

VIEUX MILLÉSIMES. Des chercheurs bordelais ont mis au point une méthode pour dater le verre des bouteilles. Un moyen de plus pour lutter contre les fraudes

Quand le verre parle

de César Compadre

La semaine dernière encore, un couple a été condamné dans les Bouches-du-Rhône pour avoir vendu sur le site d'enchères eBay 200 bouteilles censées être des grands crus français, mais en réalité des flacons largement coupés avec du vin ordinaire...

Rien ne ressemblant plus, visuellement, à un grand vin qu'un vin basique, la tentation de la fraude est grande. « D'autant que le marché des vieux millésimes est actif. Notre expérience aide à authentifier les bouteilles : verre, étiquette scannée, capsule percée par une seringue pour compléter le niveau... Mais les nouvelles techniques peuvent amener un plus à condition que le prix soit acceptable », indique Angélique de Lencquesaing. Elle est une des fondatrices, en 2000, du site www.idealwine.com (12 personnes en banlieue parisienne) qui, à partir des ventes aux enchères en France, détermine une cote des millésimes.

Grande découverte. Sur ce marché de niche des transactions de vieux vins, une découverte spectaculaire vient justement d'être réalisée au Centre d'études nucléaires de Bordeaux Gradignan (CNRS/Bordeaux 1). Un centre qui étudie depuis 1967 la composition de la matière et emploie une centaine de personnes dans un superbe parc de 18 hectares en banlieue bordelaise.

Dans le cadre d'une diversification vers l'authentification des objets d'art (orfèvrerie, bijoux...), l'équipe d'Hervé Guégan a mis au point, après deux ans de travail, une méthode unique de datation du verre des bouteilles en le soumettant à un faisceau d'ions produit par l'accélérateur de particules logé à Gradignan. « Grâce à l'analyse d'une centaine de bou-



Authentification. Le scientifique Hervé Guégan devant l'accélérateur de particules de Gradignan PHOTO LAURENT THEILLET

teilles en verre contenant du vin de Bordeaux depuis le XVIII^e siècle, nous avons identifié dans une base de données les différents procédés industriels utilisés par les verriers dans le passé. Par exemple, depuis 1957, il n'y a plus de manganèse dans la composition du verre », explique ce chercheur qui est la tête d'Arcane, la cellule de transfert technologique du laboratoire de Gradignan. En clair, l'homme est chargé de valoriser ces travaux auprès du privé.

Pour compléter cette base permettant de définir dans un premier temps des plages temporelles d'environ quinze ans, Hervé Guégan mène l'analyse des bouteilles d'une dizaine des plus grands vins du Bordelais dans les millésimes les plus cotés (1890, 1892, 1929, 1945, 1961, 1982, 1990, 2000...). Ceux-là même qui atteignent parfois les sommets lors des ventes aux enchères. Pouvant ainsi

« signer » l'ancienneté et la provenance des bouteilles, Arcane a conclu un contrat avec The Antique Wine Compagny, société londonienne spécialiste des vieux vins. Dès novembre, une société verra aussi le jour (Vincert SARL) pour délivrer des certificats d'authentification aux vendeurs ou acheteurs en proie au doute.

Ce certificat pourrait valoir autour de 500 euros. Sachant qu'en matière d'art, le coût d'obtention d'une garantie ne dépasse pas en général 5 à 10 % du prix du produit, ce marché s'adresse donc à des bouteilles valant plus de 5 000 euros... À titre d'indication, chez Idealwine, lafite-rothschild 1982 cote 1 600 euros la bouteille et 7 000 pour mouton-rothschild 1945.

Contrôler aussi le vin. Au sein de l'arsenal dont disposent aujourd'hui les professionnels et

l'administration pour contrer les fraudes, cette trouvaille de datation par le verre vient compléter celle qui existe déjà pour le vin. Mise au point en 2002 par Philippe Hubert, chercheur au même centre de Gradignan, elle s'appuie sur la présence dans le vin de césium 137, substance issue des essais nucléaires menés depuis 1945.

Comme pour les carottes glacées, le vin a en effet une mémoire puisqu'il existe une corrélation entre la quantité de césium 137 qu'il recèle - analyse effectuée sans déboucher la bouteille - et la période de production du liquide. Mais, inconvénient de ce procédé, aussi utilisé pour contrôler la provenance de pruneaux ou de champignons, on ne peut remonter au-delà de 1950. Pour demain, les pistes de recherche ne manquent pas et on pense à la datation par le carbone.

Cotations des courtiers

Récolte 2006

Bordeaux rouge : 900-1100.
Bordeaux supérieur: 1050/1200.

Récolte 2007

Bordeaux rosé/clairet: 900-1000.
Bordeaux rouge: 900/1050.
Bordeaux supérieur: 1050-1200.
Côtes: 900/1 200.
Médoc: 1 800/2 000.
Saint-Émilion: 3200/3500.
Satell. Saint-Émilion: 2100/2300.
Graves: 1 200-1 500.
Bordeaux blanc: 1100-1200.
Entre-deux-Mers: 1100-1200.
Sauternes: 5 500/5 800.
Bergerac sec: 750/800.
Bergerac rouge: 600-700.
Côtes de Bergerac: 750-900.
Monbazillac: 2 300-2500.
VDT rouge: 25/30 euros/hl.
Prix en euros par tonneau de 900 litres.

GUIDES D'ACHAT

Les sorties

■ Le guide de la « Revue des vins de France » (« RVF ») est un classique de la rentrée avec 7 500 vins notés et des palmarès par prix et couleur. À noter un index des vins bio et des conseils pour déguster. 1 300 domaines obtiennent de une à trois étoiles (1). Même travail complet chez le Bettane & Desseuve avec 2 300 domaines distingués. Les vins sont notés et les prix indiqués (2). Le GaultMillau est un autre classique : 6 400 vins notés, avec coups de cœur, cartes de vignobles et circuits touristiques (3). Dernier poids lourd de ce marché disputé, le Guide Hachette : 10 000 vins sélectionnés et le lancement d'un site (www.hachettevins.com). Tour d'horizon complet de l'actualité dans les vignobles en première partie.

- (1) « Les Meilleurs Vins de France 2009 » par six dégustateurs de la « RVF ». 700 p., 25 €.
- (2) « Grand guide des vins de France 2009 » par M. Bettane et T. Desseuve. 1 200 p., 29 €.
- (3) « GaultMillau Vin 2009 ». 850 p., 24,90 €.
- (4) « Guide Hachette des vins 2009 ». 1 400 p., 26 €.

Vinéchos

Sud-Ouestenmarche

■ Suite à une AG extraordinaire, l'interprofession des vins du Sud-Ouest est en voie de constitution. Basée à Toulouse, elle regroupera

18 AOC et 24 vins de pays, de Cahors à Gaillac, en passant par le Gers ou Jurançon. Une étude sur la segmentation de cette production, totalisant 3,3 millions d'hectolitres, est lancée. Ainsi qu'un appel d'offres pour un plan stratégique qui débute-rail en 2009. Cette structure, avec un budget de 3 millions d'euros, conduit depuis samedi une délégation de 30 entreprises au Canada (Québec et Ontario) avec le but d'y créer un rayon « Vins du Sud-Ouest ». Ces vins étant classés à ce jour dans « Autres ».

Montlabert vendu

■ Le château Montlabert (12,5 ha en AOC Saint-Émilion) a été acheté par Castel, n° 1 des vins en France, dont le siège est à Blanquefort. Le vendeur est Georgy Fourcroy, grossiste belge, qui s'était déjà défilé, en 2005, de Franc-Mayne. Après l'acquisition de deux négociants nantais en 2007 (Friedrich et Sautejeau Beauquin) puis du bordelais (Enoalliance), Castel continue son développement en s'offrant un 17^e château, pour la première fois dans le Libournais. Le groupe possède 1 000 hectares en France.

Bureau François Lillet

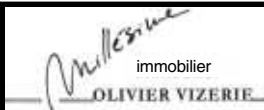
Courtiers de vins
Pour la propriété avec le négoce.



05 56 28 62 16
info@bureau-lillet.fr

OLIVIER VIZERIE

Depuis 1995,
MILLÉSIME IMMOBILIER
assiste particuliers et entreprises
dans tout projet d'acquisition
et de cession de propriétés viticoles
en Bordelais et dans le Sud-Ouest



Service personnalisé,
professionnel et confidentiel
Nos références sur : www.millesime-immobilier.com
87, avenue Galliéni - LIBOURNE
Tél. 05 57 51 28 18
e-mail : o.vizerie@millesime-immobilier.com

PARTENAIRE DE **Vinea**

Bernard Magrez
PROPRIETAIRE DE GRANDS CRUS



SOIRÉE AUTOUR D'UN VERRE AU CHATEAU FOMBRAUGE

Saint-Émilion Grand Cru

Sur réservation, 25€ par personne :
Visite de la propriété suivie d'une dégustation commentée des meilleurs crus du Château, accompagnée d'amuse-bouches gourmands.

CHATEAU FOMBRAUGE
SAINT-CHRISTOPHE DES BARDES, À 3 KM DE SAINT-EMILION

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION