

DENIS DUBOURDIEU

ŒNOLOGUE VÉNÉRÉ EN ANGLETERRE, IL PARLE DE LA VITICULTURE, DE LA DÉGUSTATION, DES VERTUS DE L'ÂGE!

Propos recueillis par Jérôme Baudouin, photos Jérôme Baudouin

La Revue du vin de France : Vous nous accueillez avec un verre de Clos Floridène blanc. Pourquoi ?

Denis Dubourdieu : Parce que c'est la propriété que j'ai créée avec mon épouse Florence, d'ailleurs le nom du domaine est issu de nos deux prénoms. Elle est située à Pujols-sur-Ciron, dans le prolongement du plateau calcaire de Barsac. Et c'est certainement l'un des endroits les plus appropriés pour élaborer des vins blancs secs de garde. Le microclimat est beaucoup plus froid qu'à Barsac car la vallée du Ciron amène l'air froid de la forêt des Landes. Et le Clos Floridène a été mon laboratoire grandeur nature pour mener des expériences qui m'ont servi par la suite dans mon travail de conseil auprès des propriétés. Certaines expérimentations m'ont d'ailleurs ouvert des portes en Bourgogne. Mais avant d'aller plus loin, je vous laisse deviner le millésime...

La RVF : À la couleur, on lui donnerait une bonne dizaine d'années, et en bouche, six ou sept ans. C'est peut-être la couleur qui le trahit ?

D. D. : Ni la couleur, ni la bouche ne le trahissent. C'est un 1996, il a 15 ans! La couleur ne dit rien de son âge et le goût est d'une jeunesse impressionnante puisque vous lui donnez presque dix ans de moins! Je l'ai choisi car je suis fasciné par le vieillissement du vin. C'est l'élément le plus discriminant qui distingue un vin courant d'un grand vin. Au fond qu'est-ce que bien vieillir? La réponse est l'objet même de la philosophie. C'est aussi l'objet même de l'œnologie. De mon point de vue, bien vieillir, c'est paraître tout au long de sa vie raisonnablement plus jeune que son état civil. Il faut surtout être plus intéressant que quelques années plus tôt. Et un grand vin a cette capacité d'être plus complexe avec le temps. Mais un beau jour, tout cela s'arrête. Et pour le vin aussi. En ce qui concerne ce Clos Floridène, il a encore de longues années devant lui!

La RVF : Votre vin est complexe, minéral, mais il est difficile à décrire, comme beaucoup de vins d'ailleurs...

D. D. : Je crois qu'un grand vin est plus facile à reconnaître qu'à décrire. Et puis, je trouve que les bons vins procurent cette

sensation de confort physique, mais aussi mental. C'est une expression de la beauté qui nous calme et nous rassure car cela correspond à nos aspirations profondes, esthétiques.

La RVF : Certains dégustateurs bataillent entre eux au moment de décrire les arômes d'un vin. La dégustation n'est-elle pas très subjective ?

D. D. : Il faut distinguer déguster et découvrir. Déguster c'est comparer ce que l'on goûte à une attente et à une représentation qui préexiste à la dégustation, le fruit de notre propre expérience. Et ce que l'on écrit ne traduit pas le seul goût du vin, mais les différences entre ce que l'on éprouve et ce que l'on attend. En revanche, si vous ne connaissez pas le barbaresco du Piémont ou le chablis, et que vous les goûtez pour la première fois, vous les découvrirez, mais vous ne les dégusterez pas car vous n'avez pas de modèle en tête. Pour cela, il faut avoir dégusté de nombreux crus de la région. Pour bien déguster, il faut avoir bien découvert. L'idéal, c'est d'être guidé par quelqu'un qui a une excellente connaissance des vins. Un homme, une femme, ou un livre. À condition que l'auteur n'ait pas confondu dégustation et découverte.

La RVF : Est-ce que le piège n'est pas de comparer un vin avec un modèle d'une autre appellation ?

D. D. : Effectivement, on va facilement comparer un vin avec ce que l'on connaît le mieux. Mais cela n'a aucun sens. Car ce n'est pas en comparant le barolo à du chianti que l'on peut faire une bonne description du barolo. Et encore moins à du Bordeaux. Lorsqu'un journaliste décrit un vin de chianti comme un vin de Bordeaux, et exprime sa déception de ne pas trouver du bordeaux, la conséquence est que l'on finit par élaborer des "super-toscans" dans cette région.

La RVF : Constatez-vous une évolution du langage dans la description des vins ?

D. D. : La description naturaliste que l'on emploie aujourd'hui, avec des noms de fleurs, de fruits ou d'animaux, existe depuis vingt-cinq ans. Nos prédécesseurs, qui goûtaient aussi bien que

“ Il ne faut pas confondre dégustation et découverte. ”

Fiche d'identité

Nom et prénom :

Dubourdieu Denis

Né en :

1949

à Talence (Gironde)

Profession :


Viticulteur, œnologue,
professeur d'œnologie
à l'Université Bordeaux-2
et directeur général
de l'ISVV (Institut
des sciences de la vigne
et du vin).

Signe particulier :
cavalier et navigateur.

**Ses plus grandes
émotions en**

dégustation :

les premières gorgées
de vieux millésimes de
Doisy-Daëne (1924,
1929, 1934) bues enfant
à la table familiale.



DENIS DUBOURDIEU : « Un grand vin est
plus facile à reconnaître qu'à décrire. »



DENIS DUBOURDIEU :
« Il faut préserver le caractère unique du lieu où le vin est produit. »

nous, n'utilisaient pas ces descripteurs. Ils employaient des adjectifs plus anthropomorphiques. Le vin était "droit", "franc", "honnête", "loyal", "ferme". Ils étaient capables de reconnaître les modèles aussi bien que nous et les classements réalisés voici 150 ou 200 ans en sont le plus bel exemple. J'ai vu arriver des termes que l'on n'utilisait pas dans les années 1970. Par exemple, le mot "minéral" est profond. Mais s'il traduit une réalité tangible sur laquelle on peut projeter l'enfoncement des racines, la structure du sol. C'est une transcription plus que naturaliste. Il est compris aujourd'hui, il ne l'aurait pas été il y a vingt-cinq ans.

La RVF : Comment des termes nouveaux apparaissent-ils ?

D. D. : Pour qu'ils existent, il faut qu'ils soient non seulement compris, mais utilisés par une communauté de personnes qui emploient ces termes à propos des mêmes vins. Il y a donc une écriture de la représentation des modèles.

La RVF : Nous parlons de modèle, de communauté de langage, est-ce que, finalement, ces architectures intellectuelles n'ont pas favorisé une standardisation du goût ?

D. D. : Évidemment ! Cette standardisation du goût, c'est ce que je traque. Le vin n'est pas le résultat d'un procédé. Il n'y a que dans les lycées agricoles que l'on présente le vin comme cela. S'agissant des grands vins, c'est le goût du vin qui proportionne dans l'esprit du vinificateur les moyens à mettre en œuvre pour l'atteindre. Donc le goût est la donnée, et les moyens à mettre en œuvre sont la variable. C'est-à-dire qu'à tous les niveaux, on peut faire varier les facteurs pour obtenir le goût que l'on souhaite atteindre. C'est valable

“ La standardisation du goût, je la traque ! ”

pour la maturité du raisin que l'on va ramasser plus ou moins tard. Mais aussi pour le sol ! le sacro-saint terroir intangible ! Eh bien, le fait de réaliser des travaux de drainage, ou de modifier le profil d'une pente, voire d'enherber ou non, fait varier le terroir sur le long terme. Et en ce qui concerne la standardisation du goût, il y a effectivement un risque à vouloir plaire à quelques dégustateurs influents, comme c'est arrivé dans certaines appellations. Ce qu'il faut absolument préserver, c'est le caractère inimitable du lieu où le vin est produit. Il y a assez de différences dans les proportions de sols, d'encépagement, d'exposition et de méthodes culturelles entre chaque propriété pour générer une diversité des goûts au sein même d'une appellation.

La RVF : On a l'impression que le vin quitte ses habits productivistes pour s'orienter vers la qualité. Est-ce une nouvelle vertu ?

D. D. : S'il s'agit de présenter cela comme une illumination esthétique et morale tombée du ciel. Le problème est que le public n'a plus le choix. Car l'homme reste l'homme, s'il pouvait produire plus et que cela se vende cher, je pense qu'il le ferait. Le vin a cessé d'être une boisson "ration" calorique dans les pays traditionnellement consommateurs. Ce sont donc d'énormes marchés qui ont



DENIS DUBOURDIEU : « Le vin va dans le bon sens. Mais est-il jamais allé dans le mauvais sens ? »

“ La Bourgogne, c'est une autre mentalité. ”

disparu en laissant des régions entières orphelines de ces marchés. Et la seule voie qui existe aujourd'hui, c'est la production d'un vin qui n'est plus un aliment mais qui est devenu un objet de distraction culturelle.

La RVF : Le consommateur a-t-il toujours contribué à faire évoluer le vin ?

D. D. : Le jour où les Anglais n'ont plus voulu boire du bordeaux clair, ce vin gris, mélange de rouge et de blanc à la durée de vieillissement improbable, il a fallu trouver autre chose. On a trouvé le « new french claret », qui est en fait le bordeaux rouge. Si les Anglais avaient continué à importer des bateaux de clair comme ils le faisaient au Moyen-Âge, peut-être que certains vigneronns innovateurs se seraient lancés dans une nouvelle aventure, par curiosité. Mais le vignoble bordelais n'aurait pas évolué aussi vite.

La RVF : Et aujourd'hui, pensez-vous que le vin va dans le bon sens ?

D. D. : Le vin va dans le bon sens, mais est-il allé dans le mauvais sens un jour ? Je peux me poser la question maintenant que j'ai un peu de recul. Au début de ma carrière, en 1972, tout ce que l'on faisait semblait très nouveau. Et l'on se posait déjà la question de savoir si les vins que l'on élaborait représentaient une rupture avec ce qui avait été fait avant. Depuis, j'en ai vu d'autres, des ruptures !

La RVF : Est-ce que le fait d'être consultant en Bourgogne a changé votre regard sur le vin ?

D. D. : Énormément. J'adore la Bourgogne. C'est un

DENIS DUBOURDIEU SPECIALISTE DU GOÛT, IL DONNE SA VISION DE LA CULTURE DU "VIN PLAISIR"

changement complet de mentalité à bien des égards. Mais cela ne déroge à pas à mes principes. Ce que je trouve sympathique en Bourgogne, c'est que l'homme se libère de la défense d'un goût. Tout simplement parce qu'il a trop de goûts à défendre. Il a un goût par terroir, alors qu'à Bordeaux, c'est plutôt un goût par marque. C'est-à-dire qu'un producteur bordelais est dans la défense de son premier vin et de son second vin. Ce n'est pas le cas du Bourguignon, qui a 30 crus à défendre. Un chablis Les Clos est différent d'un Fourchaumes ou d'un chablis générique. Cela m'a beaucoup impressionné. On assiste aussi en Bourgogne, depuis quelques années, à un retour à une très belle culture de la vigne. Une viticulture presque horticole. Ce qui n'était pas le cas voici quinze ans.

La RVF : Cette palette variée manque à Bordeaux ?

D. D. : Malheureusement, Bordeaux est très divers au niveau de la qualité. Beaucoup d'efforts ont été faits au niveau des grands crus, mais pas forcément à tous les stades. On a eu trop recours, par commodité, à l'enherbement généralisé, qui ne favorise pas un enracinement profond.

La RVF : Vous convertissez actuellement vos propriétés à l'agriculture biologique. On n'aurait jamais pensé cela de vous il y a vingt ans...

D. D. : C'est mal me connaître. Pendant vingt ans, j'ai enseigné les maladies de la vigne à mes étudiants et étudié les différentes molécules sur le marché, les fongicides, les insecticides. J'ai pu mesurer leurs limites et les résistances de certaines maladies. Si bien que cette démarche est le fruit de toutes ces connaissances. Et je ne l'ai pas fait du jour au lendemain. Il y a treize ans, j'ai commencé par m'affranchir de tous les herbicides pour des raisons œnologiques, car ils ne favorisent pas un enracinement profond. Et il n'y a pas de bonne conversion sans un enracinement profond. Puis j'ai décidé d'abandonner les anti-oidiums pour le soufre, et ainsi de suite avec tous les produits, insecticides, antimildiou et anti-botrytis. Et tout cela s'est fait conjointement avec un développement des travaux manuels dans les vignes. Ce qui demande un investissement humain et économique important car si nos vignobles représentent 135 ha, on produit essentiellement des vins peu onéreux ou à des prix raisonnables. Après toutes ces évolutions, nous avons décidé, l'an dernier, sous l'impulsion de mon fils Fabrice, de convertir en même temps toutes les propriétés à l'agriculture biologique.

La RVF : Quelle est votre plus beau souvenir d'une émotion avec un vin ?

D. D. : Les gorgées de Doisy-Daëne que l'on nous autorisait à boire enfants, lors des événements familiaux. De vieux millésimes comme 1924, l'année où mon grand-père a acheté la propriété, 1929, 1934. Mon palais reste impressionné par ces goûts de vieux barsacs qui semblaient avoir mangé leur sucre. Cela ressemblait à de la confiture sans sucre, à des extraits d'orange et de citron confits. C'est un souvenir émouvant.