



CÉRONS

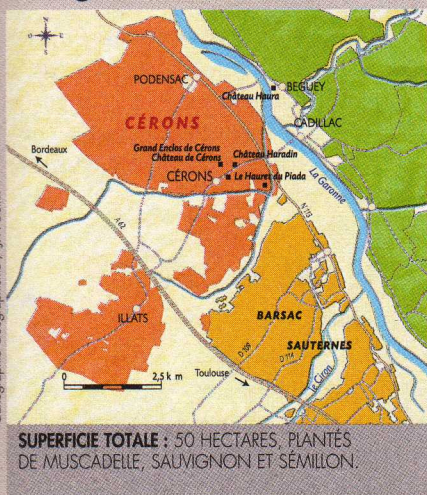
LE MÉCONNU DU SAUTERNAIS

Collée à Barsac, la petite appellation Cérons regorge de pépites dorées. Ces liqueureux au caractère frais et salin pourraient prétendre à plus de notoriété, n'était leur quantité infime...



BOTRYTIS : les brumes matinales noyant le vignoble favorisent le développement de ce champignon "noble".

Le vignoble



Comme Sauternes, Cérons se situe sur une croupe graveleuse, surplombant légèrement le plateau calcaire de Barsac. Un terroir propice au botrytis grâce à la proximité du Ciron, ce petit affluent de la Garonne noyant le vignoble de ses brumes matinales et favorisant ainsi le développement du champignon "noble". Grâce également à des sols graveleux, par endroits riches en fer, en silice, mêlés de sables grossiers. L'appellation s'étend sur trois communes, Cérons, Illats et Podensac, dont le plateau forme l'un des plus jolis terroirs.

Autrefois, avant le classement de 1936, Cérons était intégré dans l'aire d'appella-

tion Sauternes. Son indépendance lui coûte aujourd'hui sa renommée, mais le terroir, lui, est toujours là. Certes, la production infime (seulement une cinquantaine d'hectares) et le peu d'engouement du public pour les liqueureux ne favorisent pas le plein investissement de certains producteurs. C'est bien dommage, car lorsqu'ils sont menés au bout, avec tout le soin que l'on peut prodiguer aux vignes et aux vinifications, ces vins liqueureux offrent une alternative imparable à leurs voisins. D'un prix très raisonnable (autour d'une quinzaine d'euros en moyenne, voire un peu plus pour les petits volumes), ils présentent l'intérêt d'afficher un profil toujours très frais, légèrement salin.

De merveilleuses alliances

Les vins les plus réussis sont construits sur une liqueur équilibrée, ils offrent un rôti gracieux et complexe, avec des notes d'agrumes, d'ananas et de citron. On tombe rarement dans l'écueil de la lourdeur (mais parfois dans celui d'une matière trop lâche, fluide, sans grain), justement grâce à cette acidité haute. Celle-ci doit aussi être cultivée : les labours, notamment, permettent d'éliminer les racines superficielles, de faire plonger la vigne et de favoriser cette acidité. A contrario, certaines techniques répandues d'enherbement peuvent pêcher ici, car elles retardent l'apparition du botrytis et les raisins, récoltés plus tard, sont davantage confits.

Ces liqueureux sont à redécouvrir d'urgence, de l'entrée au dessert : poissons fumés ou en tartares, volailles grillées, épicées, pâtes persillées ou tarte au citron forment des alliances merveilleuses. Pas d'hésitation !

NOTRE SÉLECTION

LE TRIO DE TÊTE

■ CHÂTEAU HAURA DENIS DUBOURDIEU

Ce n'est pas la propriété la plus connue de la famille Dubourdieu (branche Denis), qui possède aussi Doisy-Daëne, Reynon, Cantegril et Clos Floridène, mais c'est comme si le château Haura avait toujours appartenu à Denis Dubourdieu. Enfant, son grand-père lui répétait, chaque fois qu'il passait devant : « *Ça vaut Sauternes* ». En fermage depuis 2002, les 15 ha de Haura produisent des graves rouges et blancs et des cérons remarquables (3 ha



Château Haura 2007.
Un grain racé, un rôti fin, sous un nez légèrement grillé.

de vieux sémillons et sauvignons). Ces derniers sont vinifiés comme un grand cru, bénéficiant d'un des plus beaux terroirs de l'appellation ; le vignoble, planté sur deux buttes bien exposées, est magnifiquement tenu, labouré et taillé à côté comme il est de coutume à Sauternes. Une technique pour rendement à minima mais réussite maxima ! Le 2007 (12 € les 50 cl) livre un grain racé, un rôti fin, sous un nez légèrement grillé. Il est long, frais et salin. Le 2005 est plus confit, sur les fruits blancs et l'ananas. Sa finale d'orange amère, très complexe, est immense. Le 2009, sur échantillon bien sûr, est explosif et étonne par son élégante puissance.

■ GRAND ENCLOS DU CHÂTEAU DE CÉRONS - GIORGIO CAVANNA

Ce n'est pas un caprice de riche industriel pris de passion pour le vin. Le projet de Giorgio Cavanna, 25 hectares acquis en

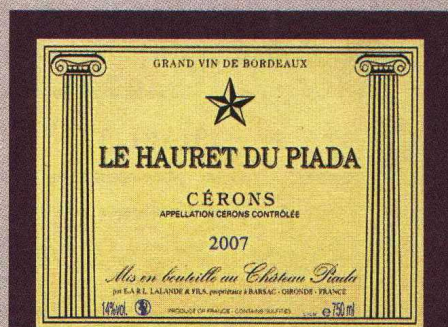


Grand Enclos du château de Cérons 2006. Plus souple que le 2007, un cérons bien ciselé, plein et rôti.

2000, s'appuie sur des moyens importants ; il n'empêche, l'argent ne fait pas tout. Issus d'une microcuvée de sémillon, produite sur 1,5 ha, à moins de 10 hl/ha, sur le plateau caillouteux de Podensac, les cérons sont bien ciselés, pleins et rôtis, sans lourdeur. Bertrand Léon, dont le père fut la cheville ouvrière de Mouton Rothschild, s'occupe des vinifications. Leurs détracteurs disent qu'ils font du sauternes... En tout cas, ils font "bon", et c'est là le principal, non ? Le 2007 (25 €) a un rôti affirmé, très pur, aux notes de pâte d'abricot sec. Une bouche complexe et riche aux arômes de pêche, d'ananas et de figue. Le 2006 est dans un style plus large, plus souple. La propriété produit également des graves dans les trois cou-

■ LE HAURET DU PIADA CHÂTEAU PIADA - FRÉDÉRIC LALANDE

De ses fenêtres, on aperçoit Coutet. Frédéric Lalande ne se laisse pas impressionner pour autant. Sûr de lui, posé, il



Le Hauret du Piada 2007.
Très fin, avec une acidité bien mesurée, c'est assurément une bonne affaire.

poursuit son petit bonhomme de chemin, constant dans son envie de ne produire que le meilleur. C'est pourquoi il ne fait de cérons que dans les plus grands millésimes, et dans des quantités infimes (0,5 ha sur les 21 du domaine). Pur sémillon, issu de vieux pieds (trente à quarante ans) plantés sur des graves et un sous-sol argileux, le 2007, vendu 14,50 €, est assurément une bonne affaire. Frais, avec un beau rôti et une acidité bien mesurée, il montre même plus d'élan et de complexité à ce stade que son homologue barsacais. Il est aussi très fin.

AUTRES RÉUSSITES

■ CHÂTEAU DE CÉRONS XAVIER PERROMAT

Vieille famille de Cérons, plus gros producteur de l'appellation avec 14 ha exploités sur des graves et des calcaires à astéries, les Perromat représentent la vieille garde. Les vins sont de bonne facture, marqués parfois par une amertume trop appuyée. On préférera le 1998 (20 €) ou le 1989 (35 €), une aubaine pour goûter un rôti plus évolué. Dans les millésimes jeunes, retenons le 2005, au nez d'agrumes, frais et vivace. Le rôti n'est pas trop appuyé, mais l'ensemble coulant, sapide, sur un fond de bouche fluide.

■ CLOS BOURGELAT ANTOINE ET DOMINIQUE LAFOSSE

Le fils Antoine reprend la main sur les 14 ha du vignoble. La partie Cérons est minime, produite à partir de raisins partiellement botrytisés, un choix pour conserver de la fraîcheur. Le 2006 (10,90 €) est bien ressorti à la dégustation, avec un côté mine de crayon au nez, une attaque discrète et une belle montée en puissance.

LES BELLES BOUTEILLES

Château Huradin 2007 (9 €) :

bouche harmonieuse, rôti modéré. Litchi et ananas. Finale étirée, ensemble subtil.

Château des Deux Moulins 2005 (8 €) : nez d'agrumes, d'ananas, d'orange confite, frais, bouche suave.

Château L'Orée de Bel-Air 2005 (10 €) : bouche affirmée, large. Finale moins précise et longue qu'espérée. ■