

NEWSLETTER N° 15

(13 pages)

2009 Le Millésime du siècle ?

Depuis que j'écris ces chroniques viticoles des millésimes bordelais – depuis un certain temps ! – je n'ai jamais eu autant d'émotion et d'allégresse à coucher par écrit ce que les vigneron ont vécu en 2009.

A en juger par la climatologie et en conséquence par le comportement de la vigne, on esquisse immédiatement des rapprochements entre 2009 et les deux autres grands millésimes solaires de ce siècle : 2005 et 2000. Tant vantés que furent ces derniers à leur avènement, tout exceptionnels dans leur promesse qu'ils soient aujourd'hui, 2009, par une conjonction incroyablement favorable des fluctuations climatiques avec le cycle physiologique de la vigne, pourrait être le millésime de ce début de siècle.

Retour sur cette heureuse naissance qui, sans nul doute, marquera l'histoire des millésimes.

Il est important de préciser, en préambule, qu'après les pluies et la neige de fin 2008 et début 2009, les nappes phréatiques superficielles ont été reconstituées. Un élément important pour expliquer, en partie, la belle résistance de la vigne à la sécheresse.

Après un mois de mars très ensoleillé (+ 20%/N*) et très sec (- 60%/N), la vigne se réveille en fin de mois et pousse en avril dans des conditions perturbées (pluies : + 45%/N). Un temps estival s'installe début mai avec une tendance orageuse à partir du 10. Les 11, 12, 13 et 25 mai, la grêle détruit en partie 15 000 ha (sur 115 000), principalement dans le Sud Médoc (Arsac, Labarde, Cantenac...), le Libournais, l'Entre deux Mers, les Côtes de Bordeaux et les Graves. Les dégâts très variables ont provoqué des baisses de rendements jusqu'à 80%. La floraison débute à la fin du mois et se déroule dans des conditions pluvieuses et ventées qui, curieusement, n'ont pas affecté la fécondation clôturée mi-juin par un beau temps sec et ensoleillé. Le bilan climatique de juin est excellent (t° : +2°/N, ensoleillement : + 30%/N) et les perspectives de récolte très correctes pour les crus épargnés par la grêle.

L'anticyclone se maintient en juillet avec de fortes chaleurs mais jamais excessives (25j > 25°, 9j > 30°, 2j > 35°) et une pluviométrie normale mais inégale sur le département en raison des orages. La vigne garde son avance de 8j/N et la véraison (changement de couleur des baies), débutée fin juillet, se termine assez rapidement le 15 août pour tous les cépages. Les hautes pressions persistent tout au long d'un mois d'août se situant au 8^{ème} rang des plus fortes températures moyennes diurnes depuis 1921 (27j > 25°, 11j > 30°, 3j > 35°) mais sans jamais de pics caniculaires comme en 2003. Les 2, 13 et 14 août, alors que la vigne souffre un peu, des orages viennent à point nommé stimuler le grossissement et l'enrichissement des baies. Un état sanitaire parfait sourit particulièrement aux viticulteurs en conversion bio ou en essais préalables sur certaines parcelles. La période critique des équinoxes passée sans encombre, on entame septembre puis octobre comme un second puis un troisième mois d'août ! Il faut tout simplement remonter à 1961 et 1945 (voir extraits d'archives publiés dans le tome I - 1945 – 2000 - de « L'air du temps » par le bureau de courtage Tastet-Lawton aux Editions Confluences) pour retrouver de telles conditions en fin de millésime et tout spécialement en septembre et octobre. Le bilan climatique de septembre n'a rien à envier à celui du mois précédent avec une insolation record (+30%/N), des températures supérieures à la normales (17j > 25°, 9j > 30 !) et une grande sécheresse (- 45%/N) ponctuée les 15, 18, 19 et 20 par des orages providentiels (entre 50 et 200 mm selon les endroits, plus intensément rive droite) pour finir en beauté la maturation des raisins. Cerise sur le gâteau bordelais on assiste à un mois d'octobre d'anthologie avec 8j > 25°C et très peu de pluie, pour le finish des cabernets et la super-concentration de la pourriture noble en liquoreux.

Dans une ambiance déjà euphorique, on commence les blancs secs le 31 août à Laville Haut Brion, puis la récolte se généralise dans la sérénité, sans la pression omniprésente de la pourriture grise de 2007 et 2008. Elle se termine mi-septembre sans que les pluies survenues à cette époque nuisent, a priori, à la qualité des crus les plus tardifs.

Dans les terroirs de merlot les plus précoces, on commence à cueillir le 9 septembre à La Mission Haut Brion, le 14 à Pétrus. Les pluies orageuses à partir

du 15 perturbent la cueillette, diluent peut-être un peu, mais n'altèrent en rien l'énorme potentiel des raisins. Alors que par endroits la maturité piétine sous l'effet d'un mois de quasi sécheresse, cette humidité, encore providentielle, lui donne de progresser à nouveau pour finir des merlots superbes récoltés par un temps de rêve : chaud le jour et frais, voire très frais la nuit. Un détail qui aura son importance dans l'équilibre des vins et leur raffinement aromatique. Les cabernets progressent, les plus précoces sont rentrés début octobre. L'influence saharienne prévaut jusqu'au 20, avec des vents d'est et de nord asséchants qui concentrent mais bloquent un peu l'évolution. Il suffisait d'attendre pour atteindre la maturité parfaite des pépins car ces conditions incroyables laissent le loisir d'étaler la récolte.

Les producteurs s'enthousiasment d'avoir récolté partout une telle qualité de raisins rouges et ils alimentent, à juste titre, nos boîtes mail de messages dithyrambiques. Partout, sur chaque rive, on chante la grandeur de 2009. Comment en douter en regard de la climatologie et de ses conséquences immédiates sur la qualité potentielle des raisins.

Résumons :

- Un été chaud mais pas caniculaire, occasionnant un stress hydrique continu mais relativement modéré. La vigne a souffert, il le faut, mais pas trop sinon elle se bloque et le raisin n'évolue plus.

- Une arrière saison historique pour mûrir et concentrer le raisin, surtout les cabernets, comme le bordelais n'en a pas connu depuis 1961 et 1945. A noter que ces deux millésimes ont été durement gelés, en mars pour le premier et le 2 mai pour le second, d'où des rendements historiquement bas (<10 hl/ha) ce qui explique l'énorme concentration des vins et, pour certains, leur quasi-immortalité.

- Des nuits fraîches favorables au repos de la plante et à sa réhydratation par le feuillage (condensation)

- De l'eau au bon moment mi-août et mi-septembre en quantité modérée

- Un état sanitaire parfait – la table de tri, à la mode dans tous les cuiviers ou presque, n’était d’aucune utilité ! – qui communiquera une grande pureté des arômes et de la flaveur.

- Des rendements normaux (30 à 50hl/ha), sinon modérés ou très bas pour les crus grêlés, inférieurs en moyenne à ceux de 2005 et 2000. Ce paramètre est capital car à 50 hl/ha on ne fait pas le même vin qu’à 40 ou même qu’à 30, surtout lorsque le terroir n’est pas au sommet de la hiérarchie.

2009 devrait dépasser en rouge le niveau de ses deux aînés avec sûrement une réussite mémorable des cabernets qui se sont concentrés comme jamais en octobre sous l’effet du souffle saharien. En tout état de cause il aura ce profil historique des grands millésimes solaires réussis (25% depuis 1988), ceux qui restent dans la mémoire et longtemps dans les caves des amateurs : 2005, 2000, 1989, 1982, 1961, 1959, 1955, 1953, 1949, 1947, 1945. L’effet marketing de 2009 est déjà considérable, il s’est lentement amplifié au fur et à mesure que la récolte approchait, démultiplié par la mondialisation de l’information. Il aura l’heur de plaire immédiatement et au plus grand nombre par le goût que va communiquer sa constitution : un degré élevé (14 à 15°) dont l’effet de douceur, de « sucrosité », sera accentué par une acidité normale sinon basse ; des tannins denses, épais tout en étant souples, veloutés, suaves, donc sans agressivité ; beaucoup de matière, du gras, du volume donnant une forte présence en bouche et une longue persistance avec en exergue un fruit éclatant autant que raffiné (pureté). Tous les ingrédients sont réunis pour satisfaire le client un peu pressé tout comme l’amateur patient soucieux de laisser vieillir cette magnifique promesse.

Les prix ? Tout porte à croire qu’ils seront élevés, sauf nouvel effondrement boursier. Comme ceux de 2005 ? Au-dessus peut-être si les prémices de qualité évoqués se vérifient pour des volumes mis en marché peut-être inférieurs. Vous pourrez toujours vous contenter de très beaux millésimes océaniques antérieurs (75% depuis 1988) délaissés dans le contexte du marché mondialisé. Des vins pour amateur (européen!) demandant de la bouteille pour s’amadouer mais pouvant offrir à moindre coût un grand raffinement, tels 2004 ou 2006 (voir les dégustations et notations dans les derniers N° du magazine Bordeaux-Aujourd’hui).

Les grands liquoreux du sud-ouest de Bordeaux (Cadillac, Cérons, Loupiac, Barsac et Sauternes, Sainte-Croix du Mont) sont aussi de la fête. En réponse au gel, à la coulure de 2008 et à des rendements ridicules, la nature s'est rattrapée, offrant à la fois abondance (parfois jusqu'au maximum autorisé : 25hl pour Sauternes et 40hl pour les autres) et qualité supérieure. Dans la mémoire vigneronne, seuls deux millésimes, depuis un siècle, associeraient autant ces deux vertus : 1990 et 1893 !

A partir du 10 septembre, des brouillards matinaux timides lancent le développement du botrytis sur un raisin parfaitement mûr et sain. Les orages du 19 et 20, si bienfaiteurs pour les rouges, rendent les brouillards plus denses et tenaces, parfois jusqu'à la mi-journée. « C'est un véritable cas d'école » déclare un propriétaire. La pourriture noble progresse rapidement et les baies, ainsi colonisées en surface, se concentrent à la faveur du soleil et des vents de sud-est. Les vendanges se généralisent en fin de mois et vont bon train (3 à 4 « tries ») jusqu'à la fin du mois d'octobre dans des conditions totalement légendaires (25 à 30° le jour ! et 10° la nuit). Le cœur de la récolte se situe entre le 1^{er} et le 15 octobre, entre le 1^{er} et le 7 à Yquem avec trois passages (« tries ») successifs tant la concentration galope. Les grappes présentent plus ou moins tous les stades de l'évolution de la pourriture noble : des baies dorées encore intactes jusqu'à celles noblement pourries, desséchées, presque flétries, en passant par le « pourri-plein » avec des baies rose-clair puis rose-foncé, puis marron. Cet heureux amalgame sur la même grappe donne au vin, outre son volume (relatif par rapport aux rouges), sa richesse (22° B à Yquem de moyenne, 23°B à Doisy-Daëne), sa densité, sa profondeur et cette incroyable complexité aromatique des millésimes exceptionnels.

A l'instar des vins rouges, les vins liquoreux de 2009 – et pour eux on en est certain – vont avoir le panache des millésimes légendaires.

*(N) : normale de la moyenne trentenaire

Hommage au petit-verdot

Avec la moitié des surfaces plantées, le vignoble des AOC Bordeaux et Bordeaux-Supérieur constitue le vivier inépuisable des bonnes affaires du Bordelais. Le N° 7 du magazine Bordeaux-Aujourd'hui s'en fait l'écho avec un banc d'essai aveugle d'une centaine de crus présélectionnés par le syndicat professionnel de ces AOC. Deux crus, historiquement connus des amateurs, ont été mis en avant par le jury : [Ch. Moutte-Blanc](#) à Macau (moutteblanc@wanadoo.fr) et [Ch. de Parenchère](#) à Ligueux (www.parenchere.com). Servis à l'aveugle, ils n'ont pas de mal à se faire passer pour bien plus renommés... Ce préambule pour vous rappeler tout l'intérêt que trouveront vos papilles autant que votre porte-monnaie à lire régulièrement ce magazine, une émanation du titre Bourgogne-Aujourd'hui, livré conjointement. Pour vous abonner www.ecrivin.fr. ou 03 80 25 90 30.

En marge de ces dégustations de groupe, je continue inlassablement en solitaire, avec un moral d'aventurier, à chercher l'oiseau rare dans cette mer immense. Au bout de l'effort, très rarement, la joie de l'orpailleur s'empare de moi quand je découvre une pépite. Celle que je viens de dénicher, d'une « race » (style) peu connue des dégustateurs, provient d'un assemblage médocain avec une majorité de petit-verdot dans le vin (60%), ce qui est rare. Il s'agit de [Ch. Tour de Gilet AOC Bordeaux-Supérieur, « Expression du Petit Verdot »](#), à Ludon, dans le sud du Médoc, près de Ch La Lagune.

De « petit » ce cépage n'en a que le nom. Cultivé dans cette région bien avant le cabernet, il a lentement régressé, voire disparu. Malgré sa réputation pour ses qualités de finesse, il ne persiste que comme cépage complémentaire à hauteur de 2% en moyenne dans l'ensemble du Médoc. Difficile à cultiver, tardif, peu généreux (ses baies sont petites, voir photo ci-après), il a été maintenu par quelques résistants et même replanté, principalement dans le sud du Médoc où sa participation peut atteindre 10% de l'encépagement et dans de rares cas les dépasser. Les Crus Classés n'en ont que des traces à l'exception de Palmer (6%), Lagrange (7%), Léoville-Poyferré (8%), Pichon-Comtesse (8%), Prieure-Lichine (10%), Kirwan (10%), Siran (13%). Notons quelques exceptions (liste non exhaustive) que je vous recommande de déguster un jour : Ch. Belle-Vue (20%) AOC Haut-Médoc ; Ch. La Garricq (20%) AOC Moulis ; ma récente découverte Ch. Tour de Gilet (23% dans

l'encépagement et 60% dans la cuvée) ; Ch. Moutte-Blanc, susnommé (25%) et le champion du genre, Ch. La Bessane (60%) AOC Margaux.

Cultivé de façon élitiste, il donne des résultats remarquables propres à étonner sinon à emballer, comme je le fus, le dégustateur exigeant. Très coloré, il subjugue par la droiture, la profondeur et l'originalité de son goût auquel ne sont pas étrangers la race des tannins et la finesse des arômes (d'aucuns citent des similitudes avec de grandes syrah). Son potentiel de vieillissement serait tout aussi grand que celui du cabernet sauvignon.

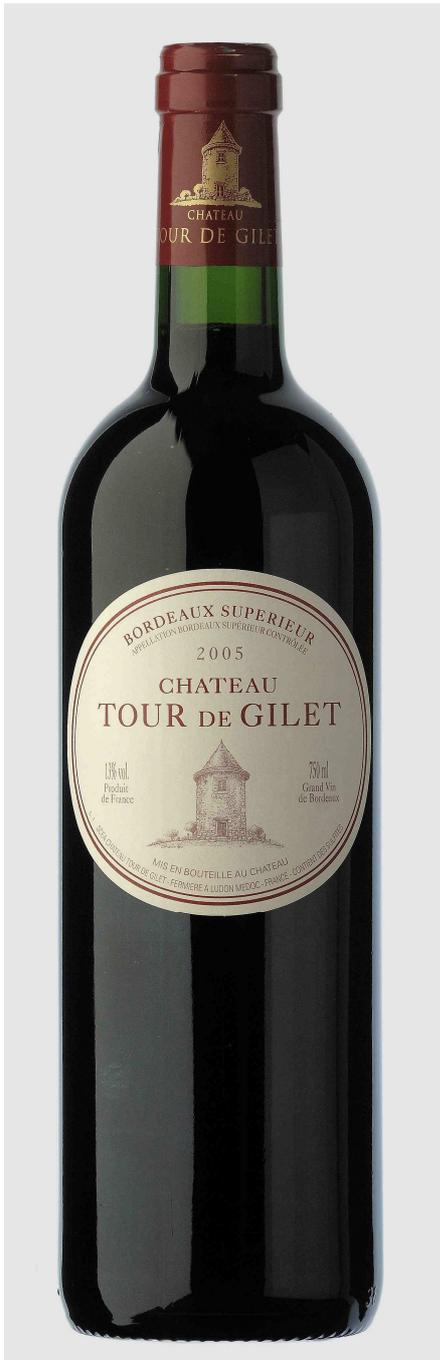
Un archétype nous est offert avec ce [Ch. Tour de Gilet 2005 « Expression du Petit-Verdot »](#) dont le stock restant à la propriété a été raflé par un négociant (qui le propose à moins de 9€ !) auquel vous pouvez vous adresser. Attention ! Buveurs d'étiquette et de notes...s'abstenir !

Pour se procurer le 2005 tel 05 56 18 80 98 GROUPE PASSION VIN
Régis DELTIL rdeltil@passionvins.com

[Voir la fiche technique ci-après.](#)



Cépage petit verdot



Château TOUR DE GILET

AOC BORDEAUX SUPERIEUR

Le Château Tour de Gilet tire ses origines de l'abbaye de Gilet, datant du 12^{ème} siècle. Le vignoble était déjà entouré par des « jalles », petits canaux creusés pour drainer la vigne afin de produire des vins de qualité.

Surface : 6 hectares (2.30 hectares consacrés à L'expression du Petit Verdot)

Terroir : terres de palus

Cépages : merlot (49%), cabernet sauvignon (18%), petit verdot (23%)*

Densité : 6 000 pieds/hectare

Culture de la vigne : traditionnelle et raisonnée, avec maîtrise des rendements, de la maturité et de l'état sanitaire.

Vinification : sélection parcellaire, vendanges manuelles et mécaniques, vinification traditionnelle dans le respect de l'expression du fruit et des cépages.

Elevage et production : une partie de la récolte, issue des plus vieilles vignes du domaine, est élevée en barriques pendant 12 à 18 mois, avec renouvellement des fûts (de 10 à 20 %) chaque année. L'autre partie est élevée en cuves pendant 16 mois pour donner un vin fruité et plaisant.

**23% est le pourcentage de l'encépagement du cru, les 60% annoncés dans le texte correspondent à la proportion du petit verdot dans cette cuvée « Expression du Petit-verdot » inscrit sur la contre-étiquette .*

SAINT- EMILION

CLASSER, DECLASSER OU NE PAS CLASSER

La reconnaissance de la qualité des vins de Saint-Emilion n'est advenue qu'à la fin du 18ème alors que celle des vins du Médoc était avérée depuis un siècle. C'est le temps qui a séparé les deux classements, le Médoc (et Sauternes) en 1855 et Saint-Emilion en 1954. Ce dernier a eu la particularité d'une révision périodique : 1969, 1986, 1996 et 2006.

Attaqué par des recalés en 2007, le dernier classement vient d'être annulé après un âpre combat qui a duré trois ans et conduit aux décisions judiciaires suivantes :

- 1- Le 4 janvier 2007, publication au JO de l'arrêté interministériel du 12/12/06, portant homologation du classement des crus de l'AOC Saint-Emilion Grand Cru.
- 2- Début mars 2007, **7 châteaux** de Saint-Emilion entament une procédure en annulation contre cet arrêté.
- 3- Quelques jours plus tard, toujours en mars 2007, 4 châteaux déposent un référé suspensif contre cet arrêté.
- 4- Le 29 mars 2007, le tribunal administratif de Bordeaux suspend le classement de 2006. Le classement de 1996 est prorogé.
- 5- Le 12 novembre 2007, le conseil d'état annule le référé suspensif. Exit le classement de 1996, le classement 2006 réapparaît.
- 6- **Le 1er juillet 2008, le TA de Bordeaux annule le classement de 2006** (les promus perdent alors le droit aux mentions GCC et 1°GCC)
- 7- Fin juillet 2008, par amendement, prorogation du classement de 1996 jusqu'à la récolte 2009 (les promus n'ont toujours pas droit au classement).
- 8- En mars 2009, confirmation de l'annulation du classement de 2006, par la cour administrative d'appel de Bordeaux.
- 9- En mai 2009, par amendement, prorogation du classement de 1996 jusqu'à la récolte 2011 et autorisation d'utilisation des mentions « Grand Cru Classé » et « Premier Grand Cru Classé » pour les promus de 2006.
- 10- Un recours en conseil d'état serait en cours.

Le classement actuel est donc de :

55 Grands Crus Classés en 1996 moins 2 disparus*, moins 2 promus 1er, plus 6 promus, soit **57 GCC**.

13 Premiers Grands Crus Classés en 1996 plus 2 promus, soit **15 1er GCC**.

Donc au total : **72 crus** (57 + 15)

*La Clusière et Curé Bon La Madeleine

Cet épilogue, pour le moins heureux, d'un nouveau classement élargi à 72 crus, ne satisfait pas tout le monde. Certains promus, de conserve avec le syndicat, aurait déposé un pourvoi en cassation auprès du conseil d'état pour faire valider le classement de 2006, donc pour invalider l'annulation !

On a pu déplorer qu'un tel édifice à Saint-Emilion, à la gloire de ses plus illustres terroirs, parmi les plus grands du Bordelais, soit déboulonné de son piédestal par quelques plaignants éconduits. Avait-t-on bien réfléchi à l'enjeu de l'éviction et au bien fondé du verdict annoncé aux crus déclassés : *insuffisance de qualité* ? Quand on sait que la sanction commerciale, surtout à l'export, peut-être immédiate, on mesure le sentiment d'injustice qu'on pu éprouver certains propriétaires. En effet, la commission de dégustation n'était pas indépendante, c'était la même que la commission de classement !, de surcroît certains membres n'étaient pas des experts en la matière, loin s'en faut ! Dans l'éventualité d'une prochaine révision du classement, il est proposé ci-après quelques réflexions sur la constitution et le fonctionnement d'un **jury-expert**.

Rendons-nous à l'évidence, les faits démontrent qu'il est urgent de réformer la commission de classement, surtout en matière de dégustation. Pour pallier toutes suspicions d'arbitraire concernant l'examen organoleptique des vins, il tombe sous le sens que le jury de dégustation doit être totalement indépendant de la commission de classement. Sa composition, noblesse oblige, doit relever de spécialistes confirmés dans la critique des vins, et particulièrement des vins de bordeaux, (journalistes, œnologues, sommeliers, masters of wine...), en nombre suffisant (vingt à trente). Ceux-ci seront capables d'émettre un jugement selon un objectif précisé à l'avance, d'utiliser une terminologie uniforme et codifiée. Ils posséderont, en outre, une longue expérience et des connaissances sur toutes les causes qui influent sur les caractères de défaut et de qualité des vins, particulièrement de ceux de Saint-Emilion. Le décret qui ouvrirait à un nouveau classement devrait nommer une personne habilitée à constituer un jury-expert et détailler les modalités de

l'expertise : mise en œuvre (présence d'un huissier), système de notation, contrôle des dégustateurs, synthèse des résultats après traitement statistique (test de variance)...

Tout le monde est d'accord, la dégustation présente une part de subjectivité. Des affinités et des aversions particulières ou des variabilités de seuil de perception aromatique ou gustatif, peuvent communiquer, même chez des sujets entraînés, des avis différents pour un même échantillon. Le test statistique de variance au service du jury-expert s'avère indispensable : il met en évidence les caractères les plus significatifs d'un vin et élimine ceux qui ne sont pas partagés par le plus grand nombre.

De plus, la fiabilité (répétitivité) de chaque dégustateur doit être mise à l'épreuve, à chaque session, par l'introduction, toujours à l'aveugle, de vins déjà dégustés. Tout doit être fait pour garantir la compétence des dégustateurs et le sérieux de l'interprétation des résultats pour distinguer significativement la qualité relative des crus à juger.

Avant de passer à l'épreuve de la dégustation, il serait vivement conseillé de faire subir à chaque vin les nouvelles techniques d'analyse groupée ⁽¹⁾ des déviants les plus courants, une aide précieuse pour le responsable du jury de dégustation. Au-delà d'un seuil minimum et d'une certaine fréquence, des molécules malodorantes sont inadmissibles dans les grands vins : anisoles (moisi), phénols divers (animal, suint, putride, chimique...), méthoxypyrazines (végétal, terreux), géosmine (camphré), acétate d'éthyle (acescent) et autres molécules d'oxydation... Cette dernière analyse serait une preuve supplémentaire de l'évolution prématurée de certains vins « technologiques » prétendant être des vins de terroir.

Disons tout haut ce que quelques dégustateurs bordelais pensent tout bas : le classement 2006 a reconduit quelques crus classés qui auraient mérité de passer au crible de l'analyse chimique.

Chaque fois qu'il y a compétition, préférence, si pour une cause aussi importante on ne peut justifier d'un système à la hauteur, on déclenche des sentiments d'injustice. L'ensemble des crus classés a payé un laisser-aller qui n'est plus d'actualité.

Pour conserver son classement ou pouvoir y prétendre, le vin doit présenter une qualité suffisante. Cependant, d'autres critères sont pris en compte pour valider le classement à Saint-Emilion : un vignoble peu éclaté et de taille suffisante, un chai à proximité exclusivement dédié, la valeur du terroir (sol, sous-sol, exposition, altitude, drainage...), l'âge des vignes... ainsi que deux notions a priori importantes mais devenues relatives dans certains cas : **le prix et la notoriété.**

La mondialisation du marché, de l'information et du goût ainsi que les influences simultanées d'une critique impérialiste, sont à même de disproportionner ces deux éléments, dans un sens ou dans l'autre. Dans cette civilisation du spectacle, ce sont les médias et les groupes de pression qui font la loi et octroient les nouvelles gloires du marché. Et ce ne sont pas toujours les vins les plus vertueux, au sens classique du goût immédiat et futur, qui occupent le devant de la scène, particulièrement à Bordeaux dans les dégustations-marathon des vins « en primeur » ou des vins jeunes en bouteille. La puissance et la richesse, fussent-elles artificielles, l'emportent le plus souvent sur les prémices de la finesse d'un vin conçu pour évoluer favorablement avec le temps vers l'expression de son terroir. Alors ! Veut-on répondre à l'autorité du goût mondialisé, avec ses standards reproductibles partout ? Ou bien entend-t-on préserver ce qui fait l'essence des plus grands terroirs de Saint-Emilion, après quinze à vingt-cinq ans de vieillissement : l'émergence du goût singulier et raffiné de son origine ? Quel modèle doit-on privilégier : le vin de terroir ou le vin technologique ? Celui qui dure ou celui qui fait semblant (au début) ?

Devant cette alternative qui relève d'éthiques bien différentes, d'oppositions de styles de vin et nécessairement de querelles de goût, est-on en mesure de refaire des classements, tels que les anciens, loin des sirènes du pouvoir médiatico-financier globalisé, les ont imaginés ? Les sages de l'appellation doivent plancher (!) sur cette question de fond, avant d'envisager, s'il en est, de refaire un classement. Si un jury doit s'exprimer, on doit lui soumettre des orientations claires sur le profil gustatif d'un cru classé de Saint-Emilion pendant la période de vieillissement retenue (2). L'ambition de révéler les plus grands terroirs impose la promotion d'un archétype conventionnel, canonique (!). Un modèle classique, historique, académique du vin de Saint-Emilion où, même dans le vin jeune, l'harmonie, l'équilibre des arômes et des goûts, l'emportent sur la force, la puissance, la richesse sinon la démesure, (particulièrement celle du goût boisé destructeur). Car, tôt ou tard, celle-ci sera au détriment de la finesse et de la capacité du vin à bien se conserver pour montrer sa supériorité. Si une telle réflexion ne sous-tend pas la volonté des producteurs, il n'y a pas lieu de refaire un classement par la dégustation des vins.

D'ailleurs, est-il légitimement possible aujourd'hui de classer des crus à travers le jugement de la qualité ? Le classement historique de 1855 (Médoc, Graves pour un seul cru, Barsac-Sauternes) a été établi, comme semble-t-il celui des Graves en 1959, selon une historicité des crus associant la qualité reconnue du vin par les courtiers et les professionnels, la notoriété et le prix constaté sur plusieurs récoltes. Aucune appellation de France n'a procédé, à ma

connaissance, à un classement des crus par la dégustation, sauf à Saint-Emilion tous les dix ans.

A l'idée évoquée, a priori plus simple, de ne pas classer les vins mais les terroirs des crus en vertu de leurs potentialités historiques, il est rétorqué que la taille des crus bordelais et, souvent, le polymorphisme des parcelles, rendraient la tâche impossible, du moins si on se réfère au modèle bourguignon. Le dernier classement de terroirs notables en France est intervenu en 2001 : l'AOC « Alsace Grand Cru » identifie 50 climats différents, entre 3 et 80 ha, répartis dans plusieurs communes. Est-il possible ou souhaitable, à Saint-Emilion, de procéder de la sorte ?

La solution, le moindre mal, ne serait-il pas de figer le classement de 1996 élargi à 72 crus ? Cet épisode douloureux d'une bataille judiciaire dans la même commune, laisse la part belle à l'autorité du classement du Médoc et de Sauternes n'ayant pas bougé depuis 1855. Les médocains arguent que les plus grands terroirs furent répertoriés à l'époque et que le marché est là pour sanctionner les propriétaires défailants, ou promouvoir ceux qui auraient été oubliés (assimilés). N'ayant pas la même histoire, Saint-Emilion a opté, jusqu'à ce jour, pour une remise en cause, avec, évidemment les risques attachés aux graves conséquences du déclassement.

Enfin, regardons juste à côté de Saint-Emilion, à Pomerol, qui n'a jamais sollicité de classement : les plus grands terroirs sont presque tous au sommet de la pyramide du goût...et des prix. Laisser au marché le soin de faire « son » classement de Saint-Emilion ne serait-il pas le plus sage ?

Classer ou déclasser des crus par la dégustation, à Saint-Emilion, nécessiterait pour le moins la mise en place d'un **jury-expert**, indépendant de la commission de classement. Aidé d'analyses chimiques complémentaires, il pourrait synthétiser, de la manière la moins subjective, les critères d'acceptation ou de rejet qualitatifs pour éviter des promotions, des maintiens ou des refus qui peuvent être ressentis comme arbitraires avec les contestations afférentes. En garantissant le sérieux des instances et des procédures on accréditerait les décisions.

- (1) Check List Excell : une méthode de dosage et d'identification simultanée de 25 contaminants de l'arôme et du goût. Un autre dosage concernant les molécules d'oxydation sera bientôt sur le marché.
- (2) 10 millésimes pour les crus classés mais il serait souhaitable de porter la dégustation à 15 pour les 1ers B et à 20 pour les 1ers A.

Cet article paru dans le dernier N° (7) de Bordeaux Aujourd'hui est signé de Christophe Tupinier (rédacteur en chef du magazine) et de Franck Dubourdieu.