



GUILLAUME DECAUX

# Le bordeaux, toujours vedette des foires aux vins

UN MILLION d'hectolitres. Plus de 80 millions de bouteilles. C'est ce que l'ensemble des super et hypermarchés, cavistes et autres sites de vente de vin sur Internet (ChateauOnline, WineandCo et 1855.com) vont vendre en deux ou trois semaines à l'occasion des foires aux vins qui démarrent pour la plupart ce week-end.

Avec une fourchette de prix très large : de 2 euros pour les vins d'entrée de gamme à plus de 200 ou 300 euros pour des grands crus, dans des millésimes récents pour l'essentiel. Pour les acteurs de la grande distribution, cette période est une aubaine, puisqu'ils réalisent au moins 20 % du chiffre d'affaires annuel de leur rayon vin.

Pour les acheteurs, l'opération est surtout l'occasion de découvrir des bouteilles qui sortent de l'ordinaire. Les magasins affichent des réductions d'au moins 20 % sur leurs prix de vente habi-

seront disponibles dans quelques jours chez les cavistes et dans la grande distribution. « 2005, c'est l'année du Médoc et des Graves », affirme Alex de Clouet, expert à Drouot. « A moins de 30 euros, on peut trouver quelques belles bouteilles de Montviel (pomerol) et Fleur Cardinale (saint-émilion grand cru classé) chez Auchan, ajoute François Mauss, cofondateur du Grand Jury européen. Un amateur éclairé pourra dénicher de bonnes affaires dans les deux millésimes qui prendront encore de la valeur : 2001 et 2004. Ils restent sous-cotés par rapport à 2000, 2003 et 2005, qui ont connu une évolution très forte. »

Les premiers grands crus classés de Bordeaux ont atteint des prix records - de 200 jusqu'à 800 euros - lors de la campagne des primeurs 2005. Leur mise sur le marché est attendue pour fin 2007-début 2008. Les prix devraient atteindre de nouveaux sommets.

A l'ombre de ces géants, il reste des opportunités à saisir dans le même millésime à Bordeaux. « Pour ceux qui n'ont pas pu acheter en primeur, c'est le moment d'ac-

quérir quelques bouteilles de ce superbe millésime et de renforcer leur cave », confirme Laurent Vialette, expert auprès du Grand Jury européen. Les premiers grands crus étant hors de prix, mieux vaut privilégier des deuxièmes, troisièmes, quatrièmes et cinquièmes grands crus. Peut-être moins prestigieux, ils restent de très bonne facture et pourront se garder quinze ou vingt ans. Parmi les noms à retenir, on peut citer Château Léoville-Poyferré et Château Branaire-Ducru en saint-julien, ainsi que Château Pontet-Canet, à Pauillac.

Dans les crus bourgeois, Antoine Petrus, assistant chef sommelier au restaurant Les Ambassadeurs, Hôtel de Crillon, recommande le Château Sociando-Mallet (haut-médoc), « un bordeaux de vigneron au niveau des grands crus classés, à garder plus de dix ans ». Autres vins présentant un

## L'ÉVÉNEMENT LE PLUS ATTENDU, C'EST L'ARRIVÉE DU MILLÉSIME 2005

tuels. Des offres attrayantes sont proposées en complément : facilités de paiement, livraisons gratuites... Des soirées d'inauguration sont aussi organisées la veille du lancement des foires pour proposer en avant-première de grands millésimes aux amateurs.

Bien entendu, l'événement le plus attendu est l'arrivée du millésime 2005. « Le plus grand de ces quinze dernières années », si l'on en croit les vignerons et les experts. On lui attribue en particulier une belle capacité de garde.

Patrick Bernard, président de la société de vente de vins sur Internet Millésima, négociant à Bordeaux, évoque ainsi « une aptitude au vieillissement qui rappelle les millésimes 1928, 1929, 1941, 1949 et plus récemment 1961 ».

Cette année encore, ce sont les vins de Bordeaux qui seront à l'honneur. Les premières bouteilles du nouveau millésime

### LA SÉLECTION DE LAURENT VIALETTE

Expert en vin auprès du Grand Jury européen (www.grandjuryeuropeen.com)

MOINS DE 20 EUROS		Prix unitaire en euros	
Madiran	Chapelle Lenclos 2003	7,80	■
Côtes-de-blaye	Château Roland La Garde 2005	7,95	●
Bordeaux	Château de Reignac 2005	7,95	●
Sancerre	Domaine Gittin père et fils « les romains » 2005	9,50	★
Marsannay	Dominique Laurent 2005	9,95	■
Graves	Clos Floridène 2005	12,40	■
Haut-médoc	Château Belle-Vue 2005	12,50	▲
Saint-émilion GCC	Château La Bienfaisance 2004	12,95	◆
Sancerre	Alphonse Mellot La Moussière 2005	12,95	◆
Haut-médoc	Château Clément Pichon 2005	13,50	★
Saint-julien	Château du Glana 2005	13,95	★
Canon-fronsac	Château vrai Canon bouche 2005	13,95	▲
Chablis	William Fèvre 2004 Vaillons	13,95	◆
Bordeaux	Château Les Grands Chênes Cuvée Prestige 2002	14,40	◆
Saint-estèphe	Château Tour de Pez, 2005	15	★
Moulis	Château Poujeaux 2005	18,95	▲
Côtes-de-castillon	Château d'Aiguille 2005	19,95	◆

### DE 20 À 50 EUROS

Châteauneuf-du-pape	Domaine Usseglio 2005	21	■
Saint-estèphe	Château Phélan Ségur 2004	21,95	■
Saint-émilion GCC	Château Tertre Daugay 2005	22,95	▲
Côte-rotie	Gaec Vernay 2005	23	■
Saint-julien	Château du Tertre 2005	24,95	■
Saint-émilion	Château Tertre Daugay 1998	25	◆
Crœze-hermitage	Domaine Combien Clos des grives 2005	25,10	■
Vosne-romanée	Frédéric Magnien « vieille vigne » 2005	29,90	★
Saint-estèphe	Château Calon-Ségur 2004	29,95	▲
Meursault-narvaux	Marc Colin 2003	32	■
Pessac-léognan	Château Haut-Bailly 2002	34,95	■
Saint-émilion GCC	Château Trolog Mondot 2002	39	◆
Pomerol	Château Rouget 2004	44	■
Saint-émilion GCC	Château Pavie-Macquin 2001	47	■
Saint-julien 2 <sup>e</sup> CC	Château Léoville Poyferré 1994	49,95	■

### PLUS DE 50 EUROS

Saint-émilion 1 <sup>er</sup> GCC	Château La Gaffelière, 2005	54,95	●
Puligny-montrachet 1 <sup>er</sup> cru	Henri Boillot « Les Pucelles » 2004	56	■
Margaux	Château Lascombes 2005	59	★
Saint-émilion GCC	Château Pavie Macquin 2005	69	▲
Champagne	Champagne Billecart Salmon 1996	70	■
Pauillac	Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2005	121	●

### LA SÉLECTION D'ANTOINE PÉTRUS

Assistant chef sommelier au restaurant Les Ambassadeurs, Hôtel de Crillon à Paris

MOINS DE 20 EUROS		Prix unitaire en euros	
Vin de Savoie Abymes	André et Michel Quénard 2006	4,80	★
Côtes-du-roussillon	La Sarabande, Olivier Bernstein 2006	4,95	★
Alsace pinot blanc	Domaine Paul Blanck 2006	5,30	●
Bourgogne pinot noir	Jean-Paul Brun 2004	5,90	●
Arbois	Cave de la Reine Jeanne 2004	5,95	■
Côtes-du-rhône village	Les Beccs Fins 2005	6,50	◆
Savennières	Château Pierre Bise 2005	8,95	▲
Canon-fronsac	Château Canon Fronsac 2005	8,95	◆
Cahors	Château du Cèdre « Le Prestige » 2005	9,90	■
Cava brut	Albet i Noya	11,20	★
Santenay	La 9 <sup>e</sup> de Muz'art	11,90	■
Chinon	Château de Coulaire Bonnaventure 2003	12,50	●
Bierzo	Petalos del Bierzo 2005	13,60	■
Bourgueil	Domaine de Bel Air 2001	15	■
Madiran	Château d'Aydie 2003	15,50	●
Bourgogne	Domaine Guy Roulot 2004	15,60	■
Riesling	Domaine Ostertag/Fronholz 2004	19,95	▲

### DE 20 À 50 EUROS

Palette	Château Simone 2005	26	■
Chablis	William Fèvre 2003	29,90	■
Haut-médoc	Château Sociando Mallet 2005	29,95	■
Côtes-du-rhône	Gourt de Mautens 2003	36	■
Châteauneuf-du-pape	Clos des Papes 2004	44,50	■

### PLUS DE 50 EUROS

Champagne	Billecart Salmon, rosé	51	■
-----------	------------------------	----	---

### CALENDRIER DES FOIRES AU VINS 2007

■ 1855.com	à partir du 10 septembre
▲ Auchan	du 18 septembre au 3 octobre
★ Carrefour	du 15 septembre au 29 septembre
■ Géant Casino	du 11 septembre au 22 septembre
● Chateauonline	du 4 septembre au 1 <sup>er</sup> octobre
■ Intermarché	du 12 septembre au 22 septembre
● Leclerc	du 26 septembre au 6 octobre
◆ Monoprix	du 12 septembre au 23 septembre
■ Wineandco	du 3 septembre au 24 septembre

►►► bon rapport qualité-prix : les crus bourgeois exceptionnels Château Les Ormes-de-Pez, Château Phélan Ségur, Château Siran, « des vins qui réussissent bien dans toutes les années », selon Alex de Clouet. Sans oublier Château Les Carmes Haut-Brion, le Clos René et Château Grand Corbin Despagne sur la rive gauche.

On pourra aussi se laisser tenter par les seconds vins des grands

## PRIX DES PRIMEURS

**Château Margaux 1<sup>er</sup> cru classé :** 530 € (2005) et 390 € (2006)  
**Château Latour, 1<sup>er</sup> CC :** 530 € et 390 €  
**Château Lafite-Rothschild, 1<sup>er</sup> CC :** 450 € et 390 €  
**Château Mouton Rothschild, 1<sup>er</sup> CC :** 450 € et 390 €  
**Château Le Pin :** 850 € et 800 €  
**Château Cheval Blanc, 1<sup>er</sup> GCC A :** 580 € et 550 €  
**Château Angélus, 1<sup>er</sup> GCC B :** 210 € et 150 €  
**Château Haut-Brion, 1<sup>er</sup> CC :** 450 € et 390 €  
**Château d'Yquem, 1<sup>er</sup> Cru Supérieur :** 580 € et 400 €  
 prix de vente public (HT) en première tranche de primeur fin mai-début juin 2006 pour les 2005 et mai-début juin 2007 pour les 2006 chez Millesima à Bordeaux (www.millesima.com).

crus classés de Bordeaux et assimilés : les Forts de Latour, Petit Cheval, les Carruades de Lafite... Des vins issus des vignes les plus jeunes et des parcelles les moins exposées des dix grands vignobles, mais qui bénéficient du même savoir-faire qu'un premier vin. A boire plus rapidement que leurs « grands frères », ils restent difficiles à trouver dans la grande distribution. L'hypermarché Leclerc de Montauroux (Var) commercialisera justement, à partir du 26 septembre, plus de 500 bouteilles de 1999 à 2004.

Mais Bordeaux n'est pas la seule valeur sûre. Cette année, explique Alex de Clouet, « il faudra s'intéresser encore une fois aux vins de Bourgogne et de la vallée du Rhône ». En vallée du Rhône, on peut renforcer sans crainte les millésimes 1999 et 2001, et, en Bourgogne, privilégier les millésimes 1999 et 2003. « Il faut se jeter sur le chablis de la maison William Fèvre, recommande M. Vialette, et le sancerre d'Alphonse Mellot "La Moussière" 2006. »

Enfin, les foires aux vins sont l'occasion de découvrir quelques vins étrangers. En blanc, un Casa brut espagnol pourrait séduire les amateurs de champagne, selon M. Petrus, et, en rouge, la surprise pourrait venir d'un Petalos del Bierzo chez Wineandco. ■

MARTINE PICOUËT

www.grandjuryeuropeen.com

## « Ma préférence va aux grands bordeaux »

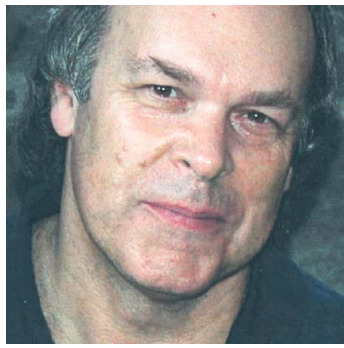
**Robert Parker, en tant que critique, quelle est votre définition d'un vin de garde ?**

C'est un vin qui vieillit bien et devient plus séduisant, plus nuancé, plus complexe, cinq, dix, vingt ans ou plus après les vendanges. Avec le temps, certains vins développeront des nuances plus agréables, gagneront en texture et en souplesse. Un vin vieilli en cave révélera une gamme aromatique et gustative plus séduisante.

En France, les grands vins de Bordeaux du nord de la vallée du Rhône, - les hermitage et côte-rôtie en particulier -, quelques grands bourgognes rouges, certains châteauneuf-du-pape, et nombre de vins blancs doux d'Alsace et de la vallée de la Loire s'apprécient davantage après plusieurs années passées en cave. A l'inverse, certains vins comme les muscadets, de nombreux beaujolais ou côtes-du-rhône, des petits châteaux de bordeaux, sont meilleurs jeunes.

**Dans votre nouveau Guide Parker des vins de France, vous écrivez que la plupart des vins actuels s'améliorent à peine en vieillissant. Pourquoi ?**

Parce qu'il existe aujourd'hui une philosophie en matière de vinification qui va en ce sens. Certes, les filtres stérilisateurs à micropores stabilisent admirablement les vins, mais ils détruisent aussi la capacité



DR

de ces vins à développer une grande complexité aromatique.

Cette nouvelle façon de faire est employée par des vigneron qui fertilisent leurs vignes à excès, ce qui leur permet des rendements élevés, mais donne des vins qui manquent d'arômes et de saveurs. Ces techniques entravent la capacité du vin à évoluer et à gagner en complexité, goût et profondeur. Si cela ne nuit pas aux vins courants, c'est une véritable hérésie pour les meilleurs.

**Parmi tous les vins anciens que vous avez goûtés, quels sont vos préférés ?**

C'est une question très difficile. Mais je pense que c'est probablement les grands crus de bordeaux, dans les millésimes 1945, 1947, 1949, 1959, 1961 qui m'ont procuré le plus de plaisir. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR M. P.

# La folle escalade des enchères

LE VIN est-il devenu un produit de luxe ? Cette année encore, les plus grands crus de bordeaux (Ausone, Cheval-Blanc, Haut-Brion, Latour, Lafite, Margaux, Mouton, Petrus, Yquem) ont dépassé toutes les estimations dans les ventes aux enchères organisées à Paris, New York, Londres et Genève.

A New York, un jéroboam 1945 Mouton Rothschild, estimé entre 60 000 et 110 000 euros, a été adjugé 228 000 euros à un collectionneur privé lors de la vente d'une partie de la cave privée de la baronne Philippine de Rothschild, organisée par Sotheby's, le 23 février. Le même jour, un nabuchodonosor 2000 a trouvé preneur à 87 500 euros.

Les acheteurs ont suivi le conseil des experts : n'acheter que les plus grands vins dans les meilleurs millésimes. Soutenus par des prix de primeurs en très forte hausse et une demande étrangère très forte, les vins les plus prestigieux sont partis à des prix encore jamais atteints.

Petrus reste le flacon le plus spéculatif. En mai, trois caisses de Petrus 1982 ont été adjugées

52 600 euros chacune lors d'une vente organisée à New York par Sotheby's.

En Bourgogne, le domaine de la Romanée-Conti accumule les records. Désormais, tous les millésimes sans exception sont prisés. Récemment, quatre caisses (trois de 1985 et une caisse 1990) ont atteint 44 000 et 37 000 euros.

« On voit aujourd'hui de plus en plus de gens très riches qui veulent boire de grands vins et réaliser un placement », affirme Robert Sleight, directeur du département vins chez Sotheby's à New York. Des acquéreurs en quête d'excellence et de prestige, prêts à investir beaucoup d'argent dans le vin.

« Mais il s'agit essentiellement d'acheteurs étrangers, européens, américains et asiatiques, ajoute M. Sleight. Quelques Russes arrivent sur le marché, mais ils sont encore peu nombreux. »

Au printemps, un amateur européen a acquis pour 71 300 euros une collection de 81 millésimes de Château d'Yquem, enjambant un siècle de production, lors d'une vente de vins et spiritueux organi-

sée par Christie's. A Genève, un lot de vingt caisses (240 bouteilles) de Château Cheval Blanc 1982 a été adjugé 253 987 euros à un acheteur asiatique, et un magnum Hermitage, La Chapelle 1961, provenant de la cave privée de Paul Jaboulet Ainé a battu tous les records à 23 282 euros.

« Je pense que cette tendance devrait se confirmer à la rentrée, mais à un rythme un peu moins rapi-

## TROIS CAISSES DE PETRUS 1982 ADJUGÉES 52 600 EUROS CHACUNE

de que l'an dernier », ajoute M. Sleight. Pour Laurie Matheson, expert en vins chez Artcurial, « les prix des premiers crus classés devraient continuer de monter jusqu'à atteindre le prix de sortie primeur actuel », entraînant dans leur sillon les prix de millésimes « moyens ».

Certains acheteurs, effrayés par la spéculation actuelle, se tournent vers les deuxièmes grands classés. « On ne sait pas aujourd'hui combien de temps il faudra pour dégager une plus-value sur les premiers grands crus classés produits en 2005 ou 2006, explique Michael Ganne, expert en vins chez Christie's à Paris. Les deuxièmes crus sont excellents et peuvent constituer une alternative intéressante pour un grand nombre d'amateurs. »

Encore faut-il être extrêmement rigoureux dans le choix de ces « super seconds ». « Il est impératif de choisir des grands vins qui possèdent un potentiel d'appréciation significatif, comme Léoville Las Cases, Ducru-Beaucaillou, Cos d'Estournel, Montrose, Mouton Rothschild, et Pichon Longueville Comtesse de Lalande, rappelle Pascal Kuzniewski, expert et conseil chez Vin Vino Veritas. Sans oublier Pape-Clément qui fait aujourd'hui partie des vins qui montent et qui devrait devenir une valeur sûre. » ■

M. P.

Les grands formats : magnum (1,5 litre), jéroboam (3 litres), mathusalem (6 litres), salmanazar (9 litres), bathazar (12 litres), nabuchodonosor (15 litres), melchior (18 litres).  
www.vinvinoveritas.com

# Une cave recentrée sur les grands

APRÈS LES très fortes hausses enregistrées dans les ventes aux enchères au cours des dix-huit derniers mois, « il faudra cette année se recentrer sur les grands vins », affirme Angélique de Lencquesaing, cofondatrice et associée d'iDealWine, site Internet spécialisé dans la vente de vins aux enchères.

Tirés par une demande internationale de plus en plus forte, les prix des grands crus devraient continuer de progresser à un rythme soutenu dans les trois à cinq ans à venir, entraînant dans leur sillage des vins et des millésimes de grande qualité mais encore peu valorisés. Voici trois types de caves proposés par iDealWine pour un investissement annuel de 2 500 euros.

**L'investisseur « prudent »** doit tenir compte de la flambée des prix et se concentrer sur les vins « haut de gamme », qui présentent le potentiel d'appréciation le plus important. Il doit s'orienter en priorité vers des grands classiques, majoritairement des vins de Bordeaux, et privilégier le millésime 2001, qui devrait connaître une belle progression. Même perspective pour le Pichon Longueville Baron 1995, dont les prix sont restés sages. En Bourgogne, les domaines Leflaive et des Comtes Lafon font partie des incontournables. Dans une optique de diversification de sa cave, l'investisseur peut compléter ses achats avec un grand vin de la maison Guigal en vallée du Rhône et une signature prestigieuse de champagne.

**L'investisseur « dynamique »** équilibre sa cave en achetant des vins spéculatifs comme Margaux, Pichon Longueville Comtesse de Lalande, Grand Puy Lacoste, et des vins moins cotés dont les prix sont dopés par la demande étrangère. Tous ces vins sont plébiscités par les critiques.

Les bordeaux et les bourgognes constituent l'essentiel de la cave de l'investisseur dynamique, avec une place importante accordée à la vallée du Rhône et une opportunité à saisir en champagne.

**L'investisseur « spéculatif »** : amateur de vins, cet investisseur fait son choix parmi les grands crus classés qui ont particulièrement bien vieilli ces dernières années. Des vins de garde, dont les qualités gustatives sont devenues exceptionnelles avec le temps. C'est pourquoi on trouve autant de noms prestigieux dans sa cave : Château Latour, premier grand cru classé, Château Angélus, premier grand cru classé B ou Château Montrose,

## LA CAVE IDÉALE POUR TROIS PROFILS D'INVESTISSEUR

Sélection réalisée par iDealWine pour un budget de 2 500 euros

■ Bordeaux		● Bourgogne	□ Rhône	★ Autres	b = blanc	c = champagne	r = rouge	Prix unitaire en euros
<b>PROFIL PRUDENT</b>								
r	3	Margaux	Château Rauzan Ségla	2002	29			
r	6	Haut-médoc	Château Sociando-Mallet	2001	32			
r	6	Pauillac	Château Lynch Bages	2004	45			
r	3	Pauillac	Château Pichon Longueville Baron	1995	53			
r	3	Saint-émilion	Château Troplong Mondot	2001	66			
r	3	Pessac-léognan	Château Haut-Brion	2001	159			
r	3	Beaune 1 <sup>er</sup> cru Clos des Ursules	Louis Jadot	2002	51			
b	3	Puligny-montrachet Les Clavoillons	Domaine Leflaive	2000	52			
b	3	Meursault Clos de la Barre	Domaine des Comtes Lafon	2004	86			
c	3	Dom Pérignon	Moët et Chandon	1996	115			
r	1	Côte-rôtie La Landonne	Guigal	1998	198			
<b>PROFIL DYNAMIQUE</b>								
r	6	Haut-médoc	Château La Lagune	2003	28			
r	3	Pauillac	Château Grand Puy Lacoste	2000	47			
r	6	Pauillac	Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande	2002	56			
r	3	Pauillac	Château Lynch Bages	1995	63			
r	3	Saint-estèphe	Château Cos d'Estournel	2001	67,5			
r	2	Margaux	Château Margaux	2001	177			
r	3	Chambertin	Jean-Louis Trappet	1996	97			
b	1	Meursault 1 <sup>er</sup> cru Les Perrières	Domaine des Comtes Lafon	2004	152			
c	3	Cristal	Roederer	1997	118			
r	3	Hermitage La Chapelle	Jaboulet	1998	48			
r	1	Côte-rôtie La Mouline	Guigal	2001	161			
<b>PROFIL SPÉCULATIF</b>								
r	6	Saint-estèphe	Château Montrose	2004	39			
r	3	Saint-julien	Château Léoville Barton	2001	53			
r	3	Pomerol	Château La Conseillante	2004	57			
r	3	Margaux	Château Palmer	1999	81			
r	3	Saint-émilion	Château Angélus	2004	105			
r	1	Pauillac	Château Latour	2004	315			
r	3	Clos-de-vougeot	Méo-Camuzet	2004	115			
r	1	Chambolle-musigny 1 <sup>er</sup> cru Les Amoureuses	Domaine Roumier	2004	149			
b	1	Riesling Clos Sainte-Hune	Trimbach	2000	125			
r	6	Vin de pays des Bouches-du-Rhône	Domaine de Trévallon	2001	36			
b	2	Vouvray Le Haut-Lieu	Huet	1997	25			
r	1	Châteauneuf-du-pape Hommage à Jacques Perrin	Château de Beaucastel	2000	171			

Les prix indiqués sont issus de la cote des vins iDealWine.com : cote moyenne enregistrée dans les ventes aux enchères au cours des six derniers mois. Il s'agit du prix de vente en salle (prix d'adjudication « au marteau ») augmenté des frais prélevés par le commissaire-priseur lors de la vente).

deuxième grand cru classé. Si 60 % de ses achats sont en bordeaux, cet investisseur est prêt à diversifier un peu plus sa cave avec des vins en provenance d'Alsace, de

Provence, de la vallée de la Loire ou de la vallée du Rhône. En Bourgogne, il peut tenter un pari sur l'avenir avec un Clos de Vougeot de chez Meo Camuzet et

investir dans un vin du domaine Roumier, hautement spéculatif en raison des faibles quantités produites ! ■

M. P.

# Le Monde

## DOSSIERS & DOCUMENTS

- **Sciences**  
Le nucléaire : hier décrié, aujourd'hui incontournable
- **Social**  
Le retour de la valeur Travail

+ Les clés de l'info  
tout ce qu'il faut retenir de l'actualité du mois

www.lemonde.fr/dosdoc

SEPTEMBRE 2007  
DOSSIER & DOCUMENTS

Pour tout savoir, le meilleur du Monde

# Révolution dans les appellations

LES VENDANGES qui viennent de commencer dans le vignoble français sont les dernières à se faire dans le cadre actuel des quatre cents appellations d'origine contrôlée. Pour le millésime 2008, une nouvelle organisation sera entrée en vigueur. Voilà bien une petite - mais véritable - révolution pour plus de la moitié des vins produits en France. C'est aussi une manière de répondre à la solide concurrence des vins du Nouveau Monde, qui doivent beaucoup de leur succès planétaire au fait d'avoir, faute de références historiques et culturelles, privilégié une politique de marque et la signature omniprésente du cépage, chardonnay, syrah, merlot et autres cabernets.

Pour les vignerons français, l'un des aspects les plus marquants de la réforme en cours consistera à ne plus régner en maîtres absolus sur la définition de leur production. Jusqu'ici, en effet, ce sont eux qui, dans les régions d'appellation d'origine contrôlée (AOC), décidaient collectivement des vins. La chose se faisait lors de séances de dégustation où l'on n'accordait la précieuse dénomination que si les qualités organoleptiques des vins goûtés correspondaient bien à l'idée que l'on se faisait, localement, de la silhouette de l'appellation. Ainsi, un candidat à l'appellation Bourgueil s'éloignant par trop de la conception que l'on a, sur cette rive droite de la Loire, de l'expression que doit avoir le cabernet franc était-il déclassé et promis à un avenir commercial des plus incertains.

Un tel système d'autocertification avait sans doute l'avantage de maintenir les traditions qui, dans le monde viticole, sont plus respectées que dans l'univers paysan. Dans le même temps, ce système interdisait toute forme d'évolution et d'adaptation au marché. On observait aussi, depuis plus d'une décennie, le développement d'une étonnante forme de jacquerie : des vignerons préféraient ne pas réclamer une appellation à laquelle ils pouvaient prétendre et commercialiser sous l'infamante dénomination de « vin de pays ». La qualité intrinsèque de leur production et un phénomène de mode ont fait que certains d'entre eux sont aujourd'hui devenus de véritables célébrités, notamment dans le milieu des « bourgeois-bohèmes » qui se piquent de vin.

C'en sera donc bientôt fini d'un

système à bien des égards performant, mais dont on semble seulement aujourd'hui prendre conscience qu'il peut, ici ou là, engendrer de sérieux conflits d'intérêts. Non seulement les appellations d'origine contrôlée ne seront plus décernées par les vignerons, mais elles ne le seront plus non plus sur la seule dégustation des vins. « La loi d'orientation agricole du 6 janvier 2006 prévoit la refonte de notre organisation via la création d'organismes de défense et de gestion des AOC dont les membres seront élus par tous ceux qui déclarent des récoltes », explique Yves Bénard, président du comité national

## LES AOC NE SERONT PLUS DÉCERNÉES PAR LES VIGNERONS

des vins et eaux-de-vie de l'Institut national de l'origine et de la qualité. L'objectif est ici de dissocier l'action des syndicats viticoles de la gestion et de la valorisation des AOC.

L'autre volet de la réforme est la création d'un organisme indépendant d'inspection et certificateur chargé de contrôler les appellations. Outre les dégustations, une série de critères seront retenus concernant la tenue de l'exploitation viticole et celle des chais. Les contrôles seront menés sur sondage et, progressivement, engloberont tous les producteurs. Un vigneron déchu pourra toujours faire appel.

Révolutions ? D'autres pourraient bientôt pendre forme dans le cadre des futures réglementations européennes. Elles permettraient aux producteurs de certaines AOC dites « régionales », celles qui constituent les bases des pyramides existantes, de s'affranchir un peu de dispositions jadis libératrices qu'elles vivent désormais comme un insupportable carcan. Un vigneron produisant un vin de Bourgogne pourrait ainsi évoquer sur ses étiquettes - pour l'heure en très petits caractères - le fait que son vin est issu soit de pinot noir, soit de chardonnay. Peut-être pourrait-on aussi, qui sait, modifier les densités des plantations, raisonnablement augmenter les rendements à l'hectare ? C'est ainsi qu'une bonne part de l'avenir économique de la viticulture française s'écrit, aujourd'hui, sous nos yeux. ■

JEAN-YVES NAU

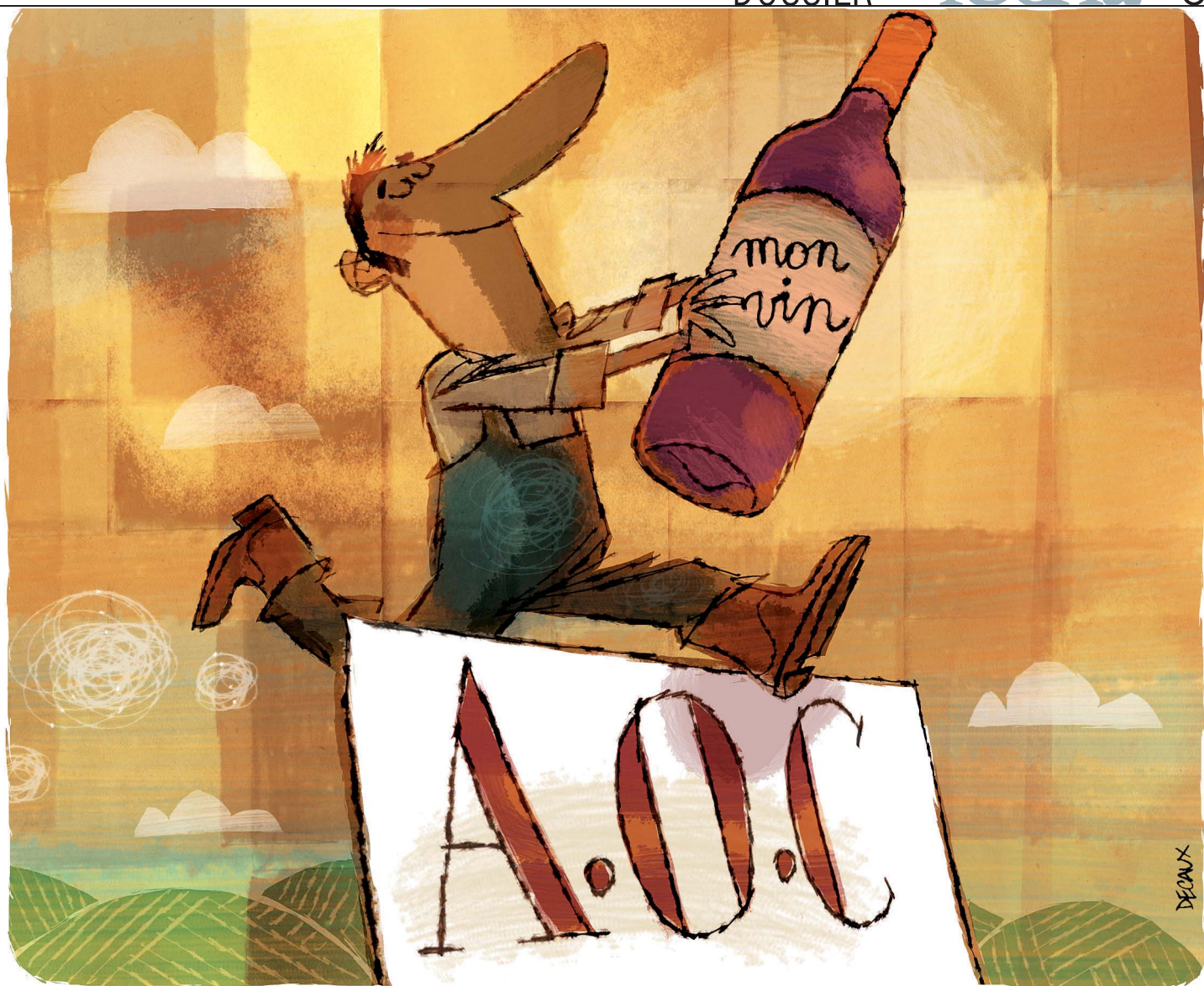


ILLUSTRATION GUILLAUME DECAUX

**JEAN BARDET** CUISINIER À TOURS

## « LA CULTURE DE LA VIGNE IMPOSE DES RÈGLES »

Jean Bardet, 66 ans, détient deux étoiles au guide Michelin. Ce passionné des vins ligériens a été délégué de l'Institut national des AOC de 1980 à 1985 pour les vins de Sancerre, Quincy, Reuilly, Menetou-Salon et Valençay, et le pouilly-fumé.

« Depuis quelques années, il est de bon ton de critiquer, souvent avec la plus grande violence, le concept d'appellation d'origine contrôlée. C'est selon moi aussi injuste que ridicule. Car rien n'est plus important, dans le monde du vin comme dans celui plus général des aliments, que de savoir à quoi notre corps a à faire. Si les AOC n'existaient pas, il faudrait d'urgence les inventer. La culture de la vigne, la chimie de l'élaboration du vin imposent des règles. Il est de la plus haute importance de contrôler collectivement les encépagements, les rendements, l'hygiène, la qualité. Si tel n'était pas le cas, la place des grands vins français serait réduite à peau de chagrin. Et si rien n'est fait, nous allons basculer dans le monde des vins de marque. »

Pour Jean Bardet, comme pour tous les défenseurs d'un système qui a en France trouvé une base

réglementaire depuis près de trois quarts de siècle, l'AOC n'est que « la quintessence du mariage d'un sol, d'une plante, d'un moment et d'un savoir-faire humain ». « Lâcher sur tout cela équivaudrait à une régression culturelle. Pour autant, le sigle AOC n'a, en lui-même, rien de sacré. Il ne fournit pas plus de garanties absolues que les meilleures enseignes de la cuisine ou de l'hôtellerie. Et je ne parviens toujours pas à comprendre pourquoi l'AOC ne s'ouvre pas à plus de pédagogie. Comment un citoyen amateur du Texas peut-il aujourd'hui, fût-il éclairé, saisir ce que sont les vins de Vouvray ou de Chinon ou le muscadet ? Comment saisir la dentelle de l'ampélographie ligérienne, la violence des seigneuries bordelaises, prendre la mesure de l'importance des différentes régulations des fermentations alcooliques ? Pourquoi avoir des étiquettes pratiquement incompréhensibles ? C'est là qu'il faut innover : s'autoriser à donner les éléments qui permettront de comprendre en quoi, et comment, les meilleurs des vins de France sont le fruit d'un sol et d'un ciel, comment ils sont façonnés par des hommes. Comprendre pourquoi ils sont uniques. »

**FRÉDÉRIC BROCHET** DOCTEUR EN ŒNOLOGIE

## « UNE FORME D'APARTEID ALIMENTAIRE »

Frédéric Brochet, 35 ans, est titulaire de la chaire d'œnologie de l'université italienne et internationale de gastronomie de Pollenzo (associée au mouvement Slow Food). Il a créé en 1995 la société Ampelidæ, qui produit des « vins de pays contemporains » dans le département de la Vienne et dont le volume des ventes a, à l'échelon international, été multiplié par 200 en dix ans.

« Il est de bon ton de critiquer les AOC. Mais à condition de ne pas y toucher. Pour être né et travailler aujourd'hui dans ce qui pourrait apparaître comme un désert viticole, le sujet m'intéresse au premier chef. Le système des AOC se fonde sur la définition de l'identité d'un produit alimentaire par son origine géographique et sur une série d'usages dits "loyaux et constants". Le fait que le goût, au sens large, puisse être défini par la nature du sol et une série de préceptes plus ou moins précis est ancré dans notre culture, au point que personne ou presque ne le conteste. De nombreuses études scientifiques ont découvert des propriétés communes à des produits d'une même AOC. Mais aucun travail sérieux n'a permis de démontrer que cet attachement à

l'origine était l'agent causal des propriétés perçues de l'objet dégusté : de son goût. »

Pour Frédéric Brochet, il semble que la perception soit influencée par le dégustateur lui-même, par son patrimoine génétique et culturel. « Si l'on devait ranger les influences respectives du sol, du climat, du viticulteur, du cépage, des levures et des conditions de mise en bouteille, etc., le sol ne prendrait en aucune manière la première place. C'est donc se bercer d'une douce folie que de laisser croire à un consommateur qu'une perception sensorielle est directement associée à une parcelle géographiquement délimitée. La géographie, ici, est accessoire. Combien sommes-nous à savoir qu'en France la loi interdit qu'un "vin de pays" figure côte à côte avec un vin d'AOC sur une carte des vins de restaurant ou dans les rayons des cavistes ? Le système des AOC relève d'une forme d'apartheid alimentaire et sensoriel qui désigne les bons et opprime les faibles. Il faut dénoncer avec le plus de virulence le fait que ce système porte au pinacle "la tradition" et pourfend toute innovation, préserve coûte que coûte un acquis "loyal et constant". »

## BIBLIOGRAPHIE

### Guides

**Le Grand Guide des vins de France 2008**, Michel Bettane et Thierry Desseauve, Editions Minerva, 1 183 pages, 29 €.

Plus de 1 900 domaines et 7 300 vins, sélectionnés et commentés, avec un CD encarté.

**Guide Parker des vins de France**, Robert Parker et Antoine Rovani, Editions Solar, 1 608 pages, 42 €. Une sélection de plus de 10 000 vins commentés et analysés.

**Le Guide Hachette des vins 2008**, Hachette Pratique, 26 €.

10 000 vins sélectionnés à l'aveugle par près de 1 000 experts. Et une liste des chambres d'hôtes et gîtes ruraux dans les domaines.

**La Cote des grands vins de France 2008**, Alain Bradfer, Alex de Clouet, Claude Maratier, Hachette Pratique, 424 pages, 29 €.

Le prix des vins par domaines et par millésimes dans les ventes aux enchères en 2006 et 2007.

**Bordeaux et ses vins**, Bruno Boiron et Charles Cocks, Editions Féret, 2007, 2 333 pages, 129 €. 6 200 crûs, plus de 1 500 marques et 1 200 propriétés présentés.

**1 000 Vins du monde**, Union des œnologues de France, Hachette Pratique, 384 pages, 19,90 €.

1 000 vins retenus par une centaine d'œnologues réunis pour le concours des Vinalies internationales.

### Ouvrages

**A boire ou à garder**, Antoine Lebègue, Hachette Pratique, 160 pages, 19,90 €. Avec le livre, un CD-rom qui permet de tenir à jour un livre de cave électronique.

**Le Vin pour les nuls**, Ivan-Paul Cassetari, Laure Liger, Ed McCarthy, Mary Ewing-Mulligan, Editions First, 492 pages, 22,90 €.

**Le Vin décrypté**, Evelyne Malnic et Antoine Pétrus, Editions Solar, 312 pages, 22 €.

**Un grand vin du monde : le quart-de-chaume**, Jean Baumard, 264 pages, tiré à compte d'auteur. Ecrire à contact@baumard.fr

**OPA sur la viticulture**, Roland Feredj, Editions Féret, 96 pages, 18 €.

### Magazines

**La Bourgogne**, Bettane & Desseauve, in *Le Monde* 2 daté 1<sup>er</sup> septembre 2007.

## Quand les vins s'ouvrent au commerce équitable

AUX ANTIPODES de toutes les foires aux vins organisées dans l'Hexagone, un caviste parisien de 31 ans a entrepris une étonnante croisade culturelle, commerciale et morale. Conscient de l'urgence qu'il y a à préserver et à faire connaître les plus grands des vins européens, il entend ouvrir la voie au commerce éthique. Pour cela, il use de l'outil Internet et bouleverse les règles traditionnelles de la commercialisation des vins.

C'est après avoir mesuré les limites des joies de la profession de caviste, à l'ombre de l'hôpital parisien du Val-de-Grâce, que Laurent Foubert a choisi de franchir le pas. Fort de ses études en économie solidaire, il inaugurera, les 14 et 15 septembre, le site [www.vinorazzia.com](http://www.vinorazzia.com) et son étonnant projet baptisé Noé.

« Je ne crains pas de dire que j'ai lancé la première forme de commerce éthique dans le monde du vin, assu-

re-t-il. Dans le même temps, le projet Noé vise au classement des régions viticoles européennes au patrimoine immatériel de l'Unesco. Ces deux initiatives sont placées sous l'égide d'une charte, dénommée "Chez Pantagruel", qui a pour but d'encourager des pratiques économiquement, écologiquement et socialement responsables au sein de la filière du vin. Il s'agit aussi de participer à la restauration et à l'approfondissement d'une compréhension culturelle de cette boisson. »

### Principe mutualiste

La charte à consonance rabelaisienne repose sur une série d'engagements ambitieux. Ne peuvent entrer dans ce club que des vignerons à la tête de domaines familiaux. Il s'agit aussi de « développer et de protéger le capital humain et naturel » de ces domaines tout en organisant l'accessibilité aux informations collectées. Tout cela dans

un esprit d'ouverture avec, en toile de fond, la quête de l'intégrité gustative et environnementale qui est la condition même de l'identité des grands vins.

Plus concrètement, Vinorazzia est un site de commerce fonctionnant sur un principe mutualiste, le regroupement des acheteurs d'un même vin proposé permettant d'en faire baisser le prix pour tous. Le système fonctionne par cycles de 18 jours.

Actuellement, entre plusieurs dizaines de propositions, un courcheverny millésimé 2001 domaine des Huards à 7,95 € (7,45 € à partir de 12 bouteilles), un côteaux du vendômois 1996 Charles Jumert (8,40 € ; 8,10 €), un volnay 2004, Domaine Rapet (22,50 € ; 21,65 €), un sauternes 2000, Château Les Justices (33,50 € ; 31,75 €) ou encore un champagne Boulard blanc de blancs non-dosé Vieilles Vignes (25,70 € ; 24,45 €).

Vinorazzia.com constitue le point d'accès aux informations concernant les avancées du projet Noé et permet de visualiser les différentes vidéos réalisées dans ce cadre. Une trentaine de vignerons, à la tête de domaines prestigieux ou non, en France et en Espagne, ont rejoint une croisade qui aura atteint l'un de ses buts quand l'Unesco aura compris que certaines régions viticoles européennes cultivées depuis des siècles font partie du patrimoine immatériel de l'humanité. ■

J.-Y.N.

« Chez Pantagruel », 26, rue Berthollet, Paris-5<sup>e</sup>. Tél. : 01-47-07-09-85 ou 06-64-91-93-83. [info@chezpantagruel.fr](mailto:info@chezpantagruel.fr) Lancement du site les 14 et 15 septembre dans les locaux de Au bonheur du vin, 52, rue de l'Arbre-Sec, Paris-1<sup>er</sup>. Ouverture au public de 11 heures à 19 heures. Quatre vignerons adhérents au projet seront présents avec leurs vins.