderne. Un vin qui donne du plaisir. Il doit avoir un goût singulier, inimitable, rattaché à ses origines. Comme disait Émile Peynaud : «Un grand vin, c'est un vin que l'on reconnaît». Un vin sensible fait appel à l'émotion, et ouvre des portes secrètes comme la musique ou un bon repas. Il ne doit pas racoler le dégustateur, ni par sa couleur ni par son alcool ni par sa concentration. Sa complexité est l'antidote de l'ennui.

Comment faire ?

Faire appel au bon sens. J'ai une grande méfiance de la surmaturité. Une pêche fraîchement cueillie est tout simplement meilleure qu'une pêche au sirop. Essayez vous-même : le raisin surmaturé a le même goût partout, exception faite dans le Sauternais.

Donc, les bons vins ne poussent pas sous les tropiques.

«Un vin sensible fait appel à l'émotion, et ouvre des portes secrètes comme la musique ou un bon repas.»



Denis Dubourdieu

Denis Dubourdieu est ingénieur agronome et docteur d'État ès sciences. Depuis 1976, il travaille comme chercheur à la

C'est vrai. La diversité des arômes, l'équilibre et la typicité des crus et des millésimes ne peut qu'exister là où les raisins mûrissent lentement, dans des terroirs difficiles ou situés en hauteur, là où les racines de la vigne doivent pénétrer profondément dans le sol pour trouver la nourriture et l'eau nécessaires. Les vins sensibles sont des vins profonds, des vins de racines. Les vins d'orgueil sont des vins superficiels qui cherchent à impressionner.

Mais le travail au chai joue son rôle.

Oui, mais avec discrétion et doigté. J'en ai marre de ces bombes hyperconcentrées dont le vieillissement est accéléré artificiellement par l'ajout d'oxygène, pour qu'ils deviennent «dégustables».

Vous faites allusion aux dégustations en primeur des grands bordeaux ?

Entre autres. À cause de dégustations trop précoces, on vieillit les vins, on les «finalise» bien plus que la normale, en recourant de manière excessive à la technologie. Des tables de tri de plus en plus longues, des cuves uniquement remplies par gravité, la

formule magique c'est la micro-oxygénation, tout ça pour gagner quelques points lors des notations en primeur. Mais cette surtechnologie du chai ne vise qu'à cacher la sous-culture de la vigne.

En tant que consultant, vous avez aidé à propager le modèle bordelais à travers le monde.

Je ne transpose pas tout simplement le modèle bordelais à d'autres régions. Ce qui me fascine, c'est l'origine, l'expression d'un lieu, d'un terroir, comme élément intrinsèque de notre civilisation, du multiculturalisme. J'essaie de répandre le concept français du vin «authentique», afin de préserver la diversité des goûts.

Bordeaux est un mythe, un modèle régulièrement critiqué, mais toujours discrètement imité dans le monde du vin.

L'image de Bordeaux est marquée par les grandes marques très chères de renommée internationale. L'image des «petits» vins est le résultat d'un malentendu (surtoutamment entretenu). On les achète pour un goût qui n'est pas le leur. Un «petit» bordeaux à 3 euros prétend à des caractéristiques communes avec les «grands», prétention injustifiée à tous les niveaux.

Et les vins moyens ?

Ils se trouvent coincés entre le goût surévalué des «petits» et la renommée (méritée et chèrement payée) des «grands». À Bordeaux, il est encore plus difficile qu'ailleurs de vendre les vins de moyenne gamme. Ils ont presque le goût des grands, sans pour autant atteindre le même prix. Leur coût de production est le même, mais sans les recettes correspondantes qui leur permettraient de mener une campagne de communication leur conférant du prestige tout en assurant leur vente.

Vous êtes aussi vigneron dans les appellations Bordeaux, Graves et Sauternes.

En tant que vigneron, je suis confronté à des problèmes concrets auxquels j'essaie de trouver des solutions scientifiques. Mais pas seulement. Le métier de vigneron me réserve chaque année des millions d'instant de bonheur. ■

Faculté d'Œnologie de Bordeaux et compte parmi les meilleurs œnologues du monde. Spécialisé dans l'identification des arômes typiques des cépages et dans l'analyse de l'influence des levures sur le développement des arômes pendant la fermentation, ses études sur les défauts et les maladies du vin ont fortement contribué aux progrès de l'œnologie moderne.

À Bordeaux, il officie comme œnologue consultant pour environ 30 châteaux, dont Haut-Bailly, Cheval Blanc et Domaine de Chevalier. Font également partie de sa clientèle, les propriétés Jaboulet Aîné (Rhône), les Domaines Ott à Bandol, Louis Jadot en Bourgogne, Zonin en Italie, Gerovassiliou en Grèce et Roederer Estate à Anderson Valley. Il vinifie ses propres vins à Château Reynon dans les Premières Côtes de Bordeaux, à Clos Floridène et Château Haura dans les Graves, ainsi qu'à Château Doisy-Daëne et Château Cantegril dans le Sauternais. **Infos :** www.denisdubourdieu.com