

La rentrée par la route des vins

Avec la saison des foires aux vins, la chasse aux bonnes affaires est lancée. Dans cet univers foisonnant, les cavistes sont des alliés précieux, garants de belles découvertes. Laissez-vous guider par notre sélection, puis partez à l'aventure.

Une cave, c'est comme une librairie. On y trouve des parfums, des mots et des souvenirs. Il arrive qu'on prenne un livre au hasard, mais le lecteur averti choisit par association d'idées, assemblage de goûts, fidélité à un auteur, foi en la critique. Le vin n'est pas différent. Bien sûr, vous pouvez toujours vous fier à l'aspect flatteur d'une étiquette, tout comme vous pourriez choisir un roman sur son seul titre ou le bandeau de l'éditeur qui en barre la couverture. Au risque d'être cruellement déçu. Au fond, avant même de lever les yeux vers les dizaines de bouteilles présentées dans ce grand barnum annuel que sont les foires aux vins, il faut vous laisser guider à la fois par vos émotions, vos envies et votre expérience. Et vous poser la question du style.

Que recherchez-vous au fond ? Quelle expression vous attire ? Des blancs bâtis sur l'acidité, un brin

**DOSSIER
RÉALISÉ PAR**
Gérard Muteaud
en collaboration
avec



**CALENDRIER
DES FOIRES
AUX VINS**
PAGE 86

citronnés à la façon des sauvignons de Loire, ou bien des vins plus ronds et aromatiques, comme un viognier de la vallée du Rhône ou du Languedoc ? Dans les rouges, appréciez-vous les notes poivrées qu'apporte la syrah ou bien préférez-vous la suavité terrienne et la fraîcheur d'un cabernet franc, né dans la vallée de la Loire ou à Bordeaux ? Dans cette quête, pour avoir une chance de toucher juste tout en évitant les pièges de la présumée « bonne affaire », mieux vaut avoir une idée précise de ce que l'on aime. Et afficher ses goûts avant de calculer ses coûts. Une version bachique du « connais-toi toi-même » de Socrate, en quelque sorte...

Conseils de caviste

Le bon caviste se comporte alors comme un bon libraire. Il vous aide à sortir des chemins balisés des grandes appellations et à vous libérer du complexe de l'étiquette. Il vous guide vers ce « petit » givry qui émerveillera la tablée d'amis, ►►



Céologue, professeur, chercheur et vigneron propriétaire de plusieurs domaines dans le bordelais, Denis Dubourdieu estime que dans un futur proche il ne suffira plus au vin d'être bon. Il devra aussi résulter d'un travail respectueux de l'environnement afin d'assurer sa survie biologique et économique.

Challenges. Depuis une vingtaine d'années, la consommation du vin s'est mondialisée, provoquant une inégalité croissante entre grands et petits crus. Le monde du vin n'est-il que le reflet de notre société ? Denis Dubourdieu. Le marché du luxe est en expansion constante partout dans le monde depuis le début des années 1990. Les grands vins français en sont des articles très prisés ;



DENIS DUBOURDIEU, Château Doisy-Daëne, Clos Floridène, Château Reynon

« A l'avenir, le vin devra être issu d'une nature préservée »

avec les grandes marques de spiritueux, ils tiennent, derrière l'aéronautique, le deuxième rang de nos exportations. Nous ne sommes pas si forts en matière de commerce extérieur pour dédaigner cette performance. La production des grands crus ne peut augmenter aussi vite que la demande. D'où la tension sur les prix quand de nouveaux marchés se développent, comme la Chine aujourd'hui et cer-

tainement l'Inde demain. D'un autre côté, dans les pays traditionnellement consommateurs, le vin a cessé de faire partie de la ration alimentaire. Son usage actuel relève des loisirs, de la culture, du tourisme, de la convivialité et de la gastronomie. Le prix du vin courant, ou d'appellations sans typicité marquée, sans histoire ni signature, est à la baisse. Ainsi, les vins les moins chers sont de moins en moins

chers, et les vins les plus chers le sont toujours davantage, jusqu'à n'être plus accessibles qu'aux nouveaux riches des économies à forte croissance. Mais il existe beaucoup d'excellents vins de milieu de gamme à prix abordable, notamment à Bordeaux. La plupart des consommateurs seraient d'ailleurs bien incapables de les distinguer des plus grands vins hors de prix dans le cadre d'une dégustation à l'aveugle. Ils constituent « les bons vins », c'est-à-dire ceux dont le rapport prix-plaisir est maximal. Ils offrent un luxe abordable et une grande diversité. Ce ne sont jamais les vins les moins chers de leurs appellations, mais il suffit de mettre quelques euros de plus et de faire confiance à son palais pour les découvrir et s'en régaler. ▶▶▶

►►► **Challenges.** Alors que les années 1980-1990 étaient celles de l'œnologue tout puissant – les vins se faisaient dans les chais –, on assiste depuis quelque temps à un retour dans les vignes. Pour un bon vin, faut-il d'abord et avant tout du bon raisin ?

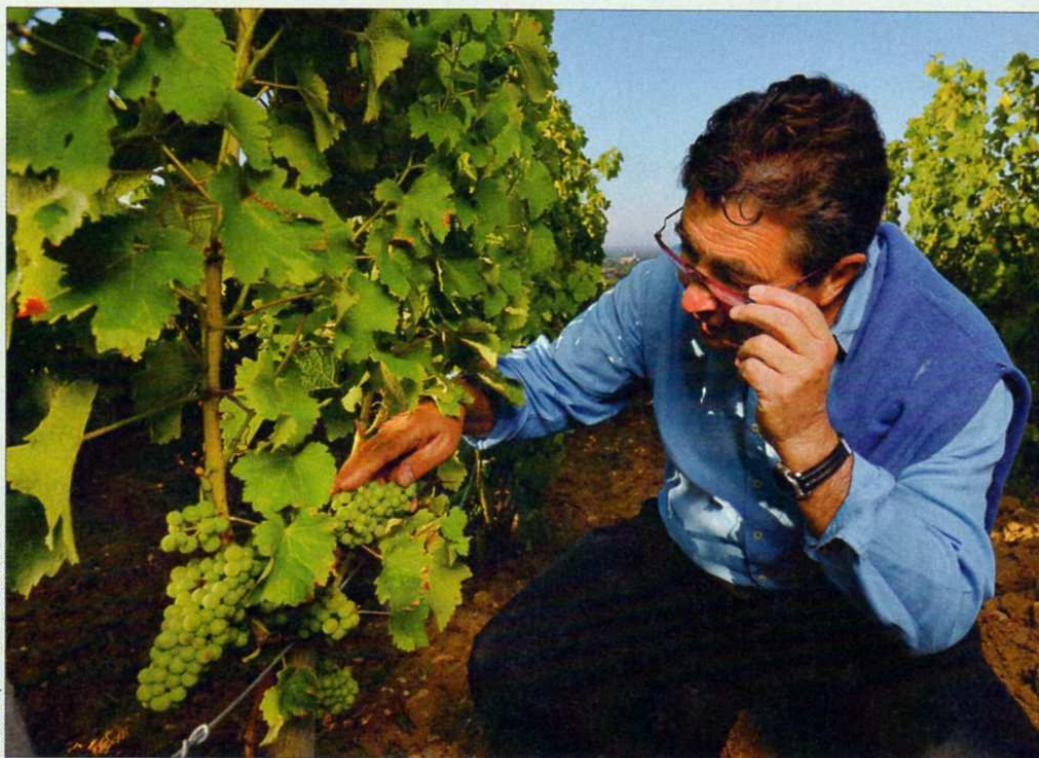
Denis Dubourdieu. Evidemment, mais ce fut toujours le cas, car on n'a jamais fait de bons vins avec de mauvais raisins, et naturellement, les bons raisins se font à la vigne. Cependant, jadis, des fermentations hasardeuses, des altérations variées, en fût ou en bouteille, pouvaient faire rater un vin, même issu de bons raisins. Le dommage n'en était que plus grand. L'œnologie a déterminé les causes de ces accidents et permet de les éviter avec quelques précautions simples. La pureté gustative des vins d'aujourd'hui est à verser à son crédit.

Comment définiriez-vous le rôle de l'œnologue aujourd'hui ?

L'œnologie est une science au service d'un art, celui de la vinification. Vinifier consiste à guider le processus naturel de la transformation du raisin en vin, pour atteindre l'objectif gourmand ou esthétique fixé. En ce qui me concerne, c'est révéler le caractère inimitable du terroir et ce, en intervenant le moins possible mais à bon escient. L'œnologue peut être vinificateur. C'est souvent le cas. Il peut aussi conseiller d'autres vinificateurs, tel un architecte du vin. L'œnologue connaît les transformations chimiques et microbiologiques souhaitables ou dommageables au vin. Il les qualifie et les suit par la dégustation et tout un arsenal d'analyses. Sa formation est plus large qu'il y a vingt ans. Sa compétence s'étend aujourd'hui à la biologie de la vigne, la biochimie du raisin, l'environnement. C'est à lui que revient de déterminer la composition idéale du raisin pour faire le vin dont il rêve, et de proportionner les moyens pour le réaliser.

Cette évolution s'accompagne d'une plus grande attention au terroir. De plus en plus de vigneron se détournent de l'agrochimie au profit de pratiques plus écologiques.

Pour le biologiste, il n'y a pas l'homme et la nature, car nous sommes dans la nature. La nécessité



Fred Carol pour Le Nouvel Observateur

Denis Dubourdieu dans les vignes du château Reynon (Cadillac Côtes de Bordeaux). « La pureté gustative des vins d'aujourd'hui est à verser au crédit de l'œnologie. »

de préserver l'environnement s'impose aujourd'hui à l'ensemble de l'humanité, autant pour assurer sa survie biologique que pour poursuivre durablement son développement économique.

Parce que le vin est la plus culturelle des boissons, chargée de mythes et de représentations, il doit être à la hauteur des attentes qu'il suscite. Le vin est symbole de fête et de bonheur mais aussi de convivialité, de partage, d'échange. Son origine et ses conditions de production garantissent en principe son authenticité. Mais, dans l'avenir, il ne lui suffira plus d'être bon, ou même meilleur que jamais ; le vin se devra d'être issu d'une nature préservée, d'un jardin épicurien intact, partie intégrante de son image, composante essentielle de sa valeur. Seulement, il ne suffit pas de dire « il faut » pour être capable de le faire. On doit développer de nouvelles connaissances pour que la viticulture de qualité soit encore plus compatible avec la préservation des sols, de l'air, de l'eau, des paysages, de la santé des vignerons et des consommateurs.

On assiste à l'explosion de la consommation de rosés. Est-ce le signe que les consommateurs recherchent des vins plus digestes que les rouges, puissamment extraits et riches en tanins, portés au pinacle par la critique mondiale ?

Sûrement. « L'ennui naquit de l'uniformité », celle du modèle unique des vins impressionnants au premier abord, conçus pour triompher dans les dégustations comparatives de centaines d'échantillons ; en somme, conçus pour être crachés et non pour être bus. La complexité, longtemps appelée « finesse », est l'antidote de la lassitude, et pas seulement en matière de vins. Un autre facteur intervient, me semble-t-il, dans cet engouement pour les rosés. Les consommateurs sont intimidés par le vin, persuadés à tort qu'il faut être connaisseur chevronné pour l'apprécier. Le rosé, qui est un vin simple, sans prétention, les décomplexe.

Le réchauffement climatique, mais aussi les méthodes culturales font que l'on récolte désormais des bordeaux titrant à 14,5 degrés et des vins du Languedoc

Pour en savoir plus
Autour d'une bouteille avec Denis Dubourdieu. L'œnologie dans tous ses états. Entretien avec Gilles Berdin, 252 pages, 16 euros. www.elytis-edition.com

►►► et du sud de la vallée du Rhône dépassant les 16 degrés. N'est-il pas urgent de corriger le tir ?

Si, bien sûr. Mais cette question n'est pas indépendante de la précédente. Le climat n'est pas le seul responsable de la teneur en alcool des vins. Intervient aussi la volonté d'obtenir le plus de concentration possible dans le vin pour décrocher le jackpot de la note, qui garantit la vente et le prix. Après des décennies de vins dilués par des rendements excessifs et des étés pluvieux, bénéficier de beaux millésimes, produire moins et vendanger plus tard a certainement amélioré la qualité des vins. Mais l'excès de cette tendance initialement louable est nuisible quand elle caricature le type. Pour faire des vins d'une teneur raisonnable en alcool, il faut, en un lieu donné, cultiver les bons cépages sur les bons porte-greffes, avoir des rendements raisonnables, la bonne surface foliaire pour gérer la photosynthèse et éviter la déshydratation des baies en retardant indéfiniment la cueillette de raisins surexposés à l'ardeur du soleil.

On reproche aux vins français la complexité de leurs appellations à la segmentation incompréhensible pour le commun des consommateurs. Ne confond-on pas diversité et complexité ?

Ce reproche est en partie justifié. On a créé beaucoup d'appellations : 57 à Bordeaux. Il n'y existe pas 57 types différents. Pourquoi toutes ces appellations ? Par la manifestation de l'esprit de clocher, par la volonté de viticulteurs convaincus qu'il suffit d'être peu nombreux à jouir d'un nom pour que celui-ci soit fort. Pas si simple. La force d'une appellation tient à la typicité des vins qu'elle produit et à la densité des crus ou domaines réputés qui l'illustrent sur les marchés auprès des amateurs exigeants. La segmentation d'une grande appellation en plusieurs petites, sans crus véritables ni typicité affirmée, est vouée à l'échec.

Existe-t-il toujours un modèle français, et en quoi est-il reconnaissable ?

Oui, et ce modèle inspire dans une certaine mesure les transformations des autres pays producteurs : l'Europe d'abord, le Nouveau Monde

aujourd'hui. Déjà, ce dernier ne raisonne plus seulement en termes de cépage et commence à délimiter ses appellations. L'aspect le plus important du « modèle viticole français » est évidemment la notion de terroir, intraduisible dans une autre langue sinon par « terroir ». C'est la certitude que le goût inimitable d'un vin tient d'abord à son origine, à cette combinaison de climat, sol, cépage(s), de savoir-faire technique et commercial. C'est la conviction que le vin n'est pas seulement un fait mais une histoire.

En France, au nom de la lutte contre l'alcoolisme, la consommation du vin continue d'être stigmatisée par les pouvoirs publics au même titre que les alcools industriels. Le vin relève-t-il de l'exception culturelle ?

Cent fois oui, mais je crains, hélas, qu'il n'y ait pas de grands changements à attendre de l'attitude des pouvoirs publics de notre pays. Le salut des vins français se situe à l'exportation, dans les pays qui s'enrichissent et dans lesquels le vin, symbole par excellence de la culture française, suscite l'enthousiasme.

Comment voyez-vous évoluer le monde du vin dans les vingt prochaines années ?

Depuis que l'homme a inventé la viticulture, il y a plus de 6000 ans aux confins de l'Europe et de l'Asie, la production et la consommation du vin ont suivi l'essor économique des civilisations. Je doute que cela change dans les vingt prochaines années. Les consommateurs font le vin autant que les producteurs. L'Asie, le Brésil et, qui sait, l'Afrique, seront demain certainement de grands marchés. Les vignobles chinois et américains continueront de progresser, sans doute soutenus par leurs gouvernements. Je suis plus inquiet pour la viticulture européenne, compte tenu du déclin relatif de nos économies. Mais je suis sûr d'une chose : les meilleurs vins à boire dans vingt ou trente ans, nous les avons faits dans cette dernière décennie... chez nous.

Propos recueillis par Gérard Muteaud

►►► vous conseille le bon bordelais à garder en cave pour les 20 ans de votre fils, vous invite à tester une vraie découverte bio... Les professionnels que nous avons sélectionnés dans ce dossier sont d'inépuisables découvreurs, ils vous inciteront certainement à élargir la palette de vos goûts, à tenter l'aventure d'appellations méconnues pour des prix à peine plus élevés que les tarifs que l'on peut constater dans certains hypermarchés.

Enfin – certes l'argument peut déconcerter en ces temps de crise –, affranchissez-vous de l'unique quête du « moins cher », qui conduit inévitablement à rogner sur la qualité. S'il le faut, achetez un peu moins de bouteilles, mais de meilleure facture : voilà l'un des plus sûrs moyens d'être certain que la caisse de pessac-léognan 2010 sera à son apogée dans dix ans et que le vin n'aura pas « le chapeau sur l'oreille » le jour de votre anniversaire de mariage.

Diversité dynamique

Tracer le bon cap dans la mer agitée des foires aux vins réclame donc un peu d'attention. C'est le (petit) prix à payer pour aborder un univers, le vin, qui offre encore une extraordinaire diversité, bien loin de la concentration et de la standardisation qui constituent les piliers de l'agro-industrie. Il existe aujourd'hui infiniment plus de cuvées artisanales de châteauneuf-du-pape que de camemberts fermiers. Il y a cinquante ans, c'était l'inverse. S'il arrive qu'elle nous submerge, cette diversité doit nous rassurer : elle traduit le dynamisme de notre modèle viticole.

Voilà pourquoi un geste aussi anodin que pousser la porte d'un caviste ou s'avancer dans les travées d'un supermarché peut s'avérer une aventure tout à fait excitante, comme lorsque l'on pénètre dans une librairie pour faire le plein de nouveaux romans à la rentrée. C'est l'occasion unique de confronter ses goûts avec des professionnels passionnés, d'explorer de nouvelles pistes, de s'aventurer hors des sentiers battus ou de conforter ses convictions. Bonnes découvertes.

Gérard Muteaud et Denis Saverot

Affranchissez-vous de l'unique quête du « moins cher », qui conduit à rogner sur la qualité. S'il le faut, achetez moins de bouteilles, mais de meilleure facture.