

2012

Des dégustations difficiles

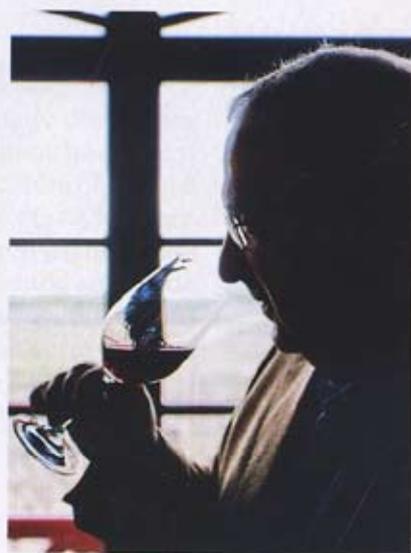
Victime d'une météo capricieuse, ce millésime s'est révélé plus que complexe pour les vignerons, tant dans les vignes qu'au chai. Il ne l'est pas moins pour les dégustateurs, car il laisse peu de champ à l'anticipation.

par Michel Bettane

Plus que jamais les dégustations des primeurs, cette année, ont été un succès en matière de relations publiques, conduisant à Bordeaux des centaines de professionnels, de journalistes et de marchands venus du monde entier. Plus que jamais, également, les échantillons ont été variables d'un jour sur l'autre, parfois d'une heure à l'autre, et d'une bouteille à l'autre, sans faire fléchir la détermination de nombreux experts à en donner une description précise et porter sur eux un jugement assuré, immédiat et le plus souvent établi à partir de la dégustation d'un seul échantillon.

Certes, cette semaine de dégustation a été retardée de plus de deux semaines en raison de la date elle-même tardive de la fin des vendanges, qui ont duré jusqu'à la troisième semaine d'octobre. Mais le froid continu des mois d'hiver et du début du printemps n'a pas fait bouger pour autant le vin en cave, qui présentait souvent une jeunesse extrême, avec des prises de bois plus ou moins harmonieuses, masquant souvent la nature du fruit et du tannin.

Aucun millésime récent n'a présenté un profil comparable et ne peut servir



de point de repère. Qu'on en juge. Une fin de vendange anormalement tardive vers le 20 octobre pour les derniers cabernets et sous un déluge d'eau, mais un début de vendange fin septembre des plus normaux, sous un soleil radieux, le tout lié à une très grande hétérogénéité dans une même parcelle et, parfois, sur un même pied de vigne. Le débourrement, la floraison et la véraison, très longs et très irréguliers, ont obligé les producteurs souhaitant faire du bon vin à un travail incessant pour corriger cette

hétérogénéité en supprimant les raisins trop tardifs et en luttant sans cesse pour préserver les vignes des attaques de mildiou sur des sols constamment détrempés par les pluies incessantes du printemps. L'été très chaud, très sec, inverse la donne, bloque les maturités sur les sols manquant de réserves en eau, mais permet, sur les meilleurs terroirs, les arrêts végétatifs indispensables à la pleine maturité du raisin.

Hélas, dès les premiers jours d'octobre, la pluie tombe tous les jours, heureusement pas trop battante. Elle perturbe les vendanges et ce passage tourne au déluge vers le 18 octobre, mais il ne restait que quelques dizaines d'hectares non vendangés. Les extraordinaires progrès dans la réception et le tri du raisin ont sauvé la récolte des vins rouges. Difficile d'imaginer une façon plus douce d'égrapper que dans les égrappoirs actuels et impossible avec les tables de tri et les trieuses optiques de rentrer un raisin qui ne soit pas aussi parfaitement mûr et sain que possible.

Les progrès dans la réception et le tri du raisin ont sauvé la récolte des vins rouges

Ce qui aurait donné des vins très irréguliers il y a encore quinze ans a produit des vins de tête complets, tirant souvent plus de 13° naturels. Les vins blancs secs, rentrés eux aussi avant les pluies d'octobre, sont mûrs et réguliers, mais pas toujours excitants. Enfin, et hélas



6 000 C'est le nombre de professionnels venus déguster les primeurs 2012 à Bordeaux, au mois d'avril 2013.

pour eux, les vins liquoreux du Haut-Sauternais ont gravement souffert des pluies finales et quelques crus célèbres (Yquem, Rieussec, Suduiraut) ont décidé de ne pas sortir de grand vin, leurs meilleurs lots étant loin de valoir ceux des millésimes précédents. Seul un secteur de Barsac a pu, en raison de sa précocité, procéder à une première trie de qualité digne du niveau actuel de la région et de l'attente du public.

Diversité entre grands terroirs et terroirs secondaires

Les premières dégustations, corrigées par ce qu'on peut savoir du millésime et des raisins vus et goûtés pendant les vendanges, confirment le caractère solide et complexe de cette année si éprouvante. Les arômes sont encore peu développés, mais assez caractéristiques des cépages et des terroirs et

d'une très bonne maturité globale. Les vins de la Rive droite, vendangés un peu plus tôt et donc un peu plus longuement élevés et un peu adoucis par les notes lactiques et vanillées de cet élevage, sont apparus à beaucoup comme les plus complets.

Pour ma part j'y ai trouvé une grande diversité entre les grands terroirs et les terroirs secondaires. Les grands terroirs de Pomerol (et dans une moindre mesure du reste du Libournais) ont donné des vins infiniment plus équilibrés, très séducteurs et peut-être, si les prix baissent un peu, à nouveau à la portée des amateurs européens.

Mais pour la garde longue (dix ans ou plus) et malgré leur tannin plus sévère (mais très racé pour celui qui sait déguster des vins jeunes), les cabernets de la rive gauche, harmonisés par des merlots supérieurs à ceux de 2011, et

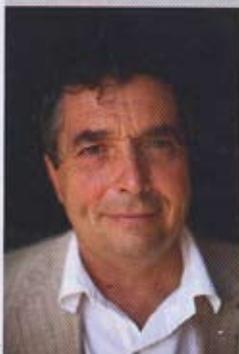
même de 2010, ont produit des vins de plus grande amplitude et densité de sève. La réussite semble homogène, de Léognan à Lesparre, du moins dans toutes les bonnes propriétés.

Reste la question des moins bons raisins, disparus des cuves destinées au premier vin et même aux seconds, objets eux aussi d'une sélection attentive. Leur résultat n'est pas présenté dans ces dégustations primeurs et l'on ne peut guère espérer un niveau très intéressant, contrairement à 2009, par exemple, où les vins « génériques » sont des plus agréables. Et, hélas, beaucoup de propriétés secondaires ne peuvent travailler comme les meilleures, ce qu'on retrouve dans des vins sans charme et sans personnalité qui ont de moins en moins de place dans un marché international qui, pourtant, ne demanderait qu'à les acheter. ●

Appellation par appellation, les bonnes affaires

Remplacer Margaux, Lafite, Latour, Mouton, Haut-Brion, Ausone, Petrus, Cheval Blanc et Yquem ? C'est possible. Les domaines bordelais ont fait de tels progrès que l'écart qualitatif a fortement diminué. Seuls les prix creusent aujourd'hui un fossé significatif. Les dégustateurs de l'équipe Bettane & Desseauve ont cherché (et trouvé) les réussites du millésime 2012. Ces vins, bien moins chers que leurs prestigieux aînés, séduiront ceux qui les achèteront en primeurs. Voici la relève !

DENIS DUBOURDIEU (sauternes Doisy-Daëne)



En voilà un qu'on peut qualifier de « pluriel ». Ce fils de viticulteurs des Graves a tout appris en famille. Ou presque. Quand la passion a remplacé le simple atavisme, il est devenu une sorte de surdoué de la vinification. Aujourd'hui, selon les heures et les jours de la semaine, Denis Dubourdieu est tour à tour viticulteur sur ses terres et celles de sa femme, consultant pour les plus grands (Yquem, Cheval Blanc) et une foule d'autres de toutes tailles dans les régions les plus diverses, professeur à la Faculté d'œnologie de Bordeaux, dont il n'est plus président depuis peu, et, surtout, spécialiste mondial et écouté des mystères du vin blanc. Mais c'est certainement dans la propriété familiale du Sauternais, Doisy

Daëne, que ses certitudes œnologiques trouvent leur plus sensible illustration : difficile d'être plus harmonieusement raffiné que ce sauternes à la précision diabolique et à l'équilibre en bouche admirablement savoureux. **T. D.**

Sauternes & Barsac

CHATEAU DOISY-DAENE

Barsac

16/20

Très pâle, pur, nerveux, malgré une forte richesse en liqueur, très apéritif, subtil, jeune, archétype de Barsac vrai et superbe vinification.

CHÂTEAU DOISY-VEDRINES

Barsac

16/20

Nez complexe, entre la banane et l'abricot (signe de proximité de la fermentation) à l'ananas et aux notes plus agrumes de beau raisin botrytisé.

CHÂTEAU ROMER

Sauternes

16/20

Joli vin équilibré, avec du rôti, fruit pur, bonne allonge, mérite de faire du premier vin et certainement un grand rapport qualité-prix.

CHÂTEAU DE RAYNE-VIGNEAU

Sauternes

15/20

Un peu de réduction, moins rôti que dans les dernières années mais harmonieux et suffisamment élégant dans son format, bonne réussite.

