

PAS DE FÊTES SANS SAUTERNES



Le sauternes et son jumeau, le barsac, sont les grands vins de Bordeaux les plus difficiles à élaborer, ceux qui sont le plus coûteux à travailler, ceux qui assurent les rendements les plus faibles. Et ceux qui coûtent le moins cher à l'amateur qui, hélas, n'en achète pas ou peu, ce qui fera conclure à n'importe quel économiste œnophile que le modèle économique est assez hasardeux. Assertion vite confirmée par l'ensemble des producteurs. Sauf un ou deux, dont Bernard Magrez. « Je n'ai que 35 000 bouteilles de mon clos-haut-peyraguey à vendre et je les vends. » Très bien, mais ailleurs, les stocks s'empilent et la moitié du Sauternais est à vendre à vil prix. Pourtant, quelques investisseurs de poids se sont

récemment installés. Bernard Magrez, bien sûr, mais aussi Silvio Denz qui reprend le magnifique château Lafaurie-Peyraguey auquel il veut donner un élan œnotouristique ou encore Robert Peugeot qui, associé à Stephan von Neipperg (Canon-La Gaffelière) et Olivier Bernard (Domaine de Chevalier), a volé au secours du château Guiraud de Xavier Planty, ange tutélaire de l'appellation. Olivier Bernard au Clos des Lunes depuis peu y fait un grand blanc sec qui rencontre un succès certain. Et son domaine produit aussi un peu de sauternes pour les aficionados, mais pas plus. Solution qui a le mérite de rendre des couleurs à la région, mais qui ne rencontre pas l'assentiment des tenants de l'appellation, ulcérés que l'on puisse produire autre chose que le vin d'or, modèle pour l'éternité.

Pour reprendre la main, l'appellation a mis en avant les accords sauternes-gastronomie orientale. On devrait aussi rappeler comme ces vins vont bien avec des huitres, un poulet en sauce et un fromage persillé. Personne ne s'intéresse au plaisir de ces vins ? Celui, intense d'une fin de soirée enveloppée des douceurs d'un vieux liqueureux, quand l'or a cédé un peu de place à l'acajou, que c'est très bon et le plus sain des somnifères. Ou, s'agissant de vins jeunes, comprendre enfin comment l'acidité peut s'harmoniser avec la liqueur. Le plaisir, encore, de la liqueur si complexe qui emporte tout sur son passage sans la moindre brutalité. Le plaisir, enfin, d'être de plain-pied dans une civilisation qu'il faut faire durer.

Thierry Desseauve



LA BONNE AFFAIRE

**Château Doisy-Daëne,
second cru classé
de Barsac, 2014**

Riche, frais et aromatique, énergique, plus long que large; d'une telle tonicité et d'une élégante fraîcheur qu'on aurait tort de ne pas en profiter maintenant. 28,60 €. www.millesima.com

UN VIN DE LUXE

**Château Rieussec,
premier cru classé
de Sauternes, 2008**

Ample, velouté, suave, avec un bouquet fondant de meringue et de miel, une longueur infinie relevée par une pointe de nervosité bienvenue. 62 €. www.vinotheque-bordeaux.com



LE COUP DE CŒUR

**Château Climens,
premier cru classé
de Barsac, 2009**

Corps somptueux, finesse aromatique transcendante, climens est à son meilleur, au plus haut. Laissez-le vingt ans en cave, si vous en avez le courage. 146 €. www.lavinia.com

