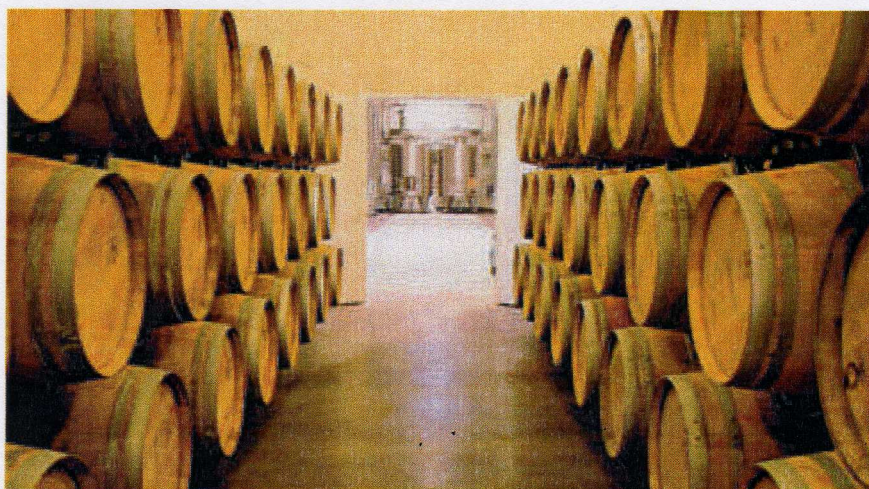


Le style Dubourdieu



Chai à barriques du Clos Floridene.

✦ Denis Dubourdieu, le “pape des vins blancs à Bordeaux”, nous parle de ses vins, de l’avenir de l’ISVV et des vins blancs et liquoreux.

Entretien Baudouin Havaux

“MOMENTO” A PROFITÉ DU PASSAGE à Bruxelles de Denis Dubourdieu, venu présenter ses vins aux professionnels belges, pour s’entretenir avec l’homme que l’on a surnommé le “pape des vins blancs à Bordeaux”. Denis Dubourdieu a la particularité de porter deux casquettes, celle de scientifique et celle de vigneron. Agronome de formation, professeur à la Faculté d’Enologie de Bordeaux depuis 1987 et directeur général de l’Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV) inauguré l’année dernière à Bordeaux, il est considéré comme l’un des meilleurs spécialistes de la vinification et de l’élevage des vins blancs. Il a notamment développé ses activités de recherche dans le domaine des levures, des arômes et des colloïdes.

Simultanément, Denis Dubourdieu est vigneron et vinificateur dans ses vignobles familiaux, et conseiller de nombreux producteurs en France et à l’étranger. Issu d’une vieille famille de vignerons bordelais, il gère avec son épouse Florence un ensemble de domaines, d’une surface de cent vingt hectares. Dans la région de Sauternes les Châteaux Doisy-Daëne et Cantegril, dans les Graves le Clos Floridene et le Château Haura, et en Premières Côtes de Bordeaux le Château Reynon.

Comment pourrait-on qualifier le style “Dubourdieu” ?

Le style Dubourdieu, c’est la recherche de la pureté aromatique et le respect du fruit et de sa fraîcheur. C’est aussi privilégier la complexité à la puissance. C’est également le respect de la typicité qui passe par la détection du moment optimal de vendange, en effet la typicité ne peut s’exprimer qu’à partir de raisins à parfaite maturité, ni trop crus ni trop cuits.

Quels sont les défis auxquels devra répondre l’ISVV dans l’avenir ?

Les trois principaux axes de recherche sont : l’environnement, la typicité et le marché. L’environnement. L’objectif est d’assurer une lutte efficace contre les maladies de la vigne, et

de garantir le bon déroulement du processus de transformation du raisin en vin en limitant au maximum les intrants. Par exemple, par le développement d’une lutte biologique.

La typicité. La compréhension des enjeux gustatifs. Par exemple, l’étude de vieillissement prématuré des grands vins, ou des vins qui vieillissent mal. C’est le cas des vins qui sont très flatteurs au moment de la commercialisation et qui déçoivent après quelques années; phénomène qui pourrait s’expliquer par la surmaturité des raisins ou un excès d’oxygénation. Le marché implique des programmes pluridisciplinaires qui touchent au droit, à l’économie, au marketing, à la psychologie. Par exemple des études psychologiques des jeunes face au vin.

Comment expliquer le paradoxe du manque d’intérêt du consommateur pour les vins liquoreux alors que la tendance actuelle est de consommer des aliments et boissons de plus en plus sucrées ?

Pour qu’un vin plaise, on ne doit pas détecter les composés principaux. Pour qu’un vin rouge, par exemple, soit apprécié, il ne faut absolument pas que les éléments principaux qui le composent que sont l’alcool et les tanins dominent le goût. Pour les vins liquoreux, la liqueur ou le sucre doivent passer inaperçus. La tendance actuelle qui répond à la demande du consommateur est de réduire la concentration en sucre à 140 grammes de sucre par litre et de révéler la fraîcheur et la pureté du vin. On recherche maintenant des arômes de citron ou d’orange plutôt que ceux du miel et de la cire. Alors que traditionnellement le producteur privilégiait la richesse à la fraîcheur, le changement de perception et l’évolution des techniques d’élaboration des Sauternes ravivent l’intérêt des amateurs pour les vins liquoreux.

En cette époque de primeurs, on a beaucoup parlé des vins rouges, mais qu’en est-il des vins blancs en 2009 ?

La réussite des vins blancs secs de garde nécessite des raisins sucrés, suffisamment acides, peu tanniques et riches en précurseurs d’arô-

mes. Un climat trop chaud et des sols trop secs après la véraison sont défavorables. Ainsi, les plus grands vins blancs de France sont obtenus sur des terroirs à sous-sols calcaires, limitant la contrainte hydrique de la vigne, et sous des climats continentaux à nuits froides. Naturellement, par leur mois d’août frais, 2006 et plus encore 2007 et 2008 furent de grands millésimes de blancs secs à Bordeaux. Août 2009, plus chaud que les trois années précédentes, fut généralement moins propice à l’acidité et à la puissance aromatique du sauvignon; celles-ci s’avèrent néanmoins très satisfaisantes, en raison des nuits fraîches d’août et septembre. Le sémillon, quant à lui, développa sur ses terroirs de prédilection une puissance et une complexité exceptionnelle.

Et des liquoreux 2009 ?

Les grands vins liquoreux sont véritablement faits par les conditions de la pourriture noble. Celles-ci furent exceptionnelles dans le Sauternais en 2009, grâce aux précipitations du 18 au 20 septembre suivies par une longue période de brouillards matinaux et de chaudes après-midi. Ce climat idéal provoqua un envahissement rapide et généralisé par Botrytis cinerea des raisins déjà très mûrs et des concentrations inédites sur des volumes aussi importants de vendange. Une pourriture noble aussi prodigieuse restera sûrement dans les mémoires comme le fait marquant de ce millésime 2009.



Denis Dubourdieu.

+ Le “plus”

DISTRIBUTION

Les vins de Denis Dubourdieu sont distribués par Velu Vins.
www.veluvins.be